

Empresa elaboradora de productos cook and chill y cook and freeze busca:
"ENCARGADO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y FOOD DEFENSE " para liderar el
área de calidad en planta productiva

Te invitamos a ser parte de un equipo joven, dinámico, motivado e inclusivo.
Buscamos a personas que tenga: Actitud Positiva, les guste el trabajo en Equipo,
Responsables , Pro activas y Empáticas

EL resto te lo enseñamos aquí...

Responsabilidades

- Desarrollar, mantener actualizados y vigilar los estándares de calidad de la organización (programas, equipos de producción, etcétera).
- Hacer seguimiento del proceso productivo garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad establecidos por la empresa.
- Implementar y velar por el cumplimiento de una cultura interna de aseguramiento de calidad en todas las etapas y procesos productivos de la planta, mediante los criterios de control HACCP, POE, POES, BPH, BPM y nuevas certificaciones que la empresa implemente.
- Responsable de la elaboración y actualización de fichas técnicas de los productos comercializados por la empresa.
- Documentar todos los procesos de aseguramiento de calidad que sean realizados en la cadena de producción de la planta.
- Identificar y corregir las posibles desviaciones en los estándares aplicados.
- Colaborar con el área de producción en el desarrollo y actualización de los procedimientos de seguridad.
- Llevar la trazabilidad de los productos desarrollados por la planta.
- Desarrollar y ejecutar políticas de prevención de riesgos laborales e inocuidad alimentaria realizando continuamente capacitaciones al personal de cada una de las áreas.
- Manejar y controlar los productos químicos utilizados por la planta.
- Responsabilizarse de la elaboración e impresión de las etiquetas del producto terminado considerando la legislación alimentaria vigente.
- Examinar la calidad de la materia prima y el cumplimiento de los estándares exigidos a proveedores, en conjunto con el equipo de compras.
- Asegurar la correcta gestión de residuos, disminuir los niveles de desperdicios y proponer mejoras que puedan optimizar los procesos de ambos.
- Realizar auditorías sobre los procesos de calidad.

- Diseñar e implementar acciones correctivas de acuerdo con los hallazgos de auditoría.
- Mantener una adecuada gestión de los documentos arrojados por cada auditoría en caso de ser requeridos por alguna institución que así los requiera.

Requisitos

1. Título profesional en Ingeniería en Alimentos, tecnología en alimentos o carrera afín.
2. Experiencia al menos 4 años en plantas de alimentos.
3. Experiencia mínima de 2 años en implementación de BPM, POE, POES y HACCP.
4. Manejo de personal a cargo.
5. Disponibilidad de horario para el cargo.

Requisitos Deseables

- Conocimiento en técnicas de limpieza e higiene, aplicadas en la higiene personal, equipos, maquinarias y utensilios.
- Excel intermedio - avanzado.
- Habilidades en liderazgo.
- Conocimiento en normativa sanitaria vigente (nacional e internacional), aplicable a servicios de alimentación.

Que te ofrecemos

- Renta \$1.000.000.- líquidos.
- Horario 44 horas semanales: lunes a jueves desde las 7:00 hasta las 17:00 horas y viernes desde las 7:00 hasta las 16:00 horas
- Almuerzo.
- Caja de compensación + Achs
- Grato ambiente con un equipo motivado
- Constante capacitación
- Bonos según KPI de cumplimiento
- Tipo de puesto: Tiempo completo