

## *Dados Pessoais*

Data de Nascimento : 16/07/2024

País: Brasil

Estado: Paraná

Cidade: Curitiba

Telefone: (41) 99989-826

Celular: (41) 99989-8268

email: flaviafangueiro@hotmail.com

## *Formação Acadêmica*

Profissão: Médico Veterinário

Grau Formação: Pós-graduação

Instituição: Instituto Qualittas de Pós-Graduação

Estado: Paraná

Conclusão: 07/2016

Grau Formação: Formação superior completa

Instituição: Faculdade Evangélica do Paraná

Estado: Paraná

Conclusão: 07/2014

## *Objetivos*

Objetivos: Agregar mais qualidade e segurança aos alimentos comercializados, garantindo inocuidade dos produtos.

Área(s) de Interesse:

Responsável técnico em supermercados que manipulam alimentos de origem animal

Inspeção em frigoríficos

Responsável técnico em tecnologia de carnes

Pretenção Salarial: 1.150

Resumo Profissional: Médica veterinária pós-graduada em Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos, trabalho há 7 anos na área de segurança de alimentos, com experiência em supermercados/hipermercados, frigorifico, entrepostos, indústria e varejo.

## *Histórico Profissional*

Empresa: Walmart

Início (mês/ano): 02/2017

Cargo: Responsável Técnica

Descrição: ? Verificação das lojas de acordo com a legislação vigente; ? Auditorias mensais

para garantia da qualidade; ? Acompanhamento do recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos. ? Acompanhamento de controle de pragas e planos de ação para mitigaç

---

Empresa: Embutidos Santa Felicidade

Início (mês/ano): 11/2018

Cargo: Responsável Técnica

Descrição: ? Controle de matéria-prima e controle de formulações; ? Elaboração e implementação dos Programas de Auto Controle (BPF, POPs, PPHO). ? Adequação do estabelecimento de acordo com as legislações vigentes; ? Desenvolvimento de rotulagem;

---

Empresa: Frigorífico Imperador

Início (mês/ano): 01/2015

Cargo: Responsável Técnica

Descrição: ? Registro de produtos junto ao órgão de fiscalização (SISBI/SIP). ? Elaboração e implementação dos PACs; ? Implementação do APPCC; ? Controle de qualidade dos produtos manipulados, e avaliações de shelf life.

---

*Informações  
Complementares*

Inglês avançado, espanhol básico e francês básico. Curso de Responsabilidade Técnica em Serviços de Alimentação e Supermercados – BeQuality. Realizado entre os dias 28 e 29 de junho de 2019. Curso de Rotulagem Geral de Alimentos – BeQuality. – Realizado entre os dias 25 e 26 de outubro de 2019 Curso APPCC/HACCP - Train to Comply. Realizado entre os dias 15 e 22 de outubro de 2020 Curso de Atualização em FSSC 22000 + Auditor interno - Food Solution – Realizado em abril de 2021.

---