

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.02 14/08/2026
---	---------------------------	---

1. CARGO	RESPONSÁVEL TÉCNICO
1.1. SETOR	CONTROLE DE QUALIDADE

Objetivo do Cargo

Executa as atividades de controle de qualidade, assegurando que matérias-primas, materiais de embalagem, produtos em processo e produtos acabados atendam aos requisitos legais, normativos, especificações internas e requisitos dos clientes, contribuindo para a eficácia do Sistema de Gestão da Qualidade.

Subordinação

Reporta-se ao Gerência Administrativa e Direção administrativa.

Formação

- Graduação completa em Medicina Veterinária ou áreas correlatas.
- Desejável pós-graduação em Sistema de Segurança de Alimentos.

Experiência

Desejável experiência em controle de qualidade, indústria de alimentos ou laboratório.

Competências Técnicas

- Noções de BPF.
- Noções de APPCC.
- Legislação sanitária.
- Procedimentos do SGQ.
- Pacote Office básico.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: DEBORAH SCOLARO GERENTE ADMINISTRATIVO EDUARDA SCOLARO GERENTE GERAL	APROVADO: LUCIANE SCOLARO DIRETORA ADMINISTRATIVA
--	---	---

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.02 14/08/2026
---	---------------------------	---

Competências Comportamentais

- Organização.
- Atenção aos detalhes.
- Responsabilidade.
- Ética.
- Comprometimento.
- Trabalho em equipe.
- Boa comunicação.
- Proatividade.

Responsabilidades

- Inspecionar o recebimento de matérias-primas, ingredientes, materiais de embalagem e demais insumos.
- Realizar a inspeção e monitoramento das etapas do processo produtivo.
- Realizar registros e preenchimento de formulários da qualidade.
- Identificar produtos conformes e não conformes.
- Auxiliar na investigação e registro de não conformidades.
- Coletar amostras para análises.
- Auxiliar na organização de amostras retidas.
- Conferir condições de armazenamento.
- Apoiar auditorias internas e externas.
- Cumprir POPs, instruções de trabalho e documentos do SGQ.
- Zelar pelos equipamentos.
- Cumprir normas de segurança do trabalho, higiene e segurança de alimentos.
- Executar atividades correlatas.

Autoridade

- Bloquear temporariamente produtos ou materiais não conformes, comunicando a liderança.
- Solicitar correção de registros.
- Interromper atividades que comprometam a segurança do alimento, comunicando imediatamente a liderança.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: DEBORAH SCOLARO GERENTE ADMINISTRATIVO EDUARDA SCOLARO GERENTE GERAL	APROVADO: LUCIANE SCOLARO DIRETORA ADMINISTRATIVA
--	---	---

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.02 14/08/2026
---	---	--

Indicadores de Desempenho

- Registros preenchidos corretamente.
- Cumprimento do plano de inspeções.
- Número de não conformidades.
- Cumprimento dos procedimentos do SGQ.
- Participação em treinamentos.

Documentos Relacionados

- Manual da Qualidade.
- POPs.
- Instruções de Trabalho.
- Plano APPCC.
- Manual de BPF e PAC.
- Procedimento de Produto Não Conforme.
- Registros de inspeção.

Responsabilidades quanto ao SGQ (ISO 9001:2015)

- Cumprir os requisitos do SGQ.
- Contribuir para a melhoria contínua.
- Identificar oportunidades de melhoria.
- Comunicar desvios, riscos e não conformidades.
- Manter a rastreabilidade das informações.
- Cumprir requisitos legais e de clientes.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: DEBORAH SCOLARO GERENTE ADMINISTRATIVO EDUARDA SCOLARO GERENTE GERAL	APROVADO: LUCIANE SCOLARO DIRETORA ADMINISTRATIVA
---	--	--