
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE ATIVIDADES
2017

Prof^ª. Dr^ª. Renata Nascimento de Freitas – Diretora
Prof^ª. Dr^ª. Cláudia Antônia Alcântara Amaral – Vice-diretora

OURO PRETO – MG
2018

Sumário

1. A ESCOLA DE NUTRIÇÃO	3
1.1 ORGANOGRAMA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	3
2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E SOCIAL – DENCs	6
2.1 INFORMAÇÕES ACADÊMICAS E ADMINISTRATIVAS DO DENCs	6
2.2 DISPONIBILIDADE DOS DOCENTES DENCs	7
3. DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS – DEALI.....	8
3.1 INFORMAÇÕES ACADÊMICAS E ADMINISTRATIVAS DO DEALI.....	9
3.2 DISPONIBILIDADE DOS DOCENTES DEALI	32
4. CENTRO ACADÊMICO LIVRE DE NUTRIÇÃO – CALNUT	33
5. CENTRO ACADÊMICO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – CACTA	33
6. LABORATÓRIOS DE ENSINO E PESQUISA.....	34
6.1 LABORATÓRIO DE EPIDEMIOLOGIA MOLECULAR	34
6.2 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL.....	34
6.3 PLANTAS-PILOTO DA ENUT.....	34
6.4 LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA	35
6.5 LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	35
6.6 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA	35
6.7 LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL.....	36
6.8 LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS.....	36
6.9 LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL.....	36
7. COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO – CONUT	37
7.1 TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO APRESENTADOS EM 2017.....	38
8. COLEGIADO DO CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – COCTA.....	41
8.1 TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO APRESENTADOS EM 2017.....	42
9. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO.....	44
9.1 TOTAL DE ALUNOS INSCRITOS NAS DISCIPLINAS DO PPGSN.....	45
9.2 DISSERTAÇÕES DE MESTRADO APRESENTADAS EM 2017	46
9.3 EVENTOS ORGANIZADOS PELO PPGSN EM 2017.....	46
10. BIBLIOTECA ENUT	47
11. SEÇÃO DE ENSINO	48
12. LABORATÓRIO DE COMPUTAÇÃO DOS DISCENTES (LACODI).....	49
13. PET-NUTRIÇÃO.....	50
14. INFRAESTRUTURA DA ENUT.....	51
15. METAS 2017.....	52
16. METAS PARA 2018	53
17. POLÍTICA INTERNA DE APLICAÇÃO DE RECURSOS DA UNIDADE ACADÊMICA	54

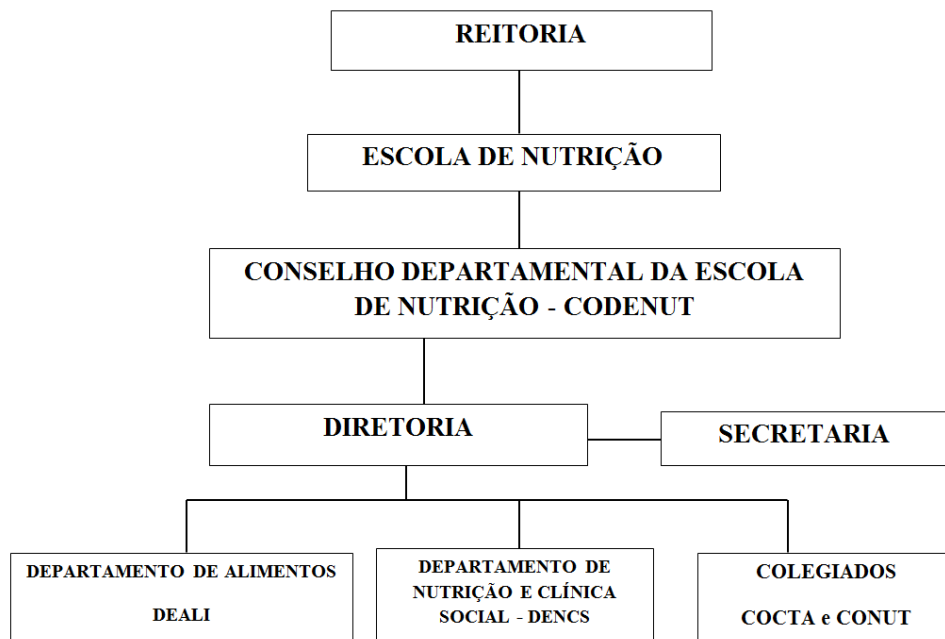
1. A Escola de Nutrição

A Escola de Nutrição foi criada em 13 de dezembro de 1994, através da Resolução CUNI nº 255, Portaria nº 187, de 21 de junho de 1995.

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto foi criado em 20 de dezembro de 1978, admitindo a primeira turma de alunos em agosto de 1979. Inicialmente vinculado à Escola de Farmácia, o Departamento de Nutrição – DENUT – adquiriu autonomia didática em maio de 1982 com a criação do Colegiado do Curso de Nutrição, paralelamente à inauguração de suas instalações próprias.

A autonomia administrativa ocorreu em 13 de dezembro de 1994, com a criação da Escola de Nutrição (ENUT), que passou a constituir uma nova Unidade da Universidade Federal de Ouro Preto e a criação do Departamento de Alimentos (DEALI) e do Departamento de Nutrição Clínica e Social (DENCs).

1.1 Organograma da Escola de Nutrição



Fonte: Elaboração própria, tendo como base o Organograma da Universidade Federal de Ouro Preto. Disponível em: < <http://www.acessoainformacao.ufop.br/images/ORGANOGRAMA%20UFOP.pdf> >

Conforme o organograma observa-se que o Conselho Departamental da Escola de Nutrição (CODENUT) é o órgão máximo deliberativo e normativo da Escola de Nutrição, tendo sido composto pelos seguintes membros, no mês de dezembro de 2017:

Renata Nascimento de Freitas	Presidente
Cláudia Antônia Alcântara Amaral	Vice-presidente
José Armando Ansaloni	Chefe do Departamento de Alimentos
Margarete Aparecida Santos	Chefe do Departamento de Nutrição Clínica e Social
Camila Carvalho Menezes	Representante do Dep. de Alimentos
Joana Ferreira do Amaral	Representante do Dep. de Nutrição Clínica e Social
Sílvia Mendonça Vieira	Presidente do Colegiado de Alimentos – COCTA
Sônia Maria de Figueiredo	Presidente do Colegiado de Nutrição – CONUT
Adriana Lúcia Meireles	Presidente do Colegiado do PPG em Saúde e Nutrição
Vanessa Brandão Pimenta	Representante titular do CALNUT
Lays Fernanda Soares Lopes	Representante suplente do CALNUT
Larissa Evaniele Miranda	Representante titular do CACTA
Geovana Luisa da Silva	Representante suplente do CACTA
Elisa Ribeiro Leonardi	Representante titular dos TAE
Franciele Frederico Martins	Representante suplente dos TAE

Hierarquicamente abaixo do CODENUT está a Diretoria da Escola de Nutrição, à qual compete, dentre outras funções, a supervisão dos programas de ensino, de pesquisa, de extensão e a execução das atividades administrativas, dentro dos limites legais, estatutários e regimentais.

Em seu âmbito de atuação legal, à Diretoria cabe, de modo geral, a responsabilidade de iniciativas que busquem a articulação entre seus departamentos constituintes, bem como a integração entre as diversas unidades acadêmicas, buscando, em última instância, a contínua

produção e reprodução de saber orientado para o desenvolvimento de uma sociedade cada vez mais justa.

No ano de 2017, a Diretoria foi ocupada pelas professoras:

Renata Nascimento de Freitas – Diretora

Cláudia Antônia Alcântara Amaral – Vice-diretora

Atuando conjuntamente à Diretoria está a secretaria da Diretoria que foi ocupada, no ano de 2017, pela secretária:

Franciele Frederico Martins

Telefone: (31) 3559 1828

E-mail: diretor@enut.ufop.br

Abaixo da Diretoria estão o Departamento de Alimentos, o Departamento de Nutrição Clínica e Social, o Colegiado do curso de Nutrição e o Colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Além disso, na Escola de Nutrição também funcionam o Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição, a Biblioteca Setorial, a Seção de Ensino, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), o Laboratório de Computação dos discentes (LACODI), o Centro Acadêmico Livre de Nutrição (CALNUT), o Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CACTA) e o PET-Nutrição.

Mais informações podem ser consultadas no site da ENUT <<http://enut.ufop.br/>>.

2. Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCS

Criado em 1994, o Departamento de Nutrição Clínica e Social conta, atualmente, com 12 (doze) professores efetivos em regime de dedicação exclusiva; 2 (duas) professoras substitutas e 1 (uma) professora voluntária.

O Departamento de Nutrição Clínica e Social congrega as áreas de Nutrição Humana, Nutrição Clínica, Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social, oferecendo disciplinas para o curso de graduação em Nutrição.

Equipe do DENCS:

Margarete Aparecida Santos – Chefe do DENCS

Elioandrey Santos Gerçossimo – secretário do DENCS

Telefone: (31) 3559 1838

E-mail: dencs@enut.ufop.br

2.1 Informações acadêmicas e administrativas do DENCS

O Departamento de Nutrição Clínica e Social não encaminhou os dados solicitados para elaboração do Relatório.

2.2 Disponibilidade dos docentes DENCS

DOCENTES										
NOME	DISPONIBILIDADE DO DOCENTE (CHS)						PROJETOS DE EXTENSÃO	PROJETOS DE PESQUISA	NÚMERO DE PUBLICAÇÕES	
	CARGA HORÁRIA SEMANAL									
	REGIME DE TRABALHO	ENSINO			PESQUISA	EXTENSÃO				
		GRADUAÇÃO		PÓS						
TEÓRICA	PRÁTICA				Em periódicos	Outros (especificar)				
Adriana Lúcia Meireles	40h DE									
Ana Lúcia Rissoni dos Santos Regis	40h DE									
Camilo Adalton Mariano da Silva	40h DE									
Carla Teixeira Silva	40h - substituta									
Cláudia Aparecida Marliére de Lima	40h DE									
Joana Ferreira do Amaral	40h DE									
Júlia Cristina Cardoso Carraro	40h DE									
Margarete Aparecida Santos	40h DE									
Margarete Nimer	40h DE									
Maria Cristina Passos	40h DE									
Marília Alfenas de Oliveira Sírio	40h DE									
Priscila Oliveira Barbosa	Voluntária									
Renata Nascimento de Freitas	40h DE	2								
Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro	40h DE									
Wanessa Debórtoli de Miranda	40h - substituta									

3. Departamento de Alimentos – DEALI

Criado em 1994, o Departamento de Alimentos conta, atualmente, com 16 (dezesseis) professores efetivos em regime de dedicação exclusiva; 3 (três) professoras substitutas e 1 (um) professor voluntário. O DEALI oferece disciplinas especificamente voltadas para a formação em Nutrição e em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Ademais, são oferecidas disciplinas para os cursos de Farmácia, Ciências Biológicas, Química Industrial e Turismo. Na pós-graduação, são ofertadas disciplinas para o curso de Mestrado em Saúde e Nutrição.

Em adesão ao REUNI, o Departamento de Alimentos implantou em 2009/2 o Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Equipe do DEALI:

José Armando Ansaloni – Chefe do DEALI

Elisa Leonardi Ribeiro – Secretária

Luiz Carlos Roriz – Recepcionista

Telefone: (31) 3559 1844

E-mail: dealinut@enut.ufop.br

3.1 Informações acadêmicas e administrativas do DEALI

Atividades administrativas

Cargo com CD ou FG

JOSÉ ARMANDO ANSALONI. Chefe do Departamento de Alimentos.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Vice-Diretora da Escola de Nutrição.

SILVIA MENDONÇA VIEIRA. Presidente do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Presidente do Colegiado do Curso de Nutrição.

Iniciação Científica:

ANGÉLICA MARIA DE FREITAS FERNANDES. PIBIC-AF. Projeto: Processamento do leite humano em bancos de leite: impacto sobre os teores de compostos bioativos e capacidade antioxidante in vitro. Orientadora: **CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO.**

ISABELLA MOREIRA OLIVEIRA DIAS. PIP. Projeto: Interferência da germinação sobre a composição nutricional e capacidade antioxidante do gergelim (*Sesamum indicum*). Orientadora: **CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO.**

LÍLIAN MARIA PEIXOTO LOPES. PROBIC – FAPEMIG. Projeto: Processamento do leite humano em bancos de leite: impacto sobre os teores de compostos bioativos e capacidade antioxidante in vitro. Orientadora: **CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO.**

Projetos Pró-Ativa:

ERICK ORNELLAS NEVES. Integração pedagógica do ensino presencial e à distância sobre o tema Tecnologia de Matérias Primas de Origem Vegetal. Monitoras: Larissa Evaniele Miranda, Letícia Captein Gonçalves.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Manual para quantificação de resultados das aulas práticas de Microbiologia de Alimentos. Monitora: Poliana Junia Borges.

