



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

**Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição**



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**RELATÓRIO DE ATIVIDADES
2018**

Profa. Dra. Renata Nascimento de Freitas – Diretora
Profa. Dra. Cláudia Antônia Alcântara Amaral – Vice-diretora

**OURO PRETO – MG
2019**

Sumário

1. A Escola de Nutrição	03
2. Departamento de Alimentos – DEALI	06
2.1 Informações acadêmicas e administrativas do DEALI	07
3. Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCS	27
3.1 Informações acadêmicas e administrativas do DENCS	28
4. Colegiado do curso de Nutrição – CONUT	40
4.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2018	41
5. Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – COCTA	46
5.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2018	47
6. Seção de Ensino	50
7. Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição	51
7.1 Dissertações de Mestrado apresentadas em 2018	52
8. Biblioteca ENUT	56
9. Laboratórios de Ensino e Pesquisa	57
10. Centro Acadêmico Livre de Nutrição – CALNUT	62
11. Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos – CACTA	62
12. PET-Nutrição	63
13. Empresa Júnior de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CIALI)	64
14. Eventos realizados na Escola de Nutrição em 2018	65
15. Infraestrutura da ENUT	66
16. Metas de 2018	67
17. Metas para 2019	69

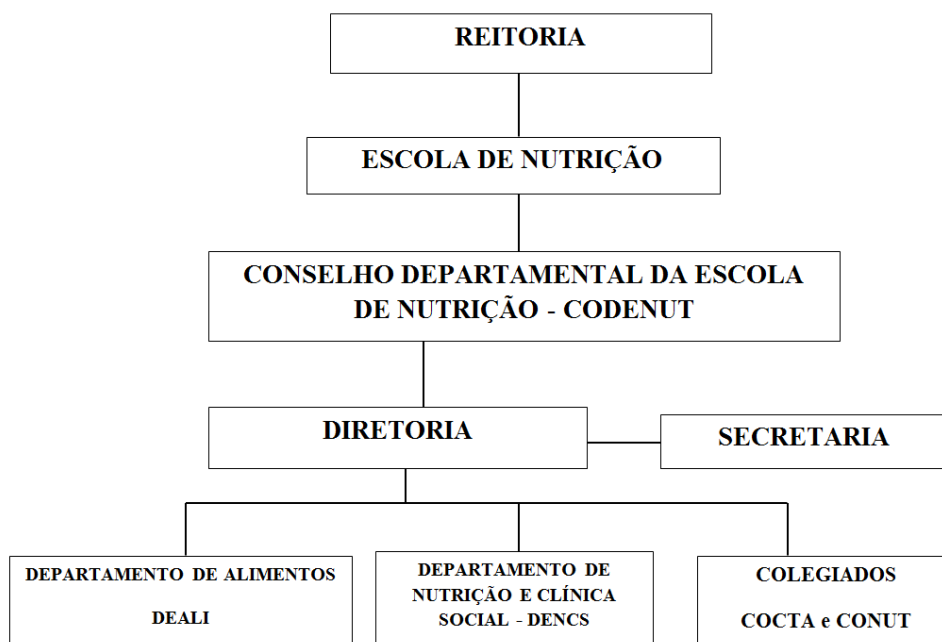
1. A Escola de Nutrição

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).

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 2018:

Renata Nascimento de Freitas	Presidente
Cláudia A. Alcântara Amaral	Vice-presidente
José Armando Ansaloni	Chefe do Departamento de Alimentos
Marília A. de Oliveira Sório	Chefe do Dep. de Nutrição Clínica e Social
Maria H. Nasser Brunamo	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	Coordenadora do PPG em Saúde e Nutrição
Hyago L. Firmino Lopes Francisco	Representante titular do CALNUT
Úrsula Anne Costa Fonseca	Representante suplente do CALNUT
Paloma Cristina dos Santos	Representante titular do CACTA
Renata Osaqui Floriano	Representante suplente do CACTA
Elisa Ribeiro Leonardi	Representante titular dos TAE
Franciele Frederico Martins	Representante suplente dos TAE

O Conselho Departamental, no uso de suas atribuições legais, criou três comissões consultivas para auxiliar e agilizar suas decisões.

As Resoluções CODENUT nº 03/2017 (revogada pela Resolução CODENUT nº 16/2017), nº 04/2017 e nº 14/2017 (revogada pela Resolução CODENUT nº 17/2017) criaram, respectivamente, as comissões de Infraestrutura, Recursos Humanos e de Orçamento e Finanças.

Estas comissões têm o objetivo de divulgar e ampliar a participação da comunidade enutiana na elaboração de estratégias, metas e planos da direção da Escola. As comissões têm o caráter consultivo e foram formadas de maneira a permitir a participação dos departamentos, colegiados de graduação e pós-graduação, CAs e TAEs nas tomadas de decisão do Conselho Departamental.

As resoluções acima referidas e a composição de cada comissão podem ser consultadas em <<https://enut.ufop.br/conselho-departamental>>.

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 2018, a Diretoria foi ocupada pelas professoras:

Renata Nascimento de Freitas – Diretora

Cláudia Antônia Alcântara Amaral – Vice-diretora

Atuando conjuntamente à Diretoria está a secretária da Diretoria que foi ocupada, no ano de 2018, pela secretária:

Franciele Frederico Martins

Telefone: (31) 3559 1828

E-mail: diretoria.enut@ufop.edu.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 Centro Acadêmico Livre de Nutrição (CALNUT), o Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CACTA), o PET-Nutrição e a Empresa Júnior de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CIALI).

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

2. Departamento de Alimentos – DEALI

Criado em 1994, o Departamento de Alimentos conta, atualmente, com 19 (dezenove) professores efetivos em regime de dedicação exclusiva e 2 (dois) professores substitutos, cujos contatos podem ser consultados no link <<https://enut.ufop.br/servidores>>.

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: deali@ufop.edu.br

2.1 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:

ALICE MENDES DE CARVALHO. Avaliação de Compostos Bioativos, Atividade Antimicrobiana e Anti-Quorum Sensing de Extratos Brutos Obtidos de Pitaya Vermelha de Polpa Branca (*Hylocereus Undulatus*) e Vermelha (*Hylocereus Polyrhizus*). (Em andamento). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

ANDRÉ LUIZ ALVES FERNANDES. Avaliação sensorial de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*. (Em andamento). Orientadora: **KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA**.

CAROLINE HARUMI SILVA MATSUMURA. Revestimentos Comestíveis Incorporados com Extrato Bruto de Polpa e Semente de Macaúba (*Acrocomia Aculeata*) e seu Efeito na Conservação de Alimentos. (Concluído). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

CASSANDRA JUSTINA S. MAIA. Efeito das embalagens nos parâmetros sensoriais de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento. (Concluído). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA**.

CATARINA ANGELI DOS SANTOS. Filmes ativos incorporados com extrato bruto de polpa e semente de Jamelão (*Syzygium cumini* L.) para aumento da segurança e qualidade dos alimentos. (Concluído). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

CATHARINA MACHADO FERNANDES. (Em andamento). Orientadora: **FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA**.

DAYANE ANTONIA DE PADUA TOME. Caracterização Química e Determinação de Compostos Fenólicos Totais Presentes no Extrato Bruto de Manjeriço (*O. Basilicum* L.). (Concluído). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

ELISA FERNANDES CARDOSO GUIMARÃES. Características físicas, composição nutricional e potencial antioxidante da farinha obtida da casca e entrecasca da melancia



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



(Citrullus lanatus). (Concluída). Orientadora: **MELINA OLIVEIRA DE SOUZA.**

ELISMARA DE JESUS FERREIRA LIMA. Efeito das embalagens nos parâmetros físicos e físico-químicos de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento.

(Concluído). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

GABRIELLY THAIS DOS SANTOS. Caracterização físico-química da polpa congelada de açaí e avaliação das propriedades antioxidantes de dietas experimentais adicionadas de polpa congelada de açaí. (Concluída). Orientadora: **MELINA OLIVEIRA DE SOUZA.**

GUSTAVO HENRIQUE SOUZA DE LELIS. Alterações químicas e físicas em leite evaporado estocado a diferentes temperaturas. (Em andamento). Orientador: **ERICK ORNELLAS NEVES.**

HILIANE KAROLLINE DE OLIVEIRA SILVA. Elaboração de pães integrais com leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça. (Concluído). Orientadora: **SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA.**

ISABELA JESUS DE DEUS. (Em andamento). Orientadora: **KARINA BARBOSA DE QUEIROZ** (PIVIC/ UFOP)

IZABELLE CRISTINE ALEXANDRE SILVA. Avaliação sensorial de apesuntados com redução de sódio. (Concluído). Orientadora: **KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA.**

JORDANIA CRISTINA MARINS MOTA. Efeito do processo de fermentação do amido nas propriedades funcionais de pastas de amido sob congelamento. (Concluído). Orientador: **ERICK ORNELLAS NEVES.**

JULIANA JOSH SILVA ALVES. Desenvolvimento de embalagem ativa antimicrobiana com a incorporação de extrato de abricó (*Mammea americana* L.). (Em andamento). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

KÁRITHA ELEN DE FREITAS. Potencial antimicrobiano de Kefir consumido na região de Ouro Preto-MG. (Em andamento). Orientadora: **MARIA TEREZA DE FREITAS.**

LAIS CRISTINA DOS SANTOS. Elaboração e avaliação física, físico-química e nutricional de doces de banana elaborados sem adição de açúcar. (Em andamento). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

LETÍCIA HELENA DE OLIVEIRA CASSIMIRO. Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG. (Em andamento). Orientadora: **MARIA TEREZA DE FREITAS.**

MICAEL MUNIZ DE OLIVEIRA. Efeito do processo de fermentação do amido nas propriedades funcionais de pastas de amido sob congelamento. (Concluído). Orientador: **ERICK ORNELLAS NEVES.**

MICHELE CRISTINA VIEIRA. Atividade antimicrobiana e anti-quorum sensing de extratos



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

fenólicos obtidos da semente e polpa de macaúba (*Acrocomia aculeata*). (Concluído).

Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

NATÁLIA SOUZA SILVA. Análises físico-químicas de caldo de carne concentrado obtido a partir de carne bovina. (Concluído). Orientadora: **SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA**.

NATASHA NASCIMENTO LIMA. Elaboração e avaliação física e sensorial de sucos mistos de abacaxi e gengibre. (Em andamento). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA**.

PALOMA CRISTINA DOS SANTOS. Otimização de sucos mistos de abacaxi e gengibre baseado nas características físico-químicas e nutricionais. (Em andamento). Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA**.

PATRÍCIA DE FÁTIMA GONÇALVES. Características físico-químicas e físicas de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*. (Em andamento). Orientadora: **KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA**.

PAULA CRISTINA SILVA LESSA. Avaliação da atividade anti-quorum sensing de extratos brutos obtidos da polpa e semente de abricó (*Mimusops comersonii*). (Em andamento). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

STEFAN FELIPE TEIXEIRA. Efeito da fermentação de bactérias termofílicas “starters” na retrogradação de amido de milho e mandioca. (Em andamento). Orientador: **ERICK ORNELLAS NEVES**.

TAINÁ CRISTINA DAMASCENO SILVA. Formulação de bolo simples integral com substituição do açúcar comum. (Concluído). Orientadora: **SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA**.

TARUMIM DE JESUS RODRIGUES FALCAO. Ultrassom como Alternativa para Pasteurização do Leite Humano: Aspectos Microbiológicos e Nutricionais. (Em andamento). Orientadora: **LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA**.

TATIANE MARIA DOS SANTOS. (Em andamento). Orientadora: **KARINA BARBOSA DE QUEIROZ** (PIVIC/ UFOP)

THAIS ARAUJO BARUD. (Em andamento). Orientadora: **KARINA BARBOSA DE QUEIROZ** (PIP/ UFOP)

VIRGINIA MARIA GURGEL MACHADO. (Em andamento). Orientadora: **FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA**.

Projetos Pró-Ativa:

ÉRICA GRANATO FARIA NEVES. Uso de ambiente virtual de aprendizagem (AVA) como suporte ao conteúdo de química de leite e derivados da disciplina ALI 263 – Processamento de Leite e Produtos Lácteos. Bolsistas: Jordânia Cristina Marins Mota, Rodrigo



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

Schimitberger.

ERICK ORNELLAS NEVES. Desenvolvimento de jogos como proposta pedagógica para atualizar e dinamizar disciplinas do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Bolsistas: Fernanda Carneiro Ramalho.

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. Diagnóstico para elencar as principais causas de evasão e de retenção no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Bolsistas: Camila Carolinne Martins Gomes, Susanna Araújo.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Elaboração das fichas técnicas de preparo para a apostila de aulas práticas de ALI 216 – Técnica Dietética. Bolsistas: Elvis Maciel Jorge, Mariana Aparecida Gonçalves Bernardo, Victória Caroline Gonçalves.

Projetos de pesquisa sem financiamento:

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Avaliação dos minerais presentes em amostras de sal tipo gourmet usados na alimentação”. Departamento de Alimentos. 1 docente. 1 colaborador. 1 discente. Entidade parceira: UFMG. (Concluído).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Caracterização centesimal e mineral de plantas alimentícias não convencionais”. Departamento de Alimentos. 1 docente. 1 colaborador. 2 discentes. Entidade parceira: UFMG. (Concluído).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Caracterização físico química de resíduo líquido da agroindústria de milho e tomate”. Departamento de alimentos. 1 docente. 2 colaboradores. 1 discente. Entidades parceiras: UFMG, Reina - Resíduos Industriais e Agropecuários. (Concluído).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Avaliação e caracterização de diferentes amostras de arroz”. Departamento de Alimentos. 2 docentes. 1 discente. 1 colaborador. Entidades parceiras: UFSJ, UFMG. (Em andamento).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Avaliação e caracterização de diferentes amostras de mel da região de Minas Gerais”. Departamento de Alimentos. 2 docentes. 2 discentes. 1 colaborador. Entidades parceiras: UFSJ, UFMG. (Em andamento).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Caracterização, avaliação e aplicação de insumos e resíduos de cervejaria”. Departamento de Alimentos. 2 docentes. 2 colaboradores. 5 discentes. Entidades parceiras: UFMG. (Em andamento).

ELEONICE MOREIRA SANTOS. “Processamento de proteínas de insetos”. Departamento de Alimentos. 2 docentes. 2 discentes. 1 colaborador. (Em andamento).

ERICK ORNELLAS NEVES. “Efeito da fermentação de bactérias termofílicas “starters” na retrogradação de amido de milho e mandioca”. (Em andamento) – Edital PROPP 04/2018



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



ERICK ORNELLAS NEVES. “Efeito do processo de fermentação do amido nas propriedades funcionais de pastas de amido sob congelamento”. (Concluído) - Edital PROPP 11/2016

ERICK ORNELLAS NEVES. “Alterações químicas e físicas em leite evaporado estocado a diferentes temperaturas”. (Em andamento) – Edital PROPP 11/2017

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA. “Efeito de diferentes métodos de cocção no potencial antioxidante e na bioacessibilidade de taioba (*Brassica oleracea* L.)”. (Em andamento).

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. “Avaliação sensorial de apesuntados com redução de sódio”. Departamento de Alimentos. 4 docentes. 3 discentes. (Concluído).

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. “Avaliação sensorial de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*”. Departamento de Alimentos. 4 docentes. 3 discentes. (Em andamento).

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. “Características físico-químicas e físicas de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*”. Departamento de Alimentos. 4 docentes. 3 discentes. (Em andamento).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Filmes ativos incorporados com extrato bruto de polpa e semente de Jamelão (*Syzygium cumini* L.) para aumento da segurança e qualidade dos alimentos”. DEALI. 1 Docente. 2 Discentes. UFV. (Concluído).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Revestimentos Comestíveis Incorporados com Extrato Bruto de Polpa e Semente de Macaúba (*Acrocomia aculeata*) e seu Efeito na Conservação de Alimentos”. DEALI. 1 Docente. 2 Discentes. (Concluído).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Atividade antimicrobiana e anti-quorum sensing de extratos fenólicos obtidos da semente e polpa de macaúba (*Acrocomia aculeata*)”. DEALI. 1 Docente. 2 Discentes. (Concluído).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Caracterização Química e Determinação de Compostos Fenólicos Totais Presentes no Extrato Bruto de Manjerição (*O. Basilicum* L.)”. DEALI. 2 Docentes. 1 Discente. (Concluído).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Avaliação da atividade anti-quorum sensing de extratos brutos obtidos da polpa e semente de abricó (*Mimusopsis comersonii*)”. DEALI. 1 Docente. 1 Discente. (Em andamento).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Avaliação de Compostos Bioativos, Atividade Antimicrobiana e Anti-Quorum Sensing de Extratos Brutos Obtidos de Pitaya Vermelha de Polpa Branca (*Hylocereus Undulatus*) e Vermelha (*Hylocereus Polyrhizus*)”. DEALI. 1 Docente. 2 Discentes. (Em andamento).



