

## Camila Aguiar – Eng. de Alimentos – MG

### ❖ Formação Acadêmica ou Profissional

- Graduada em engenharia de alimentos – Universidade Federal do Ceará (2005/2011).

### ❖ Qualificação Profissional

- Engenheira de alimentos, graduada pela Universidade Federal do Ceará, tem grande experiência na área de controle de qualidade em setores alimentícios, principalmente em restaurantes.

### ❖ Cursos

- Boas Práticas de Fabricação (BPF)– Senai/CE;
- Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) – Senai/CE;
- Controle de Qualidade no Setor Alimentício–Senac/CE;
- Higiene e Legislação de Alimentos – UFC;
- Microbiologia de Alimentos – UFC;
- Informática Avançada (internet, Windows, Linux, Pacote Office) – Microlins/CE.



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém – Avenida Paulista, 1079 – 7º andar – Centro – São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business – Avenida Dom Luís, 807 – 20º andar – Meireles – Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center – Avenida Carlos Gomes, 700 – 8º andar – Boa Vista – Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá – Rua Pasteur, 463 – 13º andar – Batel – Curitiba/PR | CEP 80250 – 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG:Ed.Renaissance Center – Rua Paraíba, 550 – 8º andar – Savassi – Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412

## Camila Aguiar – Eng. de Alimentos – MG

### ❖ Experiência Profissional

#### • Café 3corações - Fábrica

Cargo: Analista de BPF (08/2013 – )

Principais atividades:

- Elaboração de procedimentos de BPF;
- Envio de análises microscópicas, microbiológicas e físico-química dos produtos e da água, acompanhando e avaliando os resultados;
- Atendimento ao consumidor de SAC;
- Acompanhamento e planejamento da manutenção corretiva e preventiva;
- Acompanhamento de calibrações de equipamentos;
- Acompanhamento de controle de pragas nas áreas internas e externas;
- Realização de auditorias internas de BPF/5S;
- Treinamento de colaboradores em BPF e 5S.

#### • Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC

Cargo: Instrutora de Curso Profissionalizante (05/2013)

Principais atividades:

- Capacitação de jovens em Boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos nos cursos de Produção de Salgados e Tortas Temáticas na instituição EVISA (Escola de Vida, Sabor e Arte), filiada à STDS (Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social do Ceará).



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém - Avenida Paulista, 1079 - 7º andar - Centro - São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business - Avenida Dom Luís, 807 - 20º andar - Meireles - Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center - Avenida Carlos Gomes, 700 - 8º andar - Boa Vista - Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá - Rua Pasteur, 463 - 13º andar - Batel - Curitiba/PR | CEP 80250 - 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG: Ed. Renaissance Center - Rua Paraíba, 550 - 8º andar - Savassi - Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412

## Camila Aguiar – Eng. de Alimentos – MG

- **Ideal Clube**

Cargo: Engenheira de Alimentos (12/2011 – 04/2013)

Estagiária de Engenharia de Alimentos (10/2011 – 12/2011)

Principais atividades:

- Elaboração de fichas técnicas;
- Atualização de custos de cardápios (restaurante e eventos);
- Elaboração e gerenciamento de cardápios;
- Gerenciamento de produção;
- Supervisão do controle de qualidade;
- Planejamento e gerenciamento de eventos (grande e pequeno porte);
- Recebimento e controle de mercadorias.

- **Escola de Vida, Sabor e Arte (EVISA)**

Cargo: Estagiária de Engenharia de Alimentos (08/2010 – 09/2011)

Principais atividades:

- Supervisão do processo produtivo de doces e salgados;
- Implementação e montagem do Manual de Boas Práticas;
- Curso de Boas Práticas de Manipulação aos alunos;
- Montagem de material didático e receituário;
- Recebimento e controle de mercadorias.



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém – Avenida Paulista, 1079 – 7º andar – Centro – São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business – Avenida Dom Luís, 807 – 20º andar – Meireles – Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center – Avenida Carlos Gomes, 700 – 8º andar – Boa Vista – Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá – Rua Pasteur, 463 – 13º andar – Batel – Curitiba/PR | CEP 80250 – 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG:Ed.Renaissance Center – Rua Paraíba, 550 – 8º andar – Savassi – Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412