Dissertações de Mestrado:

MICHELLE BARBOSA LIMA. Elaboração e avaliação de geleias de laranja de baixo valor calórico. 2017. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

REGINALDO DE SOUZA MONTEIRO. Caracterização de agentes gelificantes e avaliação de seus efeitos em sistema modelo de geleias de frutas de baixo valor calórico. 2017. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

Projetos de pesquisa sem financiamento:

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Interferência da germinação sobre a composição nutricional e capacidade antioxidante do gergelim (*Sesamum indicum*).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Perfil mineral de insetos produzidos no Brasil para alimentação humana e animal. 1 docente. 1 discente.

ELEONICE MOREIRA SANTOS. PROJETO ACULEATA - Explorando as potencialidades do óleo de macaúba: importância nutricional, econômica e social. 2 docentes. 3 discentes.

EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA. Snack tipo chips a base de legumes: da pesquisa de mercado ao desenvolvimento do produto. 2 docentes. 1 discente.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Compostos Fenólicos Totais e Atividade Antioxidante da Quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) e do seu extrato hidrossolúvel.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Estudo da Viabilidade de Uso da Proteína da Quinoa (*Chenopodium Quinoa Willd*) em Produtos Alimentícios.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Otimização de Processo para Obtenção de Extrato Hidrossolúvel de Quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*).

ERICK ORNELLAS NEVES. Avaliação de polvilho azedo comercializado na região metropolitana.

ERICK ORNELLAS NEVES. Produção de goma xantana: estudo dos fatores que influenciam o rendimento do processo fermentativo.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Incorporação de óleos vegetais (fontes de MUFA E PUFA) em emulsão cárnea contendo carne mecanicamente separada de frango por meio de diferentes estratégias: avaliação das características físico-químicas e tecnológicas. 5 docentes. 3 discentes (1 PG, 2G).

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Influência da redução de sódio na qualidade tecnológica de apresentados. 4 docentes. 2 discentes (2G).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Atividade antioxidante, antimicrobiana e anti-quorum sensing de extratos fenólicos obtidos da semente e polpa de jamelão (*Syzygium cumini L.*). 4 docentes. 1 discente (1G).

MARIA HELENA NASSER BRUMANO. Avaliação da qualidade higiênica, físico-química e sensorial de cafés da região de Araponga/MG e Ervália/MG.

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Caracterização físico-química da polpa congelada de açaí e avaliação das propriedades antioxidantes de dietas experimentais adicionadas de polpa congelada de açaí. 2 docentes. 2 discentes (1PG, 1G).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Avaliação sensorial de geleias de frutas convencionais e de baixo valor calórico. 4 docentes. 1 discente (1G).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Avaliação física e físico-química de geleias de frutas

convencionais e de baixo valor calórico. DEALI. 4 docentes. 1 discente (1G).

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Utilização de cepas de leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça para elaboração de pães. 4 docentes e 2 discentes (G).

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Avaliação qualitativa da origem botânica das própolis verde e vermelha.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Avaliação da efetividade da farinha da casca de maracujá sobre as alterações metabólicas em indivíduos portadores de HIV/AIDS.

Projetos de pesquisa com financiamento:

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO (coordenadora). *Processamento do leite humano em bancos de leite: impacto sobre os teores de compostos bioativos e capacidade antioxidante in vitro.* 3 docentes. 4 discentes. Edital PROPP No. 09/2016 - Auxílio Financeiro ao Pesquisador: Valor: R\$ 1.450,00.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES (coordenadora). *Otimização de Processo para Obtenção de Extrato Hidrossolúvel de Quinoa (Chenopodium quinoa Willd).* Edital PROPP No. 09/2016 - Auxílio Financeiro ao Pesquisador.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. *Quorum sensing como estratégia antivirulência no controle de bactérias de origem alimentar.* 3 docentes. 2 discentes (2G). Edital PROPP No. 09/2016 - Auxílio Financeiro ao Pesquisador: Valor: R\$ 1.683,98.

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Elaboração de frozen yogurt simbiótico adicionado de gengibre. 5 docentes. 1 discente (1G). Edital PROPP No. 09/2016 - Auxílio Financeiro ao Pesquisador: Valor: R\$ 2.506,49.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Avaliação da atividade antifúngica do extrato de própolis verde (*Baccharis dracunculifolia*) e sua aplicação no controle de candidíases. Projeto financiado pelo CNPq. Valor: R\$ 30.000,00.

Projetos de extensão:

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO (coordenadora). Interferência das quantidades de sódio e lipídios sobre a saúde dos comensais e a aceitação sensorial de refeições servidas em UAN: uma ação para a promoção de alimentação saudável de estudantes universitários. 3 docentes. 8 discentes. Cadastrado na PROEX.

ELEONICE MOREIRA SANTOS (coordenadora). Projeto Vinculado: Noções Básicas De Higienização e de Manipulação de Produtos de Higiene. Programa: Capacitação Profissional 100horas para Senhoras do núcleo Cátedra UNESCO; Água, Mulheres e Desenvolvimento II. 5 discentes. Entidades Parceiras: Associação de Pais e Amigos do Excepcional de Ouro Preto – APAE e Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas – CAPs ad – unidade Padre Faria. Cadastrado na PROEX.

ELEONICE MOREIRA SANTOS (coordenadora). Projeto Vinculado: Valorização do Lixo que não é Lixo. Programa: Capacitação Profissional 100horas para Senhoras do núcleo Cátedra UNESCO; Água, Mulheres e Desenvolvimento II. 5 discentes. Entidades Parceiras: Associação de Pais e Amigos do Excepcional de Ouro Preto – APAE e Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas – CAPs ad – unidade Padre Faria.

Cadastrado na PROEX.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES (coordenadora). Capacitação de manipuladores de alimentos. Cadastrado na PROEX.

ERICK ORNELLAS NEVES (coordenador). Diagnóstico de consumo e produção do setor de panificação em Sete Lagoas-MG. Não cadastrado na PROEX.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO e Carolina Ali. Ambulatório de Atendimento em Nutrição. 5 discentes. Parceria com a Prefeitura Municipal de Ouro Preto. Cadastrado na PROEX.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária. 6 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Educa Pet- Intensivão Pré-Enem. 01 docente. 23 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG. 2 docentes. 3 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Reencantando a nutrição infantil: ações de educação alimentar e nutricional no contexto escolar. 1 docente. 12 discentes. Não cadastrado na PROEX.

Produção bibliográfica

Artigo em periódico científico. Classificação no Portal CAPES:

BARBOSA, PO; PALA, D; SILVA, CT; **SOUZA, MO**; VOLP, AC; FREITAS, RN. Acaí pulp (Euterpe oleraceae Martius) consumption improves lipidic peroxidation markers in healthy women. *BIOCHEMICAL PHARMACOLOGY*, v.139, p.141, 2017. A1

CASANOVA, F.; SILVA, N. F. N.; GAUCHERON, F.; NOGUEIRA, M. H.; TEIXEIRA, A. V. N. C.; PERRONE, I. T.; ALVES, M. P.; **FIDELIS, P. C.**; DE CARVALHO, A. F. Stability of casein micelles cross-linked with genipin: a physicochemical study as a function of pH. *International Dairy Journal*, v. 68, p. 70-74, 2017.

DE FIGUEIREDO, S.M.; BINDA, N. S.; VIEIRA-FILHO, S. A.; ALMEIDA, B. M.; ABREU, S. R. L.; PAULINO, N.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; THEODOROPOULOS, V. C. T.; TAPIA, E. V.; PARK, Y. K.; CALIGIORNE, R. B. Physicochemical Characteristics of Brazilian Green Propolis Evaluated During a Six-Year Period. *Current Drug Discovery Technologies*, v. 14 (2), p. 127-134, 2017. B3 Ciências Biológicas e B2 Medicina.

DOS SANTOS, P. C.; DE SOUZA, E. M.; LOPES, L. C. M.; **VIEIRA, M. C.**; **DA CUNHA, L. R.**; **LIMA, E. M. F.** Avaliação microscópica e pesquisa de sujidades em amostras comerciais de orégano (*Origanum vulgare* L.), salsa (*Petroselinum sativum* Hoffm.) e chimichurri. *Caderno de Ciências Agrárias*. v. 9, n. 3, supl. 1, p.11-16, 2017. B5.

LIMA, M. E. A.; THIERS, T. R.; QUINTAO, A. O.; FERREIRA, F. S.; **CUNHA, L. R.**; CUNHA, S. F. V.; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.**; **MONTEIRO, R. S.**; **PEREIRA, P. A. P.** Elaboração de Sorvetes Funcionais Adicionados de Fruta Exótica. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, v. 35, p.

1-11, 2017. B3

MARQUES, L C O A M; ANTUNES, J A P; **GAMA, L L A.** Desenvolvimento de um sorvete de chocolate com potencial funcional: caracterização físico-química e microbiológica. E-SCIENTIA, v. 10, n.2, p.18-30, 2017. B5.

MESQUITA, K. S.; SOUZA, V. R.; RODRIGUES, J; **MENEZES, C. M.**; BORGES, S. V.; CARNEIRO, J. D. S.; PINHEIRO, A. C. M. Influence Of Storage Time And Packaging On Sensory Profile Of Functional Diet Guava Preserve. British Food Journal (1966) , v. 119, p. 311-321, 2017. B2.

PALA, D; BARBOSA, PO; SILVA, CT; **DE SOUZA, MO**; FREITAS, FR; PINHEIRO VOLP, AC; MARANHÃO, RC; DE FREITAS, RN. Açai (Euterpe oleracea Mart.) dietary intake affects plasma lipids, apolipoproteins, cholesteryl ester transfer to high-density lipoprotein and redox metabolism: a prospective study in women. CLINICAL NUTRITION, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.clnu.2017.02.001>. A1.

PEREIRA, P. A. P.; SOUZA, V. R.; VIEIRA, M. A.; QUEIROZ, F.; BORGES, S. V.; CARNEIRO, J. D. S. C. Sugar-free guava preserve: influence of additives on textural properties. INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, v. 24, n. 6, p. 2377-2386, 2017. B1.

ROCHA-SILVA, F; GUIMARÃES, CF; DE OLIVEIRA JÚNIOR, ER; **DE FIGUEIREDO, SM**; CALIGIORNE, RB. Disseminated paracoccidioidomycosis prediagnosed as neoplasm: an important challenge in diagnosis using rt-PCR. Medical Mycology Case Reports, v. 19, p. 1-5, 2018.

SILVA, DLF; COLETRO, HN; **VIANA, SF**; GUIMARAES, NS; **FIGUEIREDO, SM.** Teste de aceitabilidade de macarrão espaguete ao alho e óleo coccionado em forno combinado e fogão convencional. Nutrição Brasil. v.16, p.8-12, 2017. C.

TEIXEIRA, MMR; ASSUNÇÃO, CB; LYON, S; GOMES, RR; JUNIOR, HBM; ROCHASILVA, F; **DE FIGUEIREDO, SM**; MACHADO, AS; TEIXEIRA, ERR; CARNEIRO, AS; JÚNIOR, RJMB; VICENTE, VA; CALIGIORNE, RB. A case of subcutaneous phaeohyphomycosis associated with leprosy. Infectious Disorders DrugTargets, v. 17 (3), p. 223-22, 2017. B1.

Resumo em eventos científicos:

ALECRIM, C. B.; **MENEZES, C. C.**; SIRIO, M. A. O. Consumo alimentar de vitamina A de nutrizes do Vale do Jequitinhonha-MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

ALECRIM, C. B.; SANSON, A. L.; SIRIO, M. A. O.; **MENEZES, C. C.** Níveis de vitamina A no leite de nutrizes do Vale do Jequitinhonha-MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

ARANDA, I. S.; **AMARAL, C. A. A.** Análise qualitativa do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do estado de Minas Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

ARAÚJO, R. R. S.; **SANTOS, E. M.** Avaliação do Perfil Nutricional de insetos: *Gryllus assimilis* e *Zophobas morio*, como potenciais alimentos. 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 4 a 7 de novembro - Campinas – São Paulo.

ARAÚJO, R. R. S.; **SANTOS, E. M.** Perfil mineral de insetos produzidos no Brasil, para alimentação humana e animal. XXIV Seminário de Iniciação Científica da UFOP – ENCONTRO DE SABERES - 22 a 23 de novembro de 2016, Ouro Preto/MG.

ARAÚJO, R. R. S.; **SANTOS, E. M.**; BENFICA, T. A. R. S.; FERRAZ, V. P. Avaliação do perfil de ácidos graxos de insetos comestíveis. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – 27 a 31 de março de 2017, Ouro Preto/MG.

AZEVEDO, V.M.; RODRIGUES, A; **BRUMANO, M.H.N.** ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GÉIS PARA REPOSIÇÃO ENERGÉTICA. III CONAN; VI COMAN. Ouro Preto, 2017.

BARBOSA, J. C.; MOTA, J. C. M.; PENNA, L. O.; **NEVES, E. G. F.**; LIMA, M. B.; **PEREIRA, P. A. P.** Compostos Fenólicos Totais e Atividade Antioxidante da Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) e do seu Extrato Hidrossolúvel In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP – ENCONTRO DE SABERES, 2017, OURO PRETO. XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP. , 2017.

