

Ralyna Symone

RAMOS SOARES LOPES

873 988-0155
ralynasoares@gmail.com
Sherbrooke, Québec

QUALITÉS/FORCES

- Rapidité d'apprentissage
- Capacité d'adaptation
- Sens des responsabilités
- Empathie
- Habilité en communication
- Bonne gestion des priorités et des délais

FORMATION

Maîtrise en Administration des Affaires

2017-2019

Universidade Potiguar, Brésil

Sujet de mémoire: Qualité des services

Diplôme d'études supérieures spécialisées

1997-1998

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brésil

Spécialisées en management de la qualité

Baccalauréat en administration des affaires

1991-1995

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brésil

Spécialisées en management de la qualité

PERFECTIONNEMENT

- Cours Interprétation ISO 9001:2015 - Système de Gestion de l'Qualité;
- Cours Formation des Auditeurs Internes de la Qualité ISO 9001:2008;
- Cours Interprétation ISO 14001:2015 - Système de Management Environnemental;
- Cours DE HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points.

LANGUES

Portugais : 5/5

Français : 3/5 (francisation en cours)

Anglais : Connaissances de base

PARCOURS PROFESSIONNEL

Consultante en Gestion de Qualité

2009-2020

APRIMOR Consultoria, Brésil

Principales tâches :

- Conseiller et accompagner des entreprises dans la mise en place et la maintenance des Systèmes de Management de la Qualité certifiés ISO 9001;
- Enseigner différents cours (norme de qualité ISO 9001, auditeur interne, gestion des processus, traitement des non-conformités);
- Auditer des systèmes de management de la qualité ISO 9001.

Coordonnateur de la Gestion de la Qualité, de L'environnement et Sécurité des Aliments

1999-2008

LDC Bioenergia / Louis Dreyfus Company, Brésil

Principales tâches :

- Assister la mise en place d'outils de gestion de la qualité (chaîne interne, client-fournisseur, cycle PDCA, etc.);
- Développer des cours pour sensibiliser et former les employés aux principes de gestion de la qualité, des processus et de la salubrité des aliments;
- Coordonner le programme de la salubrité des aliments (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – analyse des risques et maîtrise des pointes critiques);
- Veiller à l'implantation et maintien de l'intégrité du système de management de la Qualité – certifié selon la norme ISO 9001;
- Coordonner le programme de gestion environnementale.

LOGICIELS

- Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access, etc).
- Google Apps.
- Médias sociaux (Instagram, Facebook, LinkedIn).