

# Jailson Pereira da Silva

14/03/1991

Centro - Guarabira - Paraíba

(083) 98666-1227

[nosliaj.pereira@gmail.com](mailto:nosliaj.pereira@gmail.com)

<https://www.linkedin.com/in/jailsonpereiras/>



## OBJETIVO

---

Atuar como Professor do Ensino Superior e Cursos Técnicos nas áreas de Administração, Contabilidade, Educação e Engenharia.

## RESUMO PROFISSIONAL

---

Possuo experiência de 10 anos em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos nas seguintes áreas: indústria de abate de aves, Beneficiamento de FLV (Frutas, Legumes e Verduras) e produção de rações balanceadas para aves e outras espécies e Cachaça Orgânica. Foco especialmente em Treinamentos para públicos diversos e Auditorias Internas de Certificação e Normas como: GMP/BPF (Boas Práticas de Fabricação) para alimentação humana e animal, HACCP/APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), PAC (Programas de Autocontrole), Norma Global GAP, BRCGS e Certificação IBD "Cachaça Orgânica", ISO 9001: 2015, Food Defense e Food Fraud, com base nos órgãos e legislações vigentes. Analiso dados para relatórios gerenciais, principalmente aqueles relacionados à KPIs de qualidade, produção, finanças e gestão educacional.

## FORMAÇÃO ACADÊMICA

---

Pós-graduação:

MBA em **Qualidade e Produtividade**, UNICORP, João Pessoa, PB, 2019-2020.

Especialista em **Estudos Linguísticos e Literários**, UCAM, Rio de Janeiro, RJ, 2019-2020.

Graduação:

Bacharel em **Ciências Contábeis**, UNOPAR, Guarabira, PB, 2016-2018.

Licenciatura em **Letras**, UEPB, Guarabira, PB, 2011-2016.

Bacharel em **Engenharia de Produção**, Estácio, João Pessoa, PB, 2020-2024.

## IDIOMAS

---

Inglês Intermediário

Espanhol Intermediário

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

---

**Cargo:** *Consultoria e Treinamento*

**Cachaça Serra Limpa**, Duas Estradas, PB.

*Indústria de Bebida*

*Período: janeiro de 2019 - atualmente*

- ❖ Consultoria e Treinamento para a melhoria dos processos e produtos;
- ❖ Implementação do SAC, controle de processo e procedimentos;
- ❖ Legislação do MAPA;
- ❖ Auditoria;
- ❖ Preparação da Planta para a Certificação IBD.

**Cargo:** *Analista da Garantia da Qualidade Sênior (corporativo).*

**Guaraves,** Guarabira, PB.

*Indústria de Rações e Abate e Processamento de Aves.*

*Período: – janeiro de 2018 - atualmente*

- ❖ Gestão da qualidade em fornecedores, relacionamento com o Serviço de Inspeção Federal em questões referentes a não conformidades e registros de rótulos, lançamento de dados estatísticos no SIGSIF, registro de rótulos no MAPA, supervisionar o P&D (formulação de produtos temperados, estruturas de produtos, testes de embalagens e novos produtos);
- ❖ Treinamento de colaboradores das unidades conforme os requisitos de qualidade e processo, gerenciamento de não conformidades, tratamento de anomalias e acompanhamento da resolução de não conformidades apontadas em auditorias;
- ❖ Monitoramentos do processo, gerando plano de ação, follow up das ações corretivas;
- ❖ Acompanhar processos de certificação da empresa. Elaborar e revisar os Programas de Autocontrole, padronização de documentos e gerenciar os documentos, conforme política da empresa.
- ❖ Aplicar auditorias internas na cadeia produtiva (encubatório, granjas, fábrica de ração, processo produtivo (abatedouro), fábrica de farinhas e óleo e varejo) para verificar se todos os requisitos legais e de clientes estão sendo seguidos;
- ❖ Analisar criticamente cada item, planilhas e registros dos controles dos processos;
- ❖ Staff da gerência de planejamento e operações e Gestão de indicadores estratégicos e operacionais das áreas respectivas;
- ❖ Fornecer suporte a Coordenação da Garantia da Qualidade quanto aos assuntos relacionados a legislações vigentes (Portaria 210, RIISPOA e legislações específicas do país de destino do produto), qualidade do produto, implementações de melhorias do processo produtivo visando à melhoria contínua e eliminação das não conformidades apontadas em auditorias;
- ❖ Gerenciamento dos Indicadores da Qualidade e apresentação na AGM;
- ❖ Backup da Coordenação da Qualidade, respondendo pelo setor nas férias/ausência da Coordenação.

