



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS**

MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA

Maria Inês Sucupira Maciel

Memorial apresentado a Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a promoção para a classe E – Professor Titular da carreira do Magistério Superior de acordo com a Resolução nº 86/2014 do Conselho Universitário da UFRPE.

RECIFE

2017

“Penso que só há um caminho para a ciência ou para a filosofia:
encontrar um problema, ver a sua beleza e apaixonar-se por ele; casar e viver feliz com ele até que
a morte vos separe – a não ser que encontrem um outro problema ainda mais fascinante, ou,
evidentemente, a não ser que obtenham uma solução.
Mas, mesmo que obtenham uma solução, poderão então descobrir, para vosso deleite, a existência
de toda uma família de problemas-filhos, encantadores ainda que talvez difíceis, para cujo bem-
estar poderão trabalhar, com um sentido, até ao fim dos vossos dias”

Karl Popper

Dedico:

A Odette Silveira Sucupira e Newton Lins Buarque Sucupira (*in memoria*), meus pais.

A Adalberto, meu marido.

A Pedro, Adalberto Neto, Maria Odette e Carlos Eduardo (meus filhos)

A Camila e Lia (minhas netas)

AGRADECIMENTOS

Registro aqui meus agradecimentos às pessoas que de algum modo me ajudaram durante o processo de formação que me permitiu chegar ao limiar da função de Professor Titular da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Aos professores, que desde a minha graduação, muito contribuíram abrindo os caminhos do conhecimento e acreditaram na minha potencialidade e por isto agradeço.

Às minhas colegas e professoras, que compõem o Departamento de Ciências Domésticas (DCD), agradeço porque me apoiaram constantemente na minha busca do saber e na prática didática.

Aos Funcionários técnico-administrativos do DCD, agradeço pelo apoio a realização de meu trabalho.

Aos meus alunos de graduação, agradeço pela participação nas disciplinas que lecionei com todo empenho.

Às monitoras, agradeço pela ajuda em diferentes aspectos, durante os semestres que trabalharam comigo.

Aos meus orientandos bolsistas de PIBIC, agradeço pela parceria nas pesquisas.

Aos colegas que compartilharam comigo a coordenação do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, agradeço imensamente pelo trabalho em conjunto que realizamos.

Aos orientandos de mestrado e doutorado que me escolheram para orientar, agradeço pela oportunidade da troca de conhecimentos em seus projetos.

À CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Ministério da Educação), agradeço pelo financiamento e acolhida aos meus Projetos.

Ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), agradeço pelas bolsas concedidas como pesquisadora e pelo financiamento de meus projetos.

À FACEPE (Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado de Pernambuco), agradeço pelas bolsas a mim concedidas para que meus orientandos do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRPE pudessem desenvolver suas pesquisas, como também o financiamento de meus projetos tão importantes para o desenvolvimento da Ciência e Tecnologia de Alimentos no Estado de Pernambuco.

À Lídia ex-bolsista de PIBIC, ex-orientanda de mestrado e atual bolsista de apoio técnico, agradeço pela imensa ajuda em organizar os documentos e elaborar as tabelas e quadros aqui apresentados.

Aos meus orientandos de mestrado Saulo e Dayanne e doutorado Christine e Michelle, agradeço por terem organizado os documentos.

À minha grande amiga Edleide, agradeço todo o apoio e força que me deu nestes últimos meses de finalização deste Memorial.

À minha irmã Maria Judith e ao meu irmão João Antônio, agradeço pela grande ajuda na correção do texto e das trocas de idéias que abrilhantaram este Memorial.

Enfim, agradeço especialmente aos que, de alguma maneira contribuíram para a realização das minhas atividades em ensino, pesquisa e extensão na UFRPE.

SUMÁRIO	Pag.
APRESENTAÇÃO	7
INTRODUÇÃO	8
FORMAÇÃO ACADÊMICA	10
Graduação	10
Especialização/Mestrado	11
Ingresso na UFRPE	13
Doutorado	13
Formação complementar	14
ATIVIDADE DE ENSINO E ORIENTAÇÃO	16
Ensino de graduação	16
Ensino de Pós graduação	19
ATIVIDADE DE PESQUISA	25
Projetos de pesquisa financiados	25
Aplicação	32
BOLSA DE PRODUTIVIDADE - CNPq NÍVEL 2	38
ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS	39
CAPÍTULOS DE LIVROS	46
PATENTES	47
PALESTRAS MINISTRADAS	48
ATIVIDADES DE EXTENSÃO	52
MATÉRIAS VEICULADAS NOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO	56
ADMINISTRAÇÃO-GESTÃO ACADÊMICA	57
Exercício de cargos na administração	57
ATIVIDADES LIGADAS À SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	58
PARTICIPAÇÃO EM BANCAS EXAMINADORAS	59
PRÊMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS ADVINDOS DOS EXERCÍCIOS DE ATIVIDADES ACADÊMICAS	60
ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS	61
PARTICIPAÇÃO EM CONSULTORIAS	63
PARTICIPAÇÃO EM ATIVIDADES EDITORIAIS E INTELLECTUAIS	64
CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS	65
REFERÊNCIAS	67

APRESENTAÇÃO

Este Memorial faz parte das exigências para ascender à classe E, com denominação de Professor Titular da Carreira do Magistério Superior, de acordo com a Resolução nº 86/2014, do Conselho Universitário, e da Instrução Normativa nº 1/2014, do Gabinete do Reitor, ambas da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Tendo em vista que, no processo de avaliação para acesso à Classe de Professor Titular, de acordo com o artigo 2º da citada Resolução deve ser dada especial atenção ao ensino, à pesquisa e às atividades de extensão durante o período de atuação de minha vida profissional, eu passarei então à redação deste Memorial referindo-me a esses três aspectos. Este documento representa um recorte das atividades previstas no artigo 6º da referida Resolução, acrescentadas de outras que considerei mais relevantes em minha trajetória acadêmica. Por outro lado, há muitas participações em congressos, simpósios, e seminários que não constam desse Memorial, embora tenham significado em minha vida acadêmica. Como exemplo, cito que apresentações em forma de pôster são cada vez mais frequentes em congressos. Dentro dessa modalidade, apresentei diferentes temas em congressos importantes. No entanto optei por não as descrever aqui devido à extensa lista de outros itens que me pareceram mais relevantes e que estão citados neste Memorial

Ao finalizar, apresento considerações sobre o conteúdo deste Memorial e perspectivas. Na sequência, foi anexada a documentação comprobatória das atividades ou de fatos narrados.