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Estudo da Utilização de Extratos Vegetais como Substitutos de Nitrito e/ou Nitrato em Produtos Cárneos”. DEALI. 2 Docentes. 3 Discentes. (Em andamento).

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Ultrassom como Alternativa para Pasteurização do Leite Humano: Aspectos Microbiológicos e Nutricionais”. DEALI. 2 Docentes. 3 Discentes. (Em andamento).

MARIA TEREZA DE FREITAS. “Potencial antimicrobiano de Kefir consumido na região de Ouro Preto-MG.” (Status).

MARIA TEREZA DE FREITAS. “Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG.” (Status).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. “Elaboração e avaliação física e sensorial de sucos mistos de abacaxi e gengibre”. DEALI. 3 docentes. 1 discente. (Em andamento).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. “Otimização de sucos mistos de abacaxi e gengibre baseado nas características físico-químicas e nutricionais”. DEALI. 3 docentes. 1 discente. (Em andamento).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. “Avaliação física, físico-química e sensorial de licor de seriguela”. 3 docentes. 2 discentes. Parceira: UFJF. (Em andamento).

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. “Análises físico-químicas de caldo de carne concentrado obtido a partir de carne bovina. Departamento de Alimentos”. 02 docentes. 01 discente. (Concluído).

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. “Formulação de bolo simples integral com substituição do açúcar comum. Departamento de Alimentos”. 02 docentes. 01 discente. (Concluído).

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. “Avaliação qualitativa da origem botânica das própolis verde e vermelha.” Equipe: Rachel Basques Caligiorne, Bruno de Moura Almeida, José Alexandre Silva de Abreu, Sheila R Abreu. (Concluído).

Projetos de pesquisa com financiamento:

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA. “Efeito de diferentes métodos de cocção no potencial antioxidante e na bioacessibilidade de couve (*Brassica oleracea* L.)”. Auxílio financeiro concedido pela PROPP-UFOP Edital 07/2018. Valor do financiamento: R\$ 2.000,00 (Em andamento)

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. “Efeitos do sobrepeso neonatal induzido por aleitamento materno sobre a resistência à insulina em modelo experimental induzido por dieta rica em carboidratos simples (high sugar diet)”. Auxílio financeiro concedido pelo Edital PROPP 07/2018. Valor do financiamento: R\$ 2.000,00 (Em andamento).



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA. “Quorum Sensing Como Estratégia Antivirulência no Controle de Bactérias de Origem Alimentar”. DEALI. 5 Docentes e 14 discentes. Valor do financiamento: R\$ 21.525,00 (Concluído)

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. “Características físicas, composição nutricional e potencial antioxidante da farinha obtida da casca e entrecasca da melancia (*Citrullus lanatus*)”. DEALI. 2 docentes. 1 discentes (G). Valor do financiamento: R\$ 2.000,00 (Em andamento).

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. “Avaliação do efeito imunomodulador da polpa de açaí sobre marcadores inflamatórios e do estado oxidativo na artrite reumatóide induzida por antígeno em ratos”. Edital Demanda Universal N° 001/2018, proposta aprovada APQ - 02974-18. DEALI. 1 docente. DENCS. 2 docentes. Valor do financiamento: R\$ 18.375,00 (Em andamento).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. “Avaliação da estabilidade de frozen yogurt simbiótico adicionado de gengibre durante o armazenamento”. 4 docentes. EDITAL PROPP 06/2017 Auxílio financeiro ao pesquisador. Valor do financiamento: R\$ 2.000,00 (Em andamento).

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. “Avaliação do efeito sinérgico e da estabilidade dos agentes gelificantes em doces e geleias de frutas de baixo valor calórico”. 7 docentes. Entidade parceira: UFLA. EDITAL FAPEMIG 01/2014 Demanda Universal. Valor do financiamento: R\$ 26.871,60 (Concluído).

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. “Avaliação da atividade antifúngica do extrato de própolis verde (*Baccharis dracunculifolia*) e sua aplicação no controle de candidíases”. Equipe: Géssica Aparecida Lopes, Rachel Basques Caligiorne, Bruno de Moura Almeida, José Alexandre Silva de Abreu, Sheila R Abreu. Projeto financiado pelo CNPq. Valor do financiamento: R\$ 30.000,00 (Em andamento).

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO (colaboradora). “Impacto da fermentação sobre as respostas metabólicas pós-prandiais”. Coordenadoras: Ivana de Cássia Raimundo e Nancy Scardua Binda. Projeto financiado pelo Institut Prof. Kurz GmbH. Unabhängiges Prüflabor. Alemanha. Valor do financiamento: ~R\$ 25.000,00 (Em andamento).

Projetos de extensão:

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Valorização do Lixo que não é Lixo. Programa: Capacitação Profissional 100horas para Senhoras do núcleo Cátedra UNESCO; Água, Mulheres e Desenvolvimento II. Departamento de Alimentos. Número de discentes na equipe: 4. Entidades parceiras: Associação de Pais e Amigos do Excepcional de Ouro Preto – APAE; Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas – CAPs



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

ad – unidade Padre Faria. Cadastrado na PROEX.

ELEONICE MOREIRA SANTOS. 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. Departamento de Alimentos. Número de discentes na equipe: 4. Entidades parceiras: Associação de Pais e Amigos do Excepcional de Ouro Preto – APAE; Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas – CAPs ad – unidade Padre Faria. Cadastrado na PROEX.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA (coordenadora). Boas Práticas no Preparo de Alimentos. Departamento de Alimentos. 02 docentes na equipe. Número de discentes na equipe: 02. Cadastrado na PROEX.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO (coordenadora). Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária. Número de alunos envolvidos: 6. Cadastrado na PROEX.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO e CAROLINA ALI (coordenadoras). Ambulatório de Atendimento em Nutrição. Número de alunos envolvidos: 4. Parceria com a Prefeitura Municipal de Ouro Preto. Cadastrado na PROEX.

MARIA TEREZA DE FREITAS (coordenadora). Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG. Departamento de Alimentos. Número de docentes: 01. Número de discentes: 2. Cadastrado na PROEX.

MARIA TEREZA DE FREITAS (coordenadora). Reencantando a nutrição infantil: ações de educação alimentar e nutricional no contexto escolar. Departamento de Alimentos. Número de docentes: 02. Número de discentes: 13. Não cadastrado na PROEX.

Produção bibliográfica

Artigo em periódico científico. Classificação no Portal CAPES:

BARBOSA DE QUEIROZ, K.; PEREIRA, T. S. F. ; ARAUJO, M. S. S. ; GOMEZ, R. S. ; COIMBRA, R. S. . Resveratrol Acts Anti-Inflammatory and Neuroprotective in an Infant Rat Model of Pneumococcal Meningitis by Modulating the Hippocampal miRNome. *Molecular Neurobiology*, v. 1, p. 1, 2018. A1.

CIOGLIA, CR. **FREITAS, MT.** Qualidade microbiológica de leites UHT comercializados na cidade de Ouro Preto, MG. *Brazilian Journal of Food Research, Campo Mourão*, v. 8 n. 4, p. 74-88, out./dez. 2017. B5.

DE FREITAS, M. C. D.; DE MIRANDA, M. B.; DE OLIVEIRA, D. T.; VIEIRA-FILHO, S. A.; CALIGIORNE, R. B.; **FIGUEIREDO, S. M.** Biological Activities of Red Propolis: A Review. *Recent Patents on Endocrine Metabolic & Immune Drug Discovery.*, v. 11, p. 1-8, 2018. doi: 10.2174/1872214812666180223120316. B1. (MEDICINA I).



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

E SILVA, FERNANDA G. D.; PAIATTO, LISIERY N. ; YAMADA, AUREO T. ; NETTO, FLAVIA M. ; SIMIONI, PATRÍCIA U. ; TAMASHIRO, WIRLA M. S. C. . Intake of Protein Hydrolysates and Phenolic Fractions Isolated from Flaxseed Ameliorates TNBS-Induced Colitis. *MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH*, v. 62, p. 1800088, 2018. A1 (Ciência de Alimentos)

HADDAD, G.B.S., MOURA, A.P.R., FONTES, P.R., **CUNHA, S.F.V.**, RAMOS, A.L.S., RAMOS, E. M.. The effects of sodium chloride and PSE meat on restructured cured-smoked pork loin quality: A response surface methodology study. *Meat Science*, v.137, p. 191-200, 2018. A1

MONTEIRO F.M.; MACHADO A.S.; ROCHA-SILVA F.; ASSUNÇÃO C.B; GRACIELE-MELO C.; COSTA L.E.; PORTELA A.S.; COELHO E.A.F.; **FIGUEIREDO S.M.**; CALIGIORNE R.B. Canine visceral leishmaniasis: Detection of *Leishmania* spp. genome in peripheral blood of seropositive dogs by real-time polymerase chain reaction (rt-PCR). *Microbial Pathogenesis* 126 (2019) 263–268. B1 (NUTRIÇÃO)

NEVES, I. C. O.; DE FARIA, J. T.; VIDIGAL., M. C. T. R.; **FIDELIS, P. C.** ; MINIM, V. P. R.; MINIM, L. A.. Foaming properties of suspensions composed by β -lactoglobulin and polysaccharides, in the presence of sucrose or polyols. *Colloids and Surfaces A - Physicochemical and Engineering Aspects* , v. 550, p. 199-208, 2018. A1

NOGUEIRA, J. V.; SANTOS, M. M. O.; PASSOS, M. C.; **CUNHA, L. R.** ; PARREIRAS, P. M.; MENEZES, C. C. Stability of Antioxidant Capacity of Human Milk after Freezing and Pasteurization. *Journal of Food and Nutrition Research*, v. 6, p. 450-455, 2018. A2

PAIATTO, LISIERY N.; **SILVA, FERNANDA G. D.** ; YAMADA, ÁUREO T. ; TAMASHIRO, WIRLA M. S. C. ; SIMIONI, PATRICIA U. . Adoptive transfer of dendritic cells expressing CD11c reduces the immunological response associated with experimental colitis in BALB/c mice. *PLoS One*, v. 13, p. e0196994, 2018. A1 (Ciência de Alimentos)

PENTEADO, A. A. T.; NOGUEIRA, A. C.; **GANDRA, K. M. B.**; BARRERA-ARELLANO, D.; STEEL, C. J. Zero trans biscuits with soybean-based fats formulated using an artificial neural network. *Grasas y Aceites*, v. 69, n. 2, e251, 2018. B1

PEREIRA, P. A. P.; FAGUNDES, B. M.; DIVINO, V. B.; DIAS, J. G.; **GANDRA, K. M. B.**; **CUNHA, L. R.** Development and assessment of concentrate salty yogurt added spices. *Journal of Bioenergy and Food Science*, v. 5, n. 2, p. 66-84, 2018. B5

ROCHA-SILVA, F; **FIGUEIREDO, S. M.**; GÓES, A. M.; CALIGIORNE, R. B. Paracoccidioidomycosis: Detection of *Paracoccidioides brasiliensis*´ genome in biological samples by quantitative chain reaction polymerase (qPCR). *Microbial Pathogenesis* , v. 118, p. 1-5, 2018. B1 (NUTRIÇÃO).



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

ROCHA-SILVA F.; GUIMARÃES, C. F.; JÚNIOR, E. R. O.; **FIGUEIREDO, S. M.**; CALIGIORNE, R. B. Disseminated paracoccidiodiomyces prediagnosed as neoplasm: an important challenge in diagnosis using rt-PCR. Medical Mycology Case Reports. v.19, p. 1–5, 2018. doi: 10.1016/j.mmcr.2017.09.003. eCollection 2018 Mar. B1 (INTERDISCIPLINAR).

SOARES ARAÚJO, RAFAEL RIBEIRO; DOS SANTOS BENFICA, TATIANA APARECIDA RIBEIRO; FERRAZ, VANY PERPETUA; **MOREIRA SANTOS, ELEONICE**. Nutritional Composition of insects Gryllus Assimilis and Zophobas Morio: Potential foods harvested in Brazil. Journal of Food Composition and Analysis, 2018. A1.

Resumo em eventos científicos:

AMARAL, C.A.A.; JUNQUEIRA, R.G.; **FREITAS, M.T.** Influência de processos de cocção no perfil de ácidos graxos dos filés de merluza (*merluccius hubbsi*) e pescada branca (*cynoscion leiarchus*). Revista da Associação Brasileira de Nutrição v. 9, n. 1 (2018) - ISSN: 2357-7894.

AMARAL, C.A.A.; SHIMOHIRA, P.Y.; **GAMA, B.E.P.N.**; CINTRA, D.E.C.; BISSOLI, M.C. Teor de sódio em preparações de alimentos: análise entre os métodos fotômetro de chama e salt detector. Revista da Associação Brasileira de Nutrição v. 9, n. 1 (2018) - ISSN: 2357-7894.

ARAÚJO, R. R. S.; SILVA, M. E.; **SANTOS, E. M.**; BENFICA, T. A. R. S.; FERRAZ, V. P. Avaliação do perfil de ácidos graxos e aminoácidos do *Gryllus assimilis* (grilo preto). In: II Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2018, Viçosa-MG.

BARCELOS, J. C.; SILVEIRA, C. G.; GUIA, M. D. M.; BARBOSA, L. C. S.; DIAS, A. C. C.; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.** Aplicação Das Questões Do Check-All-That-Apply (Cata) Na Avaliação Das Características De Sabor E De Textura De Doces De Banana Sem Adição De Açúcar. In: II Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2018, Viçosa.

CAMPOS, R. S.; SILVA, G. S. V.; HIGYNO, P. M. S.; **CUNHA, A. C.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **CUNHA, S. F. V.** Efeito da substituição da farinha de trigo branca por farinhas integrais sob aceitação e qualidade nutricional de cupcakes de legumes. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém. XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018.

CARDOSO, A.L., BARUD, W.A., ALMEIDA, A.D., SILVA, N.A.B., **CUNHA, S.F.V.**, **NEVES, E.G.F.** Capacitação de manipuladores de alimentos. Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

CARDOSO, G. F.; SANTOS, P. C.; **LIMA, E. M. F.**; **VIEIRA, S. M.**; **PEREIRA, P. A. P.**



UFOP
Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



Avaliações físicas de pães de queijo com diferentes concentrações de farinha do albedo de laranja. In: IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018, Lavras. IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018.

CARDOSO, G. F.; SOUZA, E. M.; **LIMA, E. M. F.**; **VIEIRA, S. M.**; **PEREIRA, P. A. P.**. Avaliação colorimétrica de pães de queijo com diferentes concentrações de farinha do albedo de laranja. In: IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018, Lavras. IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018.

CARVALHO, A. M.; GOMES, R. S.; SANTOS, C. A.; **CUNHA, L. R.** Avaliação da Atividade Antimicrobiana do Extrato Bruto Obtido da Polpa de Pitaya Frente ao Crescimento de *Pseudomonas aeruginosa*. XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP Encontro de Saberes 2018.

CHAGAS, T. C.; SOUSA, M. M.; BRUZIQUESI, P. O.; VELHO, A. P.; SANTOS, P. C.; DIAS, E. C. V.; FIGUEIREDO, J. H. A.; SANTOS, G. A.; ARAÚJO, M. S.; **SANTOS, E. M.** Valorização do Lixo Que não é Lixo – Conscientização e Agregação de Valor a Materiais Recicláveis. In: XIX Seminário de Extensão da UFOP – ENCONTRO DE SABERES, 2018, Ouro Preto – MG.

CHAVES, D. C.; OLIVEIRA, M.Q.; **SANTOS, E. M.** Plantas comestíveis não convencionais: Caracterização centesimal e mineral da planta dente-de-leão (*Taraxacum officinale*). In: XIX Seminário de Extensão da UFOP – ENCONTRO DE SABERES, 2018, Ouro Preto – MG.

CUNHA, S.F.V., **CUNHA, A.C.**, ARAÚJO, T.M., BRANDÃO, R.L., LUCAS, C. Avaliação do potencial de aplicação de leveduras isoladas da produção de cachaça em panificação. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém-Pará.

