**AMANDA NASCIMENTO NEITZKE**

Solteira, brasileira, 20 anos

Avenida Frederico Augusto Ritter, 3416 - Distrito Industrial

CEP: 94930-000. Cachoeirinha/RS

Tel.: (51) 96891502 (51) 97923235

E-mail: [amandanneitzke@hotmail.com](mailto:amandanneitzke@hotmail.com)

**OBJETIVO**

Atuar na área química como técnica, colocando em prática todo o conhecimento adquirido nos estágios realizados.

**FORMAÇÃO ACADÊMICA**

* Curso técnico em Química. Colégio ULBRA Cristo Redentor, Canoas, 2014;
* Curso de inglês básico I e II. CCAA, Cachoeirinha, 2011;
* Curso de informática básico: Word, Excel, PowerPoint. Gênius treinamento empresarial, Cachoeirinha, 2011;
* Curso administrador júnior: organização da empresa, estratégia [empresarial](http://www.mundodastribos.com/curso-de-auxiliar-administrativo-rj.html), conceito de cargos e funções, equipe, documentação empresarial, nota fiscal e recibo. Gênius treinamento empresarial, Cachoeirinha, 2011.

**EXPERÊNCIA PROFISSIONAL**

* Empresa: Oxiteno Nordeste S/A. Ind. E Com.

Cargo: Estágio – Auxiliar no controle de qualidade.

Período: Desde junho de 2014.

Descrição: Análises cromatográficas; Preparo e padronização de soluções; Determinação de ácido sulfúrico via titulação potenciométrica; Determinação de transmitância via espectrofotometria visível; Determinação de teor de água via reagente Karl Fischer; Determinação de cor Pt-Co; Calibração e aferição de equipamentos; Determinação de Corrosividade de Butenos/Butanos; Determinação do índice de acidez de produto acabado via titulometria de Neutralização; Verificação de material em suspensão e aparência em produtos acabados; Análise de pH; Análise de densidade; Elaboração de relatórios.

* Empresa: Ritter Alimentos S/A.

Cargo: Estágio - Auxiliar em desenvolvimento e controle de qualidade.

Período: Outubro de 2013 a junho de 2014.

Descrição: Controle de qualidade das amostras desenvolvidas – preparados de frutas para bebidas lácteas e iogurte grego e recheios para confeitaria e panificação (pH, brix, consistência, atividade de água e teste de forneamento); Acompanhamento das avaliações dos clientes referente as amostras desenvolvidas e enviadas; Atendimento ao cliente; Elaboração de fichas técnicas; Análises sensoriais; Cálculo de informação nutricional; Revisão e organização das formulações; Calibração de pHmetro; Preparo das amostras para envio aos clientes; Solicitação de especificações técnicas; Pesagens.