INTRODUÇÃO

Depois de tantos anos pensando, redigindo e obedecendo a regras estabelecidas pela ABNT, normas de Revistas Científicas, Editais de órgãos financiadores e normas de programas de Pós-graduação, elaborar um memorial é outra atividade de complexidade compatível com tantas desenvolvidas por um professor universitário brasileiro.

Escrever um memorial, tarefa agradável, pela oportunidade compulsória de rever o passado e até de pensar no futuro, foi uma tarefa prazerosa pela perspectiva de atingir o cume de uma longa carreira acadêmica. Muitas emoções são trazidas à tona, lembranças de pessoas que passaram em nossa vida, oportunidades de fazer amigos, momentos alegres e tristes que ajudaram a construir a pessoa que sou hoje e que fazem recordar minha história de vida. Depois de uma caminhada de luta, convicções, quedas, desânimos, vontade de crescer e de poder fazer alguma coisa pela minha região, o Nordeste, e pelo meu país, venho escrever este documento. Nada no mundo é desprovido de sentido e foi nessa busca de significados para cada rumo tomado que pude perceber uma vida profissional sempre orientada por grande curiosidade diante do mundo e uma enorme vontade de contribuir com a educação do Brasil. E foi justamente a vocação pelo ensino, pesquisa e atividades de extensão que permitiu desenvolver os meus objetivos para a formação de profissionais que possam entender, conhecer e desenvolver alimentos de qualidade e principalmente mais nutritivos e menos danosos para a saúde do ser humano.

Em oito de janeiro de 1955 nascia a sexta filha, dos nove filhos, de um casal de professores – Odette Silveira Sucupira e Newton Lins Buarque Sucupira, na cidade de Recife, PE.

O exemplo dos meus pais foi decisivo para minha trajetória. Com meu pai, filósofo da educação, uma das pessoas mais cultas que já conheci, despertei o gosto pelo estudar, aprender e ensinar. Minha mãe, com formação intelectual (graduada em Letras Neolatinas) se diferenciava das mulheres do seu tempo, de modo que não devo omitir o fato de ter sido ela a primeira mulher radialista de Pernambuco. Chamava atenção sua capacidade de trabalho, tanto na administração da vida familiar, como nas atividades que realizava fora de casa. Mostrava uma alegria constante que contribuiu para agregar toda a família, mantendo-a unida até hoje. O valor dado à formação educacional pela família se expressa na importância que todos os nove irmãos demonstraram grande interesse pelos estudos, quando muitos seguiram para o mestrado ou doutorado. A formação cristã da minha

família e o sentido de justiça e solidariedade são valores que influenciaram e alicerçaram meus caminhos profissionais e ajudaram na feliz convivência com os jovens.

Iniciei meus estudos aos quatro anos no Jardim da Infância Escola Municipal Ana Rosa Falcão de Carvalho e aos seis anos ingressei na Escola Experimental Governador Barbosa Lima Sobrinho, da Rede Pública do Estado de Pernambuco. No quinto ano primário, por ser uma boa aluna e muito responsável, fui escolhida para ser a paraninfa da formatura da turma do ABC, tendo feito o meu primeiro discurso. Com onze anos fui aprovada no exame de admissão e entrei para a primeira série do Curso Ginásial do Colégio Regina Pacis das freiras de Santo Agostinho. Meu primeiro contato com a língua inglesa foi com minha mãe, então professora deste colégio. Na adolescência, meu interesse pelo ensino foi despertado aos 14 anos para dar aulas particulares de reforço a crianças que não conseguiam acompanhar o ritmo de aprendizagem.

Em junho de 1970, com 15 anos, toda a família teve que se mudar para Brasília, acompanhando meu pai, que havia sido convidado para assumir o cargo de Diretor de Assuntos Universitários (DAU), no Ministério da Educação. O primeiro ano do segundo grau, chamado de científico, cursei no Centro Integrado de Ensino Médio, ligado à Universidade de Brasília (UnB), que experimentava uma nova metodologia de ensino baseada na velocidade própria de cada aluno. Fiquei positivamente surpreendida, quando vi que os alunos achavam ruim a existência de um feriado no meio da semana, pois era um dia perdido no avanço nas disciplinas. Neste curso despertei para a área de Ciências exatas, mas como a maioria dos jovens, tinha dúvidas em relação ao curso que seguiria. Várias ideias me ocorriam, com preferência por Engenharia Química, mas como não havia este curso na UnB, o Curso de Bacharelado em Química foi o escolhido.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E INGRESSO NA UFRPE

Graduação

No curso universitário, iniciado em março de 1973, tive a curiosidade de conhecer todos os caminhos da química e da física. Isto me estimulou a buscar atividades de monitoria em diversas disciplinas, como Química Geral, Química Inorgânica I e Eletricidade e Magnetismo, e também a cursar algumas disciplinas dos cursos de engenharias. Isto foi possível, porque as grades curriculares naquela época eram determinadas por créditos. Com empenho e dedicação busquei os melhores resultados, pela consciência da necessidade de aproveitar o tempo na Universidade, e assim obter uma boa formação.

