João Victor Porfirio Briquezi

Brasileira, Solteiro, 02/06/2000.

Rua: Laurindo Fontana, 250, Apt 31, CEP: 17519-390, Marília - SP

Fone: (14) 997500872 / 996032280

E-mail: [porfiriojoaovictor44@gmail.com](mailto:porfiriojoaovictor44@gmail.com)

# OBJETIVO

Coordenador de Processos Fabricação.

FORMAÇÃO ESCOLAR

Concluído: Tecnologia em alimentos.  
Instituição: Faculdade de Tecnologia Estudante Rafael Almeida Camarinha.

Concluído: MBA em Gestão e Controle da Qualidade.

Instituição: UNIVEM - Centro Universitário Eurípides de Marília.

Cursando: Analise e Desenvolvimento de Sistema.

Instituição: FATEC Garça Deputado Júlio Julinho Marcondes de Moura.

CURSOS

Concluído: Lean Manufacturing  
Instituição: Labone- Taubaté

Concluído: Gestão de pessoas.  
Instituição: Labone- Taubaté

Concluído: Black Belt Six Sigma.   
Instituição: RL&Associados- São Paulo

Concluído: Curso de Operador de Processo na Indústria de Alimentos.   
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP.

Concluído: Competência transversal- Segurança do trabalho.   
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP

Duração:14 horas.

Concluído: Competência transversal- Tecnologia da informação e comunicação,   
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP

Duração:14 horas.

Concluído: Competência transversal- Educação ambiental.  
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP

Duração:14 horas.

Concluído: Competência transversal- Consumo consciente de energia.  
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP

Duração:14 horas.

Concluído; Nanociência e Nanotecnologia.  
Instituição: Escola Senai José Polizotto- Marilia-SP

Duração:20 horas.

EXPERIENCIA PROFISSIONAL

Empresa: Coca-Cola Femsa.

Cargo: Técnico de Qualidade Pleno.

Duração: Cargo atual.

Atividades realizadas:

— Análise conferência de arte de matérias-primas e embalagem.  
— Gestão de bloqueios da fábrica e não conformidades com os fornecedores.  
— Acompanhamento em linhas e visitas técnicas.   
— Realização de análise sensorial diária dos produtos para a liberação dos mesmos.  
— Análises microbiológicas específicas exigidas para cada produto (produto final).  
— Análises de gases e embalagens para liberação.  
— Compreensão dos processos em linha de produção.  
— Promover a integração entre recebimento de matérias-primas por meio do SAP.

Empresa: MARILAN ALIMENTOS S.A

Cargo: Preparador de massa.

Duração: 1 anos e 6 messes.

Atividades realizadas: Organização e execução de planejamento dos serviços de preparação de massa para a área de produção.

Empresa: MARILAN ALIMENTOS S.A

Cargo: auxiliar de empacotamento

Duração: 2 anos

Atividades realizadas; organização e execução de planejamento dos serviços de área de produção.