

Curriculum vitae

Andressa Fraton Moreira da Silva

1. INFORMAÇÕES PESSOAIS

Idade: 25 anos

Endereço: Avenida João Luiz Pozzobon, 1605 – KM 3 – Santa Maria/ RS

Contatos: (55) 99940 8956 / (55) 3027 4833 / (55) 32224134

CNH: 06607657133

E-mail: andressa_fraton@yahoo.com.br

2. ESCOLARIDADE / FORMAÇÃO

2016 (em andamento): Mestranda em Ciências e Tecnologia dos Alimentos PPGCTA - UFSM

2015 – 2016: Conclusão do Curso de Formação de Professores para ensino profissionalizante (licenciatura) - UFSM

2011 – 2015: Conclusão do Curso superior em Tecnologia em Alimentos – UFSM.

2010 – 2012: Conclusão do Curso Técnico em Agroindústria, Colégio Politécnico da UFSM.

2007 – 2009: Conclusão do Ensino Médio na Escola Estadual de Ensino Médio Professora Maria Rocha – Santa Maria / RS.

3. ESTÁGIOS

Bolsista Laboratório de Processamento de Carnes, Colégio Politécnico da UFSM, de março de 2011 a dezembro 2011.

Estágio Curricular no Laboratório de Microbiologia dos alimentos, de janeiro de 2012 a maio de 2012.

Bolsista Voluntária no Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - UFSM, de junho 2012 a agosto 2013.

Estágio Curricular Supervisionado– Cooperativa Central Aurora Alimentos, de março a junho de 2015.

4. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

2013 – 2015: Projeto de pesquisa – Uso de óleos essenciais de especiarias para controle de coliformes em linguiça Toscana (colaborador)

2013 – 2015: Projeto de extensão - Projeto Social Produtos da Colônia (bolsista renumerada)

2014 – 2015: Projeto de ensino – Pluridisciplinaridade na Aprendizagem de Tecnologia de Óleos e Gorduras – Um caderno Didático (colaborador)

2016: Projeto de pesquisa: Ação do extrato da casca de cebola roxa (*allium cepa*) em linguiça frescal e cozida como antioxidante (executor)

5. PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS E CURSOS

2011 – Junho: I Jornada Técnica em Pecuária Leiteira – Universidade Federal Santa Maria, RS

2011 – Outubro: 7º Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos – Universidade Federal Santa Maria, RS

2011 – Novembro: Participação na Organização “Mostra de Produtos Derivados de Leite, Carnes, Frutas e Hortaliças” Colégio Politécnico UFSM

2011 – Novembro: Mostra de Produtos Derivados de Leite, Carnes, Frutas e Hortaliças – Colégio Politécnico UFSM

2012 – Abril: VIII Ciclo de Palestras em Pecuária de Corte - “Mão de obra rural, a produção de bovinos e o carrapato”, Universidade Federal Santa Maria, RS

2012 – Setembro: Soluções Thermo Scientific em Química Analítica para Meio Ambiente, Farmacêutica e Alimentos - Universidade Federal Santa Maria, RS

2013 – Outubro: 2º Semana Acadêmica da Tecnologia dos Alimentos - Universidade Federal Santa Maria, RS

2014 – Novembro: 3º Semana Acadêmica da Tecnologia dos Alimentos - Universidade Federal Santa Maria, RS

2016 – Fevereiro: Curso De Boas Práticas em Serviço de Alimentação – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

2016 – Setembro: I Fórum Qualidade de Carnes e Derivados Processamento Térmico e Estabilidade de Produtos Cárneos – Universidade Federal de Santa Maria, RS (Organização)

2016 – Outubro: II Fórum Itinerante do Leite Caminhos da Competitividade – Santa Maria, RS

2017 – Julho: Curso Frigoríficos Abate e Processamento – FIERGS / SESI

6. QUALIFICAÇÃO

Conhecimentos na área de informática nível médio (Windows, Word, Excel, Internet, Power Point).

Conhecimentos básicos em língua estrangeira – Inglês