DIAS, A.C.C.; SANTOS, C.A.; **VIEIRA, M.C.**; **PEREIRA, P.A.P.**; **CUNHA, L. R.** Avaliação do Efeito Antimicrobiano de Filmes Ativos Incorporados com Extrato Bruto de Semente de Jambolão em Queijo Minas Frescal. XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes 2018.

FERNANDES, A. L. A.; GONÇALVES, P. F.; SILVA, I. C. A.; DIAS, A. C. C.; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.** Avaliação sensorial: intenção de compra de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.

FIGUEIREDO, J. H. A.; BRUZIQUESI, P. DE O.; DOS SANTOS, P. C.; CHAGAS, T. C.; SANTOS, G. A.; VELHO, A. P.; SOUSA, M, M.; DIAS, E. C. V.; **SANTOS, E. M.** Aproveitamento integral de alimentos: aplicando conhecimentos em favor da comunidade. In: II Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2018, Viçosa-MG.



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

FREITAS, M. D.; LOPES, G. A.; OLIVEIRA; N. A, ALMEIDA, B. M.; ABREU, S. R. L.; JOHANN, S.; BINDA, N. S.; CALIGIORNE, R. B.; **FIGUEIREDO, S. M.** In Vitro Evaluation of Green and Red Propolis Extracts Against Candida spp. Segunda Conferência da Própolis, Sófia Bulgária. 2018. Sófia, Bulgária.

FREITAS, M. D.; LOPES, G. A.; OLIVEIRA; N. A, ALMEIDA, B. M.; ABREU, S. R. L.; JOHANN, S.; BINDA, N. S.; CALIGIORNE, R. B.; **FIGUEIREDO, S. M.** Thirteen Flavonoids from Green Propolis from Minas Gerais, Brazil, Analyzed for Six Years. Segunda Conferência da Própolis, Sófia Bulgária. 2018. Sófia, Bulgária.

GOMES, R. S.; CARVALHO, A. M.; **CUNHA, L. R.** Avaliação da Atividade Antimicrobiana do Extrato Bruto Obtido da Polpa de Pitaya Frente ao Crescimento de Escherichia coli. XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes 2018.

GONÇALVES, P. F.; FERNANDES, A. L. A.; MONTEIRO, R. S.; **GANDRA, K. M. B.**; **PEREIRA, P. A. P.**; SILVA, I. C. A.; SANTOS, H. V. Características colorimétricas de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero Capsicum. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.

GUIMARÃES, E.F.C., **CUNHA, S.F.V.**, **SOUZA, M.O.** Características físicas, composição nutricional e potencial antioxidante da farinha obtida da casca e entrecasca da melancia (CITRULLUS LANATUS). Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

JORGE, E.M., BERNARDO, M.A.G., **CUNHA, S.F.V.** Elaboração das Fichas técnicas de preparo para a apostila de aulas práticas de ALI 216 - Técnica Dietética. Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

LIMA, E. J. F.; MAIA, C. J. S.; SANTOS, H. V.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Análise reológica de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.

LIMA, N. N.; SANTOS, P. C.; SOUZA, E. M.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Análise colorimétrica de sucos mistos de abacaxi e gengibre. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.

MAIA, C. J. S.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.**; LIMA, E. J. F.; SANTOS, H. V. Influência do tempo de armazenamento e das embalagens no perfil de tempo-intensidade de geleias de laranja de baixo valor calórico. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



MATSUMARA, C.H.S.; SILVA, G.L.; **CUNHA, L.R.** Revestimentos comestíveis incorporados com extrato bruto de polpa de abricó (*Mimusopsis comersonii*) e seu efeito na conservação de alimentos. XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes 2018.

MOREIRA, M.M., **CUNHA, S.F.V.** Formulação de preparações isentas de glúten. Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

OLIVEIRA; N. A.; **FIGUEIREDO, S. M.**; GUIMARÃES, N. S. Circunferência do Pescoço como indicador da Adiposidade em Pessoas Vivendo com HIV. 54º Congresso da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical. Setembro de 2018. Olinda, Pernambuco.

PEREIRA, M. F. A.; CARVALHO, M. M. DE F.; PAULINO, A. H. DE S.; **SANTOS, E. M.**; SILVA, M. E. Avaliação do efeito do suco de uvaia (*Eugenia uvalha* Cambes) em modelo de hepatotoxicidade por paracetamol em ratos Fischer. In: II Curso de Integração em Saúde e Nutrição, 2018, Ouro Preto-MG.

SILVA, N.A.B., OLIVEIRA, L.T., CARDOSO, A.L., ALMEIDA, A.D., **NEVES, E.G.F.**, **CUNHA, S.F.V.** Boas Práticas no Preparo de Alimentos. Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

SILVA, I. C. A.; SILVA, G. A.; CORREIA, I. F.; SANTOS, M.; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Avaliação da aceitabilidade de apesuntados com redução de sódio. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto, MG. Anais do SEIC - UFOP - ISSN: 21763410, 2018.

SILVA, N.S., **SOUZA, M.O.**, **CUNHA, S.F.V.** Análises físico-químicas de caldo de carne concentrado obtido a partir de carne bovina. Encontro de Saberes, 2018, Ouro Preto-Mg.

TEOTONIO, D. O.; SILVEIRA, C. G.; **CUNHA, L. R.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **GANDRA, K. M. B.** Efeito da mistura de polpas de pimentas no teor de vitamina C. In: IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018, Lavras, MG. Anais do IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2018.

TOME, D. A. P.; SANTOS, C. A.; FIGUEIREDO, R. C.; **CUNHA, L. R.** Caracterização Química e Determinação de Compostos Fenólicos Totais Presentes no Extrato Bruto de Manjerição (*O. basilicum* L.). Participação no XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFOP - Encontro de Saberes 2018.

UMBELINO, A. L. A.; TAVARES, E. J. S.; **CUNHA, A. C.**; **PEREIRA, P. A. P.**; **CUNHA, S. F. V.** Desenvolvimento de brownies com substituição do açúcar comum. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém. XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018.

VELHO, A. P.; SOUSA, M. M.; DIAS, E. C. V.; DIAS, E. C. V.; BRUZIQUESI, P. O.; CHAGAS, T. C.; SANTOS, P. C.; FIGUEIREDO, J. H. A.; SANTOS, G. A.; ARAÚJO, M. S.;



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

SANTOS, E. M. Noções Básicas De Higienização e de Manipulação de Produtos de Higiene. In: XIX Seminário de Extensão da UFOP – ENCONTRO DE SABERES, 2018, Ouro Preto – MG.

Livro ou capítulo de livro:

BARBOSA, PO; SOUZA, MO; FREITAS, RN. Chapter 2. Açaí: Health Effects In: Tropical Fruits: From Cultivation to Consumption and Health benefits, Fruits from the Amazon.1 ed. Nova Iorque: NOVA Scientific Publisher, 2018, v.1, p. 1-420. ISBN: 9781536128390

FIGUEIREDO, S. M.; LOPES, G. A.; BRAGA, B. S.; COLETRO H. N.; RODRIGUES, R.M.F. Alimentação sem Glúten. In: Técnica Dietética em Preparações Especiais / organizado por Vanessa Moraes Bezerra, 1ª ed, Rio de Janeiro: Rúbio, 2019. 320p.

Outras informações

Palestras ministradas:

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA. Suplementos Alimentares: para quem, qual, quando e em que quantidade prescrever? VII Semana de Estudos em Nutrição. 2018. Ouro Preto, MG.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Epigenômica nutricional e imprinting metabólico: novas perspectivas no estudo da Nutrição. 2018. Festival de Ciências Biológicas - CBiol Fest, UFOP, Ouro Preto, MG.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Resveratrol Acts Anti-Inflammatory and Neuroprotective in an Infant Rat Model of Pneumococcal Meningitis by Modulating the Hippocampal miRNome. 2018. ImunnoNutri, UFMG, Belo Horizonte, MG. Apresentação oral de trabalho.

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Açaí: Modelos Experimentais Utilizados Para Avaliação De Suas Propriedades. II Curso de integração em Saúde e Nutrição do programa de Pós graduação em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição, UFOP.

PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA. Desenvolvimento de Novos Produtos Saudáveis. II Curso de Integração em Saúde e Nutrição 2018. Ouro Preto, MG.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Palestrante do Curso de Bioinformática Aplicada a Nutrição. Simpósio, Março de 2018. Ouro Preto, MG.

Mesa redonda:

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA; JOANA FERREIRA DO AMARAL; DANIELA PALA. Mesa Redonda: Bioquímica e Fisiopatologia da Nutrição: dieta da moda uma abordagem científica no II Curso de Integração em Saúde e Nutrição, com carga



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

horária de 2 horas, realizado em 11 de Outubro de 2018 na Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, MG.

Cursos / Minicursos ministrados:

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA; MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Mini-Curso ministrado “Métodos de análise da capacidade antioxidante em Alimentos” no II Curso de Integração em Saúde e Nutrição, com carga horária de 4 horas, realizado em 9 de Outubro de 2018 na Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, MG.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Minicurso ministrado “Status genético dos animais de laboratório” no I Curso de Capacitação Técnica de manejo e Ciências de Animais de Experimentação da Universidade Federal de Ouro Preto, com carga horária de 21 horas, no período de 26 a 28 de setembro de 2018.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Minicurso ministrado “Biossegurança” no I Curso de Capacitação Técnica de manejo e Ciências de Animais de Experimentação da Universidade Federal de Ouro Preto, com carga horária de 21 horas, no período de 26 a 28 de setembro de 2018.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Minicurso ministrado “Metodologia de PCR em estudos de Nutrição” no II Curso de integração em Saúde e Nutrição, com carga horária de 8 horas, realizado nos dias 9 a 11 de outubro de 2018, Na Universidade Federal de Ouro Preto.

MELINA OLIVEIRA DE SOUZA. Métodos de Avaliação da Capacidade Antioxidante em Alimentos. II Curso de integração em Saúde e Nutrição do programa de Pós graduação em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição, UFOP.

SILVIA MENDONÇA VIEIRA. “Workshop pizza” na Semana de Alimentação, com carga horária de 4 horas, realizado no dia 17 de Outubro de 2018 na Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, MG.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Curso ministrado “Um passeio por Portugal” na semana VIII Semana de Estudos em Nutrição, com carga horária de 8 horas, realizado no dia 18 de Novembro de 2018 no Laboratório de Técnica Dietética da Escola de Nutrição na Universidade Federal de Ouro Preto.

Orientação de monitoria:

2018/1

ALI 125 – Dietética. Orientadora: **Sônia Maria de Figueiredo**. Monitores: Elvis Maciel Jorge.

ALI 135/136 – Bromatologia e Composição de Alimentos e ALI 255 – Análise de Alimentos. Orientadoras: **Emília Maria França Lima** e **Melina Oliveira de Souza**. Monitores: Cláudia Sabioni de Battisti Ribeiro, Douglas Coutinho Chaves, Gabrielly Thais dos Santos.



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

ALI 216 – Técnica Dietética. Orientadora: **Simone de Fátima Viana da Cunha**. Monitores: Ana Carla Ferreira Neves, Iara Fernandes.

ALI 252 – Microscopia de Alimentos. Orientadora: **Maria Helena Nasser Brumano**. Monitores: Bruna Cristina Batista, Karen de Paula Barbosa.

ALI 257 – Análise Sensorial de Alimentos. Orientadora: **Patrícia Aparecida Pimenta Pereira**. Monitores: Camila Gaddini Amaral, Júnia Cristina Barbosa.

ALI 261 – Princípios de Conservação de Alimentos. Orientadores: **Érica Granato Faria Neves** e **Erick Ornellas Neves**. Monitores: Amanda Souza da Silva, Vanessa e Souza Gonçalves.

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: Herivelton Moraes da Silva.

ALI 263 – Processamento de Leite e Derivados. Orientadoras: **Érica Granato Faria Neves** e **Luciana Rodrigues da Cunha**. Monitores: Marcela de Paula Drumond Magalhães.

2018/2

ALI 135/136 – Bromatologia e Composição de Alimentos e ALI 255 – Análise de Alimentos. Orientadores: **Aureliano Claret da Cunha** e **Melina Oliveira de Souza**. Monitores: Amanda Laura Vieira Brito, Sávila Maria Correia Marinho.

ALI 216 – Técnica Dietética. Orientadora: **Simone de Fátima Viana da Cunha**. Monitores: Edinalva Bitarães Cunha, Mariane Mariana de Azevedo Silva, Priscila Maura Pereira Pinto.

ALI 252 – Microscopia de Alimentos. Orientadora: **Maria Helena Nasser Brumano**. Monitores: Andreza Drumond de Almeida.

ALI 253 – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Orientadora: **Priscila Cardoso Fidelis**. Monitores: Laís Cristina dos Santos Barbosa.

ALI 257 – Análise Sensorial de Alimentos. Orientadora: **Patrícia Aparecida Pimenta Pereira**. Monitores: Júnia Cristina Barbosa.

ALI 259 – Microbiologia de Alimentos. Orientadora: **Luciana Rodrigues da Cunha**. Monitores: Tamara Bertoldo Francisco.

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: Patrícia de Fátima Gonçalves.

Tutoria:

MARIA TEREZA DE FREITAS. Tutora do “PET Nutrição”. Alunos: Ana Carla Ferreira Neves, Gabriela Vieira Quirino, Iara Fernandes, Isabela Moreira De Vasconcelos Ferreira, Júlia Moraes Lima, Kátia Fernandes, Priscila Maura Pereira Pinto, Thamires Elisa do Espírito



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

Santo, Marianna Carvalho Gontijo, Natália Luisa Oliveira Gonzaga, Larissa Rodrigues Penha, Raphaela Cruz Vasconcelos Sousa, Felipe Reis Stavaux Baudson. (Em andamento).

Outros

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação em Banca Examinadora do Concurso Público de Provas e Títulos para Seleção de Professor Integrante da Carreira do Magistério Superior do Quadro de Pessoal – Edital PROAD n. 24/2018, área Nutrição e Administração de Setores Específicos na Escola de Nutrição da UFOP no período de 11 a 17 de junho de 2018.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório da servidora Andréia Perez da Tassis. Portaria ENUTn. 04, de 16/05/2018.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório do servidor Bruno Elias Pereira Nogueira da Gama. Portaria ENUT n.04, de 11.10.2016.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório do servidor Paulo Victor Mendes de Azevedo. Portaria ENUT n.n 03, de 22.05.2017.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório do servidor Raphael Antônio Borges. Portaria ENUT n. 05, de 16/05/2018.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório da servidora Karina Barbosa de Queiroz. Portaria PROAD n. 635, de 01/11/2018.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação do Conselho de Medalha da UFOP. Resolução CUNI n. 1.915, de 12/06/2017.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Participação na Comissão Especial de Colação de Grau Oficial e a Cerimônia Simbólica de Colação de Grau. Resolução CEPE n. 7.023, de 19.01.2017.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Comissão de Coordenação de Estágios.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Comissão de Infraestrutura da ENUT.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Comissão Organizadora do IV CONAN.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Roda de Conversa do PET: “Educação Alimentar e Nutricional em Serviços de Alimentação”, em 25.10.18.

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL. Roda de Conversa do PET: “O que estamos



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



comendo? O impacto do sódio na saúde”, em 21.11.18.

ELEONICE MOREIRA SANTOS. Treinamento em: Instalação e treinamento operacional no sistema HPLC Prominence e software LCSolution. Carga horária: 12 horas. Shimadzu do Brasil Comércio LTDA.

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA. Participação no Edital nº 99/2018 para Seleção de Professor Substituto na Universidade Federal de Viçosa.

FERNANDA GUIMARÃES DRUMMOND E SILVA. Participação na Banca Examinadora do Edital nº02/2018 do PNPD do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto. 2018

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Participação no I Curso de Capacitação Técnica de manejo e Ciências de Animais de Experimentação da Universidade Federal de Ouro Preto, com carga horária de 21 horas, no período de 26 a 28 de setembro de 2018.

KARINA BARBOSA DE QUEIROZ. Participação em banca de Teresiana Velikkakam. Influência da administração de extrato bruto de *Necator americanus* em camundongos com diabetes tipo I. 2018. Dissertação (Mestrado em Biologia Celular) - Universidade Federal de Minas Gerais.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Participação como Revisor de Trabalhos submetidos ao Encontro de Saberes da Universidade Federal de Ouro Preto, realizado no período de 06 a 08 de novembro de 2018.

KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA. Participação como parecerista ad-hoc de projetos submetidos à Coordenadoria dos Programas de Iniciação Científica e Tecnológica da UFSCar no Edital ProPq 001/2018 PIBIC, PIBIC-Af, PIBITI e ICT sem remuneração, seleção 2018 - 2019, entre os meses de maio e junho de 2018.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Participação como revisor de trabalhos do Encontro dos Saberes, realizado de 06 a 08 de novembro de 2018.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Participação como avaliadora da apresentação de trabalhos de extensão da Sessão oral do Encontro dos Saberes, realizado de 06 a 08 de novembro de 2018.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Presidente da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório da servidora Melina Oliveira de Souza. Portaria PROAD Nº 357 de 19 de abril de 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Participação da Comissão de Avaliação de Desempenho em Estágio Probatório da servidora Adriana Lúcia Meirelles. Portaria PROAD nº 461 de 16 de maio de 2017.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Membro do Comitê de Ética em Pesquisa da



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

UFOP.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Membro do Comitê de Extensão da UFOP.

SIMONE DE FÁTIMA VIANA DA CUNHA. Participação na Banca Examinadora do Concurso Público de Provas e Títulos para Seleção de Professor Integrante da Carreira do Magistério Superior do Quadro de Pessoal – Edital PROAD n. 24/2018, área Nutrição e Administração de Setores Específicos na Escola de Nutrição da UFOP no período de 11 a 17 de junho de 2018.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Organização do Curso de Bioinformática Aplicada a Nutrição. Simpósio, Março de 2018. Ouro Preto, MG.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Banca de doutorado de Nathalia Sernizon Guimarães: Validação da Antropometria como Técnica de Avaliação Quantitativa da Gordura Troncular em Adultos Vivendo com HIV. Tese apresentada ao Programa de Pósgraduação em Ciências da Saúde: Infectologia e Medicina Tropical da Faculdade de Medicina. Universidade Federal de Minas Gerais, Orientador: Prof. Dr. Unaí Tupinambás e Co-orientadora: Profa. Dra. Maria Arlene Fausto, 2018.

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Treinamento da SHIMADZU COMÉRCIO DO BRASIL LTDA em: Instalação e treinamento operacional no sistema HPLC Prominence e software LCSolution. Ministrante: Cristiano Martins da Costa Especialista, Ouro Preto, 2018.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Membro do Colegiado de Curso da Nutrição.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Revisor de trabalhos no Encontro de Saberes, UFOP, 2018.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Comissão de Aquisição de equipamentos da ENUT.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Comissão de Avaliação de Alternância de Turno do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Coordenação do laboratório de Microbiologia de Alimentos.

MARIA TEREZA DE FREITAS. Tutora do Programa de Educação Tutorial (PET- Nutrição).

Dissertações de Mestrado:

ANA CLARA DIAS. Utilização de embalagens ativas na conservação de doce de banana sem adição de açúcar. Dissertação em andamento (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

HELLEN VIDAL SANTOS. Efeito Das Embalagens Na Estabilidade De Geleias De Laranja



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

De Baixo Valor Calórico Durante O Armazenamento. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

JAÍSA OLIVEIRA CHAVES. Efeito Das Condições De Armazenamento Do Leite Humano Destinado Aos Bancos De Leite: Impacto Sobre O Perfil De Ácidos Graxos, Vitamina A E A Capacidade Antioxidante In Vitro. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **CAMILA CARVALHO MENEZES.**

MÁRCIA CHRISTINA DORNELAS DE FREITAS. Atividade Antifúngica da Própolis Verde e Vermelha contra Leveduras de Interesse Médico. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO.**

PAOLA PARRERAS MACHADO. Processamento do leite humano em bancos de leite: impacto sobre os teores de compostos bioativos e capacidade antioxidante in vitro. Dissertação em andamento (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **CAMILA CARVALHO MENEZES.**

VITÓRIA REGINA PINTO. Avaliação da estabilidade de compostos bioativos em geleias de jabuticaba elaboradas com diferentes tipos de açúcares. Dissertação em andamento (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) – Universidade Federal de Ouro Preto. Orientadora: **PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA.**

3. Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCS

Criado em 1994, o Departamento de Nutrição Clínica e Social conta, atualmente, com 11 (onze) professores efetivos em regime de dedicação exclusiva; 4 (quatro) professoras substitutas e 1 (uma) professora voluntária, cujos contatos podem ser consultados no link <<https://enut.ufop.br/servidores>>.

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:

Marília Alfenas de Oliveira Sírío – Chefe do DENCS

Sandro Luiz Jailson Lopes Tinôco – secretário do DENCS

Telefone: (31) 3559 1838

E-mail: dencs@ufop.edu.br

3.1 Informações acadêmicas e administrativas do DENCS

Atividades administrativas

Cargo com CD ou FG

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS. Diretora da Escola de Nutrição
MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO. Chefe do Departamento de Nutrição Clínica e Social
ADRIANA LÚCIA MEIRELES. Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição.

Iniciação Científica:

DANIEL DE SOUSA PAULA. PIBIC/FAPEMIG. Projeto: Avaliação do efeito anti-inflamatório do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Martius) em modelo animal de mucosite induzida por 5-fluorouracil. Orientadora: **JOANA FERREIRA DO AMARAL**

MIRIAM APARECIDA DE ASSIS SILVA. PIP/UFOP. Projeto: Efeito do consumo da polpa açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) sobre parâmetros inflamatórios e do estado oxidativo na artrite reumatoide experimental. 2018. Orientadora: **JOANA FERREIRA DO AMARAL**

Kátia Fernandes. Coorte de Universidades Mineiras (CUME): Fatores Dietéticos Associados à Síndrome Metabólica em Adultos Jovens, determinados por análise de Componentes Principais (PIVIC). Orientadora: **JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO**.

Luiza de Araújo Dias. Condições de vida e saúde no meio rural: Perfil dos agricultores familiares do município de Mariana/MG Orientadora: **ADRIANA LÚCIA MEIRELES**.

Maraisa Porfíria de Souza e Silva. Efeito do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Martius) sobre o metabolismo lipídico e a via das sirtuínas na patogênese da doença hepática gordurosa não alcoólica na prole de ratas alimentadas com uma dieta hiperlipídica – PIBIC/CNPq. Orientadora: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS**

Catharina Machado Fernandes. Avaliação do efeito antioxidante do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Martius) em modelo animal de mucosite intestinal induzida por 5-fluorouracil – PIP/UFOP. Orientadora: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS**

Deuziane Pereira Domingos de Paiva. Efeito do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Martius) sobre marcadores hepáticos na prole de ratas alimentadas com uma dieta hiperlipídica – PIBIC/FAPEMIG. Orientadora: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS**

Dissertações de Mestrado:

MARINA RODRIGUES REIS DE CASTRO. Índice de Alimentação Saudável de Crianças e Adolescentes em um Município do Vale do Jequitinhonha – MG. Dissertação (Mestrado em

SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: **CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA.**

RENATHA CRISTINA FIALHO DO CARMO MARTINS. Perfil Nutricional, tempo de permanência e desfecho clínico de pacientes internados em unidade de terapia intensiva de um hospital filantrópico de Ouro Preto-MG. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO). Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP. Coorientação: **JOANA FERREIRA DO AMARAL.**

JAÍSA OLIVEIRA CHAVES. Qualidade microbiológica e efeito das condições de congelamento e da incidência de luz sobre os teores de retinol e capacidade antioxidante total do leite humano. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO. Coorientação: **MARIA CRISTINA PASSOS**

CÍNTHIA RIBEIRO TEODORO. Insegurança alimentar e nutricional e fatores associados entre agricultores familiares do município de Mariana/MG. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: **ADRIANA LÚCIA MEIRELES.**

ERICA COSTA RODRIGUES. Taxa de mortalidade por câncer infanto-juvenil e sua relação com a densidade de cultivo agrícola em Minas Gerais: um estudo ecológico. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: **ADRIANA LÚCIA MEIRELES.**

TALITA ALVES FARIA MARTINS MAGALHÃES. Efeito de uma suplementação com polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) em camundongos Balb/c com mucosite intestinal induzida por 5-fluoruracil. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientação: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS.** Co-orientação: **JOANA FERREIRA AMARAL**

STÉPHANE CASTELLAR DE SOUSA. Efeito do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* mart.) sobre mediadores relacionados ao metabolismo energético em mulheres jovens aparentemente saudáveis. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP. Co-orientação: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS.**

TAMIRES CÁSSIA DE MELO SOUZA. Efeito do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* mart.) sobre mediadores do estado inflamatório em mulheres saudáveis. 2018. Dissertação (Mestrado em SAÚDE E NUTRIÇÃO) - Universidade Federal de Ouro Preto. Orientação: ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP. Co-orientação: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS.**

Tese de Doutorado:

CARLA TEIXEIRA DA SILVA. Artrite reumatóide experimental: o papel do consumo da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) no estresse oxidativo e na inflamação. 2018. Tese (Doutorado em CIÊNCIAS BIOLÓGICAS) - Universidade Federal de Ouro Preto, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientação: **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS**.

Projetos de pesquisa sem financiamento:

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA (Coordenador) - Determinantes e consequências temporais na evolução do estado nutricional de escolares em dois municípios do semiárido mineiro.

JOANA FERREIRA DO AMARAL e **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS** (Coordenadoras). Efeito imunomodulador da dieta na artrite reumatoide: o papel do consumo de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e da retirada da estimulação antigênica da dieta.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. “Análise multivariada e transversal dos indicadores neurocognitivos, nutricionais e clínicos em graduandos do curso de medicina da Universidade Federal de Ouro Preto”. Coordenador: Professora Luciana Hoffert

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Avaliação dos fatores relacionados às escolhas alimentares de Adolescentes do Município de Ouro Branco – MG

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Coorte de Universidades Mineiras (CUME): Fatores Dietéticos Associados à Síndrome Metabólica em Adultos Jovens, determinados por análise de Componentes Principais (subprojeto)

ANA LUCIA RISSONI DOS SANTOS REGIS (Orientadora). Terapia nutricional enteral em uma unidade de terapia intensiva pediátrica: adequação à diretriz da Sociedade Americana de Nutrição Parenteral e Enteral (ASPEN). Residência Multiprofissional ENUT/UFOP – HC/UFMG.

ANA LUCIA RISSONI DOS SANTOS REGIS (Orientadora). O cuidado humanizado prestado à criança hospitalizada: percepção do acompanhante. Residência Multiprofissional do hospital Odilon Behrens EMED/UFOP – Hospital Odilon Behrens.

ANA LUCIA RISSONI DOS SANTOS REGIS (Orientadora). Elaboração de um algoritmo para prevenção e manejo da Síndrome de Realimentação em pacientes pediátricos internados. Residência Multiprofissional ENUT/UFOP – HC/UFMG.

ANA LUCIA RISSONI DOS SANTOS REGIS (Orientadora). Estado nutricional de pacientes com Insuficiência cardíaca descompensada avaliado por meio do Índice nutricional prognóstico e avaliação subjetiva global. Residência Multiprofissional ENUT/UFOP – HC/UFMG.

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO (Coordenadora). Ultrassom como alternativa para

pasteurização do leite humano: aspectos microbiológicos e nutricionais. Equipe: Luciana Rodrigues da Cunha, **Maria Cristina Passos**. Paola Parreiras.

VANJA VELOSO (Coordenadora). A experiência de vivenciar o climatério por mulheres de Ouro Preto-MG. Equipe: Miguel Arcanjo Serpa, **Maria Cristina Passos**, Paula Soares dos Santos.

MARIA CRISTINA PASSOS (Coordenadora). Fórmulas e preparações lácteas: análise microbiológica e verificação de boas práticas de produção em um lactário de um hospital universitário em Belo Horizonte. Equipe: Carolina Bruna Sálvio, Luciana Rodrigues da Cunha, Alínea Quélia Araújo Bastos.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (Coordenadora). Percepção do climatério por mulheres praticantes de Yoga. Equipe: Maria Cristina Passos, Paula Soares dos Santos.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (Coordenadora). Prevalência de comportamentos sedentários em adolescentes de um grande centro urbano: Estudo Saúde em Beagá.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (Coordenadora). Sintomas de transtorno de ansiedade e depressão entre estudantes dos cursos de graduação da área da saúde de Instituições Federais de Ensino Superior de Minas Gerais: prevalência e fatores associados.

MARGARETE APARECIDA SANTOS (Coordenadora). Estado nutricional de crianças e adolescentes com diagnóstico recente de doenças onco-hematológicas admitidos na unidade de internação pediátrica de um hospital universitário de Belo Horizonte.

MARGARETE NÍMER. Interferência das quantidades de sódio e lipídio 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.

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS (Coordenadora). Efeito do açaí (*Euterpe oleracea* Martius) sobre a programação metabólica da doença hepática gordurosa não alcoólica, induzida por dieta hiperlipídica na prole de ratas.

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS (Coordenadora). Avaliação do efeito do açaí sobre a modulação dos processos oxidativos e inflamatórios na mucosite induzida por 5-fluoruracil em camundongos.

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS (Coordenadora). Componentes da síndrome metabólica, marcadores inflamatórios e adipocinas em adolescentes eutróficos e com sobrepeso.

Projetos de pesquisa com financiamento:

MARLY MARQUES DA CRUZ (Coordenadora - ENSP/FIOCRUZ/RJ) e **CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA** (Colaborador). Avaliação da implantação da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde em Minas Gerais – Em andamento – Financiamento:

CNPq.

JOANA FERREIRA DO AMARAL (coordenadora) e **RENATA NASCIMENTO DE FREITAS** (co-coordenadora). Efeito imunomodulador da dieta na mucosite: o papel do consumo de açaí (Euterpe Oleracea mart.) na inflamação induzida por 5 fluorouracil em camundongos BALB/c. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas. APQ-03385-17. Valor: R\$30.000,00

Coorte das Universidades Mineiras (CUME): Impacto do Padrão Alimentar Brasileiro e da Transição Nutricional sobre as Doenças e Agravos Não Transmissíveis (Coordenadores: Profs. Josefina Bressan, Helen Hermana Miranda Hermsdorff e Adriano Marçal Pimenta). Membro da equipe: **JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO**

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Coorte de Universidades Mineiras (CUME): Fatores Dietéticos Associados à Síndrome Metabólica em Adultos Jovens, determinados por análise de Componentes Principais (subprojeto). Edital PROPP No. 07/2018 - Auxílio Financeiro ao Pesquisador: Valor: R\$ 2.000,00.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Coorte De Universidades Mineiras (CUME): Impacto do Padrão Alimentar Brasileiro sobre a Microbiota Intestinal, Inflamação Crônica e a prevalência de Depressão. Edital FAPEMIG Universal 01/2018. Valor: R\$ 28.402,50.

MARIA CRISTINA PASSOS (Responsável pelo Centro Participante). Estudo multicêntrico de avaliação do cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (Multi-NBCAL). 6 docentes. 5 discentes. Financiamento CNPq. Valor total: 189.000,00.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (integrante). Estudo multicêntrico de avaliação do cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (Multi-NBCAL).

MARGARETE NIMER. Interferência das quantidades de sódio e lipídio 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.

Projetos de extensão:

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA (Coordenador). Projeto Jequitinhonha: Saúde, Nutrição e Cidadania no Vale do Jequitinhonha. Registrado na PROEX.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO (Coordenadora). Atenção Nutricional na Síndrome Metabólica – NUTRISIM. Bolsista: 2018.1: Lays Fernanda Soares Lopes/ 2018.2: Jeicy Kelly Sena de Souza. Voluntários: Erika Aparecida Luiza Silva; Igleiane Gomes Mouzinho e Silva; Lais Teixeira de Oliveira; Lilian Karoline Cunha Lopes; Mayara Melo Moreira.

SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO (Coordenadora). **ADRIANA LÚCIA**

MEIRELES, RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. Desenvolvendo práticas alimentares saudáveis nas escolas do município de Mariana/MG, Brasil. 3 docentes. 8 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO (Coordenadora). Um dedo de prosa com as gestantes do SUS. 02 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARIA CRISTINA PASSOS (Coordenadora). Projeto Mãe de Leite. 3 docentes. 4 discentes. Cadastrado na PROEX.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (Integrante). 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.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES (Integrante). Desenvolvendo práticas alimentares saudáveis nas escolas do município de Mariana/MG, Brasil. 3 docentes. 8 discentes. Cadastrado na PROEX.

MARGARETE NIMER (integrante). Reencantando a nutrição infantil: ações de educação alimentar e nutricional no contexto escolar.

MARGARETE NIMER (coordenador). Avaliação nutricional de adulto jovem.

