JULIANO

DE TONI ROCHA

E-Mail : julianodetonirocha@gmail.com

Dados Pessoais

Data de Nascimento : 29/03/2024
País: Brasil
Estado: Minas Gerais
Cidade: Belo Horizonte
Telefone: (31) 99926-215
Celular: (31) 99926-2155
email: julianodetonirocha@gmail.com

Redes Sociais:

LinkedIn: http://www.linkedin.com/https://www.linkedin.com/in/juliano-de-toni/

Formação Acadêmica

Profissão: Médico Veterinário
Grau Formação: Formação superior completa
Instituição: Faculdade Vértice
Estado: Minas Gerais
Conclusão: 12/2020

Objetivos

Objetivos: Atuar em toda a cadeia de produção de produtos alimentícios, do campo a mesa do consumidor
Área(s) de Interesse:
Responsabilidade técnica em frigorífico
Inspeção em frigoríficos
Responsável técnico em tecnologia de carnes

Pretenção Salarial: 8000
Resumo Profissional: Formado pelo Instituto Federal do Espirito Santo como técnico em agropecuária, bacharelado em Medicina Veterinária pela Faculdade Vértice -UNIVÉRTIX, palestrante do grupo de estudo de inspeção de produtos de origem animal - GEIPOA Univértix. Consultor In

Histórico Profissional

Empresa: Z&0 Pet Products
Início (mês/ano): 06/2021
Término (mês/ano): 12/2021
Cargo: Coordenador de garantia de qualidade
Descrição: Verificações dos programas de autocontrole, elaboração de registro de produtos no

MAPA, relatórios gerenciais, treinamento e orientação a novos colaboradores, padronização dos produtos desenvolvidos, relatórios de não conformidades, desvios do processo e

---

Empresa: Dicasa Alimentos
Início (mês/ano): 01/2022
Término (mês/ano): 11/2022
Cargo: Gerente de garantia de qualidade e Responsável Técnico
Descrição: Garantir gestão dos programas de qualidade e gerenciar os programas de auditoria interna, certificações e procedimentos, gerencias e responder auditorias do MAPA, missões sanitárias e auditorias de certificação HONG KONG, elaboração de trabalhos preventiv

---

Empresa: Frigorifico Carne Forte
Início (mês/ano): 08/2021
Término (mês/ano): 12/2022
Cargo: Consultor Industrial e Responsável Técnico
Descrição: Gerenciamento das etapas do processo de fabricação, controle do funcionamento das máquinas, os turnos de trabalho e a qualidade e o fluxo das matérias-primas. Garantia a rentabilidade do processo produtivo, definir os recursos que serão usados na fabricaç

Informações Complementares

Comunicação e Oratória - 2021 - Escola Conquer Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos - 2021 - IFRS Legislação de Alimentos - 2021 - IFRS Inspeção Sanitária de Bovinos - 2021 - CIDASC Inspeção Sanitária de Suinos - 2021 - CIDASC Capacitação em APPC(Análise de perigos e ponto crítico de controle) - 2021 - IFOPE Educacional Intensivão RT & Consultoria de Alimentos - 2020 - INSITECH - Paula Eloize Gomes da Cruz Informática Essencial - 2011 - G-TRON Educação e Tecnologia

---