Por uma feliz coincidência, nos anos 70, fruto da vida profissional do meu pai, surgiu a oportunidade de conhecer a Profa. Maria Aparecida Pouchet Campos, farmacêutica e professora da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP e UNESP, então membro do Conselho Federal de Educação e pesquisadora na área de Ciência de Alimentos, que me incentivou a entrar na área de alimentos. Nesta época, se iniciava o mestrado em Ciência de Alimentos da UNICAMP. Já cursando o último semestre do Curso de Química procurei um estágio no Laboratório de Nutrição do Instituto de Medicina Tropical, com o objetivo de preparação para o mestrado em Ciência ou em Tecnologia de Alimentos naquela Universidade. O Prof. José Garrofe Dórea, no momento aposentado pela UnB e professor Emérito desta universidade, de imediato me aceitou como orientanda no projeto de pesquisa sobre Vitamina A, seu metabolismo e técnicas de determinação em alimentos. Esta foi a minha primeira experiência em pesquisa. Neste Laboratório conheci também uma pesquisadora dos Estados Unidos, Eva Wilson, que me presenteou com um livro sobre alimentos, “Food Science” de Norman N. Potter, o qual exerceu uma grande influência nas minhas escolhas para o futuro e o conservo até hoje. Esses contatos e exemplos foram suficientes para definição da minha escolha em seguir as atividades de pesquisa e ensino na área de alimentos. O curso de graduação foi concluído em três anos e meio (Janeiro, 1973 - junho, 1976, Doc. 01).

Especialização/Mestrado

Em setembro de 1976, aprovada na seleção para o Mestrado em Tecnologia de Alimentos da UNICAMP, o destino causou uma reviravolta na minha vida e o cupido me flechou de modo que o amor foi maior, fazendo-me deixar Campinas com destino a Recife. Embora tenha sido selecionada para o Mestrado em Química na Universidade Federal de Pernambuco, novamente, por consequência da forte flechada do cupido, casei em 09 de julho de 1977 com Adalberto do Rego Maciel Filho e, portanto, não cheguei a cursá-lo. Mudamos para os Estados Unidos em virtude do seu Mestrado em Economia, apoiado pelo CNPq, na Universidade da Pensilvânia. Este período foi por mim aproveitado para o aperfeiçoamento do inglês e também para cursar algumas disciplinas do Mestrado em Química da Universidade da Pensilvânia (Doc. 02).

De volta ao Recife e com o primeiro filho Pedro, então com seis meses, em agosto de 1979, novamente, fui selecionada para a primeira turma do mestrado em Nutrição, área de conhecimento Ciência de Alimentos, da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Este se constituiu um período rico de acontecimentos importantes que marcaram minha vida profissional. Conheci os professores do curso, com os quais até hoje tenho amizade e admiração, como a Prof^a. Nonete Barbosa Guerra, Prof^a. Tânia Lúcia Montenegro Stanford, Prof. Luiz Bezerra de Carvalho Junior e Prof. Mark Louis Woolfe, chefe da Missão de Cooperação Técnica do Governo Suíço no Departamento de Nutrição da UFPE, da área de Tecnologia de alimentos, o qual escolhi como orientador. Estudar as frutas tropicais já era o meu interesse, razão porque escolhi a produção de suco de caju concentrado e clarificado, com retenção dos aromas como tema da dissertação. O interesse em estudar as frutas da região Nordeste, e o caju em especial, exercia em mim um fascínio diferente. A turma do mestrado era formada por apenas seis alunas com as quais ainda hoje mantenho laços de amizade. Destaco principalmente as Profa. Maria Salete Ferreira, hoje aposentada da Universidade Federal de Mato Grosso e a Profa. Edleide Maria Freitas Pires, aposentada da UFPE e atualmente professora da UFRPE. Ainda cursando o mestrado, em abril de 1980 nasceu o meu segundo filho, Adalberto Neto. Por não ter defendido a dissertação no Mestrado em Nutrição, os créditos realizados foram validados, naquela época, sob o título de “Especialização em Nutrição” (Doc. 03).

Em agosto de 1981, toda a família voltou para os Estados Unidos, desta feita, para meu marido cursar o Doutorado, em Economia e eu o Mestrado em Ciência dos Alimentos na Drexel University, Filadélfia, PA. O período do curso se estendeu de janeiro de 1982 a

junho de 1985. Por ter a graduação em Química, um jovem professor recém-chegado do MIT (Massachusetts Institute of Technology), Dr. Thomsen J. Hansen me escolheu como sua orientanda, para o projeto financiado pelo Ministério da Agricultura dos Estados Unidos, cujo objetivo era avaliar as modificações químicas ocorridas na carne bovina após passar pelo Processo de Irradiação, com o intuito de exportação para o Japão, com uma bolsa de pesquisador paga pelo mesmo Ministério. No entanto, não a aceitei, pois havia recebido a bolsa do CNPq ligada a outro projeto de pesquisa, cujo objetivo era estudar a química do aroma do suco de caju fresco e processado, tema que já vinha estudando com o Prof. Mark Louis Woolfe para o qual estava determinada. Confesso a dificuldade de recusar o convite de Dr. Thomsen J. Hansen e por isso tive que argumentar fortemente com o professor nos seguintes termos: estudar algo de interesse para a Região Nordeste do Brasil, uma vez que estava sendo financiada por ele; e a terceira gravidez da minha filha, Maria Odette. Argumentos estes, incontestáveis.

Finalmente Dr. Thomsen concordou comigo e escreveu uma carta para o CNPq dizendo que “Maria was very determined in finding the means to perform this Project.”. E assim, pude então realizar o meu sonho, e defendi o trabalho intitulado “Flavor Chemistry of Cashew Apple Juice” (Doc. 04), que resultou no artigo:

Maciel, M.I.S., Hansen, T.J. Aldinger, S.B., Labows, J.N.. Flavor Chemistry of Cashew Apple Juice. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 34, p.923-927, 1986. Fator de impacto 2,857.