BARBOSA, J. C.; PENNA, L. O.; **NEVES, E. G. F.**; **NEVES, E. O.**; **PEREIRA, P. A. P.**; TOME, D. A. P. Análogo de Queijo Obtido de Extrato Hidrossolúvel de Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, OURO PRETO. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

BARBOSA, D. L.; **PEREIRA, P. A. P.**; CUNHA, A. C.; BRANDAO, R. L.; LUCAS, C. M. R. S.; **CUNHA, S. F. V.** Análise da densidade específica de pães produzidos a partir de leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

BASSO, A. C. D.; MACHADO, P. M. R.; CHAVES, J. O.; **MENEZES, C. C.** INTERFERÊNCIA DA GERMINAÇÃO SOBRE OS TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO GERGELIM PRETO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

BASSO, A. C. D.; MACHADO, P. M. R.; FERNANDES, A. M. F.; **MENEZES, C. C.** EFEITO DA GERMINAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE GERGELIM PRETO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

BAYER, AP; FERNANDES, K; SILVA, VM; **FREITAS, MT.** Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG. In: XVIII Seminário de Extensão- – Encontro de Saberes,

2017, Ouro Preto/MG. Anais do evento, 2017.

BORGES, PJ; **FREITAS, MT**; Manual para quantificação de resultados das aulas práticas de Microbiologia de Alimentos. In: IX Mostra Pró-ativa da UFOP – Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto/MG. Anais do evento, 2017.

CARDOSO, G. F.; LIMA, J. J. F. J.; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Determinação dos coeficientes de expansão dos pães de queijo com farinha do albedo de laranja e reduzido teor de lactose. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

CARDOSO, A. L.; **NEVES, E. G. F.**; **CUNHA, S. F. V.**; SILVA, N. A. B.; PAIVA, L. A. M.; NEVES, A. C. F. CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS In: XXIII Seminário de Extensão da UFOP – ENCONTRO DE SABERES, 2017, ouro preto. ENCONTRO DE SABERES da UFOP - 2017, 2017.

CHAMBELA, L. L.; SANTOS, E. M.; **LIMA, E. M. F.** Avaliação do efeito da desidratação osmótica em secagem de cenouras. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, Ouro Preto. Anais, 2017.

CIOGLIA, CR; **FREITAS, MT**. Qualidade Microbiológica de Leites UHT comercializados na cidade de Ouro Preto, MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

COELHO, A. C. G.; FREITAS, M. C. D.; **DE FIGUEIREDO, S. M.** Nutritional Information of Dry Extract of Green Propolis and Characterization of Its Main Antioxidants. Congresso Internacional SLACA.

COELHO, A. C. G.; FREITAS, M. C. D.; **DE FIGUEIREDO, S. M.**; SABAA-SRUR, A. Cereal bars enriched with passion fruit rind flour. Congresso Internacional SLACA.

COSTA, F. S. F.; DA SILVA, G. A.; **MENEZES, C. C.**; **VIEIRA, S. M.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Influência da mistura de polpas de frutas vermelhas no teor de compostos fenólicos totais. In: 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas – SP, 2017.

COSTA, I. M.; **NEVES, E. O.**; COSTA, H.C.B. ESTUDO DO PROCESSO FERMENTATIVO PARA PRODUÇÃO DE GOMA XANTANA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

CUNHA, L. P.; PEDROSA, C. G.; **NEVES, E. G. F.**; PENNA, L. O.; **PEREIRA, P. A. P.**; VASCONCELOS, C. M. Extrato hidrossolúvel de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd): processamento e caracterização físicoquímica. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

DE SOUZA, E. M.; DOS SANTOS, P. C.; LOPES, L. C. M.; **VIEIRA, M. C.**; **DA CUNHA, L. R.**; **LIMA, E. M. F.** Pesquisa de sujidades leves e análise microscópica em extratos de tomate comerciais. In: II Simpósio de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros. Anais, 2017.

DOMINGOS, F. M.; LIMA, J. J. F. J.; LIMA, M. B.; MAIA, C. J. S.; **PEREIRA, P. A. P.** Efeito dos agentes

gelificantes na umidade de geleias de laranja de baixo teor calórico. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

DOMINGOS, F. M.; LIMA, M. E. A.; THIERS, T. R.; QUINTAO, A. O.; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, S. F. V.**; **MONTEIRO, R. S.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação da atividade antioxidante de sorvetes funcionais adicionados de Kinkan. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

DOS SANTOS, P. C.; DE SOUZA, E. M.; LOPES, L. C. M.; **VIEIRA, M. C.**; **DA CUNHA, L. R.**; **LIMA, E. M. F.** Pesquisa e identificação microscópica de sujidades em amostras comerciais de orégano. In: II Simpósio de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros. Anais, 2017.

FAGUNDES, M. M. A.; **MENEZES, C. C.**; SILVA, M. E. COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA SEMENTE DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMBESS) E DA FARINHA DESENGORDURADA DA SEMENTE DO PEQUI. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

FAGUNDES, LR; SILVA, TCD; MOTA, BEF; UMBELINO, ALA; **VIANA, SF.** Monitoria disciplina ALI 216 - Técnica Dietética. In: Encontro dos Saberes, 2017, Ouro Preto.

FERNANDES, A. M. DE F.; LOPES, L. M. P.; PASSOS, M. C.; **DA CUNHA, L. R.**; **MENEZES, C. C.** PRESENÇA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES NO LEITE HUMANO ORDENHADO EM DOMICÍLIO. In: Encontro de Saberes, 2017 – Ouro Preto – MG. Anais do Encontro de Saberes, 2016. Obs.: Apresentação oral.

FERNANDES, A. F.; PEREIRA, J.; **MENEZES, C. C.** AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PELLETS ELABORADOS COM GRITZ DE MILHO E CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO LÁCTEO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

FERNANDES, A. F.; PEREIRA, J.; **MENEZES, C. C.** AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PELLETS ELABORADOS COM GRITZ DE MILHO E CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO LÁCTEO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

FERREIRA, ALSS; **FREITAS, MT.** Potencial antifúngico do extrato de Punica granatum L (romã) no controle de fungos deteriorantes do mamão (Carica papaya L.) na pós-colheita. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP – Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto/MG. Anais do evento, 2017.

FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.**; CALAZANS, E. A.; GONCALVES, I. S. A. Prevalência do aleitamento materno e desmame precoce em crianças atendidas na estratégia saúde da família do município de Piranga, Minas

Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação, 2017, Ouro Preto.

FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.**; SILVA, T. C. Tratamento nutricional para o diabetes mellitus tipo 2 entre pacientes atendidos em uma Unidade Básica De Saúde do município de Santana Dos Montes, Minas Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

FREITAS, L.T.; PINTO, V.R.; MATOS, T. M.; DIAS, I. M. O.; MEIRELES, A. L.; NIMER, M.; FRANCISCO, H. L. F. L.; CRUZ, T. C.; FALCO, T. S.; PINTO, P. M. P.; OLIVEIRA, A. S.; VIANNA, A. K. S.; LIMA, M. B.; **MENEZES, C. C.** TEORES DE SÓDIO EM REFEIÇÕES SERVIDAS PELO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFOP. In: Encontro de Saberes, 2017 – Ouro Preto – MG. Anais do Encontro de Saberes, 2016.

FREITAS, M. E.; SILVA, V. A. P.; SILVA, A. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, L. R.** Compostos fenólicos em farinha de Freekeh (*Triticum turgidum* subesp. Durum). In: 12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: “A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação”. 2017, Campinas, SP. 12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017.

GONÇALVES, T. L.; ROCHA, E. S.; **DA CUNHA, L. R.**; **LIMA, E. M. F.** Estudo do teor de vitamina C em polpas de acerola de diferentes municípios e marcas comerciais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, Ouro Preto. Anais, 2017.

HIGYNO, P. M. S.; **PEREIRA, P. A. P.**; **CUNHA, S. F. V.** Formulação de cupcakes enriquecidos com fibras. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

IVO, CPF; **FREITAS, MT.** Pesquisa de coliformes em hortaliças prontas para o consumo comercializadas em Ouro Preto, MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

LEITE, AJS; OLIVEIRA, TRS; CASTRO, MRR; **FREITAS, MT**; PINTO, UM. Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto, MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

LIMA, M. B.; DOMINGOS, F. M.; LIMA, J. J. F. J.; MAIA, C. J. S.; **PEREIRA, P. A. P.** Efeitos dos agentes gelificantes nos teores de açúcares totais de geleias de laranja de baixo valor calórico. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

LIMA, J. J. F. J.; DOMINGOS, F. M.; LIMA, M. B.; **PEREIRA, P. A. P.** Efeito dos agentes gelificantes na acidez de geleias de laranja de baixo valor calórico. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

LOPES, L. M. P.; **DA CUNHA, L. R.**; PASSOS, M. C.; **MENEZES, C. C.** STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM LEITE HUMANO ORDENHADO EM DOMICÍLIO. In: Encontro de Saberes, 2017 – Ouro Preto – MG. Anais do Encontro de Saberes, 2016.

LOPES, L. M. P.; **CUNHA, L. R.**; PASSOS, M. C.; **MENEZES, C. C.**; **VIEIRA, M. C.** QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITE HUMANO ORDENHADO EM DOMICÍLIO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

LOPES, L. M. P.; PASSOS, M. C.; **CUNHA, L. R.**; CHAVES, J. O.; FERNANDES, A. M. F.; **MENEZES, C. C.** EFEITOS DA TEMPERATURA E TEMPO DE CONGELAMENTO SOBRE A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO LEITE HUMANO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

LOPES, L. M. P.; PASSOS, M. C.; **DA CUNHA, L. R.**; CHAVES, J. O.; FERNANDES, A. M. de F.; PARREIRAS, P. M.; **MENEZES, C. C.** INTERFERENCE OF DOMICILIARY FREEZING OF HUMAN MILK ON THEIR ANTIOXIDANT CAPACITY EVALUATED BY DIFFERENT METHODS IN VITRO. In: 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas – SP, 2017.

MAIA, C. J. S.; CARDOSO, G. F.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **VIEIRA, S. M.** Avaliação sensorial de pães de queijo com farinha do albedo de laranja e reduzido teor de lactose. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

MAIA, C. J. S.; SIMONCELLO, B. A.; LIMA, E. J. F.; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação sensorial de geleias de frutas convencionais e de baixo valor calórico. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2017.

MARES, L. F. M.; PASSOS, M. C.; **MENEZES, C. C.** EFEITO DO TEMPO DE GERMINAÇÃO SOBRE A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE GERGELIM BRANCO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

MARES, L. F. M.; PASSOS, M. C.; **MENEZES, C. C.** TEMPO DE GERMINAÇÃO E TEORES FENÓLICOS TOTAIS DE GERGELIM BRANCO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

MARQUES, L. C. O. A.; ANTUNES, J. A. P.; **GAMA, L.L.A.** Sorvete de chocolate artesanal com potencial funcional: caracterização físico-química. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Alimentação - Impactos na saúde e desafios para a indústria,

2017. p. 553-556.

MARQUES, L. C. O. A.; ANTUNES, J. A. P.; **GAMA, L.L.A.** Sorvete de chocolate artesanal com potencial funcional: caracterização microbiológica. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Alimentação - Impactos na saúde e desafios para a indústria, 2017. p. 549-553.

MILAGRES, J. A. F.; SOARES, C. A. L.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.** Avaliação sensorial de barras de cereais de quinoa e farinha de albedo de laranja. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

MIRANDA, L. E.; CHAMBELA, L. L.; **SANTOS, E. M.**; **LIMA, E. M. F.** Pesquisa de mercado para avaliar a viabilidade do desenvolvimento de um “snack tipo chips a base de legumes”. II Simpósio de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Minas de Gerais. Sustentabilidade: Uma nova perspectiva na produção de alimentos - 16 a 18 de agosto de 2017, Montes Claros/MG.

MIRANDA, CCS; **GAMA, LLA.** Análise da rotulagem de alimentos alergênicos. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Alimentação - Impactos na saúde e desafios para a indústria ANAIS, 2017. p. 1390-1393.

MONTEIRO, R. S.; FRANCO, M. R.; BIANCHI, R. F.; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Caracterização de agentes gelificantes por espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier (FTIR). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

MONTEIRO, R. S.; SAMPAIO, N. P.; **GANDRA, K. M. B.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Caracterização de agentes gelificantes por microscopia eletrônica de varredura (MEV). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

MOTA, J. C. M.; BARBOSA, J. C.; **NEVES, E. G. F.**; PENNA, L. O.; CUNHA, S. F. V. OTIMIZAÇÃO DE PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD) In: Encontro de Saberes da UFOP, 2017, OURO PRETO. Encontro de Saberes da UFOP.

