

## BENE RIBEIRO

Consultor Responsável: Wilson Felitti

Tel: (19) 3295-3813

---

### DESENVOLVIMENTO PRODUTOS / QUALIDADE

---

#### FORMAÇÃO

- ✓ Especialização de Sistemas da Qualidade - Unicamp/Cotil - 2004;
- ✓ Pós-Graduação Tecnologia de Alimentos - ESALQ-USP - 1987;
- ✓ Bacharel e Licenciatura em Química - Unicamp - 1985;
- ✓ **Inglês fluente;**
- ✓ **Informática:** domínio Word, Excel, Power Point, Lotus Notes, SharePoint, ERPs SAP (procurement, QM production), metrologia do Protheus-Microsiga, SharePoint e Ariba;
- ✓ Sistemas de Qualidade e ferramentas de tecnologia, implantação e manutenção ISO 9001:2015, FSSC22000 e sistema corporativo EHS baseado na ISO 14000, OSHAS18001 e SA8000;
- ✓ **Green Belt - Lean & Six Sigma;**
- ✓ **Experiências internacionais:** **Inglaterra** - 20 dias em 1995 para treinamento na ISO9001 e aplicações de hidrocolóides na Citrus Colloids // **Dinamarca** - 15 dias em 2004 para transferência de tecnologia de processo // **Dinamarca e Alemanha** - em média 15 dias de 2005 a 2017 - participação em vários seminários e treinamentos de auditoria da qualidade e "food safety".
- ✓ **Seminários e cursos de aprimoramento:**
  - Treinamento "Formação Life & Professional Coaching" no IPC-SP e "Career Coaching" com Outliers Careers, São Paulo - 2018;
  - Interpretação, auditor interno e transição ISO9001:2015, LRQA, 2017 e JLSoares - 2018;
  - FSSC22000 interpretação e auditor interno: Food Design, ABIA, Auditor Interno da ISO9001 & FSSC, com a Flavor Food 2012, Umbrella-GMP 2015 e ABIA 2016;
  - VI Encontro de Profissionais de Garantia da Qualidade, ITAL, Campinas, 2016 e 2017;
  - Técnicas de Investigação e Análise de Acidentes e Incidentes - DNV-GL - 2016;
  - Seminário Food Safety Insights, três dias na Ecolab - Campinas - 2014;
  - Legislação de Alimentos, R&V Consult - Campinas em 2014 e ABIA em 2016;
  - Código de Defesa do Consumidor e Responsabilidade Técnica no CRQ - São Paulo - 2013;
  - Metrologia Aplicada a ISO9001 - SGS in company - 2013;
  - Segurança em Laboratório e Fundamentos da Cromatografia - Isolab - 2015;
  - Aplicações das ferramentas de APPCC ou HACCP - ITAL - Campinas - 2012;
  - Metrologia para a Industria de Alimentos - Senai Campinas - 2009 e reciclagem SGS em 2013;
  - Lean & Six Sigma - in company - 2008;
  - Interpretação da IS140001, OSHAS e "compliance" - Consultor in company e vários treinamentos de Segurança do Trabalho - 2006 a 2017;
  - Liderança Transformadora - Fundação Dom Cabral - Belo Horizonte - 2003;
  - Boas Práticas de Fabricação e Plano de HACCP - Senai Campinas - 2001;

---

#### HISTÓRICO PROFISSIONAL

CPKELCO BRASIL S/A (Limeira - SP)

03/1987 a 03/2018

Empresa multinacional americana, fabricante de hidrocolóides, com 4000 colaboradores, faturamento anual de USD \$ 2.3 B, tendo como principais clientes globais: Nestlé, Unilever, Danone, Coca Cola, Pepsico, General Mills, etc.

**Gerente do Sistema da Qualidade** (reporte ao Diretor Industrial) 03/1995 a 03/2018

- ✓ Responsável pela certificação do SGQ na ISO9001:2015, mapeamento de processo, análise de risco, atendimento das partes interessadas, requisitos adicionais para manutenção das certificações, revisão e publicação dos documentos e treinamentos da equipe de produção;
- ✓ Responsável técnico e acompanhamento das inspeções: Anvisa, MAPA, CRQ, FDA e clientes;
- ✓ Aprovação dos MOCs, gestão das mudanças e desenvolvimento de processo com foco nos requisitos legais aplicáveis, informando a direção e a equipe de produção e de engenharia;
- ✓ Análise de risco para o processo de qualificação de fornecedores e suprimentos;
- ✓ Auditorias internas e verificação dos resultados e validação dos métodos de análise da qualidade dos produtos;
- ✓ Verificação das condições adequadas de recebimento, estocagem, preservação e entrega dos produtos dentro dos padrões de segurança do alimento, em conjunto com a equipe de auditores internos da qualidade, desenvolvimento e logística;
- ✓ Responsável pela coordenação e treinamento da equipe de auditor interno obtendo as certificações requeridas pelos clientes, requisitos corporativos e regulatórios locais e globais;
- ✓ Implantação da Segurança do Alimento com a certificação GMA Safe (2010) e FSSC22000 com o LRQA (2012-2017);
- ✓ Responsabilidade Social, certificação com Intertek - Coca Cola, SGS-Unilever, Pepsico, Nestlé, e BSI-Natura, aprovação nas auditorias na CPKelco de 2012 a 2018;
- ✓ Auditor líder da equipe de auditor interno do sistema de Sustentabilidade, Saúde, Segurança e Meio ambiente, baseado nos requisitos normativos e aprovados nos requisitos corporativos planejado (2006 a 2015);

**Gerente de Desenvolvimento e Controle da Qualidade** 03/1990 a 05/2007

(reporte ao Diretor Industrial)

- ✓ Na Braspectina e Citrus Colloids, (adquiridas pela CPKELCO em 2000), responsável pelos laboratórios de desenvolvimento de processo/qualidade, coordenando dez analistas químicos;
- ✓ Desenvolvimento de vários projetos (otimização de processo de extração, conversão do processo, amidação, novos tipos estabilização e secagem de matéria-prima) com resultados positivos dos projetos aumentando o faturamento em mais de 30% e mantendo a sua competitividade no mercado;
- ✓ Responsável por verificar o atendimento de requisitos legais aplicáveis aos produtos fabricados e resposta aos questionários de clientes, relativos ao SGQ e requisitos adicionais aplicáveis;
- ✓ Aprimoramento dos controles de processo para manter a certificação da segurança do alimento, vários treinamentos de integração/reciclagem em 5S/Housekeeping, BPF/GMP para os funcionários;
- ✓ Coordenação da Equipe de Segurança do alimento revisando o "risk assessment" nos pontos críticos de controle do Plano HACCP.

**Supervisora de Desenvolvimento Química** (reporte ao Diretor Industrial) 03/1987 a 02/1990

- ✓ Química responsável do novo projeto e implantação do laboratório de desenvolvimento e otimização do processo, com estudo de viabilidade econômica e registro de subprodutos no MAPA, como ingrediente de ração animal e fertilizantes (1987 a 1990);
  - ✓ Responsável técnico para licenças de funcionamento e registro do produto na ANVISA e atendimento de outros requisitos legais aplicáveis;
  - ✓ Coordenar a equipe de qualidade para iniciar a implantação dos requisitos das normas ISO9000;
-