Registro aqui a grande ajuda que obtive da minha amiga Profa. Edleide, que se comprometeu em enviar por avião as amostras de suco de caju fresco congelado e processado.

Um fato importante durante o mestrado na Drexel University foi o convite do Diretor do “Department of Nutrition and Food Sciences”, Dr. Segall Stanely para ser Professora Assistente no curso de Bioquímica na graduação em Nutrição. Isto representou um marco fundamental para minha carreira acadêmica. Neste período vivenciei o preconceito manifestado por alguns alunos quanto ao sotaque Latino Americano na língua inglesa. Sendo ele um professor Russo, naturalizado Americano entendeu ser importante manter o convite, com a justificativa de que os alunos deveriam se familiarizar com a diversidade. Diante da ausência de reclamações quanto ao conteúdo ensinado, ficou mantida a determinação até o final do semestre (Doc.05).

Ingresso na UFRPE

No final de 1989, por sugestão e sábia insistência da Profa. Tânia Stanford, participei do concurso público para uma vaga de professora auxiliar do Departamento de Ciências Domésticas - DCD/UFRPE, para a área de Alimentos e Nutrição, do qual até então não tinha conhecimento. Aprovada entre os 60 concorrentes, em dezembro de 1989 fui empossada e finalmente iniciei a tão almejada carreira acadêmica para qual sempre me preparei (Doc. 20).

Doutorado

Em 1994, já como professora da UFRPE, surgiu repentinamente a oportunidade para o Doutorado, uma vez que na ordem de saída, era o momento de uma professora da área de Alimentos, Nutrição e Saúde, a qual teve impedida a sua liberação por questões legais. A liberação da minha saída foi providenciada numa rapidez incomum. Nesta ocasião, já com quatro filhos não dava para pensar em cursar fora de Recife. O Doutorado em Nutrição da UFPE, com linha de pesquisa Ciência dos Alimentos, não abriu seleção naquele ano. Assim, para não perder a oportunidade fui buscar em outra área de conhecimento afim. Em dois meses tive que me preparar para a seleção de Doutorado em Ciências Biológicas da UFPE, um curso novo, cuja primeira turma já havia sido iniciada. Por indicação de alguns professores, procurei a Prof^a. Luana Cassandra Breitenbach Barroso Coelho do Departamento de Bioquímica do Centro de Ciências Biológicas da UFPE para orientação. Na ocasião ela tinha alguns resultados promissores com relação a preparações ativas de lectinas e sugeriu o tema “Obtenção de preparações lectínicas da entrecasca de *Anacardium occidentale* L. e sua utilização para a exploração de efeitos hipoglicemiantes”. Tentei persuadi-la para estudar enzimas presentes em *Anacardium occidentale* L., mas desta vez não obtive sucesso e concordei em sair da minha linha de pesquisa, ou seja, estudar as Frutas da Região Nordeste com Potencial Alimentício e segui a linha indicada. Ingressei no doutorado em março de 1995, classificada em primeiro lugar. Defendi a tese intitulada “Purificação e Caracterização Parciais da Lectina de Entrecasca do Cajueiro Roxo (*Anacardium occidentale* L.) e sua Aplicação” no dia 07 de abril de 2000, perante uma banca constituída por cinco membros, entre os quais o Prof. Dr. Barry V. Charlwood, da Inglaterra, que não falava, nem entendia o português, e assim, tive que

respondê-lo em inglês. Recebi a menção “Aprovada com Distinção” por unanimidade (Doc.06). A tese resultou em um artigo:

MACIEL et al., *Anacardium occidentale* bark lectin: purification, immobilization as an affinity model and influence in the uptake of Technetium-99M by rat adipocytes. Applied Biochemistry and Biotechnology, v. 168, p. 580-591, 2012. Fator de impacto 1,60.

Este foi um dos períodos mais difíceis e de grande desafio da minha trajetória, porém, uma experiência muito rica, pela possibilidade de entrar em contato com outra área do conhecimento e fortalecer minha formação nas Ciências Biológicas. Convivi com professores que se tornaram amigos até hoje, como a Profa. Maria do Socorro Cavalcanti, Profa. Maria Tereza Jansen de Catanho, Profa. Patrícia Maria Guedes Paiva e Profa. Maria Tereza Correia. E naquela ocasião aconteceu também o reencontro com o Prof. Luiz Bezerra de Carvalho Junior. Não poderia deixar de citar a oportunidade de encontrar colegas, verdadeiras amigas até hoje, como as Professoras Uided Maaze Tiburcio Cavalcante, Rosa Amália Fireman Dutra, Sofia Suely Ferreira Brandão Rodrigues e Maria das Dores Correia Palha.

Ao retornar para o DCD/UFRPE, no ano de 2000, só tinha um pensamento, voltar a trabalhar na minha linha de pesquisa, isto é, pesquisar alimentos de origem vegetal, principalmente as frutas da nossa região.