NEVES, E. O.; COSTA, I. M. OTIMIZAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE GOMA XANTANA EM SOLUÇÃO,. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

NEVES, E. G. F.; MOTA, J. C. M.; PENNA, L. O.; BARBOSA, J. C.; **NEVES, E. O.**; **PEREIRA, P. A. P.** OTIMIZAÇÃO DE PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, OURO PRETO. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso

Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

OLIVEIRA, F. M.; **NEVES, E. O.**; RIBEIRO, P.M. Alternativas de amidos naturais para o uso em produtos congelados,. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

OLIVEIRA, P. B.; PALA, D.; SILVA, C. T.; **SOUZA, M. O.**; VOLP, A. C. P.; Freitas, R.N. Índice aterogênico plasmático e marcadores de oxidação lipídica em mulheres saudáveis após a ingestão de polpa de açaí (Euterpe oleracea Martius). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

OLIVEIRA, F. C. E.; PRADO, M. E. A.; MIGUEL, R. A.; CORREIA, V. T. V.; **NEVES, E. O.**; QUEIROZ, V. A. V. COMPOSTOS FENÓLICOS E ANTOCIANINAS DE HAMBÚRGES COM ADIÇÃO DE FARINHAS INTEGRAIS DE SORGO COM E SEM TANINOS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

OLIVEIRA, F. C. E.; PRADO, M. E. A.; **NEVES, E. O.**; SILVA, S. C.; QUEIROZ, V. A. V. CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE HAMBÚRGES COM ADIÇÃO DE FARINHAS INTEGRAIS DE SORGO COM E SEM TANINOS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

OLIVEIRA, L. C. A.; WAKIN, S. P.; **FREITAS, M.T.**; **AMARAL, C. A. A.** Condições higiênico-sanitárias de cozinhas escolares de Ouro Preto, MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

PARIZZI P. C., **FIDELIS P. C.**, MINIM V.P.R.; MINIM L.A. Caracterização de criogel com enzima imobilizada. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, 2017. Ouro Preto - MG.

PARIZZI P. C., **FIDELIS P. C.**, MINIM V.P.R.; MINIM L.A. Imobilização de β -galactosidase para hidrólise de lactose. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, 2017. Ouro Preto - MG.

PAULA, A. P. M.; **SANTOS, E. M.**; VELHO, A. P.; SILVA, G. A.; SOUZA, M. M. Reaproveitamento de alimentos: uma experiência prática com a comunidade do município de Ouro Preto. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – 27 a 31 de março de 2017, Ouro Preto/MG.

PAULA, D. G. C.; QUINTAO, A. L. C.; CHAVES, J. O.; PEREIRA, A. F.; **MENEZES, C. C.** TEMPO DE MACERAÇÃO E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FERMENTADO DE JABUTICABA: DETERMINAÇÕES POR DIFERENTES MÉTODOS IN VITRO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e

Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

PAULA, D. G. C.; QUINTAO, A. L. C.; PEREIRA, A. F.; **MENEZES, C. C.** EFEITO DO TEMPO DE MACERAÇÃO SOBRE O PERFIL DE VOLÁTEIS DE FERMENTADO DE JABUTICABA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

PENA, C. C.; FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.**; MO Oliveira. Análise sensorial de hortaliças minimamente processadas e avaliação antropométrica de crianças em uma escola do município de Ouro Branco, Minas Gerais. In: XXI Congresso brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo. Anais do Congresso International Journal of Nutrology (ISSN 1984-3011).

PENA, C. C.; OLIVEIRA, P. F.; FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.** Avaliação antropométrica em crianças de uma escola pública do município de Ouro Branco, Minas Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação, 2017, Ouro Preto.

PENA, C. C.; PEREIRA, E. A. N.; FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.** Avaliação da adequação nutricional da alimentação escolar de um município do interior de Minas Gerais In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

QUINTAO, A. O.; FRANCISCO, T. B.; SANTOS, C. A.; TEOTONIO, D. O.; RAMOS, A. L. C. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação colorimétrica de gengibres in natura comercializados em ouro preto-mg. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

QUINTAO, A. O.; FRANCISCO, T. B.; SANTOS, C. A.; TEOTONIO, D. O.; RAMOS, A. L. C. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação físico-química de gengibres in natura comercializados em ouro preto-mg. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

QUINTAO, A. O.; FREITAS, G. V.; LIMA, N. N.; **GANDRA, K. M. B.**; **MONTEIRO, R. S.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação da viabilidade das bactérias lácticas presentes no frozen yogurte simbiótico adicionado de gengibre durante o armazenamento. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2017.

QUINTAO, A. L. C.; PAULA, D. G. C.; DIAS, I. O. M.; PEREIRA, A. F.; **MENESES, C. C.** EFEITO DO TEMPO DE MACERAÇÃO SOBRE OS TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS DE FERMENTADO DE JABUTICABA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

QUINTAO, A. L. C.; PAULA, D. G. C.; PEREIRA, A. F.; **MENEZES, C. C.** COMPORTAMENTO DO

FERMENTADO DE JABUTICABA DURANTE AS ETAPAS DE MACERAÇÃO E MATURAÇÃO EM RELAÇÃO AOS TEORES DE SÓLIDOS SOLÚVEIS E PH. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

QUINTAO, A. L. C.; PAULA, D. G. C.; PEREIRA, A. F.; **MENEZES, C. C.** TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE JABUTICABA: DETERMINAÇÃO POR DIFERENTES MÉTODOS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

QUINTAO, A. L. C.; PINTO, V. R.; PAULA, D. G. C.; **MENEZES, C. C.**; PEREIRA, A. F. Efeito do tempo de maceração sobre a aceitação sensorial de fermentado de jabuticaba. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

RAMIRO, R. R. C. C.; **SANTOS, E.M.**; BENFICA, T. A. S. S. Avaliação do perfil mineral da polpa do fruto de macaúba em três estágios de maturação. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – 27 a 31 de março de 2017, Ouro Preto/MG.

RAMIRO, R.; SILVA, A. S.; BENFICA, T.; **FIGUEIREDO, S.M.**; **SANTOS, E. M.** Avaliação dos principais componentes do fruto de macaúba (*Acrocomia aculeta*) em três estágios de maturação. 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 4 a 7 de novembro - Campinas – São Paulo.

ROCHA, E. S.; GONÇALVES, T. L.; **DA CUNHA, L. R.**; **LIMA, E. M. F.** Comparação da composição físico-química de polpas de acerola de diferentes municípios. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, Ouro Preto. Anais, 2017.

RODRIGUES, L.; SILVA, A. S.; BENFICA, T.; **SANTOS, E.M.** Quantificação dos principais minerais em amostras de sal rosa do Himalaia. . 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 4 a 7 de novembro - Campinas – São Paulo.

RODRIGUES, A.; VASCONCELOS, C.M.; TEIXEIRA, D.D.T.; **BRUMANO, M.H.N.** AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA E DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉS DA REGIÃO DE ARAPONGA/MG E ERVÁLIA/MG. Encontro de Saberes, Universidade Federal de Ouro Preto, 2017.

RODRIGUES, A.; VASCONCELOS, C.M.; TEIXEIRA, D.D.T.; **BRUMANO, M.H.N.** PERFIL SENSORIAL DE CAFÉS DA REGIÃO DE ARAPONGA E ERVÁLIA/MG III CONAN; VI COMAN. Ouro Preto, 2017.

SANTOS, M. M. O.; **CUNHA, L. R.**; **MONTEIRO, R. S.**; NOGUEIRA, J. A. V.; **MENEZES, C. C.** CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE POLPA DE AÇAÍ E PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ COM POLIDEXTROSE E BACTÉRIAS PROBIÓTICAS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN)

e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. M. O.; **CUNHA, L. R.**; **MONTEIRO, R. S.**; NOGUEIRA, J. A. V.; SOARES, C. A. L.; **MENEZES, C. C.** ACEITAÇÃO SENSORIAL DE PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ COM POLIDEXTROSE E BACTÉRIAS PROBIÓTICAS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. M. O.; DIAS, I. O. M.; **CUNHA, L. R.**; **MENEZES, C. C.**; **VIEIRA, M. C.** VIABILIDADE DAS BACTÉRIAS PROBIÓTICAS NO PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ COM ALTO TEOR DE FIBRAS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. M. O.; FERNADES, A. M. F.; **CUNHA, L. R.**; **MONTEIRO, R. S.**; SOARES, C. A. L.; NOGUEIRA, J. A. V.; **MENEZES, C. C.** OTIMIZAÇÃO SENSORIAL DE PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, GHM; **FREITAS, MT.** Avaliação da conformidade microbiológica de queijos minas frescal no município de Ouro Preto-MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

SANTOS, L. A. B.; GOMES, M. A.; PINTO, U. M.; **PEREIRA, P. A. P.**; **CUNHA, L. R.** AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA POR UMA INDÚSTRIA DE MINIMAMENTE PROCESSADOS NA REGIÃO DE OURO PRETO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

SANTOS, H. V.; GUEDES, J.; DIAS, J. G.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.**; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, S. F. V.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação da sinérese de iogurte concentrado salgado adicionado de orégano durante o armazenamento In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

SANTOS, H. V.; LIMA, E. J. F.; MAIA, C. J. S.; DIAS, A. C. C.; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Efeito das embalagens na estabilidade da luminosidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento. In: I Mostra de Pós-Graduação da UFOP - ENCONTRO DE SABERES, 2017, Ouro Preto. I Mostra de Pós-Graduação da UFOP - ENCONTRO DE SABERES, 2017.

SANTOS, H. V.; LIMA, M. E. A.; THIERS, T. R.; QUINTAO, A. O.; **CUNHA, L. R.**; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação dos teores de compostos fenólicos totais em sorvete funcional adicionado de kinkan. In: III JEA - Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina, MG. Anais do III JEA, 2017.

SANTOS, M. M. O.; MATOS, T. M.; **FAGUNDES, M. M. A.**; **CUNHA, L. R.**; **MENEZES, C. C.** COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ COM POLIDEXTROSE E BACTÉRIA PROBIÓTICA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. M. O.; NOGUEIRA, J. A. V.; **CUNHA, L. R.**; **MENEZES, C. C.** CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E PERFIL DE COR DE PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ COM POLIDEXTROSE E PROBIÓTICOS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. M. O.; NOGUEIRA, J. A. V.; **MONTEIRO, R. S.**; **CUNHA, L. R.**; **MENEZES, C. C.** INTERFERÊNCIA DAS CONCENTRAÇÕES DE AÇÚCAR E POLPA SOBRE A COR DE PETIT SUISSE SABOR AÇAÍ. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SANTOS, M. G. O. T.; PENA, C. C.; FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.**; OLIVEIRA, P. B. Avaliação da concentração de polifenóis totais e da atividade antioxidante de sucos integrais de uva (*Vitis Vinifera* L.). In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo. Anais do Congresso International Journal of Nutrology (ISSN 1984-3011). , 2017.

SANTOS, M. G. O.T; PENA, C. C.; FERREIRA, N. T. M. I.; **SOUZA, M. O.**; SILVA, T. C. F. Características sociodemográficas e consumo alimentar entre pacientes com diabetes Mellitus tipo 2 atendidos em uma Unidade Básica De Saúde. In: XXI Congresso brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo. Anais do Congresso International Journal of Nutrology (ISSN 1984-3011).

SANTOS, H. V.; QUINTAO, A. O.; SANTOS, C. A.; TEOTONIO, D. O.; RAMOS, A. L. C. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.**; **VIEIRA, S. M.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação do teor de vitamina C em gengibres in natura comercializados na região de Ouro Preto – MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

SANTOS, C. A.; RAMOS, A. L. C. C.; AVILA, H. H. X. C.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.**; PINTO, U. M.; **CUNHA, L. R.** Determinação de compostos fenólicos totais da polpa de jambolão (*Syzygium cumini* (L.) Skeels). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

SANTOS, M.; SILVA, G. A.; LIMA, E. J. F.; SILVA, I. C. A.; **VIEIRA, M. C.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Estabilidade térmica de sistemas de entrega de ácidos graxos insaturados (MUFA e PUFA ω -3) destinados a substituição da gordura animal em produtos cárneos. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

SANTOS, M.; SILVA, G. A.; SILVA, I. C. A.; LIMA, E. J. F.; **CUNHA, L. R.; PEREIRA, P. A. P.; GANDRA, K. M. B.** Avaliação da incorporação de óleos vegetais (fontes de MUFA e PUFA) em emulsão cárnea por meio de pré-emulsões simples e gelificada. In: Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oil Processing: Recent Advances in Trans Fat Alternatives, 2017, Campinas, SP. Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oil Processing: Recent Advances in Trans Fat Alternatives, 2017.

SANTOS, M.; SILVA, G. A.; SILVA, I. C. A.; LIMA, E. J. F.; SOUSA, M. M.; VASCONCELOS, C. M.; **CUNHA, L. R.; PEREIRA, P. A. P.; GANDRA, K. M. B.** Textura e oxidação lipídica de hidrogéis (fontes de MUFA e PUFA ω -3) destinados a substituição da gordura suína em produtos cárneos. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

SANTOS, M.; SILVA, G. A.; SOUSA, M. M.; VASCONCELOS, C. M.; **CUNHA, L. R.; PEREIRA, P. A. P.; GANDRA, K. M. B.** Avaliação da dureza de hidrogéis (fontes de MUFA e PUFA ω -3) destinados a substituição da gordura suína em produtos cárneos por meio de superfície de resposta. In: Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oil Processing: Recent Advances in Trans Fat Alternatives, 2017, Campinas, SP. Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oil Processing: Recent Advances in Trans Fat Alternatives, 2017.

SILVA, HKO; BARBOSA, DL; CUNHA, AC; PILO, FB; **PEREIRA, PAP;** BRANDÃO, RL; **VIANA, SF.** Utilização de cepas de leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça para elaboração de pães. In: Encontro dos Saberes, 2017, Ouro Preto.