Produção bibliográfica

Artigo em periódico científico. Classificação no Portal CAPES:

SANTUZZA ARREGUY SILVA VITORINO, ANA PAULA DA CUNHA, MARLY MARQUES DA CRUZ, **CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA**. Avaliação presumida do processo de implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no âmbito da Atenção Primária à Saúde em Minas Gerais - **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**. Aceito/no prelo

MOREIRA, THAIS GARCIAS; Gomes-Santos, Ana Cristina; HORTA, LAILA SAMPAIO; GONCALVES, MARIANA CAMILA; SANTIAGO, ANDREZZA FERNANDA; LAUAR, JULIANA GONÇALVES; DOS REIS, DANIELA SILVA; CASTRO-JUNIOR, ARCHIMEDES BARBOSA; LEMOS, LUISA; SILVA, MAURO RAMALHO; AGUILAR, EDENIL COSTA; PAP, ATTILA; **AMARAL, JOANA FERREIRA**; ALVAREZ-LEITE, JACQUELINE I.; CARA, Denise Carmona; REZENDE, RAFAEL MACHADO; NAGY, LASZLO; FARIA, ANA MARIA CAETANO; MAIOLI, TATIANI UCELI. Consumption of conjugated linoleic acid (CLA)-supplemented diet during colitis development ameliorates gut inflammation without causing steatosis in mice. JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY. , v.57, p.238 - 245, 2018. A1

BRISKIEWICZ, BRUNA LUCAS; BARRETO, SANDHI MARIA; **DO AMARAL, JOANA FERREIRA**; DINIZ, MARIA DE FÁTIMA HAUEISEN SANDER; MOLINA, MARIA DEL CARMEN BISI; MATOS, SHEILA MARIA ALVIM; CARDOSO, LETÍCIA DE OLIVEIRA; VELASQUEZ-MELENDEZ, GUSTAVO; SCHMIDT, MARIA INÊS; GIATTI, LUANA. Early-life nutritional status



and metabolic syndrome: gender-specific associations from a cross-sectional analysis of the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health (ELSA-Brasil). PUBLIC HEALTH NUTRITION. , v.1, p.1 - 8, 2018. A2

CHAVES, L.O. ; **CARRARO, JÚLIA CRISTINA CARDOSO** ; VIDIGAL, F.C. ; BRESSAN, JOSEFINA . Higher waist circumference is related to lower plasma polyunsaturated fatty acids in healthy subjects: metabolic implications. JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, 2018. (Artigo aceito para publicação).

BARRETO, MS; **MENDONÇA, RD**; PIMENTA, AM; GARCIA-VIVAR, C; MARCON, SS. Não utilização de consultas de rotina na Atenção Básica por pessoas com hipertensão arterial. CIENCIA & SAÚDE COLETIVA, v. 23, p. 795-804, 2018. B2

MENEZES, MC; **MENDONÇA, RD**; GUIMARAES, LMF; FERREIRA, NL; LOPES, ACS. Promoting fruit and vegetable consumption: Methodological protocol of a randomized controlled community trial. CONTEMPORARY CLINICAL TRIALS COMMUNICATIONS, p. 1, 2018. B2

ARAÚJO, ML; **MENDONÇA, RD**; FILHO, JDL; LOPES, ACS. Association between food insecurity and food intake. NUTRITION, v. 54, p. 54-59, 2018. A2

MENDONÇA, RD; CARVALHO, NC; MARTIN-MORENO, JM; PIMENTA, AM; LOPES, ACS; GEA, A; MARTINEZ-GONZALEZ, MA; BES-RASTROLLO, M. Total polyphenol intake, polyphenol subtypes and incidence of cardiovascular disease: The SUN cohort study. NUTRITION METABOLISM AND CARDIOVASCULAR DISEASES, 2018. A1

LAGE, N. N.; LOPES, J.M.M.; PEREIRA, R.R.; GUERRA, J. F. C.; PEREIRA, M.F.A; SILVA, M.; BONOMO, L. F.; LIMA, W. G.; SILVA, M. E.; PEDROSA, M. L. Antioxidant potential of the buriti (*Mauritia flexuosa*) flour in diabetic rats. ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICION. , 2018.

LOPES, J.M.M.; **LAGE, N.N.**; GUERRA, J.F.C.; SILVA, M.; BONOMO, L.F.; PAULINO, A.H.S.; REGIS, A.L.R.S.; PEDROSA, M.L.; SILVA, M.E. A preliminary exploration of the potential of Eugenia uvalha Cambess juice intake to counter oxidative stress. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL., v.105, p.563 - 569, 2018.

CARVALHO, M.M.F.; REIS, L.L.T.; LOPES, J.M.M.; **LAGE, N.N.**; GUERRA, J.F.C.; ZAGO, H.P.; BONOMO, L.F.; PEREIRA, R.R.; LIMA, W.G.; SILVA, M.E.; PEDROSA, M.L. Açai improves non-alcoholic fatty liver disease (NAFLD) induced by fructose. NUTRICIÓN HOSPITALARIA. , v.35, p.318 - 325, 2018.

GARCIA-MAZCORRO, JOSE F.; **LAGE, NARA N.**; MERTENS-TALCOTT, SUSANNE; TALCOTT, STEPHEN; CHEW, BOON; DOWD, SCOT E.; KAWAS, JORGE R.; NORATTO, GIULIANA D. Effect of dark sweet cherry powder consumption on the gut microbiota, short-chain fatty acids, and biomarkers of gut health in obese db/db mice. PEERJ. , v.6, p.e4195 - ,



UFOP
Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



2018.

NORATTO, GIULIANA D.; **LAGE, NARA N.**; CHEW, BOON P.; MERTENS-TALCOTT, SUSANNE U.; TALCOTT, STEPHEN T.; PEDROSA, MARIA L. Non-anthocyanin phenolics in cherry (*Prunus avium* L.) modulate IL-6, liver lipids and expression of PPAR α ; and LXRs in obese diabetic (db/db) mice. *FOOD CHEMISTRY*. , v.266, p.405 - 414, 2018.

LOPES, LR; **RIBEIRO, SMLT**; FIGUEIREDO, VP; LEITE, ALJ; NICOLATO, RLC; GOMES, JAE; DE OLIVEIRA, FLP; TALVANI, A. The overweight increases circulating inflammatory mediators commonly associated with obesity in young individuals. *Cytokine* 110 (2018) 169–17.

NOGUEIRA, J. A. V. ; SANTOS, M. M. O. ; **PASSOS, M. C.** ; CUNHA, L. R. ; PARREIRAS, P. M. ; MENEZES, C. C. . Stability of Antioxidant Capacity of Human Milk after Freezing and Pasteurization. *Journal of Food and Nutrition Research*, v. 6, p. 450-455, 2018. B2

Resumo em eventos científicos:

SOUZA, Jeicy Kelly Sena de; SILVA, Érika Aparecida Luiza; OLIVEIRA, Laís Teixeira de; LOPES, Lays Fernanda Soares; **CARRARO, Júlia Cristina Cardoso**; AMARAL, Joana Ferreira. Atendimento Nutricional à Pacientes Portadores da Síndrome Metabólica. Encontro de Saberes, 2018.

MOREIRA, Mayara Melo; **CARRARO, Julia Cristina Cardoso**; VOLP, Ana Carolina Pinheiro. ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DA QUALIDADE DA DIETA (IQD-R) E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA. Encontro de Saberes, 2018.

LIMA, Julia Velloso; FAJARDO, Virgínia Capistrano; DOMINGOS, Ana Luiza Gomes; MOREIRA, Adriana Cotote; SANTOS, Paula Maria; FREITAS, Silvia Nascimento; **CARRARO, Julia Cristina Cardoso**. PADRÕES DIETÉTICOS E DE ESTILO DE VIDA E SUAS ASSOCIAÇÕES COM PERÍMETRO DA CINTURA, PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E INFLAMATÓRIOS EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE NOVA ERA, MG. Encontro de Saberes, 2018.

MENDONÇA, RD; LOPES, MS; FREITAS, PP; CAMPOS, SF; MENEZES, MC; LOPES, ACS. Monotonía en el consumo de alimentos in natura y características del ambiente alimentario. In: XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, 2018, Guadalajara. Libro de Resúmenes, 2018. v. 1. p. 82-82.

MENDONÇA, RD; MINGOTI, SA; GAZZINELLI, MFC; LOPES, ACS. Promoción del consumo de frutas y hortalizas en la atención primaria a la salud. In: XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, 2018, Guadalajara. Libro de Resúmenes, 2018. v. 1. p. 349-349.

MENDONÇA, RD; CARVALHO, NC; MARTIN-MORENO, JM; PIMENTA, AM; LOPES, ACS; GEA, A; MARTINEZ-GONZALEZ, MA; BES-RASTROLLO, M. Consumo total de polifenoles, subtipos de polifenoles e incidencia de enfermedades cardiovasculares Proyecto SUN. In: XVIII

Congreso Latinoamericano de Nutrición, 2018, Guadalajara. Libro de Resúmenes, 2018. v. 1. p. 614.

LAGE, N.N.; GUERRA, J.F.C.; LOPES, J.M.M.; PEREIRA, R.R.; CARVALHO, M.M.F.; PEIXOTO, S.L.; LIMA, W.G.; SILVA, M.E.; PEDROSA, M.L. Efeitos da casca de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) sobre a esteatose hepática e o metabolismo de lipídios em um modelo experimental de NAFLD. In: Encontro de Saberes da UFOP, Ouro Preto, 2018.

LAGE, N. N.; SHARMA, M. M.; VENANCIO, V. P.; MERTENS-TALCOTT, S.; TALCOTT, S.; NORATTO, G. D. Dark sweet cherry helps to ameliorate metabolic disorders in blood and liver associated with obesity and diabetes in mice In: SOT 57th Annual Meeting, San Antonio, Texas, USA, 2018.

LAGE, N.N.; MERTENS-TALCOTT, SUSANNE; TALCOTT, STEPHEN; PEDROSA, M. L.; NORATTO, G. D. Potential of sweet cherry polyphenolics to fight aggressive and metastatic breast cancer In: 47a. Reunião Anual da SBBq, Joinville, SC, 2018.

MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO. JÚLIA VELLOSO LIMA, SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. Oficina de culinária para diabéticos: atividade educativa para maior adesão à dietoterapia. XXV CONBRAN, São Paulo, 2018.

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, 2018, v.1, p. 1-420. ISBN: 9781536128390

Outras informações

Palestras ministradas:

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – palestra na VIII SEMANA DE ESTUDOS EM NUTRIÇÃO – Josué de Castro: sempre uma referência - Promovida pelo Centro Acadêmico Livre de Nutrição – CALNUT e pelo Programa de Educação Tutorial de Nutrição – PET, 17 a 19 de outubro de 2018, com carga horária total de 20 horas.

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – Participação na Oficina de Monitoramento e Avaliação com foco na Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde de Minas Gerais. Em 25/09/2018. SES – Secretaria de Estado da Saúde/MG. Diretoria de Promoção à Saúde. Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves. Rodovia Papa João Paulo II, 4143 – Serra Verde. Prédio Gerais, 5º Andar - Belo Horizonte/MG.

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – Participação na Oficina de Monitoramento e Avaliação com foco na Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde de Minas Gerais. Em 13 a 16 de março de 2018.

Teófilo Otoni, MG.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Estudos em Nutrição: Um estudo de coorte. II Curso de Integração em Saúde e Nutrição. Ouro Preto, MG. 2018

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Nutrição e Longevidade. VIII Semana de Estudos em Nutrição. Ouro Preto, MG. 2018

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. Asociación entre consumo de alimentos ultraprocesados y enfermedades crónicas: evidencias de estudios longitudinales. XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Guadalajara, México, 2018.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. A importância da pós-graduação *stricto sensu* na carreira do nutricionista. VIII Semana de Estudos da Nutrição, Ouro Preto - MG, 2018.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. O Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição da UFOP. II Curso de Integração em Saúde e Nutrição. Ouro Preto - MG, 2018.

Cursos / Minicursos ministrados:

MARIA CRISTINA PASSOS (coordenadora). “Capacitação sobre a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos Chupetas e Mamadeiras – NBCAL”. Ouro Preto - MG, 21 a 23 de Agosto, 2018.

Orientação de monitoria:

2018/1

NCS 151 – Epidemiologia. Orientadoras: **ADRIANA LÚCIA MEIRELES.** Monitores: Bruna Carolina Rafael Barbosa e Grazielle Rezende Costa

2018/2

NCS 151 – Epidemiologia. Orientadoras: **ADRIANA LÚCIA MEIRELES.** Monitores: Bruna Carolina Rafael Barbosa e Aída Ceribelli Silva Coelho

2018/1

NCS 126 – Avaliação Nutricional I. Orientadora: **Margarete Nimer** Monitores: Hiliane Karolline de Oliveira Silva e Ana Carolina Faustino Martins

2018/2

NCS 126 – Avaliação Nutricional I. Orientadora: **Margarete Nimer** Monitores: Isabelle Spinelli da Silva

Outros

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – Avaliador *ad hoc* do CNPq para revisão de trabalhos submetidos ao I Seminário de Avaliação de Políticas de CT&I - Florianópolis, SC –

Brasil. 04 a 06 de abril 2019. Realização: UNIVALI.

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – Avaliador *ad hoc* da Revista de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica de Campinas. *Print version* ISSN 1415-5273. *On-line version* ISSN 1678-9865

CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA – Avaliador *ad hoc* da Revista Ciência & Saúde Coletiva - ABRASCO - Associação Brasileira de Saúde Coletiva. *Print version* ISSN 1413-8123. *On-line version* ISSN 1678-4561.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Tutoria Ana Paula Gomes (Colegiado de Nutrição)

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro do Colegiado de Nutrição.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro do Colegiado de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro da Comissão Organizadora do IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, a ser realizado no período de 27 a 31 de maio de 2019.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Avaliadora de trabalhos no Encontro de Saberes, 2018.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Coordenadora do Ambulatório de Nutrição.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro titular do CEPE.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro de banca avaliadora de concurso público para o provimento de cargo de professor substituto em Saúde Coletiva no Departamento de Nutrição Clínica e Social.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro de bancas avaliadoras de Trabalhos de Conclusão de Curso (7), Mestrado (4) e Qualificação de Mestrado (3). Outras 3 bancas de qualificação de mestrado e 1 de mestrado estão planejadas para o mês de dezembro de 2018.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Presidente da comissão de análise de revalidação de diploma estrangeiro de Marilsa Ferreira de Jesus.

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO. Membro Equipe de Planejamento da Contratação, Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos – DENCS.

SARAH LIDUÁRIO ROCHA SILVA. Barreiras para o consumo de frutas e hortaliças em usuários do Programa Academia da Saúde. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde) – Universidade Federal de Minas Gerais. Orientadora: Aline Cristine Souza Lopes. Coorientadora: **RAQUEL DE DEUS MENDONÇA**. Coorientação de Mestrado.

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. Texto em Jornal. Alimentação: do simples ao complexo. Hoje em Dia, Belo Horizonte, 06 set. 2018.

SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO. Organização da demonstração das áreas de



UFOP
Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



atuação do nutricionista na Mostra de Profissões da UFOP, 2018.

SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO. Membro da comissão para análise substantiva do Processo nº 23109.001678/2018-34 referente à Revalidação do Diploma de Marilsa Ferreira de Jesus.

SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO. Representante da Escola de Nutrição como membro do Comitê de Extensão.

SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO. Coordenadora da disciplina NCS 147 (Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica).

MARIA CRISTINA PASSOS. Avaliadora de Trabalhos submetidos para apresentação no Encontro de Saberes da UFOP, 2018.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. Membro da Comissão Organizadora do IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) e VII Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (COMAN).

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. Avaliadora de Trabalhos no Encontro de Saberes da UFOP 2018.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. Participação em Bancas de Concurso para docente efetivo. Área: Avaliação Nutricional. Universidade Federal de Ouro Preto. Julho, 2018.

ADRIANA LÚCIA MEIRELES. Participação em bancas de Concurso para docente efetivo – Área: Nutrição Social. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Abril, 2018.

MARGARETE NIMER. Coordenadora do Laboratório de Avaliação Nutricional.

MARGARETE NIMER. Presidente do Colegiado da Pós-Graduação Lato Sensu (CECANE).

MARGARETE NIMER. Membro da Comissão de Monitoria.

MARGARETE APARECIDA SANTOS. Presidente NDE.