Formação Complementar

Particpei de cursos de curta duração (Tabela 1), com o intuito de aprimorar os conhecimentos, por considerar que novas tecnologias, novos equipamentos e conceitos atualizados são necessários para um bom desenvolvimento nas atividades de ensino e pesquisa na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Tabela 1. Participação em cursos de curta duração

Tema	CH	Doc.
Bioquímica dos compostos funcionais (PPGCTA/UFRPE)	20	7
Técnicas modernas de preparo de amostra para análise de alimentos (PPGCTA/UFRPE)	20	8
Nonthermal food processing	8	9
Atividade de água e isoterma de sorção: ferramenta no controle, na pesquisa e desenvolvimento de produtos (PPGCTA/UFRPE)	3	10
Carotenoides: composição, estabilidade, biodisponibilidade e efeitos na saúde (PPGCTA/UFRPE)	20	11
Técnicas de encapsulamento	30	12
Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos	32	13
Calidad e inocuidad de los alimentos en la cadena agroalimentaria	120	14
Métodos de avaliação de qualidade pós-colheita de produtos hortícolas	40	15
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças	30	16
Controle estatístico de processo	24	17
Fundamentos de Metodologia Científica	9	18
Toxicologia em Alimentos	6	19

ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO

Ensino de graduação

Quando assumi o cargo de professora Assistente, o Curso de Economia Doméstica estava passando por uma reestruturação para a criação do novo curso de Bacharelado em Economia Doméstica, com outro perfil de profissional que passava a atuar em comunidades e em empresas públicas e privadas, tendo como foco principal a melhoria da qualidade de vida das famílias, grupos e comunidades. Fiquei responsável, no curso de Licenciatura em Economia Doméstica pelas disciplinas Preparo e Conservação de alimentos I e II (60h cada). No curso de Bacharelado fui designada a ministrar as disciplinas Técnica Dietética (75h), Indústria Caseira de Alimentos (105h) e participar, junto com outras professoras, da orientação em Estágio Supervisionado Obrigatório - ESO (Tabela 2).

Particpei das diversas reestruturações da matriz curricular do curso de Bacharelado em Economia Doméstica e conseqüentemente das alterações de disciplinas e seus conteúdos, como por exemplo, a mudança da disciplina Indústria Caseira de Alimentos para Processamento e Conservação de Alimentos I e II e, recentemente, da elaboração do projeto do novo curso de Ciências do Consumo, que ora se inicia. Também colaborei na disciplina de Tecnologia de Pós-colheita no Curso de Engenharia Agrícola (Doc.45).

Como atividade inerente e indispensável à atuação do professor sempre estive rodeada de alunos, orientando-os e colaborando na sua formação integral (Tabela 3).

Meu empenho e dedicação em relação à docência foram reconhecidos nas homenagens que recebi como professora (Tabela 4). E realmente foram incentivos de grande importância e estímulo para cada vez mais buscar o conhecimento e o entendimento dos ensinamentos que um profissional de Economia Doméstica deveria ter. Com orgulho considero estas homenagens atestados de proficiência, tão importantes quanto os outros títulos.

Tabela 3. Atividades didáticas no ensino da graduação na UFRPE (1992 - 2016).

Atividades na graduação	Quant.	Doc.
Orientação de estágio curricular supervisionado e de trabalho de conclusão de curso (TCC)	39	46-83
Banca de TCC	61	84-146
Avaliadora de relatórios e apresentação oral do PIBIC/ UFRPE	8	147-154
Orientação bolsista Pibic (UFRPE, FACEPE)	24	155-178
Orientação de monitoria	16	179-186
Comissão para seleção de monitoria	18	187-204
Membro do Comitê Científico/ avaliador de painel e pôster	9	205-213
Comitê externo CNPq/ <i>ad hoc</i>	4	214-217
Representante do DCD no Comitê interno do PIBIC	7	218-224

Tabela 4. Homenagens recebidas no departamento de Ciências Domésticas

Homenagens	Ano	Doc.
Professora homenageada pelos alunos do DCD	2016.1	225
Professora homenageada pelos alunos do DCD	2015.1	226
Professora homenageada pelos alunos do DCD	2010.1	227
Professora homenageada pelos alunos do DCD	2010.2	228
Professora homenageada pelos alunos do DCD	2002.2	229
Professora homenageada pelos alunos do DCD	1993	230
Professora homenageada pelos alunos do DCD	1990.2	231
Paraninfa da turma de alunos do DCD	1991.2	232

Com formação na área das Ciências exatas, consequentemente com um pensamento muito técnico, trabalhar neste Departamento foi um desafio. Aprendi, desenvolvi e aprimorei nestes 28 anos de exercício da profissão a trabalhar com equipe multidisciplinar de formação nas Ciências humanas; a conviver com diferentes pensamentos, ouvir e respeitar opiniões e construir pensamentos sempre em prol da qualidade do ensino. Todas estas influências estão evidentes na minha formação.

Ensino de Pós-graduação

Comecei a ministrar aulas na Pós-graduação no curso de Mestrado em Nutrição da UFPE, quando voltei do Mestrado nos Estados Unidos, e passei a integrar este Departamento como bolsista de “Desenvolvimento Científico e Regional” do CNPq, o que comentarei no item de Atividades de Pesquisa. Colaborei em várias disciplinas da grade curricular do Programa (Tabela 5). Nesta época, havia uma escassez de Professores com Doutorado e assim tive a oportunidade de Co-orientar e Orientar as dissertações das alunas Suzana Lima de Oliveira, “**Polifenoloxidasas nos diversos Estádios de Maturação da Graviola (*Annona muricata* L.)**” e Regina Maria Lopes da Silva, “**Estudo sobre inocuidade das hortaliças de maior comercialização na CEAGEPE a partir da avaliação da utilização e emprego de pesticidas na produção**”, respectivamente.

Tabela 5. Professora colaboradora de disciplinas no mestrado de Nutrição/UFPE

Disciplina	Hora/aula	Ano				Doc.
Bioquímica dos alimentos	8	1990	1989	1987	1986	233-235 e 237
Higiene dos alimentos e saneamento ambiental	18	1990	1989	-	1987	233, 234, 236
Higiene e toxicologia dos alimentos	8	1997	1996	1994	1993	238-240
Controle de qualidade de alimentos	4	1994	-	-	-	241
Estudos dos alimentos	3	1991	-	-	-	242
Aditivos Alimentares: vantagens e desvantagens	3	1991	-	-	-	243

Ainda cursando o doutorado, em um Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, em 1999, ouvi de uma Palestrante, representante do CNPq, sobre a carência de cursos de Pós-graduação da área de Alimentos, a qual demonstrou geograficamente a ausência desses nas regiões Norte e Nordeste. A partir deste momento foquei na intenção de criar um Programa na UFRPE e fiquei obstinada nesse projeto. Depois de duas tentativas, finalmente em 2006, juntamente com o esforço e dedicação da Prof^ª Enayde de Almeida Mélo e o apoio e empenho da então Diretora do DCD, Prof^ª. Edilene Souza Pinto, apresentamos à CAPES, por meio da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, a proposta de criação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, nível mestrado acadêmico, que foi aprovada.