SILVA, A. S.; CASSIANO, M. O.; SILVA, A. C.; RAMIRO, R. C. C.; **SANTOS, E.M.** Avaliação de métodos de extração aquosa do óleo de polpa de macaúba, para consumo humano. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – 27 a 31 de março de 2017, Ouro Preto/MG.

SILVA, TCD; ESTEVAM, TS; DAVIN, ACS; MENDES, VF; VALADARES, VC; SILVEIRA, V; LIMA, BJC; COSTA, M; PEREIRA, WL; FERNANDES, MA; BARRETO, RDVM; MOREIRA, EAC; SANTO, TEE; **FREITAS, MT.** Educa PET – Intensivão Pré-ENEM. In: XVIII Seminário de Extensão- – Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto/MG. Anais do evento, 2017.

SILVA, VM; **FREITAS, MT;** LEITE, AJS; PINTO, UM. Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP – Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto/MG. Anais do evento, 2017.

SILVA, A. N. A.; **NEVES, E. O.;** OLIVEIRA, F. C. E. Formulação de pão sem glúten com adição de fibra de beterraba. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, OURO PRETO-MG. ANAIS DO III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SILVA, C. R.; **PEREIRA, P. A. P.;** **CUNHA, S. F. V.** Formulação de bolinho de chuva assado com fibras. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto,

MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

SILVA, T. C. D.; **PEREIRA, P. A. P.**; **CUNHA, S. F. V.** Formulação de bolos simples com substituição do açúcar comum. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

SILVA, I. C. A.; SILVA, G. A.; CORREIA, I. F.; LIMA, E. J. F.; **VIEIRA, S. M.**; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Avaliação da redução de sódio nas perdas de peso por cozimento e resfriamento de apesuntados. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2017.

SILVA, A. C.; SOARES, C. A. L.; **PEREIRA, P. A. P.**; **VIEIRA, S. M.** Determinação de compostos fenólicos em farinha de semente de melão. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - ENCONTRO DE SABERES, 2017, Ouro Preto. XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - ENCONTRO DE SABERES, 2017.

SIMONCELLO, B. A.; MAIA, C. J. S.; LIMA, E. J. F.; PUPIO, M. V.; SANTOS, H. V.; DIAS, A. C. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação das propriedades viscoelásticas de geleias de laranja convencional e de baixo valor calórico. In: XXV Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2017.

SOARES, C. A. L.; SILVA, A. C.; **PEREIRA, P. A. P.**; **VIEIRA, S. M.**; **GANDRA, K. M. B.** Interferência das condições de secagem nos teores de compostos fenólicos totais em sementes de melão (Cucumis melo). In: 12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação". 2017, Campinas, SP. 12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017.

SOUZA, R. H. Z.; DA SILVA, N. L. H.; PARREIRAS, P. M.; **MENEZES, C. C.**; PEREIRA, A. F. ADDITION OF PASSION FRUIT PULP AND INSERTING DRY HOPPING IN TYPE BELGIAN PALE ALE BEER: EFFECT ON THE SENSORIAL QUALITY. In: 12 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas – SP, 2017.

SOUZA, M. O.; FERREIRA, N. T. M. I.; BARROS, F. C. Índícios de vigorexia entre praticantes de musculação do sexo masculino em uma academia de Ouro Branco, Minas Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

SOUZA, M. O.; FERREIRA, N. T. M. I.; DIAS, J. L. M. Estratégias utilizadas para perda de peso pré-competição em atletas de Mixed Martial Arts (Mma) em um centro de treinamento de Conselheiro Lafaiete, Minas Gerais. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

SOUZA, R. H. Z.; SILVA, N. L. H.; **MENEZES, C. C.**; PEREIRA, A. F. INTERFERÊNCIA DAS CONCENTRAÇÕES DE POLPA DE FRUTA E REALIZAÇÃO DE DRY HOPPING A DOMINÂNCIA TEMPORAL DAS SENSACIONES DE CERVEJA SABOR MARACUJÁ. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição

(COMAN), 2017.

TEOTONIO, D. O.; RAMOS, A. L. C. C.; QUINTAO, A. O.; LOPES, L. C. M.; SANTOS, C. A.; **VIEIRA, S. M.; CUNHA, L. R.; PEREIRA, P. A. P.; GANDRA, K. M. B.** Caracterização da pimenta cambuci (*Capsicum baccatum* L. var. *pendulum*). In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto, MG. Anais do III CONAN e VI COMAN, 2017.

VIANNA, A. K. S.; PINTO, V. R.; MATOS, T. M.; DIAS, I. M.; NIMER, M.; MEIRELES, A. L.; FALCO, T. S.; FRANCISCO, H. L. F.; CRUZ, T. C.; PINTO, P. M. P.; OLIVEIRA, A. S.; FREITAS, L. T.; LIMA, M. B.; **MENEZES, C. C.** AÇÃO PARA A PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS. In: Encontro de Saberes, 2017 – Ouro Preto – MG. Anais do Encontro de Saberes, 2016.

WAKIN, S. P.; OLIVEIRA, L. C. A.; **FREITAS, M.T.; AMARAL, C. A. A.** Análises microbiológicas de creches e escolas públicas do município de Ouro Preto, MG. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

Livro ou capítulo de livro:

Barbosa, PO; **Souza, MO;** Freitas, RN. Chapter 2. Açai: Health Effects In: Tropical Fruits: From Cultivation to Consumption and Health benefits, Fruits from the Amazon.1 ed. Nova Iorque: NOVA Scientific Publisher, 2017, v.1, p. 1-420. ISBN: 9781536128390

FIGUEIREDO, Sônia et al. Saberes e sabores em oficinas de culinária: receitas. Ouro Preto: ENUT/UFOP, 2016. 67p.

Outras informações

Palestras ministradas:

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Redução de sódio nos alimentos. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, Diamantina – MG, 2017.

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Aditivos em alimentos: necessários ou não? In: II Jornada de Nutrição da UFLA, Lavras – MG, 2017.

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Coaching Acadêmico - I Curso de Integração em Saúde e Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto, 9 a 11 de outubro de 2017. Ouro Preto, MG.

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Desenvolvimento de Novos Produtos Saudáveis. 2017.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Câncer: prevenção, acompanhamento e cuidados. 2017.

Mesa redonda:

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Mediadora de mesa redonda: “Ex-alunos empreendedores” na IV Jornada Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Qualidade, Inovação e Tecnologias na Indústria de Alimentos – 14 julho 2017.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Mediadora da palestra “Alimentos Funcionais”, palestrante Juliano Bicas

(UNICAMP). III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Mediadora da palestra “Nanotecnologia versus embalagens para alimentos”, palestrante Nilda de Fátima Ferreira Soares (UFV). III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Mediadora das palestras “Embalagens: impacto na saúde do consumidor e no meio ambiente”, “Interação alimentos versus embalagem”, palestrante Nathália Ramos Mello, UFF; “Embalagens Inteligentes: Aplicação na Indústria de Alimentos”, palestrante Rodrigo Bianchi, UFOP. III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Mediadora da Conferência: Redução de sódio nos alimentos do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição realizado de 27 a 31 de março de 2017.

Cursos / Minicursos ministrados:

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. “Interpretação de rótulos de alimentos com foco em nutrição”. In: II Jornada de Nutrição da UFLA, Lavras – MG, 2017.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. “Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados” na semana VII SEACAD - Semana Acadêmica das Engenharias de Alimentos, Agrônômica e Florestal, com carga horária de 8 horas, realizado nos dias 24 a 26 de Outubro de 2017 na Universidade Federal de São João Del rei, Campus Sete Lagoas.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Tecnologia de Fabricação de Iogurte batido e tipo sundae. Semana de estudos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2017. ENUT. (8H)

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Tecnologia de Fabricação de iogurte batido. Semana de estudos do curso de Nutrição. 2017. ENUT. (5H)

MARIA HELENA NASSER BRUMANO. “Fundamentos e práticas do processamento mínimo de frutas e hortaliças”. Evento de extensão. 88ª. Semana do Fazendeiro. Universidade Federal de Viçosa. Julho de 2017.

Orientação de monitoria:

2017/1

ALI 135 – Bromatologia e Composição de Alimentos e ALI 255 – Análise de Alimentos. Orientadoras: **Melina Oliveira de Souza** e **Brenda Neres Targino**. Monitores: Douglas Coutinho Chaves, Elisa Fernandes Cardoso Guimarães.

ALI 216 – Técnica Dietética. Orientadora: **Simone de Fátima Viana da Cunha**. Monitoras: Ana Luiza Almeida Umbelino, Lara do Rosário Fagundes.

ALI 253 – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Orientadora: **Patrícia Aparecida Pimenta Pereira**. Monitores: André Luis Alves Fernandes.

ALI 257 – Análise Sensorial de Alimentos. Orientadora: **Patrícia Aparecida Pimenta Pereira**. Monitores: Ana Carolina da Silva.

ALI 262 – Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas e ALI 272 – Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos. Orientadoras: **Kelly Moreira Bezerra Gandra** e **Silvia Mendonça Vieira**. Monitores: Gizélia Aparecida da Silva.

2017/2

ALI 135 – Bromatologia e Composição de Alimentos, ALI 136 - Bromatologia e Composição de Alimentos e ALI 255 – Análise de Alimentos. Orientadoras: **Melina Oliveira de Souza** e **Brenda Neres Targino**. Monitores: Manuela Gabriela Silva, Samantha Luiza Mazon e Silva.

ALI 216 – Técnica Dietética. Orientadora: **Simone de Fátima Viana da Cunha**. Monitoras: Hillary Nascimento Coletro.

ALI 257 – Análise Sensorial de Alimentos. Orientadora: **Patrícia Aparecida Pimenta Pereira**. Monitores: Juliana Carvalho Barcelos.

Depósito de Patente

BIANCHI, R, F.; FRANCO, M.R; **CUNHA, L. R.**; FERREIRA, G. R; Processo De Preparação De Selo Inteligente, Composições À Base De Extratos Naturais E Materiais Atóxicos, Selo Assim Obtido, Uso Do Mesmo Para Monitoramento De Ph De Alimentos (BR 10 2017 006245 7). 2017, Brasil.

Outros

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Organização do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN), Ouro Preto - MG, 2017.

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Revisora de trabalhos do Encontro de Saberes, 2017 – Ouro Preto, MG.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Revisora de trabalhos do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/ VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto/MG. Caderno de Resumos, 2017.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Revisora de trabalhos do Encontro de Saberes da UFOP, 2017, Ouro Preto/MG.

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Revisora e coordenador da comissão científica de trabalhos submetidos ao III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – 27 a 31 de março de 2017, Ouro Preto/MG.

EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA. Comissão Organizadora da IV Jornada Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFOP, realizada de 12 a 14 de julho de 2017 em Ouro Preto.

EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA. Revisora de trabalhos apresentados no I Start Day da UFOP, promovido pelo

Centro de Referência de Inovação e Empreendedorismo (CRIE) e pelo Departamento de Engenharia de Produção (DEPRO), realizado dia 10 de agosto de 2017 em Ouro Preto.

EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA. Revisora de trabalhos submetidos ao III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, realizado de 27 a 31 de março de 2017 em Ouro Preto.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Avaliadora de Trabalhos submetidos para apresentação no Encontro de Saberes da UFOP 2017.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Avaliadora de Trabalhos submetidos para apresentação Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição / Congresso Mineiro de Alimentos e Nutrição realizado pela Escola de Nutrição 2017.

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Avaliadora de Trabalhos submetidos para apresentação II Simpósio de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Minas Gerais, 2017.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Comissão Organizadora do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado no período de 27 a 31 de março de 2017.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Revisora de Trabalhos submetidos ao Encontro de Saberes da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado no período de 29 de novembro a 1 de dezembro de 2017.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Avaliadora de Trabalhos apresentados no Encontro de Saberes da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado no período de 29 de novembro a 1 de dezembro de 2017.

MARIA HELENA NASSER BRUMANO. Avaliadora do Comitê Científico do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Avaliadora do Comitê Científico do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Revisora de Trabalhos Submetidos ao Encontro de Saberes da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado em novembro de 2017, Ouro Preto.

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Membro da Comissão Organizadora do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado no período de 27 a 31 de março de 2017.

PRISCILA CARDOSO FIDELIS. Avaliadora do Comitê Científico do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto – MG, Março de 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Avaliadora de trabalhos do Comitê Científico do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição realizado de 27 a 31 de março de 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Coordenadora do minicurso intitulado Gastronomia Infantil do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição realizado de 27 a

31 de março de 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Avaliadora de trabalhos do Encontro dos Saberes realizado de 29 de novembro a 01 de dezembro de 2017.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Membro da Comissão de produção da revista científica de Extensão de acordo com a Resolução CEPE5561 que regulamenta as publicações oficiais da Universidade.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Revisora de Trabalho no COMAN/CONAN.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Avaliadora de Trabalho no Encontro de saberes.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Avaliadora do Comitê Científico do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição/VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, realizado de 27 a 31 de março de 2017.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Revisora de trabalhos do Encontro de Saberes, realizado de 29 de novembro a 1º de dezembro de 2017.