MARGARETE APARECIDA SANTOS. Membro COREMULT

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS. Diretora da Escola de Nutrição

RENATA NASCIMENTO DE FREITAS. Membro da Câmara de Assessoramento de Ciências Biológicas e Biotecnologia da FAPEMIG.

4. 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 - 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 CONUT:

Sônia Maria de Figueiredo – Coordenadora do curso de Nutrição

Antônio Magela Diniz – Secretário do CONUT

Telefone: (31) 3559 1810

E-mail: conut@ufop.edu.br

4.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2018

ANA CATARINA GOMES. Avaliação do Consumo de Suplementos por Praticantes de Musculação em Academias de Ouro Preto – MG. Banca: Sônia Maria De Figueiredo (orientadora), Wanessa Debôrtoli De Miranda, Lenice Kappes Becker Oliveira.

ANGÉLICA MARIA DE FREITAS FERNANDES. Qualidade higiênico-sanitária e impacto da luminosidade sobre os teores de vitamina A do leite humano ordenhado no município de Ouro Preto, Minas Gerais. Banca: Camila Carvalho Menezes (orientadora), Maria Cristina Passos, Paola Machado Parreiras.

BETÂNIA ADRIANO BAZILEU. Elaboração e análise sensorial de trufas de chocolate nutritivas. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Michele Barbosa Lima.

BRUNO MARCOS DE SOUZA. Cuidados nutricionais em pacientes soropositivos HIV-1 em terapia antirretroviral: Relato de Caso. Banca: Margarete Aparecida Santos (orientadora), Simone De Fátima Viana Da Cunha, Natália Alves De Oliveira.

DANIEL DE SOUZA PAULA. Efeito da dieta livre de antígenos na Mucosite: aspectos morfológicos e de liberação de ATP na inflamação induzida por 5-Flourouracil em camundongos Balb/C. Banca: Joana Ferreira Do Amaral (orientadora), André Talvani Pedrosa Da Silva, Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro.

DEUZIANE PEREIRA DOMINGOS DE PAIVA. Efeitos da dieta hiperlipídica no metabolismo lipídico e hepático de ratas e suas proles. Banca: Renata Nascimento de Freitas (orientadora), Karina Barbosa De Queiroz, Melina Oliveira De Souza.

EDISLENE JOVIANA DE SOUZA TAVARES. Efeito da adição de diferentes concentrações de farinha de trigo integral na aceitação sensorial de brownies. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Larissa Lovatto Amorim Gama, Letícia Terrone Pierre.

GISELE APARECIDA DIAS CARNEIRO. Auto avaliação de saúde e fatores associados em agricultores familiares de Mariana / MG. Banca: Adriana Lúcia Meireles (orientadora), Cíntia Ribeiro Teodoro, Wanessa Debôrtoli De Miranda.

HILIANE KAROLLINE DE OLIVEIRA SILVA. Elaboração de pães integrais com leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Letícia Terrone Pierre, Raphael Antônio Borges Gomes.

ISABELA MACHADO DE SOUZA LIMA. Avaliação do consumo alimentar de mulheres adultas e idosas de um estudo associado às condições de sobrepeso e/ou obesidade. Banca: Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro (orientadora), André Talvani Pedrosa Da Silva, Júlia Cristina Cardoso Carraro.

ISADORA RIBEIRO VIEIRA. Fatores relacionados a qualidade de vida: estudo sobre os hábitos alimentares e a auto percepção dos acadêmicos de medicina de Ouro Preto. Banca: Julia Cristina Cardoso Carraro (orientadora), Olívia Maria De Paula Alves Bezerra, Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro.

JAEL MONTEIRO GOMES DE ARAÚJO. A soja como alimento funcional para a qualidade de vida. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Anelise Andrade De Souza.

JÚLIA VELLOSO LIMA. Padrões dietéticos e de estilo de vida e suas associações com o perímetro da cintura, parâmetros bioquímicos e inflamatórios em escolares do município de Nova Era, MG. Banca: Júlia Cristina Cardoso Carraro (orientadora), Maria Cristina Passos, Virgínia Capistrano Fajardo.

LARA DO ROSÁRIO FAGUNDES. Consumo de suplementos e alimentos promovidos pela mídia por praticantes de atividade física em academias do município de Ouro Preto – MG. Banca: Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro (orientadora), Júlia Cristina Cardoso Carraro, Kelerson Mauro De Castro Pinto.

LAYS FERNANDA SOARES LOPES. Avaliação da distorção e insatisfação da imagem corporal em profissionais da área da saúde. Banca: Julia Cristina Cardoso Carraro (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Kelerson Mauro De Castro Pinto.

LILIAN KAROLINE CUNHA LOPES. Hábitos alimentares e fatores associados em adolescentes de Ouro Branco – MG. Banca: Julia Cristina Cardoso Carraro (orientadora), Maria Cristina Passos, Wanessa Debôrtoli De Miranda.

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR. Efeito da suplementação de vitamina D na adiposidade central em trabalhadores de turno alternante do quadrilátero ferrífero, Minas Gerais. Banca: Fausto Aloísio Pedrosa Pimenta (orientador), Adriana Lúcia Meireles, Aline Priscila Batista.

MARINA MAIA CARNEIRO. Análise da composição nutricional de dietas da moda direcionadas à perda de peso rápida. Banca: Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro (orientadora), Júlia Cristina Cardoso Carraro, Laís Roquete Lopes.

MARLI LINO DE SOUZA. Avaliação nutricional antropométrica e dietética de gestantes atendidas por alunos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto. Banca: Marília Alfenas De Oliveria Sírío (orientadora), Maria Cristina Passos, Julia Cristina Cardoso Carraro.

MAYARA MELO MOREIRA. Associação entre o índice da qualidade da dieta - IQD e os componentes da síndrome metabólica. Banca: Julia Cristina Cardoso Carraro (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Carla Teixeira Silva.

NATALIA SOUZA SILVA. Análises físico-químicas de caldo de carne concentrado obtido a partir de carne bovina. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Emília Maria França Lima, Michele Barbosa Lima.

RAFAELA DE FÁTIMA FAUSTINA VIEIRA. Identificação de procedimentos adequados para a determinação do estado nutricional de indivíduos adultos (50 a 90 anos) amputados e acamados. Banca: Ana Lúcia Rissoni Dos Santos Regis (orientadora), Maria Cristina Passos, Marina Rodrigues De Castro.

RAÍSSA MARINA DE FREITAS RODRIGUES. Análise de formulas de estimativa de peso e altura em jovens adultos. Banca: Margarete Nimer (orientadora), Marília Alfenas De Oliveira Sírío, Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro.

RAYANE SILVA CAMPOS e GABRIEL SOUZA VALLE SILVA. Efeito da substituição da farinha de trigo branca por farinhas integrais sob aceitação e qualidade nutricional de Cupcakes de legumes. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Camila Carvalho Menezes, Letícia Terrone Pierre.

THAÍS CRISTINA FIDÉLIS. Avaliação do planejamento e da distribuição do cardápio de restaurantes universitários. Banca: Cláudia Antônia Alcântara Amaral (orientadora), Maria Tereza De Freitas, Simone De Fátima Viana Da Cunha.

THAMIRES MATSUDA CAPPELLI. Rotulagem de suco de uva integral: Influência das marcas, das embalagens e das alegações de propriedades funcionais sobre o comportamento do consumidor. Banca: Camila Carvalho Menezes (orientadora), Simone De Fátima Viana Da Cunha, Letícia Terrone Pierre.

WANESSA SERRA PESSOA. Avaliação da influência da cultura alimentar na infecção oral pelo Trypanossoma cruzi em camundongos Swiss. Banca: Paula Melo De Abreu Vieira (orientadora), Joana Ferreira Do Amaral, Luísa Helena Perin De Melo.

ANA CARLA FERREIRA NEVES. Análise sensorial e química de preparações isentas de glúten. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Michele Barbosa Lima.

ANA PAULA GOMES PEREIRA. Boas práticas de fabricação e prestação de serviços para manipuladores de alimentos de Itabirito, MG. Banca: Sônia Maria De Figueiredo (orientadora), Anelise Andrade De Souza, Natália Alves De Oliveira.

DAIANA CRISTINA MEIJON TEIXEIRA. Avaliação de rótulos de produtos contendo leite e derivados: adequação às novas legislações. Banca: Larissa Lovatto Amorim Gama (orientadora), Sônia Maria De Figueiredo, Maria Tereza De Freitas.

ELISA FERNANDES CARDOSO GUIMARÃES. Características físicas, composição nutricional e potencial antioxidante da farinha obtida da casca e entrecasca da melancia (Citrullus

Ianutus). Banca: Melina Oliveira De Souza (orientadora), Nara Nunes Lage, Priscila Oliveira Barbosa.

GEOVANA CAMILA SILVA OLIVEIRA. Avaliação da composição físico-química e presença de compostos antioxidantes em Brownie nutricionalmente modificado. Banca: Melina Oliveira De Souza (orientadora), Erick Ornellas Neves, Priscila Oliveira Barbosa.

IARA FERNANDES. Histórias e perfil das cozinheiras dos restaurantes universitários de Ouro Preto-MG. Banca: Maria Tereza De Freitas (orientadora), Olívia Maria De Paula Alves Bezerra, Judith Gomes De Oliveira.

MARIANA APARECIDA GONÇALVES BERNARDO MOREIRA. Análise comparativa da qualidade nutricional do lanche escolar em instituição pública e privada de Ouro Preto-MG. Banca: Maria Tereza De Freitas (orientadora), Natália Pereira Da Silva Araújo, Raquel De Deus Mendonça.

NATÁLIA ALVES BARBOSA DA SILVA. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de hotéis e pousadas do município de Ouro Preto – MG. Banca: Simone De Fátima Viana Da Cunha (orientadora), Maria Tereza De Freitas, Janaína Aparecida Vieira Nogueira.

NAYARA RESENDE GOMES. Impacto da termossonicação sobre a viabilidade de *Staphylococcus aureus* e capacidade antioxidante do leite humano in vitro. Banca: Luciana Rodrigues Da Cunha (orientadora), Maria Cristina Passos, Paola Machado Parreiras.

NICOLLE GOMES PINTO. Tratamento da Artrite Reumatoide: medicamentos e componentes alimentares. Banca: Renata Nascimento de Freitas (orientadora), Fernanda Guimarães Drummond E Silva, Joana Ferreira Do Amaral.

PAULA JORGE MOL. Avaliação do planejamento de refeições em um restaurante universitário do estado de Minas Gerais: Um estudo de caso. Banca: Cláudia Antônia Alcântara Amaral (orientadora), Maria Helena Nasser Brumano, Fernanda Guimarães Drummond E Silva.

POLIANA JÚNIA BORGES. Avaliação de infrações em rótulos de bicos, mamadeiras e chupetas à norma brasileira de comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras (NBCAL). Banca: Maria Cristina Passos (orientadora), Marília Alfenas De Oliveira Sírío, Cleia Costa Barbosa.

THIAGO RODRIGUES ARAÚJO CUNHA. Análise das ações de educação alimentar e nutricional no contexto do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A em Minas Gerais. Banca: Wanessa Debôrtoli De Miranda (orientadora), Anelise Andrade De Souza, Raquel De Deus Mendonça.

VANESSA BRANDÃO PIMENTA. Aplicação do método de avaliação da qualidade nutricional e sensorial (AQNS) em carnes grelhadas oferecidas em um restaurante comercial da cidade de



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

Ouro Preto - Minas Gerais: Um estudo de caso. Banca: Cláudia Antônia Alcântara Amaral (orientadora), Simone De Fátima Viana Da Cunha, Maria Tereza De Freitas.

VERÔNICA MAGALHÃES SILVA. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de cozinhas domiciliares da cidade de Ouro Preto-MG. Banca: Maria Tereza De Freitas (orientadora), Cláudia Antônia Alcântara Amaral, Simone De Fátima Viana Da Cunha.

VICTÓRIA CAROLINE GONÇALVES. Avaliação da adequação da rotulagem de alimentos infantis à Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras – NBCAL. Banca: Maria Cristina Passos (orientadora), Luciana Rodrigues Da Cunha, Mirela Pena Fagundes.

5. 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@ufop.edu.br

5.1 Trabalhos de Conclusão de Curso apresentados em 2018

AMÉRICO ANTUNES NOGUEIRA DIAS. Qualidade microbiológica da água de minas usadas como soluções alternativas de abastecimento na cidade de Rosário da Limeira – MG. Banca: Maria Tereza De Freitas (orientadora), Cláudia Antônia Alcântara Amaral, Luciana Rodrigues Da Cunha.

ANA CAROLINA DA SILVA. Elaboração e avaliação físico-química, física e sensorial de muffins com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de albedo de laranja. Banca: Silvia Mendonça Vieira (orientadora), Emília Maria França Lima, Kelly Moreira Bezerra Gandra.

BRUNA APARECIDA SIMONCELLO. Avaliação física e físico-química de geléias de laranja convencionais e de baixo valor calórico. Banca: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora), Kelly Moreira Bezerra Gandra, Emília Maria França Lima.

CATARINA ANGELI SANTOS. Atividade Antioxidante, Antimicrobiana e Anti-quorum Sensing dos extratos brutos de polpa e semente de Jambolão (*Syzygium cumini* L). Banca: Luciana Rodrigues Da Cunha (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Kelly Moreira Bezerra Gandra.

DANIELA DE OLIVEIRA TEOTÔNIO. Avaliação da qualidade nutricional e das atividades antioxidante e antimicrobiana de pimentas do gênero *Capsicum* Isoladas e em diferentes combinações. Banca: Kelly Moreira Bezerra Gandra (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Luciana Rodrigues Da Cunha.

EMANUELLY SOUZA ROCHA. Desenvolvimento, caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos e microbiológica de molho condimentado tipo catchup à base de acerola e hibisco. Banca: Emília Maria França Lima (orientadora), Luciana Rodrigues Da Cunha, Patrícia Aparecida Pimenta Pereira.

THAÍS DE LIMA GONÇALVES. Desenvolvimento, caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos e microbiológica de molho condimentado tipo catchup à base de acerola e hibisco. Banca: Emília Maria França Lima (orientadora), Luciana Rodrigues Da Cunha, Patrícia Aparecida Pimenta Pereira.

ALCIMAR RODRIGUES. Análise de fenólicos totais e capacidade antioxidante da bebida de cafés da região de Araponga e Ervália/MG. Banca: Maria Helena Nasser Brumano (orientadora), Erick Ornellas Neves, Patrícia Aparecida Pimenta Pereira.

AMANDA CRISTINA GOMES COELHO. Otimização dos teores de cravo e canela para elaboração de bebida a base de gengibre e extrato hidrossolúvel de soja. Banca: Luciana Rodrigues Da Cunha (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Ana Clara Costa Dias.

AMANDA DE SOUZA DA SILVA. Avaliação do conteúdo de proteína e minerais em diferentes amostras de arroz. Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Felipe Machado Trombete, Erick Ornellas Neves.

AMANDA SOUZA PINHEIRO. Elaboração e avaliação de biscoitos tipo "Cookies" com substitutos de gordura. Banca: Silvia Mendonça Vieira (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Bruno Elias Pereira Nogueira Da Gama.

ANA PAULA MORAES DE PAULA. Caracterização físico-química de resíduo líquido da produção de milho em conserva e polpa de tomate da agroindústria. Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Bruno Elias Pereira Nogueira Da Gama, Rafael Ribeiro Soares Araújo.

ANDRÉ LUIZ ALVES FERNANDES. Avaliação das características de geleias mistas de abacaxi e pimentas do gênero Capsicum. Banca: Kelly Moreira Bezerra Gandra (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Ana Clara Costa Dias.

CLARA GOMES DA SILVEIRA. Efeito de diferentes concentrações de agentes gelificantes e de cloreto de cálcio nas características sensoriais de doce de banana sem adição de açúcar. Banca: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora), Kelly Moreira Bezerra Gandra, Vitória Regina Pinto.

DOUGLAS COUTINHO CHAVES. Caracterização centesimal e mineral das plantas: Dente-De-Leão (*Taraxacum officinale*) e Serralha (*Sonchus oleraceus*). Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Anelise Andrade Souza, Gustavo Silveira Breguez.

HELIANE CALDEIRA DE OLIVEIRA. Elaboração e análise sensorial de "barras nutritivas à base de batata doce" para alimentação pré, durante e pós treino de desportistas. Banca: Emília Maria França Lima (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Silvia Mendonça Vieira.

HELLEN HELENA XAVIER CAMPELO ÁVILA. Impacto da marca e de alegações de saúde sobre a aceitação sensorial de cervejas puro malte. Banca: Priscila Cardoso Fidelis (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Emília Maria França Lima.

HERIVELTOM MORAIS DA SILVA. Imobilização de antocianina em filme formado por carboximetilcelulose e amido: Um sensor inteligente e sustentável para identificação de alumínio em matrizes aquosas. Banca: Aparecida Barbosa Mageste (orientadora), Luciana Rodrigues Da Cunha, Eleonice Moreira Santos.

IZABELLE CRISTINE ALEXANDRE SILVA. Influência da redução de sódio e adição de especiarias / Ervas na qualidade tecnológica e sensorial de apesuntados. Banca: Kelly Moreira Bezerra Gandra (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Silvia Mendonça Vieira.

JONNATHA DE SOUZA VIANA. Avaliação da composição centesimal e mineral da polpa do fruto de macaúba (*Acrocomia aculeata*) após a maturação. Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Erick Ornellas Neves, Tatiana Aparecida Ribeiro Dos Santos.

JULIANA CARVALHO BARCELOS. Efeito de diferentes concentrações de agentes gelificantes e de cloreto de cálcio nas características sensoriais de doce de banana sem adição de açúcar. Banca: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora), Kelly Moreira Bezerra Gandra, Vitória Regina Pinto.

LARISSA CRISTINA MOREIRA LOPES. Elaboração e análise sensorial de "barras nutritivas à base de batata doce" para alimentação pré, durante e pós treino de desportistas. Banca: Emília Maria França Lima (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Sílvia Mendonça Vieira.

LÍGIA ROCHA DE CASTRO. Análise de fenólicos totais e capacidade antioxidante da bebida de cafés da região de Araponga e Ervália/MG. Banca: Maria Helena Nasser Brumano (orientadora), Priscila Cardoso Fidelis, Michele Cristina Vieira.

MARCELA PAULA DRUMOND MAGALHÃES. Caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos em farinha de resíduo do despulpamento de acerola. Banca: Emília Maria França Lima (orientadora), Priscila Cardoso Fidelis, Bruno Elias Pereira Nogueira Da Gama.

MARINA DE OLIVEIRA CASSIANO. Otimização dos teores de cravo e canela para elaboração de bebida a base de gengibre e extrato hidrossolúvel de soja. Banca: Luciana Rodrigues Da Cunha (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Ana Clara Costa Dias.

MATHEUS QUEIROZ DE OLIVEIRA. Caracterização centesimal e mineral das plantas: Dente-De-Leão (*Taraxacum officinale*) e Serralha (*Sonchus oleraceus*). Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Anelise Andrade Souza, Gustavo Silveira Breguez.

MICHAEL DOUGLAS MACHADO GUIA. Efeito do cloreto de cálcio e dos agentes gelificantes nas características físicas e físico-químicas de doces de banana sem adição de açúcar. Banca: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora), Kelly Moreira Bezerra Gandra, Sílvia Mendonça Vieira.

PATRÍCIA DE FÁTIMA GONÇALVES. Avaliação das características de geléias mistas de abacaxi e pimentas do gênero *Capsicum*. Banca: Kelly Moreira Bezerra Gandra (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Ana Clara Costa Dias.

RENATA VIDAL FOGAGNOLLI. Quantificação dos principais minerais em diferentes amostras de sal usados na alimentação. Banca: Eleonice Moreira Santos (orientadora), Tatiana Aparecida Ribeiro Dos Santos, Bruno Elias Pereira Nogueira Da Gama.

VIVIANE MARTINS DE DEUS. Elaboração e avaliação de biscoitos tipo "Cookies" com substitutos de gordura. Banca: Sílvia Mendonça Vieira (orientadora), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira, Bruno Elias Pereira Nogueira Da Gama.

6. 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:

Dorina Isabel Gomes Natal

Telefone: (31) 3559 1329

E-mail: secaodeensino.enut@ufop.edu.br

7. 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.

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, 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.

No ano de 2017 o Programa recebeu o conceito 4 na avaliação quadrienal da CAPES. E em 2018 foi aprovado, pela CAPES, o projeto de criação do curso de Doutorado em Saúde e Nutrição da UFOP.

Equipe do PPSN:

Adriana Lúcia Meireles – Coordenadora do PPGSN

Daniela Caldeira Costa – Vice-coordenadora do PPGSN

Marcella Barbosa Miranda Teixeira – Secretária do PPGSN

Telefone: (31) 3559 1762

E-mail: posnutricao.enut@ufop.edu.br

Site: <https://posnutricao.ufop.br/>

7.1 Dissertações de Mestrado apresentadas em 2018

DISSERTAÇÕES DE MESTRADO	
TÍTULO	Autores
Insegurança Alimentar e Nutricional e Fatores Associados entre Agricultores Familiares do Município de Mariana/MG	Cínthia Ribeiro Teodoro Orientadora: Adriana Lúcia Meireles
Avaliação do potencial uso do pó de pedra-sabão (Esteatito) e de biomassas modificadas como adsorventes de cobre e chumbo presente em cachaças artesanais	Edilene do Nascimento Nunes Orientador: Eduardo Coorientador: Laurent Frédéric Gil
Efeito das embalagens na estabilidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento	Hellen Vidal Santos Orientadora: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira Coorientadora: Luciana Rodrigues da Cunha
Efeitos do consumo de soja e proteína isolada de soja por ratas na lactação sobre a função da medula adrenal e resposta antioxidante na progênie adulta	Maíra Schuchter Ferreira Orientadora: Aline Silva de Aguiar Coorientadora: Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti
Própolis verde e vermelha: atividade antifúngica	Márcia Christina Dornelas de Freitas Orientadora: Sônia Maria de Figueiredo Coorientadora: Susana Johann
Efeitos da administração do extrato hidroalcoólico de própolis verde no processo inflamatório de camundongos submetidos a dieta hipoproteica	Marina Barcelos de Miranda Orientadora: Sandra Aparecida Lima de Moura
Perfil nutricional, tempo de permanência e desfecho clínico de pacientes internados em unidade de terapia intensiva de um	Renatha Cristina Fialho do Carmo Martins



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

hospital filantrópico de Ouro Preto-MG	Orientadora: Ana Carolina Pinheiro Volp Coorientadora: Joana Ferreira do Amaral
Diagnóstico de Apendicite Aguda Usando um Sinal Radiográfico: Um Estudo Prospectivo	Ronald Soares dos Santos Orientador: Marcelo Eustáquio Silva Coorientador: Daniel Barbosa Coelho
Efeito da ingestão de sacarose sobre o sistema cardiovascular e o rendimento físico	Raianne dos Santos Baleeiro Orientadora: Lenice Kappes Becker Oliveira Coorientador: Emerson Cruz de Oliveira
Efeito do consumo da polpa de açaí (<i>Euterpe oleracea</i> Mart) sobre mediadores relacionados à ingestão alimentar em mulheres com peso normal e excesso de peso	Stéphane Castellar Orientadora: Ana Carolina Pinheiro Volp Coorientadora: Renata Nascimento de Freitas
Efeito do consumo crônico de diferentes óleos vegetais sobre a modulação de mediadores metabólicos, do status redox e inflamatório em ratas saudáveis	Sttefany Viana Gomes Orientadora: Daniela Caldeira Costa Coorientadores: Karina Barbosa de Queiroz e Marcelo Eustáquio Silva
Efeito de uma suplementação com polpa de açaí (<i>Euterpe oleracea</i> Martius) em camundongos BALB/c com mucosite intestinal induzida por 5-fluorouracil	Talita Alves Faria Martins Magalhães Orientadora: Renata Nascimento de Freitas Coorientadora: Joana Ferreira do Amaral
Efeito do consumo da polpa de açaí (<i>Euterpe oleracea</i> mart.) sobre mediadores do estado inflamatório em mulheres saudáveis	Tamires Cássia de Melo Souza



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

	Orientadora: Ana Carolina Pinheiro Volp. Coorientadora: Renata Nascimento de Freitas
Insegurança Alimentar e Nutricional e Fatores Associados entre Agricultores Familiares do Município de Mariana/MG	Cíntia Ribeiro Teodoro Orientadora: Adriana Lúcia Meireles
Avaliação do potencial uso do pó de pedra-sabão (Esteatito) e de biomassas modificadas como adsorventes de cobre e chumbo presente em cachaças artesanais	Edilene do Nascimento Nunes Orientador: Eduardo Coorientador: Laurent Frédéric Gil
Efeito das embalagens na estabilidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento	Hellen Vidal Santos Orientadora: Patrícia Aparecida Pimenta Pereira Coorientadora: Luciana Rodrigues da Cunha
Efeitos do consumo de soja e proteína isolada de soja por ratas na lactação sobre a função da medula adrenal e resposta antioxidante na progênie adulta	Maíra Schuchter Ferreira Orientadora: Aline Silva de Aguiar Coorientadora: Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti
Própolis verde e vermelha: atividade antifúngica	Márcia Christina Dornelas de Freitas Orientadora: Sônia Maria de Figueiredo Coorientadora: Susana Johann
Efeitos da administração do extrato hidroalcoólico de própolis verde no processo inflamatório de camundongos submetidos a dieta hipoproteica	Marina Barcelos de Miranda Orientadora: Sandra Aparecida Lima de Moura
Perfil nutricional, tempo de permanência e desfecho clínico de	Renatha Cristina Fialho do



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

pacientes internados em unidade de terapia intensiva de um hospital filantrópico de Ouro Preto-MG	Carmo Martins Orientadora: Ana Carolina Pinheiro Volp Coorientadora: Joana Ferreira do Amaral
Diagnóstico de Apendicite Aguda Usando um Sinal Radiográfico: Um Estudo Prospectivo	Ronald Soares dos Santos Orientador: Marcelo Eustáquio Silva Coorientador: Daniel Barbosa Coelho
Efeito da ingestão de sacarose sobre o sistema cardiovascular e o rendimento físico	Raianne dos Santos Baleeiro Orientadora: Lenice Kappes Becker Oliveira Coorientador: Emerson Cruz de Oliveira
Efeito do consumo crônico de diferentes óleos vegetais sobre a modulação de mediadores metabólicos, do status redox e inflamatório em ratas saudáveis	Sttefany Viana Gomes Orientadora: Daniela Caldeira Costa Coorientadores: Karina Barbosa de Queiroz e Marcelo Eustáquio Silva
Efeito de uma suplementação com polpa de açaí (<i>Euterpe oleracea</i> Martius) em camundongos BALB/c com mucosite intestinal induzida por 5-fluorouracil	Talita Alves Faria Martins Magalhães Orientadora: Renata Nascimento de Freitas Coorientadora: Joana Ferreira do Amaral
Efeito do consumo da polpa de açaí (<i>Euterpe oleracea</i> Mart.) sobre mediadores do estado inflamatório em mulheres saudáveis	Tamires Cássia de Melo Souza Orientadora: Ana Carolina Pinheiro Volp. Coorientadora: Renata Nascimento de Freitas

8. 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 Lage Figueiredo – Auxiliar de Biblioteca

José Luiz Santana – Auxiliar de Biblioteca

Telefone: (31) 3559 1510

E-mail: bibenut.enut@ufop.edu.br

9. Laboratórios de Ensino e Pesquisa

9.1 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.

Coordenadoras: Patrícia Pimenta Pereira e Sônia Figueiredo

Técnica: Iara Ribeiro Rodrigues

9.2 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.

Coordenadora: Margarete Nimer

9.3 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.

Coordenadores: Aureliano Claret, Eleonice Moreira e Melina Oliveira

Técnicos: Bruno Elias Nogueira e Raphael Gomes

9.4 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.

Coordenação: Diretoria ENUT

Técnico: Leonel Martins Braga

9.5 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

9.6 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.

Coordenadoras: Luciana Rodrigues e Maria Tereza de Freitas

Técnicos: Andréia Perez Tassis e Michele Cristina Vieira

Telefone: (31) 3559 1800

9.7 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.

Coordenadora: Karina Barbosa de Queiroz

Técnica: Miliane Andrade Fagundes

E-mail: lab.nutricaoexperimental@ufop.edu.br

Telefone: (31) 3559 1805

9.8 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.

Coordenadoras: Camila Carvalho Menezes e Érica Granato Neves

Técnicos: Geraldo Magela Bhering e Lourival Nunes Martins

Telefone: (31) 3559 1832

9.9 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.

Coordenadoras: Eleonice Moreira e Simone Viana da Cunha

Técnico: Nelson Vieira

Telefone: (31) 3559 1801

9.10 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.

Planta Piloto de Produtos Amiláceos - Sala 81

Coordenação: Professoras Simone da Cunha e Silvia Vieira

Técnico: Reginaldo Monteiro

Planta Piloto de Produtos Cárneos e Base Lipídica - Sala 83

Coordenação: Professoras Camila Menezes, Kelly Moreira e Patrícia Pereira

Técnica: Iara Ribeiro Rodrigues

Planta Piloto de Produtos Lácteos - Sala 85

Coordenação: Professoras Camila Menezes, Érica Granato e Luciana Rodrigues

Técnico: Reginaldo Monteiro

Planta Piloto de Produtos Vegetais e Bebidas - Sala 87

Coordenação: Professores Aureliano Claret e Maria Helena Brumano

Técnica: Michele Vieira

9.11 Laboratórios Multiusuários de Pesquisa da Escola de Nutrição

Em 2018, após ampla discussão com a comunidade enutiana, o Conselho Departamental aprovou, a proposta apresentada pela Diretoria de criação dos **Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LMUP) da Escola de Nutrição**. A proposta tem como objetivo de melhorar a estrutura de pesquisa da unidade, otimizando recursos humanos, estrutura e material, sem a necessidade, em um primeiro momento, de aumentar a área física, considerando as restrições orçamentárias e os cortes de investimentos observados no último ano. Foi também nomeada comissão formada por docentes e servidores TAEs que apresentará, para apreciação do Conselho Departamental, até o final de primeiro semestre de 2019, proposta com projetos arquitetônicos, normas e regulamentos de uso, bem como de administração e de gestão dos LMUP descritos abaixo:

- 1) LMUP de Avaliação Metabólica
- 2) LMUP de Bioquímica Nutricional e Biologia Molecular
- 3) LMUP em Análises de Alimentos



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

- 4) LMUP em Saúde Coletiva
- 5) LMUP de Experimentação Animal
- 6) LMUP de Microbiologia

Os contatos dos coordenadores e técnicos podem ser acessados em <https://enut.ufop.br/servidores>.

10. 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 extracurriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros, encaminhamento, mobilização e organização de reivindicações e ações políticas dos estudantes e da faculdade.

Para mais informações acesse <<https://enut.ufop.br/calnut>>.

E-mail: calnutouopreto@yahoo.com.br

11. 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 extracurriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros, encaminhamento, mobilização e organização de reivindicações e ações políticas dos estudantes e da faculdade.

Para mais informações acesse <<https://enut.ufop.br/cacta>>

E-mail: ufopcta@gmail.com

12. 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 a 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 a 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

E-mail: petnutricaoufop@gmail.com

Site: <http://pet.enut.ufop.br/>

13. Empresa Júnior de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CIALI)

A CIALI tem por missão desenvolver o empreendedorismo estimulando a criatividade e o trabalho para formação de profissionais, tendo como visão tornar-se uma empresa júnior de alto crescimento e com alto nível de eficiência.

A empresa é formada por quatro diretorias: administrativa, projetos, gestão de pessoas e comunicação, objetivando melhorar o desempenho da empresa por meio da qualidade nos serviços prestados, que incluem:

- Elaboração técnica de rótulos;
- Elaboração de pesquisa de mercado;
- Cursos e palestras;
- Otimização de processos e produtos;
- Estudo de vida de prateleira;
- Análise sensorial;
- Análise físico-química;
- Desenvolvimento de novos produtos.

Contato:

E-mail: cialijrufop@gmail.com

Site: <https://cialijrufop.wixsite.com/ciali>

14. Eventos realizados na Escola de Nutrição em 2018

No ano de 2018 ocorreram diversos eventos na Escola de Nutrição, como: a VIII Semana de Estudos em Nutrição, a V Jornada Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, II Curso de Integração em Saúde e Nutrição, entre outros. Esses eventos tiveram o objetivo de aprimorar os conhecimentos dos alunos, técnicos e profissionais de áreas afins, assim como viabilizar a integração dos mesmos.

A V Jornada Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos é um evento realizado anualmente pelo Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos e no ano de 2018 ocorreu entre os dias 13 e 15 de junho. O evento tem por finalidade ampliar os conhecimentos técnicos e a compreensão do mercado de trabalho dos alunos do curso.

