

PERFIL DEL PUESTO TRABAJO

DENOMINACIÓN DEL PUESTO

DIRECTOR CALIDAD

DEPARTAMENTO

CALIDAD

DEPENDENCIA

DIRECTOR GENERAL

DEFINICIÓN PUESTO TRABAJO

En dependencia de Gerencia se responsabilizará principalmente de marcar y hacer cumplir las directrices en el cumplimiento de la Normativa Legal, requisitos de los clientes en cuanto a Seguridad Alimentaria, Calidad, Medio Ambiente. Será el/la responsable de mantener los estándares de Calidad, Seguridad Alimentaria, Seguridad Laboral y Medio Ambiente según las normas certificadas por la empresa. Así mismo, capacitará los empleados en los principios de Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad Laboral. Liderará el equipo de APPCC, y gestionará toda la cadena de suministro, garantizando que se cumplan los requisitos marcados (evaluación continua de proveedores y auditorías). También será el responsable de gestionar las reclamaciones de consumidores y clientes.

FUNCIONES

- Definir los estándares, acciones y procedimientos que permitan conseguir una mejora de la Calidad en todas las Áreas de la Organización.
- Elaboración de planes de sistemas y mejora continua de procesos organizativos.
- Gestionar las incidencias de Calidad con proveedores y clientes, tanto externos como internos.
- Garantizar la Calidad de los productos fabricados y la ejecución de las medidas correctoras.
- Realizar el seguimiento de los indicadores clave de Calidad y de nivel de servicio.
- Garantizará la calidad del servicio (venta & Post-venta) en tienda mediante indicadores definidos.

HABILIDADES & CAPACIDADES:

- Alta capacidad para trabajar con autonomía
- Capacidad para dirigir y supervisar equipos
- Resolutivo y ágil en la gestión de su trabajo.
- Enérgico y dinámico, adaptable a las diferentes puntas de trabajo.
- Organizado y planificado.
- Capacidad de trabajar con esfuerzo físico.
- Responsable, leal, confiable.

REQUISITOS

- Licenciado / Grado en Ciencias de la Salud o Alimentación (Veterinaria, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Biología, etc.).
- Formación en Sistemas de Seguridad Alimentaria IFS y/o BRC.
- Experiencia mínima de 5 años en funciones de Director o Responsable de Calidad en industria alimentaria (preferiblemente cárnica), gestionando y liderando un equipo.
- Experiencia en Sistemas de Gestión de Calidad y Medio Ambiente. Persona muy flexible, analítica, meticulosa, ordenada, con tolerancia para trabajar bajo presión, con habilidades directivas y con capacidad para trabajar en equipo.
- Se valorará formación en Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales.