

COPETIN CATERING

Julieta Lamdany

E. Ravignani 1950

CABA

Tel: 11 4776 4111 / 15 5806 4040

Mail: busquedas@copetincatering.com.ar

DETALLE DEL PROFESIONAL

Seniority: Junior- Semi Senior

- Estará encargado del sector de control de calidad de la materia prima de alimentos, como así también su seguimiento en todo el proceso y envasado del mismo.
- Sólidos conocimientos en diseño de procesos industriales alimenticios, layout y efluentes.
- Habilidades de trabajo en equipo y de comunicación, para trabajar y colaborar con un equipo de trabajo.
- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y POES.
- Contribuir a la eficiencia de la producción.
- Efectuar control higiénico sanitario de los alimentos y de los procesos de conservación de los mismos.
- Conocer las reglamentaciones, normas y legislación correspondiente a habilitaciones de producto.
- Llevar a cabo las habilitaciones correspondientes ante ANMAT, SENASA y Ministerio de Salud.

Conocimientos y Competencias

Educación requerida: UNIVERSITARIO

Título/carrera: INGENIERO EN ALIMENTOS o INGENIERO QUÍMICO con

especialización en alimentos

Experiencia: SI

Lugar de Trabajo: CABA

Lugar de residencia: preferentemente CABA o zona Norte.

Horario: Lunes a Viernes 8 a 17 hs

Edad: Indistinto

Sexo: Indistinto

Disponibilidad para viajar: -

Idioma Inglés: -

Fecha de Inicio: Inmediata