Entre os dias 09 e 11 de outubro de 2018 aconteceu o II Curso de Integração em Saúde e Nutrição, evento realizado pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição. O curso tem como objetivos estimular o incentivo à pesquisa e o interesse dos participantes pelo programa e suas linhas de pesquisa: Bioquímica e Fisiopatologia da Nutrição e Nutrição em Saúde Coletiva. O evento foi destinado aos alunos de graduação e profissionais de Nutrição e demais áreas da saúde.

Nos dias 17, 18 e 19 de outubro ocorreu a VIII Semana de Estudos em Nutrição. A Semana de Estudos é um evento já tradicional na Escola de Nutrição (ENUT), cuja organização é realizada pelos discentes do Centro Acadêmico em parceria com o Programa de Educação Tutorial-PET. O evento visou ampliar e aperfeiçoar o conhecimento dos alunos do curso de Nutrição, bem como, de áreas afins.

A diretoria da Escola de Nutrição realiza no início de cada semestre a recepção aos calouros dos cursos de Ciências e Tecnologia de Alimentos e de Nutrição. O evento conta com a participação, além dos calouros, dos coordenadores de cursos e chefes de departamentos. Na ocasião são apresentados aos calouros a estrutura administrativa e física da escola e as informações sobre docentes, técnicos, cursos, eventos e projetos que estão disponibilizadas no site da ENUT.

15. 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. Ela tem por objetivo 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

E-mail: pvictorazevedo@ufop.edu.br

16. Metas de 2018

AValiação das Metas de 2018			
META	Atendida total ou parcialmente	Não atendida	Justificativa
Melhorar funcionamento e coordenação das estruturas administrativas e de deliberação da ENUT de forma a favorecer a articulação ensino-pesquisa e extensão.	X		A meta foi parcialmente atingida uma vez que foi nomeada comissão responsável pela discussão e elaboração de proposta de criação da Câmara de Pesquisa e Extensão da ENUT (CAPEEN). Essa comissão tem prazo de 6 meses para apresentar proposta.
Adequação do Regulamento do CODENUT ao novo Estatuto e Regimento da UFOP		X	O estatuto e regimento da UFOP, embora tenham sido aprovados pelo CUNI não foram ainda aprovados pelo MEC. Aguardamos a aprovação e uma comissão foi nomeada para discutir e atualizar o regulamento do CODENUT assim como da estrutura administrativa da ENUT. Essa comissão tem prazo de 6 meses para apresentar proposta.
Melhorar processos administrativos de planejamento e tomada de decisão	X		Foi realizado inventário de todos os reagentes de pesquisa e destinados às aulas práticas armazenados na ENUT. Foi criado o Almoxarifado Central da ENUT e nomeado almoxarife responsável por controlar o recebimento e dispensação de reagentes que estão agora armazenados com mais segurança. A Comissão de Controle Patrimonial foi criada e realizou o inventário dos bens materiais da ENUT. A Comissão de Segurança Laboratorial da ENUT foi criada e será responsável por propor/revisar normas de utilização e regulamento para uso dos laboratórios de pesquisa e de aulas práticas da ENUT.
Melhorar a estrutura de desenvolvimento e divulgação das atividades de ensino e extensão na ENUT	X		Vários serviços para melhoria da área física da ENUT foram solicitados: adequação do prédio para acessibilidade, reposição do forro das áreas que ainda não têm, para melhorar o conforto térmico e a segurança dos usuários, adequação das plantas piloto. No entanto, seguimos aguardando a realização das obras. Foi nomeada a comissão responsável pela realização do CONAN; submetida e aprovada proposta para a CAPES; submetida à reitoria com intervenção da Fundação Gorceix o projeto: "Atividades Acadêmicas de Divulgação Científica e Atualização Profissional da Escola de Nutrição da UFOP"
Melhorar indicadores de qualidade do ensino de		X	O PPP do curso de Nutrição foi finalizado, aprovado e será implantado em 2019.1. Os



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

graduação na ENUT			índices de evasão do curso foram zerados. O PPP do curso de Ciência e Tecnologia dos Alimentos está sendo discutido com vistas à redução da evasão do curso. Ambos os cursos receberão avaliação de 5 estrelas do Guia dos Estudantes Abril.
Melhorar a estrutura de desenvolvimento das atividades de pesquisa na ENUT	X		Foi aprovada a proposta de criação de seis Laboratórios Multiusuários de Pesquisa da ENUT e criada comissão responsável para elaboração dos projetos arquitetônicos, das normas de uso e regulamentos dos laboratórios.
Objetivo: Consolidação e crescimento do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição Metas: Aumento do conceito de avaliação da CAPES e criação do curso de doutorado	X		O curso de mestrado obteve aumento do conceito de 3 para 4 na avaliação quadrienal da CAPES (2013-2016). Foi submetido e aprovado pela CAPES a proposta de criação do curso de doutorado no PPG em Saúde e Nutrição, sendo que o doutorado deve ser iniciado em 2019.



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

17. Metas para 2019

PLANEJAMENTO E METAS PARA 2019			
VINCULAÇÃO COM PDI (INDIQUE O EIXO E O OBJETIVO)	METAS PRIORIZADAS	AÇÕES ESTRATÉGICAS	INDICADORES
<p>EIXO: 10.1 Infraestrutura e Desenvolvimento Institucional</p> <p>OBJETIVOS: 5. Adequar as instalações da UFOP aos parâmetros de acessibilidade universal.</p> <p>6. Melhorar o sistema de segurança da instituição</p> <p>7. Modernizar e expandir as instalações físicas acadêmicas, administrativas e de lazer/esporte/convivência</p>	<p>Adequar a área interna do prédio para garantir a acessibilidade</p>	<p>Adequar o banheiro do saguão de entrada do prédio para acessibilidade</p> <p>Garantir o acesso de portadores de necessidades especiais à área dos laboratórios</p> <p>Implantar elementos de sinalização para pessoas com deficiência e portadores de necessidades especiais</p>	<p>Redução dos relatos de dificuldades de acesso às áreas internas da ENUT.</p>
	<p>Zerar a ocorrência de delitos na unidade</p>	<p>Garantia de funcionamento e melhoria dos sistemas de monitoramento e de portaria</p>	<p>Inexistência de relatos de delitos</p>
	<p>Zerar a ocorrência de acidentes pessoais na unidade e de avarias de equipamentos por mau uso</p>	<p>Estabelecer, divulgar e garantir a observância de normas e regulamentos para uso de laboratórios e equipamentos</p>	<p>Inexistência de acidentes pessoais e de avarias em equipamentos por mau uso</p>
	<p>Atender às demandas do processo de criação do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – adequar Plantas Piloto</p> <p>Reformar laboratórios de aulas práticas antigos</p>	<p>Adequar as plantas piloto para seu pleno funcionamento</p> <p>Aquisição e instalação de caldeira e dos equipamentos para aulas práticas que dela necessitam</p> <p>Reformar bancadas e armários dos laboratórios de</p>	<p>Normalização do oferecimento das aulas práticas aos alunos dos cursos de graduação</p> <p>Redução da suspensão de aulas práticas em função do não funcionamento adequado dos laboratórios e</p>



UFOP

Universidade Federal de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

<p>Redução em 100% do espaço e áreas subutilizadas</p>	<p>Revitalização do auditório (vedação acústica e tablado)</p> <p>Vedação acústica da biblioteca</p> <p>Reforma dos espaços a serem utilizados para a implantação dos Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LMUP)</p> <p>Implantação de espaço apropriado para realização de videoconferências</p> <p>Zerar existência de espaços ociosos ou subutilizados na ENUT</p>	<p>Bromatologia, Microbiologia dos Alimentos, Nutrição Experimental e Técnica Dietética</p> <p>Elaborar e instalar sistema de exaustão e capelas no Laboratório de Bromatologia</p> <p>Climatizar 20% dos laboratórios de aulas práticas e de pesquisa a cada 2 anos</p> <p>Negociar com PRECAM e PROPLAD projeto para vedação acústica da biblioteca e do auditório</p> <p>Solicitar à PRECAM projeto para reforma do auditório</p> <p>Solicitar à PRECAM elaboração de projetos arquitetônicos para reforma dos espaços a serem utilizados para a implantação dos LMUP</p> <p>Manter discussão participativa sobre o uso e distribuição dos espaços destinados às atividades administrativas da ENUT</p>	<p>equipamentos</p> <p>Redução do nível de insatisfação dos usuários da biblioteca e do auditório</p> <p>Melhoria das condições de uso dos equipamentos e do conforto térmico dos laboratórios</p> <p>Melhoria das condições estruturais para as atividades de pesquisa</p> <p>Melhoria das condições para desenvolvimento e defesas de dissertações e teses</p>
<p>EIXO: 10.2 Ensino de Graduação</p> <p>OBJETIVOS:</p> <p>1. Promover a melhoria contínua da qualidade dos cursos de graduação da universidade.</p>	<p>Apoiar a implantação do novo Projeto Político Pedagógico do curso de Nutrição, bem como seu processo de avaliação.</p>	<p>Apoiar a implantação das disciplinas Práticas Integradas em Nutrição e Saúde do curso de Nutrição, facilitando o estabelecimento de</p>	<p>Número de alunos matriculados em cada disciplina</p> <p>Avaliação positiva discente e docente das novas disciplinas</p>



UFOP

Universidade Federal de Ouro Preto

Ministério da Educação Universidade Federal de Ouro Preto Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

<p>2. Implementar mecanismos de acolhimento, recepção e acompanhamento dos graduandos</p>	<p>Apoiar o NDE e o Colegiado de curso na discussão e reformulação do PPP do curso de CTA</p> <p>Aumentar ou manter o CPC dos cursos de graduação igual ou maior a quatro</p> <p>Reduzir as taxas de evasão e vagas residuais e aumentar as taxas de sucesso dos cursos</p> <p>Manter e aprimorar a recepção conjunta aos calouros dos dois cursos da ENUT</p> <p>Incentivar e apoiar programas de tutoria e orientação de graduandos com baixo rendimento</p> <p>Capacitar professores no uso de metodologias de ensino que estimulem o aluno e o professor no processo ensino-aprendizagem.</p> <p>Promover o fortalecimento das ações de extensão da ENUT, atendendo às</p>	<p>convênios e acordos com órgãos e instituições onde as disciplinas ocorrerão</p> <p>Realizar estudos de viabilidade da abertura de turmas vespertinas do curso CTA</p> <p>Avaliar sistematicamente indicadores de qualidade dos cursos e disciplinas</p> <p>Realizar reuniões com docentes, NDE e colegiado de curso e promover discussões com discentes e avaliar sistematicamente os indicadores de qualidade dos cursos</p> <p>Promover oficinas de capacitação para o uso de metodologias ativas de ensino</p> <p>Incentivar a participação dos alunos dos períodos iniciais do curso em atividades de extensão, bem como em disciplinas eletivas no Ambulatório de Nutrição, para contato precoce com a profissão e equipe interdisciplinar.</p> <p>Realizar convênios e contratos com instituições e empresas da região</p> <p>Realização do IV CONAN, apoio à realização da IX</p>	<p>Submissão do PPP do curso CTA à discussão entre docentes e discentes e submissão do mesmo ao CEPE</p> <p>Avaliação do MEC (CPC)</p> <p>Número de vagas residuais e taxas de sucesso da graduação</p> <p>Promoção de cursos de verão para as disciplinas com maiores taxas de reprovação</p> <p>Redução nas taxas de reprovação e evasão</p> <p>Participação de calouros nos eventos semestrais de recepção</p> <p>Número de professores capacitados.</p> <p>Número de alunos matriculados nas disciplinas eletivas e participantes de atividades de</p>
---	--	---	--



UFOP

Universidade Federal de Ouro Preto

Ministério da Educação Universidade Federal de Ouro Preto Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

<p>3. Incentivar e promover a prática de inovação pedagógica no âmbito dos cursos de graduação da UFOP.</p> <p>5. Promover a melhoria contínua da oferta de estágios nos cursos de graduação da UFOP.</p> <p>6. Estabelecer mecanismos que proporcionem a ligação horizontal entre graduação e pós-graduação.</p>	<p>exigências do Plano Nacional de Educação.</p> <p>Continuar apoiando a busca por campos de estágio que ofereçam estrutura adequada para a melhor prática profissional, conforme as diretrizes curriculares dos cursos de graduação</p> <p>Continuar promovendo e apoiando eventos de divulgação científica e atualização profissional com participação de graduandos e pós-graduandos</p>	<p>Semana de Estudos em Nutrição, da VI Jornada Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, e do III Curso de Integração em Saúde e Nutrição</p>	<p>extensão</p> <p>Número de vagas para estágio</p> <p>Número de graduandos e pós-graduandos da ENUT participantes dos eventos</p>
<p>EIXO: 10.3 Ensino de Pós-Graduação</p> <p>OBJETIVOS:</p> <p>1. Valorizar as atividades da pós-graduação dentro da instituição.</p> <p>2. Fortalecer a qualidade dos programas de pós-graduação.</p>	<p>Apoiar o desenvolvimento da Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade/UFOP.</p> <p>Implantar o doutorado</p> <p>Melhorar continuamente a qualidade do ensino ministrado, tendo como critérios as exigências estabelecidas pela CAPES</p>	<p>Incentivar a participação de docentes do DENCS como tutores na Residência, bem como a participação dos alunos egressos do curso.</p> <p>Organizar disciplinas e realizar processo seletivo</p> <p>Atender a todos os critérios estabelecidos pela CAPES e adotados no nosso regimento</p> <p>Realizar credenciamento dos docentes e incentivar publicação vinculada de docentes e discentes</p>	<p>Número de professores e de alunos participantes.</p> <p>Número de doutorandos matriculados e disciplinas ofertadas</p> <p>Número de professores que recebem apoio da UFOP para publicação da produção acadêmica.</p> <p>Tempo médio de titulação dos alunos da pós-graduação.</p>



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

	<p>Apoiar as atividades do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição, especialmente com relação ao aumento do número de professores colaboradores e permanentes da ENUT.</p> <p>Aumentar a visibilidade do PPGSN em nível nacional e adotar estratégias de internacionalização.</p>	<p>Elaborar manual do discente</p> <p>Estimular a realização de pós doutorado por professores da escola dentro das linhas de pesquisa do PPG, em instituições altamente conceituadas nas áreas.</p> <p>Realizar o I Congresso de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição</p> <p>Ofertar disciplinas em inglês dentro do Programa IsF</p> <p>Versões do site para inglês e espanhol</p>	<p>Número de professores solicitando afastamento para pós-doutorado</p> <p>Número de participantes extra UFOP no evento</p> <p>Número de disciplinas oferecidas em inglês</p>
<p>10.11 Extensão</p> <p>OBJETIVOS:</p> <p>1. Possibilitar o crédito curricular na graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando prioritariamente as ações para as áreas de grande pertinência social.</p> <p>3. Fortalecer a política institucional extensionista integrada aos valores e interesses sociais das comunidades onde a UFOP atua.</p>	<p>Promover curso de atualização científica para os nutricionistas da Santa Casa e das Secretarias Municipais de Saúde e Educação de Ouro Preto e Mariana, Instituições parceiras na realização de estágios curriculares do curso de Nutrição.</p>	<p>Ofertar minicursos de atualização nas áreas de Nutrição Clínica e Social.</p> <p>Continuar divulgando as atividades de extensão da escola entre os graduandos.</p>	<p>Número de profissionais participantes.</p> <p>Número de projetos/atividades de extensão e número de docentes e discentes participantes.</p>
<p>10.4 Pesquisa</p> <p>OBJETIVOS:</p> <p>1. Fortalecer as condições de pesquisa em todos os campi e unidades acadêmicas.</p> <p>3. Melhorar a qualidade da produção de conhecimento acadêmico, artístico, científico e tecnológico, com</p>	<p>Fortalecer as atividades de pesquisa.</p>	<p>Incentivar a participação dos alunos em projetos de iniciação científica, por meio da disponibilização de informações sobre os projetos em andamento site da</p>	<p>Número de alunos participantes.</p> <p>Número de dissertações e teses defendidas e artigos publicados.</p>



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Ministério da Educação
Universidade Federal de Ouro Preto
Escola de Nutrição



SAPIENTIA ALIMENTUM ANIMAE

qualidade, ética e impacto social.		ENUT. Melhorar a infraestrutura para as atividades de pesquisa por meio da implantação e consolidação dos Laboratórios Multiusuários de Pesquisa e do almoxarifado centralizado.	
------------------------------------	--	---	--