

## **Fernando Antônio Anjo**

Data de Nascimento: 22 de junho de 1991  
Estado Civil: Solteiro  
Carteira de Habilitação:  
B Nacionalidade:  
Brasileiro  
Endereço: Av. Rio de Janeiro, nº 2164  
Bairro: Centro  
Cidade: Ivaté - PR  
Telefone: (44) 9 9831-3196  
E-mail: fernandoanjo@hotmail.com  
Link Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6746185485479903>

### Escolaridade

Nível: Doutorado  
Curso: Ciência de Alimentos  
Ano de conclusão: março de 2021  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá  
Local: Maringá – Paraná.

Nível: Mestrado  
Curso: Ciência de Alimentos  
Ano de conclusão: fevereiro de 2018  
Instituição: Universidade Estadual de Maringá  
Local: Maringá – Paraná.

Nível: Superior  
Curso: Engenharia de  
Alimentos Ano de conclusão:  
2015  
Instituição: Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Local: Campo Mourão – Paraná.

Nível: Ensino Médio  
Ano de conclusão: 2009  
Instituição: Escola Estadual Coronel Antônio Domingos  
Ribeiro Local: Bom Jesus da Penha – Minas Gerais.

### Experiência

- Laticínio Coana – Querência do Norte – PR  
Estágio como gestor da garantia da qualidade.  
Período: 02/2013 a 12/2013

- Laticínio SanMariana – Alpinópolis – MG  
Estágio como analista da qualidade.  
Período: 09/2015 a 12/2015

### Adicionais

- Inglês, nível intermediário.
- Consumo Seguro e Saúde. (Carga horária: 40h). Escola Nacional de Defesa do Consumidor, ENDC, Brasil.
- Vigilância Sanitária e Defesa do Consumidor. (Carga horária: 60h). Escola Nacional de Defesa do Consumidor, ENDC, Brasil.
- Propriedade Intelectual. (Carga horária: 75h). Instituto Nacional da Propriedade Industrial, INPI, Brasil.

Atualizado em 27 de março de 2021.

### Observações

- Possui 13 artigos científicos publicados em periódicos; 2 capítulos de livros; 59 trabalhos publicados em anais de eventos, dentre outras atividades acadêmicas.
- Durante o doutorado, minha pesquisa foi baseada na caracterização e aplicação de um novo tipo de goma arábica em produtos lácteos.
- Durante a pós-graduação participou de projetos de pesquisa/desenvolvimento de produtos lácteos (queijo com compostos bioativos, queijo processado, iogurte e sorvete), enriquecimento de produtos agropecuários com compostos bioativos e corantes naturais.
- Atua nas áreas de tecnologia de produtos agropecuários, tecnologia de fermentações, alimentos funcionais, compostos bioativos, tecnologia de laticínios, controle e gestão da qualidade e principalmente no estudo e aplicação de novos hidrocoloides.
- Experiência na elaboração e implantação de BPF, APPCC, POP, PPHO e PAC.
- Durante o InovaLácteos 2018 teve dois trabalhos selecionados como umas das 10 melhores tecnologias aplicadas ao setor de produtos lácteos.
- Disponibilidade horários e para mudar de cidade.