

# José Carlos Trajano Barbosa



## Dados pessoais

**Data de nascimento:** 07/07/1982

**Estado civil:** solteiro

**Naturalidade:** Vitória de Santo Antão

**Endereço:** Rua Padre Anchieta, 298      **Bairro:** Livramento

**Telefone para contato:** (081) 94879649 / (081) 84815855, (081) 89472788 (mãe)

**e-mail:** carlinhosrock@yahoo.com.br

## Escolaridade

**UFPE – Ciências Biológicas** (cursando) – estágio no laboratório de microbiologia com noções de lavagem de vidrarias, uso de autoclave e estufa, diluição de soluções e preparo de meios de cultura.

**EAF - PE:** Técnico em Agroindústria (concluído, possuindo **CREA**).      **período:** 1996 a 1999

## Cursos

**Kraft Foods VSA:** Análise Sensorial

NR18 (treinamento em altura) e NR33 (treinamento em espaço confinado)

**Microlins:** montagem e manutenção de computadores e redes (concluído)

**período:** 17/03/2007 a 15/09/2007

**SENAC:** Auxiliar Administrativo (concluído)

**Data Sul Informática:** Office 2003 + Windows XP + Internet (concluído)      **período:** 23/03/2005 a 31/01/2006

## **Experiências Profissionais**

### **Nissin-Ajinomoto (Glória do Goitá)**

**Função:** Inspetor de Qualidade Assegurada

**período:** 16/03/2015 a 22/03/2016

#### **Descrição da função:**

Análises físico-químicas de óleo de palma (AV, POV – titulação)

Análises físico-químicas da massa alimentícia pronta (OC e umidade)

Análises da farinha de trigo (pékar e umidade)

Medição de cloro e pH em pontos da fábrica

Análise e liberação de matéria-prima (farinha e gordura) através de laudos

Conhecimento no equipamento Rancimat (medidor de degradação da gordura)

### **Kraft foods VSA**

**Função:** Auxiliar de Controle de Qualidade

**período:** 05/09/2011 a 04/07/2013

#### **Descrição da função:**

- Realizar coletas microbiológicas (ar, água, swabs) para fins de análises laboratoriais;
- Iniciar e acompanhar planos de ação para correção de reprovações microbiológicas;
- Registrar em planilhas o que foi coletado e seus resultados (aprovado/reprovado) de acordo com os padrões da empresa;
- Enviar material coletado aos laboratórios responsáveis;
- Solicitar material para coletas e manter o estoque do mesmo;
- Conhecimento de BPF/BPH;
- Razoável conhecimento teórico em APPCC;

## **Estágios**

### **Café dois Negrinhos:**

Período: 08/11/1999 a 20/12/1999

Atividades – torrefação, moagem e embalagem de café

### **Pavane Agroindustrial Ltda:**

Período: 01/02/1999 a 26/02/1999

Atividades – recepção, abate e embalagem de aves

### **Alvorada Agropecuária Ltda:**

Período: 11/01/1999 a 23/02/1999

Atividades – análises laboratoriais da cana-de-açúcar (pol, brix, pureza, densidade e teor alcoólico). Estágio realizado em dois laboratórios: um para análise do caldo da cana e outro para análise do álcool produzido.

## **Palestras/Simpósios**

### **- VI Simpósio de Inovações em Ciências Biológicas (UFPE)**

**período:** 29 a 31/10/2013

Panorama em biotecnologia industrial no estado de Pernambuco

Bioempreendedorismo

Biotecnologia na indústria sucroalcooleira

Panorama da produção científica

Biotecnologia na agricultura

Biologia molecular na biotecnologia

Energia renovável

### **- Minicurso de cultivo de microrganismos de interesse industrial e reatores biológicos (UFPE)**

**período:** 30 e 31/10/2013

- **Minicurso de detecção de fungos e aflatoxinas em alimentos** (lecionado no “VII simpósio integrado de ciências biológicas e da saúde do CAV, VI congresso de ensino, pesquisa e extensão do CAV e III seminário de educação inclusiva CAV”)  
**período:** 19/11/2013