3.2 Disponibilidade dos docentes DEALI

DOCENTES										
NOME	DISPONIBILIDADE DO DOCENTE (CHS)						PROJETOS DE EXTENSÃO	PROJETOS DE PESQUISA	NÚMERO DE PUBLICAÇÕES	
	CARGA HORÁRIA SEMANAL									
	REGIME DE TRABALHO	ENSINO			PESQUISA	EXTENSÃO				
		GRADUAÇÃO	PÓS							
TEÓRICA	PRÁTICA									
Aureliano Claret da Cunha	40h DE	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Camila Carvalho Menezes	40h DE	5	4	1	20	10	2	5	1	25 resumos expandidos; 07 resumos simples
Cláudia Antônia Alcantara Amaral	40h DE	4	2			8	1			
Eleonice Moreira Santos	40h DE	13			20	8	2	2		9 resumos em anais de eventos científicos
Emília Maria França Lima	40h	7	7		15			3	1	6 resumos completos publicados em Anais de Congressos Nacionais
Érica Granato Faria Neves	40h DE	8	2		10	15	1	3		7 publicações em eventos
Erick Ornellas Neves	40h DE	7	2		30			3		
José Armando Ansaloni	40h DE	5	5							
Kelly Moreira Bezerra Gandra	40h DE	9,67	6,33		24			7	1	24 resumos publicados em eventos científicos
Larissa Lovatto Amorin Gama	40h	7	4						1	
Luciana Rodrigues da Cunha	40h DE	14	8		18			10	1	29 resumos publicados em anais de congresso
Maria Helena Nasser Brumano	40h DE	4	6		30			2		
Maria Tereza de Freitas	40h DE	3	4		12	8	2	2		
Melina Oliveira Souza	40h DE	9	12,5	7	11,5			3	2	1 capítulo de livro; 10 publicações em eventos científicos
Patrícia Aparecida Pimenta Pereira	40h DE	12,17	6,33	2	19,5			10	2	36 resumos publicados em anais de congresso
Priscila Cardoso Fidelis	40h	17,3	4,7							
Silvia Mendonça Vieira	40h DE	6	6		28			2	1	4 congressos
Simone de Fátima Viana da Cunha	40h DE	3	5		12	7	1	1	1	
Sônia Maria de Figueiredo	40h DE	7	11	2	12	12	2	2	3	1

4. Centro Acadêmico Livre de Nutrição – CALNUT

O CALNUT é uma entidade estudantil que representa os estudantes do curso de Nutrição da Escola de Nutrição – UFOP.

Ele é responsável por defender os direitos dos estudantes, e por planejar atividades acadêmicas extra curriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros, encaminhamento, mobilização e organização de reivindicações e ações políticas dos estudantes e da faculdade.

E-mail: calnutouropreto@yahoo.com.br

5. Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos – CACTA

O CACTA é uma entidade estudantil que representa os estudantes do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola de Nutrição – UFOP.

Ele é responsável por defender os direitos dos estudantes, e por planejar atividades acadêmicas extra curriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros, encaminhamento, mobilização e organização de reivindicações e ações políticas dos estudantes e da faculdade.

E-mail: catalisa.cta@gmail.com

6. Laboratórios de Ensino e Pesquisa

6.1 Laboratório de Epidemiologia Molecular

A criação deste laboratório teve como objetivo principal articular e reunir recursos humanos, materiais e financeiros, com a finalidade de desenvolver atividades de pesquisa e pós-graduação, com enfoque centrado nas linhas de pesquisa de seus professores. O laboratório é associado ao Núcleo de Pesquisas em Ciências Biológicas da UFOP (NUPEB/UFOP) e seus professores são orientadores credenciados pelo seu Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas – especialização, mestrado e doutorado.

Coordenadora: Prof.^a Dr.^a Renata Nascimento de Freitas

Professores Associados: Prof.^a Dr.^a Joana Ferreira Amaral

Prof.^a Dr.^a Julia Carraro

Prof.^a Dr.^a Melina Oliveira de Souza

Técnico: Luiz Carlos de Oliveira

Telefone: 31 3559 1802

6.2 Laboratório de Avaliação Nutricional

Utilizado para aulas práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Materno-Infantil e Dietoterapia, treinamento pessoal para atuação em projetos de pesquisa e extensão.

Professora: Margarete Nimer

6.3 Plantas-Piloto da ENUT

As Plantas-Piloto da Escola de Nutrição visam a suprir as necessidades do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e fazem parte do projeto do Programa de Apoio aos Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais.

As Plantas-Piloto de Produtos Amiláceos, Produtos Cárneos e de Base Lipídica, Produtos Lácteos e Produtos Vegetais e Bebidas, inauguradas em outubro de 2013, comportam até 20 alunos cada uma e são utilizadas em aulas práticas, projetos de pesquisa e trabalhos de conclusão de curso.

Anexo às plantas foram instaladas uma câmara de congelamento e uma câmara de refrigeração para acondicionar os diversos produtos produzidos nas Plantas.

Um dos objetivos das Plantas Piloto é assegurar a excelência na formação dos alunos, permitindo contato direto com as mais variadas tecnologias de processamento e conservação dos alimentos.

Técnicos: Reginaldo de Souza Monteiro; Michele Cristina Vieira; Iara Ribeiro Rodrigues.

6.4 Laboratório de Bromatologia

Utilizado para aulas práticas da disciplina de Bromatologia, o Laboratório atende aos Cursos de Nutrição e Farmácia. Está equipado de forma a desenvolver análises físico-químicas, qualitativas e quantitativas, de constituintes de alimentos tais como: proteínas, lipídeos, resíduo mineral fixo, sólidos totais, carboidratos, fibras, Na, P, K, Ca e micotoxinas.

Professoras: Eleonice Moreira e Melina Oliveira

Técnicos: Bruno Elias Nogueira e Raphael Gomes

6.5 Laboratório de Tecnologia dos Alimentos

Destina-se às aulas práticas da disciplina Tecnologia dos Alimentos. Conta com equipamentos para processamento de leite e derivados, carne e derivados e frutas e hortaliças.

Professora: Camila Carvalho Menezes e Érica Granato Neves

Técnicos: Geraldo Magela Bhering e Lourival Nunes Martins

Telefone: 31 3559 1832

6.6 Laboratório de Técnica Dietética

Utilizado para a execução das aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética, Nutrição Materna, Dietoterapia e Alimentos e Bebidas, além de atender às atividades de pós-graduação e pesquisa nas áreas de Nutrição, Hotelaria, Gastronomia e outros cursos da saúde em geral. Permite também o desenvolvimento dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), atividades de extensão e cursos culinários para a comunidade interna e externa da UFOP. É dotado de utensílios e

equipamentos necessários às atividades além de possuir um forno combinado que é um dos equipamentos de última geração na produção de refeições.

Professoras: Eleonice Moreira e Simone Viana da Cunha

Técnico: Nelson Vieira

6.7 Laboratório de Nutrição Experimental

O laboratório é utilizado para aulas práticas das disciplinas de Nutrição Experimental e Bioterismo, desenvolvimento de pesquisas nas áreas de avaliação da qualidade nutricional de alimentos convencionais e não convencionais, toxicidade de alimentos e Nutrição x Infecção.

Professora: Larissa Lovatto

Técnico: Miliane Andrade Fagundes

6.8 Laboratório de Microbiologia de Alimentos

Utilizado para as Aulas práticas das disciplinas de Microbiologia de Alimentos, Microscopia de Alimentos e Conservação dos Alimentos nos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição. São também realizadas análises microbiológicas de alimentos, água e ambientes de processamento além do desenvolvimento de projetos de pesquisa.

Professor: Luciana Rodrigues e Maria Tereza de Freitas

Técnicos: Andréia Perez Tassis e Michele Cristina Vieira

Telefone: 31 3559 1800

6.9 Laboratório de Análise Sensorial

O laboratório destina-se às aulas práticas da disciplina de “Análise sensorial de alimentos” e à avaliação de produtos desenvolvidos em projetos executados por alunos do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição. O laboratório contém cabines para avaliação individual, salas de discussão e preparo e distribuição de amostras.

Professora: Patrícia Pimenta Pereira e Sônia Figueiredo

Técnico: Iara Ribeiro Rodrigues

7. Colegiado do curso de Nutrição – CONUT

O CONUT é a instância responsável pela coordenação didática das disciplinas constituintes do projeto pedagógico do curso de Nutrição.

Dentre as suas atribuições, estão:

- I - Compatibilizar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do respectivo curso e determinar aos departamentos as modificações necessárias;
- II - Integrar os planos elaborados pelos departamentos, relativos ao ensino das várias disciplinas, para fim de organização do programa didático do curso;
- III - Recomendar ao departamento, a que esteja vinculada a disciplina, as providências adequadas à melhor utilização das instalações, do material e do aproveitamento do pessoal;
- IV - Propor a aprovação do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão o currículo pleno do curso e suas alterações, com indicação dos pré-requisitos, da carga horária, das ementas, dos programas e dos créditos das disciplinas que o compõem;
- V - Decidir sobre questões relativas a reopção de cursos, equivalência de disciplinas, jubramento, matrícula em disciplinas isoladas e transferência;
- VI - Appreciar as recomendações dos departamentos e requerimentos dos docentes sobre assunto de interesse do curso;
- VII - Exercer atividades de orientação acadêmica dos estudantes do curso, com vistas ao cumprimento dos créditos necessários à candidatura à colação de grau;
- VIII - Indicar para a Pró-Reitoria de Graduação os candidatos à colação de grau.

Equipe do CONUT:

Sônia Maria de Figueiredo – Coordenadora do curso de Nutrição

Antônio Magela Diniz – Secretário do CONUT

Telefone: (31) 3559 1810

E-mail: conut@enut.ufop.br

7.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2017

ADRIELLY JORDANE SILVA LEITE e TALISMARA ROSA DE OLIVEIRA. Diagnóstico das condições higiênicas de cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto – MG. Banca: MARIA TEREZA DE FREITAS (orientadora), CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL e SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA.

AMANDA LUÍSA DE SOUZA SANTOS FERREIRA. Potencial antifúngico do extrato de *Punica granatum* L. (romã) no controle de fungos deteriorantes do mamão (*Carica papaya* L.) na pós-colheita. Banca: MARIA TEREZA DE FREITAS (orientadora), CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL e LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA.

ANA LUIZA ALMEIDA UMBELINO. Desenvolvimento de brownies funcionais com substituição do açúcar comum. Banca: Banca: SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA (orientadora), SILVIA MENDONÇA VIEIRA e LETÍCIA TERRONE PIERRE.

ANDRESSA CAMILA CAMPOS SOARES. Respostas cardiovasculares à microinjeção intracerebroventricular de angiotensina II em ratos Wistar com sobrecarga de sódio na dieta por 12 semanas pós-desmame. Banca: LEONARDO MÁXIMO CARDOSO (orientador), JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO e MARCELO EUSTÁQUIO DA SILVA.

BRUNA EUGÊNIA FERREIRA MOTA. O impacto de cenas de interação social sobre a eletromiografia facial e o papel da empatia. Banca: GABRIELA GUERRA LEAL DE SOUZA (orientadora), LUCIANA HOFFERT CASTRO CRUZ e ISABEL DE PAULA ANTUNES DAVID.

BRUNA SILVEIRA BRAGA. Tempo de aleitamento materno exclusivo e dificuldades na amamentação relatadas por mulheres submetidas à cesariana em Ouro Preto, MG. Banca: MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO (orientadora), MARIA CRISTINA PASSOS e PAULA MARIA DOS SANTOS.

CARLA EDUARDA FAUSTINO ROCHA. Perfil nutricional de acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto. Banca: MARGARETE NIMER (orientadora), JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO e CARLA TEIXEIRA SILVA.

DARLENE LOUZADA BARBOSA. Elaboração de pães tipo baguete com leveduras isoladas da fermentação de cachaça. Banca: SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA (orientadora), SILVIA MENDONÇA VIEIRA e AURELIANO CLARET DA CUNHA.

FILLIPE MOREIRA DO NASCIMENTO. Análise da disponibilidade e preço de alimentos sem glúten na cidade de Ubá-MG. Banca: JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO (orientadora), JOANA FERREIRA DO AMARAL e CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL.

FLAVIANE HELOISA PEIXOTO TORGA. Variáveis antropométricas e sua associação aos componentes da Síndrome Metabólica, em indivíduos com sobrepeso ou obesidade. Banca: JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO (orientadora), ANELISE ANDRADE DE SOUZA e CARLA TEIXEIRA SILVA.

ISABELLA OLIVEIRA MOREIRA DIAS e PALOMA PATRICK DE SOUZA PIMENTA. Uma análise comparativa das condições de estrutura básica dos domicílios das famílias beneficiárias do programa Bolsa Família no Morro da Queimada e restante da sede de Ouro Preto, MG. Banca: CLÁUDIA APARECIDA MARLIÉRE DE LIMA (orientadora), ROMÉRIO RÔMULO CORDEIRO DE MOURA e NATÁLIA DE CÁSSIA ONUZIK.

JÚLIA ARAÚJO MENEZES. Percepções de gestantes usuárias do SUS sobre parto e nascimento. Banca: MARIA CRISTINA PASSOS (orientadora), MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO e LEONARDO SANTOS RIBEIRO PINTO.