Os projetos de pesquisa submetidos aos órgãos de fomento (CNPq, CAPES e FACEPE) possibilitaram mudanças e adaptações nas estruturas físicas e aquisições de equipamentos, essenciais para o desenvolvimento de pesquisas com resultados significantes para a Ciência e Tecnologia de Alimentos. A formação da equipe foi um grande desafio, diante da escassez de professores doutores nesta área. Inicialmente foi composta por membros do DCD e do Departamento de Tecnologia Rural (DTR) da UFRPE e dos Departamentos de Nutrição e de Engenharia Química da UFPE.

Nesse programa, por quatro gestões, assumi o cargo de Coordenadora sempre com a colaboração da Prof. Enayde, no cargo de vice-coordenadora. A cada início de ano letivo, promovíamos aulas inaugurais com professoras de fora do Estado de Pernambuco, como as Prof^a. Gláucia Maria Pastore da UNICAMP, na época Presidente da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, as Prof^a. Elza Iouko Ida da Universidade de Londrina, na época do comitê da área de Ciência e Tecnologia de alimentos do CNPq e as Prof^{as} Maria Beatriz de Abreu Glória da UFMG e Maria Angela A. Meireles da UNICAMP na função de Coordenadoras da área de Ciência de Alimentos da CAPES.

Como Coordenadora, fui convidada duas vezes para participar da Comissão de Análise e julgamento do prêmio Capes de Tese 2015 e 2016, neste último ano como Presidente da comissão (Doc. 244 e 245).

Nesse programa sou responsável pela formação dos mestrandos nas disciplinas apresentadas na Tabela 6.

Tabela 6. Disciplinas lecionadas na Pós-graduação no período de 2007 a 2017(Doc. 246–256).

Atividades na Pós-graduação	Carga horária (h)	Ano										
		2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007
Análise sensorial de alimentos 60h			x	x	x	x	x		x		x	x
Métodos de Processamento de Alimentos 60h				x	x	x	x	x	x	x	x	
Fisiologia Pós-colheita 60h								x		x		

Como se sabe, a cobrança da CAPES aos professores de Cursos de Pós-graduação, já com tantas atividades inerentes à profissão, é muito grande. Diante disso, sempre

procurei atender às diversas demandas de atividades correlacionadas, as quais podem ser visualizadas nas Tabelas 7 e 8.

Tabela 7. Atividades didáticas no ensino de Pós-graduação

	Quant. (Nº)	Doc.
Orientação de alunos de curso de Especialização	10	257-266
Banca Examinadora de Especialização <i>Lato Sensu</i>	5	267-271
Orientação concluída de Mestrado	17	272-288
Orientação em andamento de Mestrado	4	289
Co-orientação concluída de Mestrado	12	290-301
Banca Examinadora de Mestrado	56	302-357
Orientação em andamento de Doutorado	3	358
Co-orientação concluída de Doutorado	4	359-360
Banca Examinadora de Doutorado	21	361-381
Banca Examinadora de Qualificação de Mestrado	6	382-387
Banca Examinadora de Qualificação de Doutorado	14	388-402

Das 17 orientações de mestrado concluídas, 12 tiveram como tema os projetos de pesquisa relacionados às frutas da Região Nordeste e principalmente do gênero *Spondias*. A seguir a lista das dissertações.

1. Hélen Maria Lima da Silva. Potencial de utilização de resíduo de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) na elaboração de produto de panificação. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFRPE.
2. Nathalia Cavalcanti dos Santos. Estudo da estabilidade do suco de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) atomizado. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – UFRPE.
3. Jocelane Cavalcanti Vítor Alves. Avaliação das condições de cultivo hidropônico na cultura de alface (*Lactuca sativa* L.). 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.

4. Michelle Maria Barreto de Souza. Influência dos agentes carreadores nas variáveis de processo de secagem por atomização da polpa de umbu (*Spondias tuberosa* arr. cam.) em pó. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
5. Fabiana Lima de Melo. Efeitos do processamento por plasma atmosférico sobre a estabilidade de compostos bioativos em suco de uva. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFRPE.
6. Bárbara Mendes de Moraes. Secagem por atomização do suco de ‘ciriguela (*Spondias purpúrea* L.): influência das variáveis de processo e sua qualidade. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
7. Enésia Eloyna da Costa Benízio. Fruta estruturada mista de acerola e ciriguela com adição de probióticos do kéfir. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
8. Laís Medeiros da Câmara França. Estudo da vida de prateleira da fruta estruturada mista de acerola e ciriguela. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
9. Jackeline de Andrade Silva. Polpa de umbu (*Spondias tuberosa* arr. Câm.) atomizada: influência das variáveis de processo, avaliação sensorial, caracterização física e potencial antioxidante. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
10. Priscilla de Sousa Botelho. Caracterização de um exopolissacarídeo obtido de fermentação dos grãos de kefir em extrato de soja. 2013. Dissertação (Mestrado em Química) -UFRPE.
11. Náira Paes de Moura. Secagem por atomização do suco de cajá (*Spondias mombim* L): influência das variáveis de processo e sua qualidade. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
12. Diana Tereza Cavalcanti Barros. Desenvolvimento de fruta estruturada simples e mista com ciriguela e acerola. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.

