

César Augusto Costa de Ávila
ikmcesar@yahoo.com.br
49 9 91503827
linkedin.com/in/cesar-avila-1a421740

Objetivo Profissional

Analista de Microbiologista, Técnico de Laboratório, Analista Controle de Qualidade

Resumo Profissional

Profissional com experiência nas áreas de Controle de Qualidade e rotinas de laboratório em indústrias e Laboratório de pesquisa. Atividades profissionais desenvolvidas avaliando padrões de identidade e qualidade da cadeia produtiva através de ensaios físico-químicos e microbiológicos. Atuação no controle de processo na produção verificando e avaliando itens de controle que garantam a qualidade no processo. Conhecimentos de gestão de qualidade (5S), Sistema SAP e implantação de ISO 17025.

Formação Acadêmica

Graduação

Ciências Biológicas, URI - FW (concluída em setembro/2003).

Curso técnico – Médio (2º grau)

Técnico Químico, CEFET (concluída em dezembro/1992).

Idiomas

Inglês: compreensão de artigos Técnicos.

Experiência Profissional

Laticínios Tirol - Período: 06/2017 a 10/2025

Analista Laboratório Pleno

- Empresa nacional de grande porte no segmento de leite e derivados.
- Assegurava o cumprimento da frequência analítica conforme Catálogo de Processo de Microbiologia seguindo Normas do MAPA (Normativa nº 12 de 2001)AOAC,ABNT.
- Realizava análises microbiológicas conforme padrões analíticos das matérias-primas, dos produtos fabricados, swabs da planta industrial e colaboradores reportando os resultados às áreas.
- Planejava e executava as atividades do laboratório microbiológico, cumprindo as normas, procedimentos analíticos e planos de manutenção, adequando aos materiais disponíveis;
- Assegurava a confiabilidade analítica dos ensaios realizados, com o cumprimento dos padrões analíticos e capacitação dos técnicos que atuam na Microbiologia e dos Operadores que executam a coleta microbiológica.
- Informava Supervisores das Áreas e Gestor do Laboratório sobre questões microbiológicas, mediante elaboração de relatórios, contribuindo para o processo de planejamento estratégico/tomada de decisão da área;
- Efetuava o controle de consumo de materiais do laboratório, solicitando compras de itens faltantes;
- Treinamento de novos colaboradores, responsável pelas atividades do turno.

Laticínios Bela Vista - Período: 11/2014 a 02/2017

Analista Laboratório Pleno

- Empresa nacional de grande porte no segmento de leite e derivados.
- Assegurava o cumprimento da frequência analítica Microbiológica, seguindo Normas do MAPA (Normativa nº 12 de 2001)AOAC,ABNT
- Realizava análises microbiológicas da matéria-prima e produto acabado conforme padrões analíticos, reportando os resultados ao supervisor imediato.

- Analisava a qualidade microbiológica dos insumos de produção.
- Preparava materiais e meios de cultura que eram utilizados, nas análises microbiológicas.
- Executava as análises microbiológicas internas de amostras de água da indústria, produtores, processo de sanitização (CIP e higiene pessoal).
- Preenchia e controlava as planilhas necessárias para a manutenção da rastreabilidade, controle de calibração dos equipamentos.
- Realizava controle de estoque, bem como responsável pela solicitação de compras para o laboratório de microbiologia.
- Orientava constantemente os colaboradores para limpeza e organização das áreas com foco em segurança no laboratório, ou seja, Boas Práticas de Laboratório.

Centro Tecnológico de Ensaio e Pesquisas - Período: 04/2012 a 10/2014
Técnico Químico

- Participante da montagem e layout do laboratório e definição de metodologias de análises.
- Execução do comprimento dos procedimentos da área, bem como a verificação e manutenção de equipamentos, calibração.
- Execução das análises químicas dos produtos acabado, bem como controle de qualidade da preparação, rotulagem, envase e manipulação dos reagentes e soluções.
- Responsável pelo controle de estoque e aquisição de matérias para o laboratório.
- Operacionalização de equipamentos análises através de Espectrometria de Emissão por Plasma induzido (ICP-AES), pHmetros, banhos de Bnoff, entre outros.
- Aplicação das Normas da ABNT NM 300-3, NM 15236.
- Implementação do sistema de qualidade através da ISO 17025.
- Responsável pelo treinamento de novos colaboradores.
- Controle de certificados e registros de resultados das análises realizadas, bem como dos produtos rastreáveis utilizados.
- Coordenava a parte de preparo das amostras.

