



## SOBRE

Sou Engenheira de Alimentos atualmente desempenhando a função de analista no setor de qualidade da indústria de alimentos. Possuo experiência com implementação de Boas Práticas de Fabricação, pesquisa na área de conservação e desenvolvimento de produtos cárneos e atuei em cargos de diretoria de projetos e diretoria de qualidade na empresa júnior de engenharia de alimentos do CEFET-RJ.

## EDUCAÇÃO

MESTRADO HIGIENE VETERINÁRIA E PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Universidade Federal Fluminense | 2021 - atual (Previsão de Conclusão: Outubro 2023)

BACHAREL ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca | 2015 - 2021

TÉCNICA EM AGROINDÚSTRIA

Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca | 2013 - 2015

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

ANALISTA DE LABORATÓRIO JR

VIGOR ALIMENTOS | Nov 2022 - Atual

- Realização de análises laboratoriais (âmbito físico-químico e microbiológico) necessárias para avaliação dos processos, produtos finais, acompanhamentos de Shelf-Life, recebimentos de matérias-primas e embalagens, para liberação de produção e expedição dos mesmos. Análises de monitoramento ambiental e avaliação dos CIP's de equipamentos. Demais atividades solicitadas.

ANALISTA DE CONTROLE DE QUALIDADE JR

VIGOR ALIMENTOS | Set 2021 - Nov 2022

- Realização de análises físico-químicas e microbiológicas necessárias aos produtos. Liberação de recebimento de matérias-primas. Liberação de produtos e processos. Análises de monitoramento ambiental. Acompanhamento de etapas de processo quando necessário. Avaliação dos CIP's de equipamentos. Análises de acompanhamento de Shelf-Life. Demais atividades solicitadas.

OPERADORA DE MÁQUINAS I

VIGOR ALIMENTOS | Fev 2021 - Setembro 2021

- Acompanhamento das rotinas de trabalho de setores variados, com foco no setor de recebimento e beneficiamento de matéria prima e na linha de produção de queijo processado. Execução das atividades previamente estipuladas para cada setor. Participação no desenvolvimento de projeto de redução de perdas. Atualização das documentações setoriais relacionadas aos procedimentos desenvolvidos.

TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E COVID-19

HOTEL FAZENDA ROCHEDO | 2020

- Aplicação de treinamento de Boas Práticas de Fabricação em momento de pandemia da COVID-19 para capacitação dos colaboradores para o retorno das atividades.

DIRETORA DE PROJETOS E QUALIDADE

Pro Foods Jr - Empresa Júnior de Engenharia de Alimentos | Fev 2018 - dez 2019

- Delineamento das atividades exercidas. Desenvolvimento dos fluxogramas de execução de projeto. Liderança de equipes. Responsável pela adequação dos projetos aos parâmetros de qualidade necessários. Ajustes de formulação para atendimento das solicitações dos clientes. Elaboração de relatórios e laudos de resultados das análises realizadas.

BOLSISTA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISADORA

CNPq - CEFET-RJ | Ago 2017 - Jul 2020

- Bolsista de pesquisa nas seguintes áreas:
  - Desenvolvimento de Método de Conservação para Estender o Prazo de Comercialização e a Segurança de Presunto Fatiado Cozido Embalado a Vácuo - 2017 CNPq
  - Extensão da Vida de Prateleira de Presunto Cozido Fatiado - 2018 CNPq
  - Hamburguer Bovino Enriquecido Proteicamente com Plasma de Sangue Bovino - 2019 CEFET
- Realização de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais para elaboração do produto, validação do processo e determinação/acompanhamento do shelf-life.
- Elaboração de relatórios periódicos para registro de atividades e avaliação do desenvolvimento do projeto.

IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

EMBRAPA | Jan 2015 - Out 2015

- Implementação de Boas Práticas de Fabricação e desenvolvimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação em agroindústria familiar, auxiliando na adequação de estrutura e treinamento de colaboradores

BOLSISTA DE EXTENSÃO - PESQUISADORA

CEFET-RJ | Fev 2014 - Dez 2014

- Elaboração de Rotulagem Nutricional Obrigatória para Produtos Comercializados por Pequenas Agroindústrias em Valença. Produção do artigo: Avaliação da Qualidade Físico-química de Linguiça Fresca suína e Práticas de Conservação. Publicado na Revista Higiene Alimentar.

## HABILIDADES PROFISSIONAIS

Pesquisa  
Análises Microbiológicas e Físico-químicas  
Desenvolvimento de Produtos  
Segurança e Qualidade de Alimentos  
Food Fraud e Food Defense  
Tecnologia de Carnes  
Microbiologia de Alimentos  
Conservação de Alimentos  
Inglês Básico-Intermediário

## HABILIDADES PESSOAIS

Criativa  
Proativa  
Facilidade em aprendizado  
Gestão de Pessoas  
Trabalho em equipe  
Motivada  
Gestão de Tempo  
Solução de Problemas

## CURSOS COMPLEMENTARES

Novo Conceito de Rotulagem Nutricional  
Food Defense e Food Fraud  
Segurança Alimentar e Manipulação de Alimentos  
Análise Sensorial  
Excel  
MASP- Metodologia de Análise e Solução de Problemas  
Gerenciamento de Projetos  
Auditor Interno ISO 9001  
Black Belt (cursando)



## PRÊMIOS

Menção Honrosa pela apresentação do trabalho de pesquisa "Isolamento de culturas deteriorantes de presunto fatiado embalado à vácuo  
SICTEA | Out 2017

## CONTATO

Tel: (24) 99933-8585

(24) 98803-8585

Email: marypragana@hotmail.com

## SOCIAL

Linkedin:  
[www.linkedin.com/in/mariana-pragana/](https://www.linkedin.com/in/mariana-pragana/)