

ANA MAFALDA BORLIDO

Qualidade | Ambiente | Segurança Alimentar | Sistemas de Gestão
Porto, Portugal | (+351) 966 125 724 | mafalda.sb@gmail.com

PERFIL PROFISSIONAL

Profissional sénior de Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar, com mais de 20 anos de experiência na indústria alimentar. Experiência consolidada em sistemas de gestão, auditorias, certificações, gestão de requisitos de clientes, homologação de fornecedores, liderança de equipas e coordenação de operações industriais. Atualmente Coordenadora de Qualidade e Ambiente Operacionais na Lactogal, com responsabilidade transversal pelas unidades industriais de Modivas, Oliveira de Azeméis e Tocha.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Coordenadora de Qualidade e Ambiente Operacionais | LACTOGAL Produtos Alimentares, S.A. (abril de 2025 - presente)

Coordenação transversal das áreas de Qualidade e Ambiente Operacionais das unidades industriais de Modivas, Oliveira de Azeméis e Tocha. A Lactogal Produtos Alimentares, S.A. integra o Grupo Lactogal, emprega cerca de 1.500 colaboradores e desenvolve, fabrica e comercializa produtos alimentares para clientes industriais e consumidores finais (B2B e B2C).

- Liderança das áreas de Qualidade e Ambiente Operacionais nas três unidades industriais.
- Gestão dos Sistemas Integrados de Gestão e conformidade com ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, Halal, Kosher e Bem-Estar Animal.
- Coordenação de auditorias, conformidade legal, planos de ação e melhoria contínua.
- Coordenação da gestão ambiental das ETAR/ETEI e de projetos operacionais associados.
- Harmonização de processos entre unidades industriais e desenvolvimento de equipas multidisciplinares.
- Definição e monitorização de indicadores estratégicos de Qualidade, Segurança Alimentar e Ambiente.

Diretora de Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar | NOVARROZ (abril de 2024 - abril de 2025)

Responsável pela Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar numa unidade industrial de fabrico de arroz para os mercados B2B e B2C.

- Implementação e certificação do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar de acordo com as normas BRC, IFS Food, Biológico, Halal e Kosher.
- Gestão de auditorias de clientes, retalhistas e entidades certificadoras.
- Liderança da equipa de controlo de qualidade, gestão de requisitos de clientes e homologação de fornecedores.
- Gestão do departamento de higiene e segurança no trabalho.

Responsável de Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar | SAS Conserveries Provençales - Cabanon (setembro de 2022 - abril de 2024)

Responsável pela Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar numa unidade industrial do Grupo UNITOM, dedicada a produtos à base de tomate para consumidor final.

- Manutenção das certificações BRC, IFS Food, Biológico, Halal e Kosher.
- Coordenação de auditorias de clientes e entidades certificadoras, auditorias internas e auditorias a fornecedores.
- Gestão da equipa de controlo de qualidade, relação técnica com clientes e validação de fornecedores.

Gestora da Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar | CALIMENTA (abril de 2017 - setembro de 2022)

Gestão da Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar numa unidade industrial do Grupo Ferbar, com produção para mercados B2B e B2C.

- Implementação e certificação dos sistemas ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS Food e Halal.
- Coordenação de auditorias de clientes e entidades certificadoras, auditorias internas e auditorias a fornecedores.
- Gestão da equipa de controlo de qualidade, requisitos de clientes industriais e homologação de fornecedores.

Gestora da Qualidade e Segurança Alimentar | FRULACT (março de 2008 - abril de 2017)

Atuação em grupo internacional de preparados de fruta para os mercados B2B e B2C, com contacto direto com clientes internacionais da indústria alimentar.

- Implementação e certificação dos sistemas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, BRC e Biológico em diferentes unidades do grupo.
- Acompanhamento de auditorias de responsabilidade social, entidades certificadoras e clientes internacionais.
- Gestão de requisitos de clientes, auditorias em inglês e francês e validação de homologação de fornecedores.

EXPERIÊNCIA INICIAL

Março de 2005 - Março de 2008	Prodite zeelandia	Gestora de qualidade e segurança alimentar. Implementação e certificação HACCP, ISO 9001 e ISO 22000; controlo de qualidade e auditorias internas.
Junho de 2004 - Dezembro de 2004	NESTLÉ - Fábrica de Avanca	Estágio de Produção na área de cereais de pequeno-almoço e cereais infantis.

FORMAÇÃO ACADÉMICA

- **Mestrado em Engenharia Alimentar** — Faculdade de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, julho de 2015
- **Pós-graduação em Engenharia e Gestão da Qualidade** — Instituto de Soldadura e Qualidade, setembro de 2008

- **Licenciatura em Engenharia Alimentar** — Faculdade de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, outubro de 2003

FORMAÇÃO ESPECIALIZADA

IFS Food | ISO 14001 | HACCP | Halal | Rainforest Alliance | Welfair

Programa Dairyvolution, Porto Business School (83h): liderança e colaboração entre equipas, gestão da mudança, gestão de resultados, comunicação e feedback, resolução criativa de problemas.

LÍNGUAS

Inglês: fluente, falado e escrito | **Francês:** fluente, falado e escrito | **Castelhano:** conhecimentos elementares

COMPETÊNCIAS-CHAVE

Sistemas de gestão e certificações	Auditorias internas, clientes e entidades certificadoras	Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar
IFS Food, BRC, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000	HACCP, Halal, Kosher, Biológico, Welfair	Liderança de equipas e melhoria contínua