

---

# Valquiria Silvério

**Médica Veterinária - Qualidade e inspeção de alimentos (CRMV-PR 15765)**

Brasileira, 29 anos, casada (sem filhos)

Residente na Rua Odete Laura Foggiato, Atuba - Curitiba/PR

(41) 99922-3084 (Voz e Whatsapp)

valquiria.silverio.22@gmail.com

<https://linkedin.com/in/valquiria-silvério-b84343150>

## FORMAÇÃO ACADÊMICA

**Ifope Educacional - Pós - Gestão da Qualidade, Higiene e Tecnologia de Produtos de Origem Animal**

MAIO DE 2020 - DEZEMBRO DE 2020

**Universidade Tuiuti do Paraná - Graduação em Medicina Veterinária**

FEVEREIRO DE 2012 - JULHO DE 2016

**Colégio Estadual Santa Cândida – Ensino Médio Técnico em Administração**

FEVEREIRO DE 2004 - DEZEMBRO DE 2008

## EXPERIÊNCIA

**Higicontrol Soluções Ambientais Eireli - Analista de controle da qualidade**

MAIO DE 2017 – MARÇO DE 2018

- Acompanhamento em auditorias e visitas em clientes para verificação da qualidade dos serviços prestados. Elaboração de POPs, pastas de qualidade, ordens de serviço e relatórios para clientes.
- Controle, orçamento, compra e separação de produtos químicos e EPIs.

**Laticínios Ruhban LTDA – Técnico da garantia da qualidade**

JUNHO DE 2016 – FEVEREIRO DE 2017

- Controle de todo processo higiênico sanitário. Ademais, controle e execução das atividades do laboratório da qualidade.
  - Revisão e verificação do manual de BPF, PPHO e POP, tal como, controle, verificação e elaboração de plano de ação e acompanhamento das ações corretivas dos autocontroles.
  - Visita, treinamento e elaboração de manual de boas práticas de produção na redução da contaminação bacteriana no leite cru refrigerado aos produtores de leite.
-

---

## INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

### Cursos

- Satisfação do cliente - 40h - SESI - 2020.
- Qualidade no atendimento e postura profissional - 10h - SESI - 2020.
- Comunicação com foco organizacional - 20h - SESI - 2020.
- Comunicação efetiva - 12h - SESI - 2020.
- Intensivão RT e consultoria de alimentos - 8h - insiTEC - 2020.
- Boas práticas nos serviços de alimentação - 40h - Sebrae - 2020.
- Inspetor de qualidade - 40h - Liceus de Curitiba - 2019.
- RT e BPF de alimentos - 18h - Inspeção de alimentos - 2018.
- Boas práticas na manipulação de alimentos - 8h - Agência Curitiba - 2018.
- RT para BPF em estabelecimentos de alimentos - 27h - Equalis - 2018.
- Seminário paranaense sobre responsabilidade técnica - 8h - CRMV - 2018.
- Extensão universitária de sistema APPCC - 28h - PUCPR - 2016.
- Workshop de atualização em defesa sanitária animal - 8h - TUIUTI - 2020.

### Projetos

- Extensão universitária em Monitoria na disciplina de Microbiologia - 120h - 2015.
  - Projeto de Iniciação Científica - Características Microbiológicas e Sensoriais de Queijo Minas Frescal Comercializado na Cidade de Curitiba - PR. 2016.
-