

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.01 16/07/2026
---	---------------------------	---

1. CARGO	AUXILIAR DE LABORATÓRIO
1.1. SETOR	LABORATÓRIO

Objetivo do Cargo

Auxiliar na execução das atividades de controle de qualidade, realizando coleta de amostras, análises, organização do laboratório e registros, assegurando que matérias-primas, produtos em processo e produtos acabados atendam aos requisitos legais, normativos e às especificações internas.

Subordinação

Reporta-se ao Responsável Técnico e à liderança imediata.

Formação

- Ensino Médio completo.
- Desejável curso Técnico em Alimentos, Química, Biotecnologia ou áreas correlatas.
- Desejável treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Experiência

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

Competências Técnicas

- Noções de BPF.
- Noções de APPCC.
- Boas práticas laboratoriais.
- Técnicas de coleta e identificação de amostras.
- Noções de análises físico-químicas.
- Preenchimento de registros e formulários da qualidade.
- Pacote Office básico.

Competências Comportamentais

- Organização.
- Atenção aos detalhes.
- Responsabilidade.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: JOSÉ AUGUSTO RODRIGUES GERENTE ADMINISTRATIVO	APROVADO: CAROLINE IZE DIRETORA ADMINISTRATIVA
--	--	--

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.01 16/07/2026
---	---------------------------	---

- Ética.
- Comprometimento.
- Trabalho em equipe.
- Boa comunicação.
- Proatividade.

Responsabilidades

- Coletar e identificar amostras de matérias-primas, produtos em processo e produtos acabados.
- Auxiliar na realização de análises laboratoriais conforme procedimentos estabelecidos.
- Preparar materiais, vidrarias, equipamentos e soluções para as análises.
- Realizar registros e preenchimento de formulários da qualidade.
- Manter a identificação e rastreabilidade das amostras.
- Auxiliar na organização e controle das amostras retidas.
- Higienizar e organizar o laboratório.
- Auxiliar no controle de reagentes, materiais e utensílios.
- Comunicar resultados fora de especificação ao Responsável Técnico.
- Auxiliar no monitoramento das condições dos equipamentos laboratoriais.
- Cumprir POPs, instruções de trabalho e documentos do SGQ.
- Zelar pelos equipamentos e materiais sob sua responsabilidade.
- Cumprir normas de segurança do trabalho, higiene e segurança de alimentos.
- Executar atividades correlatas.

Autoridade

- Comunicar imediatamente resultados ou condições que possam representar uma não conformidade.
- Solicitar materiais e reagentes necessários para execução das atividades.
- Solicitar correção de registros quando identificar inconsistências.
- Interromper uma análise quando identificar condição que comprometa a confiabilidade do resultado, comunicando imediatamente a liderança.

Indicadores de Desempenho

- Registros preenchidos corretamente.
- Cumprimento do plano de análises.
- Número de não conformidades relacionadas às atividades laboratoriais.
- Cumprimento dos procedimentos do SGQ.
- Participação em treinamentos.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: JOSÉ AUGUSTO RODRIGUES GERENTE ADMINISTRATIVO	APROVADO: CAROLINE IZE DIRETORA ADMINISTRATIVA
--	--	--

	DESCRIÇÃO DE CARGO	ELABORADO POR: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI REVISÃO: 2026.01 16/07/2026
---	---	--

Documentos Relacionados

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

Responsabilidades quanto ao SGQ (ISO 9001:2015)

- Cumprir os requisitos do SGQ.
- Contribuir para a melhoria contínua.
- Identificar e comunicar desvios, riscos e não conformidades.
- Manter a rastreabilidade das informações e registros.
- Cumprir requisitos legais, regulamentares e dos clientes.
- Participar dos treinamentos relacionados às suas atividades.

ELABORADO: LARISSA GOMES ENGENHEIRA DE ALIMENTOS AUDITORA LÍDER DE SGI	REVISADO: JOSÉ AUGUSTO RODRIGUES GERENTE ADMINISTRATIVO	APROVADO: CAROLINE IZE DIRETORA ADMINISTRATIVA
---	---	---