**Nutricionista - Tambomayo 14x7 (AREQUIPA)**

Responsable de elaborar la propuesta de menú para el cliente tomando en cuenta la evaluación calórico de las preparaciones.

REQUISITOS:

• Profesión en nutrición y/o carrera afín

• Especialización en gestión de calidad

• Curso de normas HACCP

• Inglés básico

• Conocimiento básicos en temas de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente

• Experiencia de un año en el área

FUNCIONES:

• Planificar el menú.

• Evaluación calórica de las preparaciones.

• Capacitar permanentemente al personal involucrado en todas las etapas del proceso de elaboración de alimentos en cuanto a buenas prácticas de manufactura.

• Participar activamente en el cumplimiento de los sistemas de gestión implementados en la operación.

• Cumplir con otras funciones que, en materia de su competencia le sean asignadas para el logro de los objetivos del área.

• Cumplir con los procedimientos y disposiciones de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente (Incluye todas las actividades programadas como parte del Plan Anual de HSE), establecidos por la empresa y/o el cliente.

• Informar sobre actos y condiciones sub estándar que se pudieran detectar en su área y que puedan representar riesgo para su integridad física o salud,  la de sus compañeros, o daño las instalaciones o el medio ambiente

BENEFICIOS:

• Ingreso a planilla con todos los beneficios de acuerdo a ley.

• Sueldo Acorde al mercado.

• Seguro de accidentes laborales.

• Oportunidad de desarrollo profesional y grato ambiente laboral.

• Movilidad desde Lima, alimentación y hospedaje.

Que los interesados envíen sus CVs al correo [apsodexo@gmail.com](mailto:apsodexo@gmail.com), por favor.

Saludos cordiales,

Alejandro Caycho V.