

Brasília, 31 de Janeiro de 2017.

Carta de Apresentação

Destinatário: Setor de Recrutamento e Seleção

Assunto: Candidatura à possíveis vagas disponíveis.

A partir da compreensão que o conhecimento certamente proporciona oportunidades, apresento interesse em participar do processo seletivo de profissionais para colaborar com a missão e valores de vossa empresa.

Acredito que minhas qualificações apresentem-se adequadas para desenvolver as atividades de maneira solícita, corresponder às exigências propostas, e assim compartilhar experiências adquiridas no decorrer da jornada profissional.

Caso haja possibilidade de um encontro presencial estarei pronta para possíveis avaliações, momento em que poderá ser observado o meu perfil profissional. Aguardarei com expectativa e agrado o momento dedicado à análise de meu currículo em anexo.

Atenciosamente,

Milka Kavicki – Tecnóloga em Alimentos.

Milka Patrícia Kavicki Bernardino da Silva



Estado civil: casada - 16/03/82



Rua 24 Sul, Lote 25, Apto. 1203 – Águas Claras - Brasília



3045-2712 – 8251 – 5668



kavickim@yahoo.com

CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS E ÁGUA

Formação de Ensino Pós-Graduação Latu Sensu

⇒ Ciências Agrárias: Engenharia de Alimentos. Faculdade Integrada AVM/WPÓS (situação: cursando com previsão de término em Março/2017).

Formação de Ensino Superior

⇒ Ciências Agrárias: Tecnologia em Alimentos - Instituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Amazonas, IFAM. Ano de Conclusão: 2014.

Formação de Ensino Técnico

⇒ Saúde Coletiva: Técnico em Nutrição e Dietética - Escola Técnica Estadual de São Paulo, ETESP.

Experiência Profissional

1. **Entrepasto de Pescados:** Iranduba Frigorífico de Pescados Ltda. **Chefe do Controle de Qualidade. Atividades:** elaboração do Manual de Autocontrole a partir de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF); implementação e monitoramento do Programa de Autocontrole; elaboração das tabelas de informações nutricionais dos produtos e subprodutos derivados dos pescados; regulamentação das atividades de beneficiamento e comercialização de produtos para licenciamento ambiental; controle sanitário do programa de combate às pragas urbanas; certificação sanitária dos produtos destinados à exportação; validação da qualidade dos produtos e derivados a partir dos testes da vida útil nas prateleiras (*shelf life*); análises físico-químicas da água com rotina diária (cloro, pH, amônia, fósforo); coleta de amostras (alimentos, gelo, água potável e água residual) destinadas às análises laboratoriais e interpretação de laudos técnicos; cálculos analíticos e diluições dos produtos químicos destinados aos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO), interpretação de fichas de informações de segurança

dos produtos químicos (FISPQ); elaboração de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para o desenvolvimento das atividades industriais; treinamento e liderança de equipe. **Período:** Março/2014 a Abril/2015.

2. **Laboratório de Vigilância Sanitária.** Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA) - **Estagiária em Laboratório** de alimentos e água na área físico-química e microbiológica. **Atividades:** coleta e tratamento de amostras de alimentos e águas; preparo de vidrarias e materiais, preparo de meios de cultura (líquidos e sólidos) para cultivo de microrganismos, inoculação em meios de cultura, cálculos analíticos e preparo de soluções e reagentes químicos; análises microbiológicas e físico-químicas; elaboração de laudos laboratoriais. **Período:** Maio/2013 a Novembro/2013.

3. **Grupo SCOR** Controle, Organização, Registros - **Técnica em Nutrição.** **Atividades:** elaboração de cardápios; elaboração de fichas técnicas; controle de estoque; monitoramento dos processos produtivos; elaboração e implementação do manual de boas práticas; desenvolvimento de projetos para serviços de alimentação. **Período:** Abril/10 a Novembro/2010.

4. **Instituto Adolfo Lutz (IAL)** - **Treinamento Supervisionado** pelo Programa de Aprimoramento Profissional – Área de Bromatologia e Química – Setor de Laticínios e Água. **Atividades:** identificação de vidrarias; noções práticas de biossegurança; análise sensorial dos alimentos; avaliação de rótulos e embalagens; análises físico-químicas em alimentos e água. **Período:** Dez/2009 a Março/2010 **(361 horas).**

5. **Casa Blanca Buffet e Restaurante** – **Técnica em Nutrição.** **Atividades:** inspeção sanitária em unidade de alimentação e nutrição; testes da vida útil de produtos (*shelf life*); elaboração de fichas técnicas; elaboração de cardápios; elaboração de layout; acompanhamento da produção de refeições (preparação, armazenamento, distribuição e transporte); coleta de amostras sensoriais e laboratoriais; gerenciamento de estoques; análise e controle de custos. **Período:** Outubro/2008 a Outubro/2009.

Cursos

- ⇒ **Informática** (concluído) - **Inglês** (cursando).
- ⇒ **Boas Práticas no Serviço de Alimentação** (40 horas): Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE.
- ⇒ **Bioquímica dos Nutrientes** (80 horas): Instituto de Pesquisa, Ensino e Gestão em Saúde – IPGS.
- ⇒ **Toxicologia Laboratorial** (80 horas): Programa de Educação Continuada do Portal da Educação.
- ⇒ **Noções de Biossegurança** (8 horas): Sociedade Brasileira de Progresso para Ciência – SBPC.
- ⇒ **Estatística: Cálculo de Incerteza de Medição** (8 horas): Stavale: Consultoria e Treinamento.
- ⇒ **Toxicologia Geral** (80 horas): Programa de Educação Continuada do Portal da Educação.
- ⇒ **Doenças Alimentares e Interpretação de Laudos Laboratoriais** (12 horas): Pró-Alimento: Capacitação em Higiene Alimentar.

Atividades Complementares

Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa Acadêmica pelo Programa de Apoio a Iniciação Científica do Instituto Federal do Amazonas. **Atividades:** elaboração do material institucional complementar, destinados à disciplina de Tecnologia de Leite e Derivados do curso de Tecnologia de Alimentos: “Manual de Análises Físico-Químicas do Leite”. **Período:** Agosto/2011 a Outubro/2012.

Colaboração no Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Amazonas. **Atividades:** estudo de um fruto regional da Amazônia em laboratório de Bromatologia para o conhecimento das propriedades químicas: “Determinação da composição centesimal do Cubiu (*Solanum sessiliflorum*) para avaliação do potencial nutricional”. **Período:** Fevereiro a Julho de 2013.

Participação em Evento Regional - I Simpósio de Tecnologia em Alimentos no Instituto Federal do Amazonas. **Atividades:** ministração do minicurso “Elaboração de Frutas Cristalizadas”, a partir da exposição de conteúdos teóricos e práticos fundamentados nos princípios bioquímicos que possibilitam o beneficiamento de frutas utilizando a tecnologia de alimentos como recurso alternativo de renda à população regional. **Período:** Outubro/2013.