Mosaico Fertilizante – (Temporário) Período: 01/2011 a 05/2011
Analista Controle de Qualidade e Laboratório

- Empresa multinacional de grande porte no segmento de fertilizantes.
- Realizava as análises físicas (granulometria, dureza do grão) da matéria prima e produto final.
- Controle da qualidade do produto final através de análises químicas (Teor de Nitrogênio, Potássio, Fósforo, pH).
- Preparação das soluções e calibração dos equipamentos utilizados nas análises.
- Realizava controle dos reagentes fiscalizados pela Polícia Federal, Exército.
- Junto à produção realizava controle de qualidade verificando: controle de produção, aferição de balanças, vazamentos nos silos, avaria em peneiras, acondicionamento nos caminhões.
- Controle das embalagens utilizadas, verificando seu layout, dimensões.

Laticínios Saga Agroindustrial - Período: 07/2010 a 10/2010
Analista Controle de Qualidade

- Realizava as análises físico-químicas e aporte ao setor microbiológico de todo o processo de fabricação do leite UHT, ou seja, desde a chegada à indústria ao produto final.
- Relatórios sobre o desempenho do laboratório quanto às atividades de análises.
- Responsável pelas atividades dos auxiliares do laboratório quanto as suas atividades diárias de análises.
- Controlava os estoques de reagentes e materiais do laboratório.
- Realizava treinamentos dos colaboradores da fábrica sobre procedimentos de qualidade (BPF, PO)

- Realizava lançamentos diversos no sistema Data Sul.
- Participante do grupo pela implantação dos PPHO, APPCC.
- Responsável pela revisão e atualização das técnicas analíticas.

Cooperativa Central do Oeste Catarinense Aurora - SGO -Período: 03/2010 a 07/2010

Analista Controle de Qualidade

- Realizava o controle de qualidade da indústria, através dos Pré-operacionais, PPHO, PC, dos setores (salga, espostejamento, frescais, hambúrguer)
- Realiza recebimento e avaliação de matéria-prima, bem como carregamento dos produtos.
- Controle da qualidade dos cortes no espostejamento.
- Controlava a qualidade das embalagens através de testes físicos e observação do seu layout.
- Realizava análises de água (Temperatura, Ph, Cloro, Condutividade, Turbidez).
- Realizava coleta de amostras para análises microbiológicas, bem como swab, controle ambiental da indústria.

Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões- Período: 03/1998 a 07/2008

Técnico em Laboratório

- Complementação do laboratório de análises Físico-Químicas.
- Implantação do laboratório de Microbiologia.
- Realizava análises em produtos em processamento, acabados e matéria-prima nos aspectos químicos, microbiológicos e físico-químicos conforme normas técnicas (ABNT, AOAC, MAA)
- Realiza coletas de amostras (água, alimentos) conforme normas.
- Preparo e controle da produção e qualidade dos reagentes e meios.
- Realizava inspeção e manutenção preventiva nos equipamentos, controle de calibração.
- Registro de resultados em boletins, planilhas, emissão de certificados de análises e elaboração de relatórios de controle.
- Experiência e implantação de gestão de qualidade e ISO 17025.
- Participava como co-orientador nos TTC dos formandos de Biologia, Química e Farmácia.
- Realizava monitoria e lecionei algumas aulas práticas nos referidos cursos.
- Responsável pelas atividades dos estagiários no laboratório.
- Atendimento a clientes e fornecedores.
- Coordenava atividades do laboratório na ausência dos professores.

Sadia Ind. Com.- Período: 04/1993 a 12/1996

Técnico Químico

- Responsável pela implantação do programa de 5S no setor.
- Trabalhos junto à produção, inspetor de qualidade, avaliando características de qualidade dos produtos.
- Controlava a qualidade das embalagens através de testes físicos e observação do seu layout.
- No laboratório realizava toda a rotina do mesmo e realizava as análises microbiológicas, físico-químicos da matéria-prima e produtos.
- Realizava análises dos efluentes e água da empresa.
- Palestrava para funcionários novos sob o tema “Higiene Aplicada a Indústria de Alimentos”