

Laura Silva Mendes

Técnica de Qualidade Alimentar Junior

São Paulo, Brasil
laura.smendes@gmail.com
+55 11 97654 3210
linkedin.com/in/laurasmendes



Perfil

Recém-licenciada em Engenharia de Alimentos pela UNICAMP com estágio em controle de qualidade alimentar. Realizei **600 análises** microbiológicas e físico-químicas em 6 meses e participei na implementação de sistema HACCP que reduziu não conformidades em **28%**. Competências em segurança alimentar, HACCP, auditoria de fornecedores e boas práticas de fabrico.

Experiência

Estagiária de Controle de Qualidade Alimentar, Nestlé Brasil, São Paulo

Jan. de 2025 – Jul. de 2025

Estágio no departamento de qualidade e segurança alimentar da fábrica de Caçapava.

- Realizei **600 análises** microbiológicas e físico-químicas de matérias-primas e produto acabado
- Participei na implementação de sistema **HACCP** numa nova linha de produção
- Conduzi **15 auditorias internas** de boas práticas de fabrico (BPF)
- Reduzi não conformidades em **28%** com implementação de checklists de autocontrolo

Assistente de Laboratório (part-time), UNICAMP – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas

Mar. de 2024 – Dez. de 2024

Apoio a projeto de investigação em conservação de alimentos.

- Realizei **120 ensaios** de vida de prateleira em produtos lácteos
- Operei equipamentos de **cromatografia e espectrofotometria**
- Co-autorei artigo submetido ao **Brazilian Journal of Food Technology**

Formação

Grau e área, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas

Fev. de 2021 – Jul. de 2025

Média final de **8,4/10**. Trabalho de conclusão sobre *extensão de vida de prateleira de iogurte com uso de bioconservadores naturais*, classificado com 9,1/10.

- Cadeiras relevantes: Microbiologia de Alimentos, Tecnologia de Laticínios, Segurança Alimentar, Análise Sensorial
- Bolsa de iniciação científica FAPESP em 2024

Competências

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), Análises Microbiológicas de Alimentos, Análises Físico-Químicas, Boas Práticas de Fabrico (BPF/GMP), Auditoria Interna de Qualidade, Ensaios de Vida de Prateleira, Análise Sensorial, Legislação Alimentar (ANVISA), Microsoft Excel (avançado), Rastreabilidade de Produto

Certificações

HACCP – Nível Avançado, SGS Academy

Out. de 2024 – Out. de 2024

Auditor Interno ISO 22000, Bureau Veritas

Jan. de 2025 – Jan. de 2025

Idiomas

Português (nativo), Inglês (B2), Espanhol (A2)

Projetos

Implementação HACCP – Nova Linha de Produção

Fev. de 2025 – Jun. de 2025

Implementação de plano HACCP para nova linha de cereais.

- Identifiquei **8 pontos críticos de controlo** e defini limites e ações corretivas
- Redução de não conformidades de **7,2% para 5,2%** em 4 meses

Referências

Eng. Fernanda Tavares, Gerente de Qualidade, Nestlé Brasil, fernanda.tavares@nestle.com.br, +55 12 3653 2000

Atividade extracurricular

Membro – Empresa Júnior de Engenharia de Alimentos (UNICAMP)

Fev. de 2023 – Dez. de 2024

Participei em **6 projetos de consultoria** para pequenas empresas alimentares, incluindo elaboração de manuais BPF e planos HACCP. Faturação total de R\$ 45.000.