**Cargo:** *Fiscal da Produção*

**Frutas Doce Mel,** Mamanguape, PB.

*Produtora e Distribuidora de Frutas*

*Período: – março de 2017 – dezembro de 2017.*

- ❖ Responsável pela equipe de limpeza do Pack-House;
- ❖ Responsável pela equipe de manutenção corretiva e preditiva;
- ❖ Responsável pelo controle de documentação do SGA;
- ❖ Controle da Produção do Pack-House;
- ❖ Inspeção de recebimento e expedição de Frutas, verduras e legumes e medição do Brix e grau de maturação conforme as especificações técnicas do produto;
- ❖ Tratativa de Reclamações e Devoluções;
- ❖ Auditoria Interna conforme programa de Auditoria;
- ❖ Implementação das normas internas de qualidade e segurança;
- ❖ Certificação em GMP e Global GAP.

**Cargo:** Staff (produção).

**Guaraves,** Guarabira, PB.

*Abate e Processamento de Aves.*

*Período: dezembro de 2014 – março de 2017.*

**Cargo:** *Líder da Equipe da Garantia da Qualidade.*

**Guaraves,** Guarabira, PB.

*Abate e Processamento de Aves.*

*Período: dezembro de 2013 – dezembro de 2014.*

**Cargo:** *Monitor da Qualidade.*

**Guaraves,** Guarabira, PB.

*Abate e Processamento de Aves.*

Período: março de 2011 – dezembro de 2013.

## **CURSOS E QUALIFICAÇÕES**

---

- GQVE – GESTÃO DA QUALIDADE: VISÃO ESTRATÉGICA. SEBRAE, 2016.
- RDC 26/15 – ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS – IMPACTOS E SOLUÇÕES. C&B, consultoria, 2016.
- Teen Course, Intermediate Level 4/11. CCAA. Guarabira, PB, 2017.
- Curso - MAPEAMENTO DE PROCESSOS – QSERVICES, 2017.
- NBR ISO 9001: 2015 – SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – QSERVICES, 2017.
- Curso de Oratória “A Arte de Comunicar em Público”. João Pessoa, PB, 2018.
- Auditor Interno ISSO 9001:2015 – WQS. São Paulo, 2018.
- Norma BRC versão 8– WQS. São Paulo, 2018.
- HACCP – WQS. São Paulo, 2018.
- Alergênicos – WQS. São Paulo, 2018.
- Food Fraud e Food Defense – WQS. São Paulo, 2018.
- Fabricação de Produtos com Medicamentos – IN 65/ in 14 – SINDIRAÇÕES. São Paulo, 2019.
- Implementação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Produtos para Alimentação Animal – SINDIRAÇÕES. São Paulo, 2019.
- Ferramentas da Qualidade – Expertise Qualificação e Consultoria. João Pessoa, 2020.
- Descubra e resolva problemas através do Diagrama de Ishikawa – Expertise Qualificação e Consultoria. João Pessoa, 2020.
- Controle processos de forma segura com o CEP – Expertise Qualificação e Consultoria. João Pessoa, 2020.
- Aprenda a priorizar o essencial em tempos de crise com a Matriz GUT – Expertise Qualificação e Consultoria. João Pessoa, 2020.

## **INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

---

- ✓ **Treinamentos Ministrados:**
  - Boas Práticas de Fabricação para Alimentação Animal;
  - Boas Práticas de Fabricação para Alimentação Humana;
  - HACCP/APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na Indústria;
  - A Qualidade Aplicada a Satisfação dos Clientes;
  - Ferramentas da Qualidade;
  - Programas da Qualidade;
  - Gestão da Qualidade;
  - 5s;
  - Programa de Controle Integrado de Pragas;
  - Ferramentas de Mapeamento de Processo;
  - Procedimento Operacional Padrão (POP);
  - RDC 26/15 – Rotulagem de Alergênicos;
- ✓ Disponibilidade para viagens e mudança de cidade;
- ✓ CNH AB
- ✓ Perfil analítico e hard working;
- ✓ Didático;
- ✓ Boa comunicação oral e escrita;
- ✓ Conhecimentos em: Pacote Officer, Cronoanálise, Noções de Manutenção, InDesign, Design Instrucional, Mapeamento de Processo, Ferramentas da Qualidade, ERPs, TOTVS e Agrossys.