13. Lidia Cristina dos Santos Alencar Correia. Produção de rolinhos de ciriguela. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
14. Ana Carolina de Almeida Lins. Desenvolvimento de produtos com umidade intermediária obtido de polpas concentradas de três genótipos de cajazeira do banco de germoplasma do ipa. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) -UFRPE.
15. Paloma Nascimento dos Santos. Implantação e validação de análises de antibióticos para o apoio a carcinicultura. 2009. Dissertação (Mestrado em Química) - UFRPE.
16. Isabel Cristina Solano Guerra. Avaliação da atividade enzimática de polifenoloxidase e peroxidase em frutos verdes e maduros de três genótipos de cajazeira (*Spondia mombin* L.). 2009. Dissertação (Mestrado em Química) -UFRPE.
17. Regina Maria Lopes da Silva. Estudo sobre inocuidade das hortaliças de maior comercialização na ceagepe a partir da avaliação ou utilização e emprego de pesticidas na produção. 1996. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – UFPE.

Atualmente oriento quatro mestrandos: Saulo Emílio dos Santos Maia, com a dissertação “Obtenção de polpa mista de umbu e acerola por meio de microencapsulação por atomização”; Angélica de Kássia Barbosa Flôr com a dissertação “Caracterização da fruta – pão (*Artocarpus altilis*) minimamente processada e armazenada sob refrigeração”, ambas, com previsão de defesa no início de abril de 2017; Marcony Edson da Silva Júnior e Dayanne Consuelo da Silva que estão iniciando os projetos de dissertação intitulados “Polpa mista de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) e ceriguela (*Spondias purpúrea* L.) obtida por diferentes métodos de secagem” e “Secagem por atomização de suco probiótico de acerola e umbu”, respectivamente, com previsão de defesa para março de 2018.

Como o PPGCTA ainda não tem curso de Doutorado, aceitei o convite, em 2014, da Prof^a. Marta Suely Madruga, na ocasião Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPB para participar deste programa de Doutorado como professora permanente. Mestrandas que terminaram o curso no PGCTA/UFRPE sob minha orientação se candidataram para o Doutorado do PGCTA/UFPB e assim tive a grata satisfação de continuá-las em suas pesquisas. Estas são Christine Maria Carneiro Maranhão, Michelle Maria Barreto de Souza e Elayni Virginia dos Santos Pereira, com os projetos de tese: “Obtenção de polpa mista de cajá e acerola em pó: influência das

variáveis de processo, sua qualidade e potencial antioxidante”; “Secagem por atomização do suco misto de acerola e cajá probiótico: influência das variáveis de processo e sua qualidade” e “Novas estratégias analíticas baseadas em imagens digitais e espectroscopia de infravermelho próximo para rastreamento da autenticidade e adulterações em leite em pó caprino”, respectivamente.

Tabela 8. Aulas em Cursos de Especialização

Disciplina	Hora/aula	Ano	IES	Doc.
Embalagem – controle de qualidade	6	1992	UFPE	403
Análise sensorial no controle de qualidade de alimentos	6	1993	UFPE	404
Noções de Bioquímica de Pós-colheita	8	2005	UFRPE	405
Teoria e prática operacional de hotel	40	2005	UFRPE	406
Noções de Bioquímica de Pós-colheita	9	1º/2006	UFRPE	407
Noções de Bioquímica de Pós-colheita	9	2º/2006	UFRPE	408
Armazenamento e conservação de alimentos	15	2007	EQUALIS	409
Armazenamento e conservação de alimentos	10	2010	UFERSA	410
Armazenamento e conservação de alimentos	10	2011	UFERSA	411
Armazenamento e conservação de alimentos	15	2011	UFERSA	412

ATIVIDADES DE PESQUISA

Em 1986, depois da conclusão do mestrado na “Drexel University” – USA, fui selecionada pelo CNPq para uma bolsa Especial de Pesquisa para “Desenvolvimento Científico e Regional”, categoria de Pesquisadora II, Nível A com vigência de 24 meses (Doc.413) para desenvolver os projetos de pesquisa “Isolamento e Caracterização da Polifenoloxidase do Caju (*Anacardium occidentale* L.)” e “Maturidade, fisiologia pós-colheita e adequação tecnológica da graviola (*Amona muricata* L.)” no Departamento de Nutrição da UFPE com a anuência da Profa. Nonete Barbosa Guerra, então chefe do Departamento. A referida bolsa foi renovada por mais dois anos (Doc. 414). Durante este período, colaborei com o Departamento de Nutrição da UFPE ministrando aulas no curso de graduação em Nutrição, na pós-graduação em cursos de Especialização e Mestrado em Nutrição, proferindo palestras e participando de pesquisas. Também tive a oportunidade de co-orientar e orientar alunas da pós-graduação em Nutrição da UFPE e de colaborar na organização de Congressos e cursos de Especialização. Convivi ainda com diversos pesquisadores, técnicos de laboratórios e docentes que pela competência e integridade moral se tornaram minha referência pessoal e profissional, exemplos de dedicação ao ensino e a pesquisa, que foram relevantes para a minha trajetória acadêmica. Foi neste período, que nasceu o meu quarto filho - Carlos Eduardo- em maio de 1988.

Projetos de pesquisa financiados

1994 – 1996

Determinação dos Parâmetros Fundamentais para Obtenção de Produtos de Frutas Tropicais

Financiador: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE)

Auxílio financeiro: Auxílios para Pesquisa e Projetos Especiais APQ.0320-5.07/94- R\$ 4.500,00 (Doc.415).