LAÍS CRISTINA ALVES OLIVEIRA. Condições higiênico-sanitárias em cozinhas escolares da rede pública de Ouro Preto, MG: Análise e Intervenção. Banca: MARIA TEREZA DE FREITAS (orientadora), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA e SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA.

LÍLIAN MARIA PEIXOTO LOPES. Qualidade higiênico-sanitária e efeitos do tempo e temperaturas de congelamento sobre a capacidade antioxidante do leite humano ordenhado. Banca: CAMILA CARVALHO MENEZES (orientadora), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA e MARIA TEREZA DE FREITAS.

MONNA MOREIRA NUNES DE SOUSA. Níveis de vitamina D, exposição solar, adiposidade corporal e consumo alimentar em trabalhadores de turno alternantes na Região dos Inconfidentes, Minas Gerais. Banca: SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS (orientadora), ADRIANA LÚCIA MEIRELES e AMANDA POPOLINO DINIZ.

PAULA YUMI SHIMOHIRA. Teor de sódio em preparações de alimentos: comparação entre os métodos fotômetro de chama e salt detector. Banca: CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL (orientadora), MARIA TEREZA DE FREITAS e MELINA OLIVEIRA DE SOUZA.

RAPHAELA PENA E CARVALHO. Análise do consumo de substâncias psicoativas entre estudantes do Curso de Direito da Universidade Federal de Ouro Preto. Banca: FRANCISCO DE ASSIS MOURA (orientador), ELOÍSA HELENA DE LIMA e CAMILA CARVALHO MENEZES.

SARAH PEREIRA WAKIN. Análise das condições higiênico-sanitárias de creches e escolas públicas do município de Ouro Preto – MG. Banca: MARIA TEREZA DE FREITAS (orientadora), JOSÉ ARMANDO ANSALONI e MICHELE CRISTINA VIEIRA.

SILVIA ELVIRA BARROS FARIA. Ação da dieta hiperlipídica com ácidos graxos saturados e insaturados na resposta antioxidante de camundongos infectados experimentalmente pelo *Trypanosoma cruzi*. Banca: ANDRÉ TALVANI PEDROSA DA SILVA (orientador), JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO e SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO.

TÁBATA RAYSSA ALVES MOTTA. Ácidos graxos poli-insaturados e inflamação - Uma revisão bibliográfica. Banca: ANDRÉ TALVANI PEDROSA DA SILVA (orientador), JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO e SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO.

VIRGÍNIA LARISSA PEDROSA. Indicadores antropométricos como preditores de risco de resistência à insulina e sua correlação com alterações bioquímicas e de ingestão alimentar. Banca: JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO (orientadora), SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO e ANELISE ANDRADE DE SOUZA.

VITÓRIA REGINA PINTO e TAINÁ MEDEIROS MATOS. Aceitação sensorial e quantificação de sódio e lipídios de refeições servidas por um Restaurante Universitário e estilo de vida, perfil antropométrico e pressão arterial dos comensais. Banca: CAMILA CARVALHO MENEZES (orientadora), CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL e ADRIANA LÚCIA MEIRELES.

8. Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – COCTA

O COCTA é a instância responsável pela coordenação didática das disciplinas constituintes do projeto pedagógico do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Dentre as suas atribuições, estão:

- I - Compatibilizar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do respectivo curso e determinar aos departamentos as modificações necessárias;
- II - Integrar os planos elaborados pelos departamentos, relativos ao ensino das várias disciplinas, para fim de organização do programa didático do curso;
- III - Recomendar ao departamento, a que esteja vinculada a disciplina, as providências adequadas à melhor utilização das instalações, do material e do aproveitamento do pessoal;
- IV - Propor a aprovação do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão o currículo pleno do curso e suas alterações, com indicação dos pré-requisitos, da carga horária, das ementas, dos programas e dos créditos das disciplinas que o compõem;
- V - Decidir sobre questões relativas a reopção de cursos, equivalência de disciplinas, jubramento, matrícula em disciplinas isoladas e transferência;
- VI - Apreciar as recomendações dos departamentos e requerimentos dos docentes sobre assunto de interesse do curso;
- VII - Exercer atividades de orientação acadêmica dos estudantes do curso, com vistas ao cumprimento dos créditos necessários à candidatura à colação de grau;
- VIII - Indicar para a Pró-Reitoria de Graduação os candidatos à colação de grau.

Equipe do COCTA:

Sílvia Mendonça Vieira – Coordenadora do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Antônio Magela Diniz – Secretário do COCTA

Telefone: (31) 3559 1810

E-mail: cocta@enut.ufop.br

8.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2017

ANA LUIZA COELI CRUZ RAMOS. Caracterização físico-química, funcional e antimicrobiana de méis originários de diferentes regiões do Estado de Minas Gerais. Banca: LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (orientadora), PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA e CAMILA CARVALHO MENEZES.

CAMILA APARECIDA LESSA SOARES. Elaboração de cookies com farinha de semente de melão. Banca: SÍLVIA MENDONÇA VIEIRA (orientadora), PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA e EMÍLIA MARIA FRANÇA.

CRISTIELLI RABELO MARQUES e SAMELLA FABIANE PIVA. Avaliação in vitro de compostos bioativos, atividade antimicrobiana e anti-quorum sensing de extrato bruto de folhas de mostarda (*Brassica juncea*). Banca: LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (orientadora), PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA e EMÍLIA MARIA FRANÇA.

FLÁVIA MAPA DOMINGOS e JERUSA JOSIANE FRANCISCA DE JESUS LIMA. Efeito dos agentes gelificantes sobre as características físicas, físico-químicas e sensoriais de geléias de laranja de baixo valor calórico. Banca: PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (orientadora), SILVIA MENDONÇA VIEIRA e KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA.

GIZÉLIA APARECIDA DA SILVA e MÍRIAN DOS SANTOS. Incorporação de óleos vegetais (fontes de MUFA e PUFA) em emulsão cárnea contendo carne mecanicamente separada de frango por meio de diferentes estratégias: Avaliação das características Físico-Químicas e Tecnológicas. Banca: KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (orientadora), PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA e LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA.

ISABELA CARNEIRO DE OLIVEIRA. Determinação de minerais em malte e no bagaço de brassagem obtido da produção de cerveja artesanal. Banca: FELIPE MACHADO TROMBETE (orientador), ELEONICE MOREIRA SANTOS e BRENDA NERES TARGINO.

ISABELA CRISTINA SOARES PATROCÍNIO. Compostos fenólicos, atividade antioxidante e antimicrobiana de extratos brutos de polpa e semente de abricó (*Mimusopsis comersonii*). Banca: LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (orientadora), EMÍLIA MARIA FRANÇA e PRISCILA CARDOSO FIDÉLIS.

KARINA CAROLINA GOMES SANTOS. Revisão: influência do tipo de fermento, destilação e envelhecimento sobre a qualidade da cachaça. Banca: PRISCILA CARDOSO FIDELIS (orientadora), ERICK ORNELLAS NEVES e ELEONICE MOREIRA SANTOS.

LARISSA RODRIGUES. Quantificação dos principais minerais em amostras de sal rosa do Himalaia. Banca: ELEONICE MOREIRA SANTOS (orientadora), BRENDA NERES TARGINO e BRUNO ELIAS PEREIRA NOGUEIRA DA GAMA.

LAYNNA LIMA CHAMBELA. Snack tipo chips a base de legumes: Da pesquisa de mercado ao desenvolvimento do produto. Banca: EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA (orientadora), ELEONICE MOREIRA SANTOS e SILVIA MENDONÇA VIEIRA.

MARCELLA DIAS MARINHO MENEZES. Efeito da adição de hidrocolóides em formulação de massa alimentícia enriquecida com albedo da laranja e farinha de beterraba. Banca: SÍLVIA MENDONÇA VIEIRA (orientadora), EMÍLIA MARIA FRANÇA LIMA e KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA.

RAFAEL RIBEIRO SOARES ARAÚJO. Avaliação do perfil nutricional de insetos: Gryllus assimilis e Zophobas Mario, como potenciais alimentos. Banca: ELEONICE MOREIRA SANTOS (orientadora), ANELISE ANDRADE DE SOUZA e BRENDA NERES TARGINO.

RAFAELLA CECÍLIA DA SILVA. O pré-tratamento com licopeno protege contra o estresse oxidativo em um modelo de hepatotoxicidade induzido por acetaminofeno em camundongos C57BL/6. Banca: DANIELA CALDEIRA COSTA (orientadora), MARCELO EUSTÁQUIO SILVA e PEDRO HENRIQUE DE AMORIM MIRANDA.

RAISSA RODRIGUES CARVALHO DE CASTRO RAMIRO. Avaliação dos principais componentes do fruto de Macaúba (Acrocomia aculeata) em três estádios de maturação. Banca: ELEONICE MOREIRA SANTOS (orientadora), ÉRICA GRANATO FARIA NEVES e BRENDA NERES TARGINO.

SÉRGIO VINÍCIUS CASTRO CARVALHO. Caracterização microbiológica de contaminantes entéricos e análises de risco no consumo de alimentos comercializados em feira livre na Região dos Inconfidentes. Banca: GISLAINE FONGARO (orientadora), MARIA CÉLIA DA SILVA LANNA e LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA.

9. Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição

O Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição (PPGSN) da Escola de Nutrição, nível Mestrado Acadêmico, foi recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), obtendo conceito 3, para ter início em março de 2010, sendo sua área de concentração Saúde e Nutrição. No ano de 2017 o Programa recebeu o conceito 4 na avaliação quadrienal da CAPES.

O Programa tem por objetivo a formação de recursos humanos altamente qualificados para o planejamento, execução de pesquisas e a atuação no magistério em cursos de graduação e pós-graduação, promovendo o avanço do conhecimento científico e tecnológico nas diferentes áreas da Saúde e da Nutrição. A estrutura do curso se baseia em duas linhas de pesquisa, descritas, a saber:

I – Bioquímica e Fisiopatologia da Nutrição: estuda as alterações bioquímicas, fisiológicas e patológicas, em humanos e animais de laboratório, nos diferentes ciclos da vida e suas relações com fatores ambientais (dieta, estilo de vida) e genéticos.

II – Nutrição em Saúde Coletiva: estuda os indicadores epidemiológicos, biológicos e socioeconômicos das condições de saúde e do estado nutricional e alimentar de diferentes grupos populacionais, além de avaliação e proposição de políticas e programas de alimentação e nutrição.

Equipe do PPSN:

Adriana Lúcia Meireles – Coordenadora do PPGSN

Camilo Adalton Mariano da Silva – Vice-coordenador do PPGSN

Marcella Barbosa Miranda Teixeira – Secretária do PPGSN

Telefone: (31) 3559 1762

E-mail: posnutricao@enut.ufop.br

9.1 Total de alunos inscritos nas Disciplinas do PPGSN

DISCIPLINAS DA PÓS-GRADUAÇÃO	
Disciplinas	Nº. alunos
TÓPICOS AVANÇADOS NA SINALIZAÇÃO INTRACELULAR DE EUCARIOTOS	1
INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA	8
PESQUISA QUALITATIVA EM SAÚDE E NUTRIÇÃO	7
SEMINÁRIOS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO	13
SEMINÁRIO EM PESQUISA	15
FISIOPATOLOGIA DE AGRAVOS E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS	6
REGULAÇÃO DO METABOLISMO E IMPLICAÇÕES FISIOPATOLÓGICAS	4
LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS COM FOCO EM NUTRIÇÃO	6
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	3
TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO: INFLAMAÇÃO PULMONAR	1
EFEITOS AGUDOS E CRÔNICOS DO EXERCÍCIO FÍSICO	6
GENÔMICA NUTRICIONAL	2
ELABORAÇÃO E REDAÇÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS	10
BIOESTATÍSTICA	13
TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO: ÉTICA NA PESQUISA	10
INTRODUÇÃO À SAÚDE COLETIVA	10
CONSTRUÇÃO E ANÁLISE DE BANCOS DE DADOS	16
SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS	10
CIÊNCIA DE ANIMAIS DE LABORATÓRIO	3
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	13

9.2 Dissertações de Mestrado apresentadas em 2017

ALUNO	TÍTULO	DATA
Livia de Almeida Alvarenga	Perfil Nutricional De Pacientes Com Doença Renal Crônica Em Tratamento Com Diálise Peritoneal.	26/10/2017
Michelle Barbosa Lima	Elaboração E Avaliação De Geleias De Laranja De Baixo Valor Calórico	04/08/2017
Reginaldo de Souza Monteiro	Caracterização De Agentes Gelificantes E Avaliação De Seus Efeitos Em Sistema Modelo De Geleias De Frutas De Baixo Valor Calórico	03/08/2017
Miliane M. Andrade Fagundes	Avaliação Da Qualidade Biológica Da Proteína Da Farinha Da Semente Do Pequi (Caryocar Brasiliense Cambess) Desengordurada Suplementada Com Lisina Em Ratos (Rattus Norvegicus)	24/07/2017
Luciana Araújo Marques	Apoio Técnico E Operacional À Execução Do Programa Nacional De Alimentação Escolar (Pnae): Uma Análise Da Atuação Do Cecane/Ufop No Estado De Minas Gerais	27/04/2017
Camila de Oliveira Ramos	Efeitos Da Administração Da Taurina No Desequilíbrio Redox E Na Inflamação Induzida Pela Exposição À Fumaça De Cigarro	10/04/2017
Bruna Vidal Dias	Efeito Do Consumo Da Polpa De Açáí (Euterpe Oleracea Mart.) Nas Concentrações De Omentina E Suas Correlações Com Variáveis Relacionadas A Resistência Insulínica	15/03/2017
Priscila Pena Camargo	Estudo Dos Fatores De Risco Cardiovascular Global Em Trabalhadores De Turnos Alternantes Na Região Dos Inconfidentes, Mg, Nos Anos De 2010, 2012 E 2015	08/03/2017

9.3 Eventos organizados pelo PPGSN em 2017

Título	Data	Público
Workshop em Saúde e Nutrição: avaliação e perspectivas	27 e 28 de novembro de 2017	Professores e alunos interessados em pesquisa na área de Nutrição
I Curso de Integração em Saúde e Nutrição	09 e 10 de outubro de 2017	Alunos de Graduação interessados no Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição

10. Biblioteca ENUT

A biblioteca da Escola de Nutrição dispõe de acervo de livros, periódicos, separatas e fitas de vídeo para atendimento aos cursos de graduação em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Farmácia, Ciências Biológicas, Química Industrial, Turismo e Engenharia de Produção.

