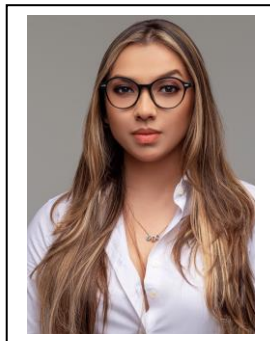


Mayra Thayná de Oliveira Silva



Dados Pessoais

Estado Civil: Solteira

Nacionalidade: Brasileira

Data de Nascimento: 25/04/1995

Endereço: Rua Luiz Gonzaga de Moraes, Paraíso, Pau dos Ferros - RN

Fones: (84) 99636-5255

E-mail: mayra25oliveira@live.com

Objetivo Profissional

Atuar na área de engenharia com ênfase a produção e qualidade de processos.

Formação Acadêmica

Graduação em Engenharia Química (2014 – 2018)

Faculdade Maurício de Nassau - Natal, FMN/RN, Brasil

Título: Estudo da viabilidade dos métodos de extração da fração lipídica da borra do café como alternativa sustentável para produção de biodiesel.

Orientador: Dra. Marcela Nascimento Barbosa

Experiência Profissional

Lauril Indústria e Comércio LTDA – 02/2022 a atual

Supervisora fabril

- Gerenciamento de produção;
- Gerenciamento de processos e controle de qualidade;
- Gerenciamento de equipes e pessoal;
- Pesquisa e desenvolvimento de produtos (P&D).

Três Corações Alimentos S.A – 09/2018 a 10/2019

Assistente de Qualidade

- Garantia de controle de qualidade;
- Garantia da qualidade assegurada;
- Gerenciamento de riscos através de APPCC;
- Gerenciamento de indicadores;
- Liderança de auditorias e implementação de norma ISO 9001 e FSCC 22000;
- Regulatórios;
- Certificações;
- Treinamentos e desenvolvimentos de equipes.

Três Corações Alimentos S.A – 11/2017 a 08/2018

Estágio em Qualidade

- Análises em matéria prima e produto acabado;
- Apontamento e análise de indicadores de qualidade;
- Acompanhamento de rotina de BPF;
- Participação em testes industriais;
- Treinamentos.

Habilidades Profissionais

- Atuação em pesquisa e desenvolvimento (P&D) de produtos e serviços;
- Supervisão, programação, coordenação e desenvolvimento de equipes;
- Supervisão e coordenação de projetos;
- Implementação e auditoria em melhoria contínua fabril;
- Implementação em normas ISO 9001 e FSSC 22000;
- Lideranças em auditorias e implementação de normas relacionadas a qualidade e qualidade assegurada;
- Elaboração de procedimentos de instruções de trabalho para produção fabril atendendo as normas vigentes;
- Acompanhamento de processo e realização de análises de controle de qualidade;
- Realização de análises em matérias primas, produtos acabados e embalagens;
- Elaboração e gerenciamento de riscos através de APPCC;
- Conhecimento em tratamento ou destinação de resíduos;
- Experiência em validações de sistemas e testes industriais envolvendo pesquisa e desenvolvimento de novos produtos;

Informações Adicionais

- 2022, Formação de Preço de Venda, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, DF/Brasil, 8h.
- 2019, Gestão de Pessoas, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, DF/Brasil, 8h.
- 2019, Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, Brasil, 12h.
- 2019, Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, DF/Brasil, 40h.
- 2019, Metrologia, Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, SENAI/SP, Brasil, 14h.

- 2019, Desvendando a Indústria 4.0, Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, SENAI/SP, Brasil, 20h.
- 2018, Auditoria Interna em Qualidade, Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, SENAC/SC, Brasil, 20h.
- 2018, Embalagens flexíveis, treinamento ministrado pela BEMIS na empresa Três Corações Alimentos S.A.