

---

# TAINÁ AMARAL BARRETO

LOTEAMENTO EDWARD ROCHA, 58 – NOVO, GUARABIRA, PB 58200000  
83 98830 6836 | [tainaamaralb@gmail.com](mailto:tainaamaralb@gmail.com)

---

## RESUMO PROFISSIONAL

Engenheira de Alimentos, Técnica de Laboratório (área: Tecnologia de Alimentos). Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPB (2016). Graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB (2014). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Microbiologia dos Alimentos.

---

## HISTÓRICO PROFISSIONAL

### UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Técnica de Laboratório | Bananeiras, PB | Dezembro de 2016 – Atual

- Responsável técnico pelas análises físico-químicas, bem como análise dos resultados, controles de qualidade e produção de relatórios;
- Registro dos valores de calibração de instrumentos a fim de garantir a precisão e a validade dos resultados de testes;
- Organização do estoque de reagentes e produtos necessários à realização das atividades do laboratório;
- Manutenção do laboratório, dos equipamentos e resolução de problemas técnicos a fim de melhor atender os alunos e professores.

### INDÚSTRIA DE SORVETES BUON GELATTO LTDA

Estágio Supervisionado | João Pessoa, PB | Outubro de 2013 – Março de 2014

Estágio nos setores de Produção e Laboratório de Controle de qualidade com carga horária total de 500 horas

### UFPB

Monitoria de Microbiologia de Alimentos II | Maio de 2010 – Dezembro de 2010

Monitoria da disciplina Microbiologia de Alimentos II com carga horária semanal de 12 horas

### UFPB

Monitoria de Microbiologia de Alimentos I | Maio de 2009 – Dezembro de 2009

Monitoria da disciplina Microbiologia de Alimentos I com carga horária semanal de 12 horas

---

## FORMAÇÃO ACADÊMICA

### MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Universidade Federal da Paraíba

Campus I | Abril de 2016

### GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Universidade Federal da Paraíba

Campus I | Abril de 2014

---

## COMPETÊNCIAS

Conhecimento técnico e prático em microbiologia, química e bioquímica dos alimentos, além de experiência com análise sensorial.

---

## IDIOMAS

Inglês intermediário

**Inglês**

Espanhol Pré-intermediário

**Espanhol**