Além disso, a Biblioteca da ENUT tem por objetivo:

- Atendimento ao público externo e interno.
- Inclusão de novos títulos e exemplares ao acervo (compra e doações).
- Continuidade do trabalho técnico, como classificação, indexação e etiquetagem de materiais para a devida disponibilização.
- Conferência e reorganização de estantes e correções de acordo com os acertos físicos realizados nas estantes e na base de dados
- Confecção de fichas catalográficas
- Auxílio às pesquisas no Portal de Periódicos Capes, Bireme e no Catálogo Coletivo Nacional

Equipe da Biblioteca:

Sônia Marcelino – Bibliotecária

Caio Amaral Nakao – Auxiliar de Biblioteca

Douglas Figueiredo Lages – Auxiliar de Biblioteca

José Luiz Santana – Auxiliar de Biblioteca

Eloíza Cunha Rodrigues – Recepcionista

Telefone: (31) 3559 1510

E-mail: bibenut@sisbin.ufop.br

11. Seção de Ensino

É o setor da ENUT responsável pelo atendimento aos alunos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Educação física e Nutrição, no que diz respeito a:

1. Atendimento e informações;
2. Emissão de documentos para alunos matriculados: certificado de matrícula, histórico escolar, declarações em geral;
3. Apoio à Pró-Reitoria de Graduação em:
 - a) gerenciamento e confecção de horários das disciplinas, obedecendo a matriz curricular do curso, junto aos departamentos.
 - b) realização de matrícula institucional (calouro, transferência e portador de diploma de graduação).
 - c) arquivamento da documentação de aluno matriculado.
 - d) lançamento de requerimentos de matrícula, aproveitamento de estudos, atividades acadêmico-científico cultural etc.

Contato:

Raimundo da Silva Filho

Telefone: (31) 3559 1329

E-mail: secaodeensino@enut.ufop.br

12. Laboratório de Computação dos Discentes (LACODI)

O LACODI tem como objetivo dar apoio aos alunos oferecendo um ambiente favorável para realização de trabalhos e pesquisas acadêmicas. Atualmente possui 11 computadores com acesso à internet, propiciando aos alunos, pesquisas rápidas. O laboratório possibilita também a realização de cursos e treinamentos em informática e informática aplicada à Nutrição, sendo utilizado igualmente para realização de aulas práticas que requerem o emprego de internet ou softwares específicos.

Contato:

Leonel Martins Braga – Auxiliar de laboratório

Telefone: (31) 3559 1828

E-mail: leonel@nti.ufop.br

13. PET-Nutrição

O PET-Nutrição foi implantado em maio de 1992, tendo como primeiro tutor o Prof. Dr. Dirceu do Nascimento e, desde então, realiza-se um programa diversificado de atividades que são executadas sob orientação do tutor e de outros professores, sendo algumas realizadas em parceria com outros alunos do curso ou em colaboração com outros grupos PET da UFOP.

Os principais objetivos são incentivar o surgimento de grupos de estudo que se dediquem ao trabalho intelectual em tempo integral, sob orientação de um professor tutor, num ambiente que favoreça o envolvimento, participação e troca de ideias entre os alunos e os professores.

Propiciar atividades extracurriculares que favoreçam a formação acadêmica, tanto para a integração de um mercado de trabalho como para a formação de um profissional crítico e atuante.

Estimular a melhoria do ensino de graduação através do desenvolvimento de novas práticas e experiências pedagógicas, tendo os bolsistas como agentes multiplicadores entre o conjunto de alunos do curso, estimulando a participação em atividades características de programas de pós-graduação e promovendo a integração dos corpos docentes e discentes, oferecendo oportunidades de um maior crescimento acadêmico também aos alunos que não estão diretamente ligados ao programa.

Estimular o espírito crítico, bem como a atuação profissional pautada pela ética, pela cidadania e pela função social da educação superior.

Equipe:

Maria Tereza de Freitas – Coordenadora do PET-Nutrição

Blog: <http://petnutricaoalimentandoideias.blogspot.com.br/>

14. Infraestrutura da ENUT

Administração do edifício

A administração do edifício está atrelada à infraestrutura da Escola uma vez que tem por objetivo gerir e administrar equipamentos e outros materiais pertencentes à Escola de Nutrição, além do controle e manutenção dos espaços da Unidade. Os objetivos centrais são acompanhar e protocolar a entrega de equipamentos aos docentes, discentes e técnicos, controlar o estoque de materiais, bem como atentar para a requisição e reposição de estoques de materiais estocáveis e não estocáveis. Ademais, encaminhar solicitações de serviços para melhoria no que tange à utilização das dependências da Escola de Nutrição.

Contato:

Paulo Victor Mendes de Azevedo - Administrador de edifícios

Telefone: (31) 3559 1329

15. Metas 2017

META	Atendida Total ou parcialmente	Não atendida	Justificativa
Adequação da infraestrutura da ENUT para favorecer atividades de ensino, pesquisa e extensão	x		Algumas modificações ocorreram, no entanto nem todas foram possíveis devido à falta de recursos. Foi criado o almoxarifado da ENUT, implantado o Laboratório de Avaliação Metabólica, reformado Laboratório de Técnica Dietética, reformada a sala destinada ao PET-Nutrição e destinado espaço para o funcionamento da Empresa Jr do curso CTA. Os forros foram retirados, pois estavam caindo, no entanto não há recursos para a colocação de um novo forro.
Manutenção e aquisição de novos equipamentos	x		Não foi possível adquirir todos os equipamentos que a Escola necessitava devido à falta de recursos. Foi realizada a instalação do equipamento de calorimetria indireta, adquirido com recursos da CAPES e que estava embalado há mais de 2 anos, foram obtidos junto à PROPP recursos para a manutenção corretiva do HPLC.
Apoio à realização de eventos científicos.	x		A Diretoria apoiou a realização da Jornada Acadêmica do curso CTA e da Semana de Estudos da Nutrição, além de evento do PPG.
Adaptação do prédio da ENUT para atender às pessoas com necessidades especiais		x	Ainda não há acesso para os laboratórios da ENUT, no entanto a PRECAM já está fazendo o projeto de adaptação do prédio. Além disso, no ano de 2017 as portas das salas de aula foram adaptadas.
Inventário de recursos patrimoniais e reagentes armazenados na ENUT	x		Comissões do CODENUT realizaram o inventário dos reagentes armazenados na ENUT e estão realizando inventário dos bens patrimoniados e suas respectivas localizações na ENUT
Melhorar participação e transparência nas decisões administrativas	x		Criadas e implementadas as comissões do CODENUT: Infra-estrutura e Orçamento e Finanças. Foram realizadas duas reuniões com os servidores TAEs para definição de atribuição, horários e responsabilidades, além de reuniões mensais do CODENUT com divulgação da pauta no site da Escola.
Melhorar a divulgação das atividades da ENUT	x		O site da ENUT foi atualizado para a plataforma usada pela UFOP, o OpenScholar, e a secretaria da Diretoria tem mantido informações atualizadas sobre equipe, eventos e projetos.
Adequação das Plantas Piloto	x		Realizado levantamento das necessidades
Apoio à implantação do novo currículo do curso de Nutrição	x		Discussão ainda em andamento no NDE e Colegiado

16. Metas para 2018

Meta	Ações e Estratégias	Encaminhamentos
Melhorar funcionamento e coordenação das estruturas administrativas e de deliberação da ENUT de forma a favorecer a articulação ensino-pesquisa e extensão.	<ul style="list-style-type: none"> - Discutir e elaborar proposta de criação da Câmara de Pesquisa e Extensão da ENUT (CAPEEN) 	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgação de proposta para a criação da CAPEEN e submissão ao CODENUT
Adequação do Regulamento do CODENUT ao novo Estatuto e Regimento da UFOP	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar discussões sobre as adequações necessárias - Elaborar proposta de novo Regulamento - Encaminhar proposta para aprovação nos Conselhos Superiores da UFOP - Atualizar o organograma da ENUT 	<ul style="list-style-type: none"> - Criar Comissão específica para apresentar proposta ao CODENUT
Melhorar processos administrativos de planejamento e tomada de decisão	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar inventário dos bens patrimoniados e criar sistema de controle de desfazimento e movimentação dos bens - Melhorar processos para aquisição de informações necessárias para melhor planejamento da utilização dos recursos financeiros disponíveis no Centro de Custos - Melhorar o sistema de segurança pessoal e material nas dependências da ENUT - Implantar sistema de controle de estoque de reagentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Criar Comissão de Controle Patrimonial - Criar Comissão de regulamentação e controle do uso e solicitação de reagentes e material de pesquisa armazenados no Almoxarifado da ENUT - Criar e implementar Normas de Segurança para armazenamento de reagentes e material biológico no Almoxarifado da ENUT - Criar mecanismos de controle do uso de material de expediente - Elaborar e implementar as Normas de segurança e acesso à ENUT
Melhorar a estrutura de desenvolvimento e divulgação das atividades de ensino e extensão na ENUT	<ul style="list-style-type: none"> - Discutir melhor utilização da área física destinada a atividades administrativas - Melhorar estrutura física do prédio - Melhorar a coordenação das diversas atividades de extensão da ENUT - Capacitação do corpo docente em novas metodologias ativas de ensino - Realizar o CONAN / COMAN em 2019 - Elaborar calendário acadêmico da ENUT considerando a realização de eventos da graduação e da pós-graduação para divulgar as atividades de ensino, pesquisa e extensão (jornadas, semanas de estudos, seminários, etc) - Manter o site da ENUT atualizado com dados dos coordenadores de projetos e programas de pesquisa e extensão 	<ul style="list-style-type: none"> - Solicitar a administração superior agilidade na adequação da estrutura física para garantir acessibilidade no prédio - Elaborar projeto de reforma do auditório - Encaminhar às instâncias superiores (PROPLAD, PRECAM, Reitoria) proposta de adequação das Plantas Piloto - Encaminhar à PROGRAD demanda de capacitação em novas metodologias ativas de ensino - Nomear Comissão Organizadora do CONAN / COMAN.

Melhorar indicadores de qualidade do ensino de graduação na ENUT	<ul style="list-style-type: none"> - Apoiar as ações dos Colegiados de graduação e dos NDEs para discussão e implantação de alterações curriculares - Apoiar o Colegiado de Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos no processo de credenciamento junto ao MEC 	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar reuniões com Presidentes dos Colegiados de Graduação para estabelecer os encaminhamentos adequados
Melhorar a estrutura de desenvolvimento das atividades de pesquisa na ENUT	<ul style="list-style-type: none"> - Discutir a reestruturação da área física destinada aos laboratórios da ENUT de forma a implantar Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LMUP) - Indicar coordenadores responsáveis pela implantação dos LMUP - Elaborar projetos arquitetônicos e cronograma de implantação dos LMUP - Otimizar os recursos humanos e estruturais disponíveis para pesquisa 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar e divulgar proposta de criação dos Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LMUP) da ENUT - Encaminhar a proposta ao CODENUT - Realizar a manutenção corretiva e preventiva dos freezers -80°C - Encaminhar a discussão das normas e regulamentos para uso dos laboratórios destinados à pesquisa na ENUT
Consolidação e crescimento do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> - Atualização do Regulamento do PPG - Submissão de proposta de criação do curso de doutorado à CAPES 	

17. Política Interna de Aplicação de Recursos da Unidade Acadêmica

Foi criada a Comissão de Orçamento e Finanças, de apoio ao CODENUT, que discutiu a distribuição dos recursos destinados à ENUT pelo Centro de Custos. Na falta de dados anteriores relativos aos critérios de distribuição dos recursos financeiros, a distribuição em 2017 entre Departamentos e Colegiados foi baseada no histórico e nas necessidades. Foi estabelecida planilha para se registrar os gastos de cada rubrica de maneira a melhorar o planejamento e a distribuição de recursos nos próximos anos.