

Auxiliar de calidad (ETT)

Funciones y tareas

Control de Calidad en Producción: Realizar inspecciones y controles rutinarios en las diferentes fases del proceso productivo, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado y expedición del producto final.

Vigilancia de Puntos Críticos de Control (PCC): Supervisar y registrar los parámetros establecidos en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de la empresa.

Control de Higiene y Limpieza: Verificar el cumplimiento de los planes de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios, así como la higiene personal de los manipuladores.

Toma de Muestras: Recoger muestras de producto, superficies y ambiente para su posterior análisis (microbiológico, físico-químico, etc.).

Gestión Documental: Cumplimentar y archivar los registros de calidad derivados de los controles realizados (partes de producción, registros de temperatura, no conformidades, etc.).

Apoyo en Auditorías: Colaborar en la preparación y atención de auditorías internas y externas.

Gestión de No Conformidades: Detectar, identificar y segregar producto no conforme, y colaborar en la investigación de las causas y la implementación de acciones correctoras.

Formación del Personal: Asistir en la formación continua del personal de planta en materia de buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria.

[Ver todo](#)

Categoría profesional

Ayudantes, auxiliares y especialistas

Experiencia profesional

1 a 3 años de experiencia

Estudios

Formación Profesional de Grado Medio o Superior en Industrias Alimentarias, Calidad en la Industria Alimentaria, o similar.

Formación complementaria

Conocimientos sólidos de la normativa de seguridad alimentaria (paquete de higiene, sistemas de autocontrol como APPCC).

Manejo de herramientas ofimáticas a nivel de usuario

Permiso/s de conducir

B-AUTOMÓVIL $\leq$ 3.500 KG, ASIENTOS $\leq$ 9, CON REMOLQUE $\leq$ 750 KG, Y TRICICLOS Y CUATRICICLOS DE MOTOR

Vehículo propio

Si

Otros requisitos

Valorable experiencia previa en un puesto similar, preferiblemente en el sector cárnico.

Atención al detalle y rigurosidad: Habilidad para detectar desviaciones y asegurar la precisión en los registros.

Capacidad de organización y planificación: Aptitud para gestionar múltiples tareas y priorizar en un entorno de producción.

Observaciones

LA EMPRESA ES CÁRNICAS IRUÑA.

Tipo de Contrato/Prácticas no laborales

Contrato temporal (Otros)

Duración

3 meses ampliable

Jornada laboral

Completa

Horario

De lunes a viernes turno fijo de tarde (14:00h a 22:00h).

Se requiere una formación inicial de dos semanas en horario de mañana (6:00h a 14:30h).

Salario

inicial: 20.470 bruto año