

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

1. CARGO	QUEIJEIRO
1.1. SETOR	PRODUÇÃO

Objetivo do Cargo

Executar as atividades de fabricação de queijos, assegurando o cumprimento das especificações de produção, dos padrões de qualidade, segurança dos alimentos e requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade.

Subordinação

Reporta-se ao Gerente de Produção e à liderança imediata.

Formação

- Ensino Fundamental completo.
- Desejável Ensino Médio completo.
- Desejável treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Experiência

Desejável experiência em indústria de alimentos, preferencialmente em laticínios.

Competências Técnicas

- Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- Processos de fabricação de queijos.
- Procedimentos Operacionais.
- Higiene e organização.
- Utilização correta de EPIs.

Competências Comportamentais

- Organização.
- Responsabilidade.
- Atenção aos detalhes.
- Trabalho em equipe.
- Comprometimento.
- Disciplina.
- Proatividade.

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
---	---------------------------	---

Responsabilidades

- Executar as etapas de fabricação dos queijos conforme procedimentos estabelecidos.
- Preparar matérias-primas e ingredientes conforme especificações.
- Monitorar parâmetros do processo produtivo.
- Registrar informações de produção.
- Identificar produtos em processo.
- Comunicar desvios e não conformidades à liderança.
- Manter limpeza e organização do setor.
- Cumprir POPs, instruções de trabalho e documentos do SGQ.
- Zelar pelos equipamentos e utensílios.
- Cumprir normas de segurança do trabalho, higiene e segurança dos alimentos.
- Executar atividades correlatas.

Autoridade

- Comunicar desvios de processo.
- Solicitar materiais necessários à produção.
- Interromper atividades que possam comprometer a segurança dos alimentos, comunicando imediatamente a liderança.

Indicadores de Desempenho

- Cumprimento da programação de produção.
- Índice de perdas.
- Número de não conformidades.
- Cumprimento dos procedimentos do SGQ.
- Participação em treinamentos.

Documentos Relacionados

- Manual da Qualidade.
- POPs.
- Instruções de Trabalho.
- Plano APPCC.
- Manual de BPF e PAC.
- Registros de Produção.

Responsabilidades quanto ao SGQ (ISO 9001:2015)

- Cumprir os requisitos do SGQ.
- Contribuir para a melhoria contínua.

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
---	---	--

- Comunicar desvios, riscos e não conformidades.
- Manter a rastreabilidade das informações.
- Cumprir requisitos legais e dos clientes.

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