

# JULIANA

PEREIRA TONINI

E-Mail : juliana.tonini2@gmail.com

---

## *Dados Pessoais*

Data de Nascimento : 26/11/1991  
País: Brasil  
Estado: Paraná  
Cidade: Paiçandu  
Endereço: Rua Amadeu de Souza Cunha 348  
Bairro: Jardim Santa Efigênia  
CEP: 87140-000  
Telefone: (44) 99180-071  
Celular: (44) 99180-0714  
email: juliana.tonini2@gmail.com  
RG: 124292395  
CPF: 080.493.639-02

---

## Redes Sociais:

Facebook: <http://facebook.com/julianatonini>

---

## *Formação Acadêmica*

Profissão: Médico Veterinário  
Grau Formação: Pós-graduação  
Instituição: Unicesumar  
Estado: Paraná  
Conclusão: 03/2020

---

## *Objetivos*

Objetivos: Me aperfeiçoar e contribuir com meus conhecimentos na área de produtos alimentícios de origem animal.

Área(s) de Interesse:

Responsável técnico em supermercados que manipulam alimentos de origem animal

Inspeção em frigoríficos

Responsável técnico em cooperativa

---

Pretenção Salarial: 3000,00

Resumo Profissional: Segurança alimentar

---

## *Histórico Profissional*

Empresa: GT Foods Group - Abatedouro de Aves

Início (mês/ano): 10/2017

Término (mês/ano): 12/2017

Cargo: Estágio obrigatório

Descrição: Estágio em todos os setores de qualidade do abatedouro (desde recepção das aves até expedição do produto final) e fábrica de ração.

---

Empresa: Companhia Sulamericana de Distribuição

Início (mês/ano): 05/2017

Término (mês/ano): 12/2017

Cargo: Estágio extracurricular

Descrição: Controle de qualidade dos produtos recebidos e armazenados no setor Frios.

---

Empresa: Companhia Sulamericana de Distribuição

Início (mês/ano): 01/2018

Cargo: Analista de Qualidade JR.

Descrição: Controle de Qualidade, controle de validade dos produtos recebidos no setor Frios, de vez em quando dou suporte no setor de hortifrutí, Escolha dos fornecedores, controle de temperatura das câmaras frias, treinamentos de funcionários da qualidade.

---

*Informações  
Complementares*

Estou cursando pós-graduação em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal. Módulos concluídos do curso: - Higiene, Inspeção e Tecnologia de abate de bovinos; - Coaching Profissional; - Responsabilidade Técnica em Estabelecimentos de Origem Animal; - Análise sensorial de alimentos; - Qualidade da Carne suína;

---