

Kívia Alessandra Gouveia da Silva

Rua Enfermeira Ana Maria Barbosa de Almeida, número 114, bairro Jardim Cidade Universitária,
CEP: 58052-270 – João Pessoa – PB.
(83) 99654-8275
e-mail: kivia.gouveia@gmail.com

INFORMAÇÕES PESSOAIS

Nacionalidade: Brasileira
Naturalidade: Areia - PB
Data de nascimento: 08/08/1990
Estado civil: Solteira

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Ensino Médio (2º grau);
Graduação em Bacharelado em Agroindústria (Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil);
Graduação em andamento em Licenciatura em Ciências Agrárias (EAD-Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil);
Mestrado em Engenharia Agrícola (Conceito CAPES 5), Área de Processamento e Armazenamento de produtos agrícolas. Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Brasil.

CURSOS

Informática Básica;
Curso Design Gráfico - CorelDRAW X7. Senac, Paraíba;
Curso de Competências Transversais em Educação Ambiental. SENAI - Departamento Regional da Paraíba, SENAI/DR/PB, Brasil.
Curso de Competências Transversais em Segurança do Trabalho. SENAI/DR/PB, Brasil.
Curso de Produção de Cachaça Artesanal de Qualidade. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
Mini curso de Fabriqueta de doces e compotas. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
Mini curso de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Brasil.

EXPERIÊNCIA

Estágio de docência:

Curso de Graduação: Bacharelado em Agroindústria, Disciplina: Estágio Supervisionado IV (Frutas e Hortaliças), Universidade Federal da Paraíba.

Estágios:

Laboratório de Microbiologia, Universidade Federal da Paraíba, Realizando preparação de reagentes, análises em alimentos, 2011-2012.

Empresa Júnior Agroindústria Consultoria, Universidade Federal da Paraíba, participou como Trainee, Secretária, Diretora Presidente, 2011-2013.

EXPERIÊNCIA ACADÊMICA

Projetos de pesquisa:

Controle de qualidade microbiológico de produtos lácteos comercializados em feiras livres do brejo paraibano;

Monitoramento das condições higiênico-sanitárias de alimentos fornecidos em unidades hospitalares da rede pública do brejo paraibano;

Produção de alho negro e avaliação físico-química;

Estudo das propriedades antioxidante e antimicrobiana de cascas de alho negro para uso como aditivo alimentar;

Perfil cromatográfico, antioxidante e antimicrobiano de alho negro e obtenção e caracterização de alho negro liofilizado;

Estudo da influência de embalagens de polietileno sem o emprego de vácuo nas características microbiológico de alho negro armazenado em diferentes temperaturas;

Elaboração de produtos de Panificação sem glúten enriquecido com alimentos funcionais;

Ostentação de amidos e farinhas alternativas visando à elaboração de massas alimentícias sem glúten;

Avaliação de iogurte com diferentes teores de coco;

Produtos de panificação enriquecidos com alimentos funcionais: aplicação na merenda escolar;

Monitoramento da qualidade higiênico-sanitária de produtos cárneos comercializados na microrregião do Brejo Paraibano;

Monitoramento microbiológico de produtos cárneos comercializados na feira-livre do município de Solânea-PB;

*Produção de bebidas dos frutos do Jambolão (*Syzygium cumini*);*

*Elaboração de iogurte batido de Jambolão (*sysygium cumini*) adoçado com mel;*

Viabilidade da Utilização da Palma Desidratada na Dieta de Coelhos em Crescimento.

Projeto de Extensão:

Implementação do Controle de qualidade da cadeia produtiva da apicultura e fruticultura: apoio tecnológico a cooprodes e sustentabilidade as microrregiões da Zona da Mata, Brejo, Curimataú e Seridó Paraibano; CAPACITAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS NAS COZINHAS E HORTAS DAS ESCOLAS DE ARARUNA-PB E BANANEIRAS-PB;

Instalação de um Packing House de beneficiamento de citrus, visando a sustentabilidade da região de Matinha/PB: Agregando valor ao arranjo produtivo local e a agricultura familiar;

*Avaliação do processo de obtenção de farinha de banana verde (*Musa sapientum*) da variedade prata na elaboração de um bolo enriquecido, como alternativa suplementar na merenda escolar da rede municipal de ensino fundamental da cidade de Bananeiras-PB;*

Conscientização do consumo responsável de bebidas alcoólicas nas escolas das cidades de Bananeiras e Solânea-PB; Utilização da okara de soja para enriquecimento de massas de pães.

Produção bibliográfica em periódicos e congressos

OBJETIVOS

Desempenhar um trabalho produtivo na função a mim designada, com o propósito primordial de somar capacidades individuais num grupo de trabalho, a fim de complementar para um efetivo progresso na área em que eu possa ser enquadrado. Desejo uma oportunidade para aplicar os conhecimentos adquiridos durante a minha graduação, mestrado e nos estágios.

Objetivo do bacharel em Agroindústria é acompanhar, orientar e supervisionar toda a cadeia de produção de alimentos, incluindo: produção, armazenamento, distribuição e comercialização. Tendo profissionais com conhecimentos sólidos em tecnologia, planejamento e gestão agroindustrial, para atuar no campo tecnológico, administrativo, científico, de inspeção e fiscalização dos alimentos e bebidas.