Foi com este projeto que recebemos o primeiro financiamento, em 1994 por meio de um Edital de Auxílios para Pesquisa e Projetos Especiais lançado pela Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE). Esse teve como

objetivo determinar parâmetros fundamentais para a obtenção de geléia de acerola de qualidade e estabelecer o período adequado de armazenamento deste produto, bem como da fruta e polpa congelados. Essa pesquisa resultou no artigo “Processing and Storage of Acerola (*Malpighia* sp.) Fruit and its Products” publicado no Journal of Food Science and Technology, em 1999 (Doc. 501).

A aceroleira, pertencente à família *Malpighiaceae*, é originária do mar das Antilhas e Norte da América do Sul e foi introduzida no estado de Pernambuco, procedente de Porto Rico pela Prof^a. Maria Celene Cardoso de Almeida, da UFRPE, em 1955, instituição pioneira na sua divulgação que tem se destacado, no âmbito Nacional, pelos vários trabalhos científicos desenvolvidos. A acerola (*Malpighia emarginata* DC.) apresenta uma grande quantidade de compostos bioativos tais como vitamina C, antocianina e carotenoides com propriedades antioxidantes, além de ferro e cálcio. O interesse por esta fruta se dá pelo seu alto teor em vitamina C. O consumo de duas a quatro frutas de acerola é o suficiente para atender a ingestão diária recomendada. A presença de ferro naturalmente associada com vitamina C merece atenção especial dos pesquisadores pelo aumento da biodisponibilidade destes nutrientes.

No início da década de 1990, as Prof^{as}. da UFRPE: Rosimar Musser, do Departamento de Agronomia, Rejane Mansur Nogueira, Departamento de Botânica e Ediméa Nunes Sena do DCD, estas duas já aposentadas, elaboraram os primeiros projetos de pesquisa sobre a acerola, quando fui convidada a participar da equipe. O Banco de Germoplasma de Acerola da UFRPE (BAG/UFRPE) foi instalado em Carpina, com o intuito de salvaguardar os genomas de interesse agrônômico que vinham sendo caracterizados, para disponibilizá-los aos produtores e pesquisadores. Isso despertou o interesse das pesquisadoras do DCD (Enayde, Vera Arroxelas Galvão de Lima e eu) para desenvolver projetos relacionados com a conservação e processamento dessas frutas, visando a obtenção de produtos de qualidade que pudessem ampliar e diversificar a oferta e a conquista de novos mercados. A acerola é também considerada um agente enriquecedor de ácido ascórbico, contribuindo para a obtenção de produtos ricos em compostos antioxidantes, quando associada a outras frutas como manga, cajá e ciriguela.

2002 - 2004

Caracterização de Acerolas (*Malpighia emarginata* D.C) do Banco Ativo de Germoplasma de Pernambuco

Financiador: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE)

Auxílio financeiro: (Doc.416)

Continuando a caracterização dos germoplasmas do BAG/UFRPE, este projeto teve como objetivo determinar as características químicas, físicas e físico-químicas dos frutos de 30 novos acessos com a finalidade de traçar o perfil das aceroleiras instaladas no Banco Ativo de Germoplasma de Pernambuco.

Em 2002, o CNPq passou a exigir que os pesquisadores brasileiros se organizassem em grupos de pesquisa, portanto foi formado o grupo de pesquisa “Ciência e Tecnologia de Alimentos”, certificado pela UFRPE, cujas líderes são a Profa. Enayde e eu (Doc.417). O grupo é constituído pelas professoras do PPGCTA/UFRPE que vêm desenvolvendo pesquisas nas linhas: Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais e Processamento e controle de qualidade de produtos de origem vegetal e animal.

2004 - 2006

Processamento e Conservação de Frutas Regionais por Métodos Combinados

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq.

Auxílio financeiro: R\$ 67.630,00 (Doc.418).

Com o intuito de desenvolver produtos processados como néctar, geléia, doces, frutas desidratadas e minimamente processadas, este projeto foi desenvolvido utilizando também a manga (principalmente da variedade Espada) e acerola, procurando otimizar suas formulações por meio de testes sensoriais e avaliar o perfil de qualidade dos produtos elaborados por determinações físico-químicas e microbiológicas.

2005 - 2007

Elaboração de produtos desidratados de vegetais orgânicos

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq

Auxílio financeiro: Edital CT-Saúde/MCT R\$ 20.000,00 (Doc. 419).

O desenvolvimento de processos de conservação de vegetais por desidratação constitui uma alternativa para o seu aproveitamento, visando agregar valor e possibilitar o aumento do consumo destes, devido a sua conveniência e qualidade. Desta forma, este

projeto teve como objetivo desenvolver produtos de qualidade com vegetais orgânicos desidratados e controlar sua qualidade em uma cooperativa por meio de determinações físico-químicas e microbiológicas. As propriedades sensoriais dos produtos foram avaliadas utilizando-se o método de Análise Descritiva Quantitativa e teste de aceitação. Com os resultados obtidos foi possível fornecer a esta cooperativa informações técnico-científicas e assim, proporcionar uma diversificação do perfil de comercialização de vegetais desidratados.

2005 - 2009

Aplicação de métodos combinados no processamento e conservação de frutas da zona da mata de Pernambuco

Financiador: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE)

Auxílio financeiro: Edital PROMATA: R\$ 58.943,00 (Doc. 420).

O Brasil apresenta grande diversidade de espécie frutíferas do mundo em função de sua vasta extensão territorial e ampla variação climática e ocupa o terceiro lugar entre os países produtores de frutas. A região Nordeste destaca-se pela riqueza em espécies frutíferas nativas e exóticas, muitas delas pouco exploradas comercialmente, mas com boas perspectivas para exploração econômica. Encontra-se nesta região um ecossistema bastante diversificado, o Semiárido brasileiro (SAB), que reserva várias espécies de vegetais distribuídos pelos estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e ainda pela região setentrional de Minas Gerais e norte do Espírito Santo. Esta região é significativamente populosa com aproximadamente 22 milhões de habitantes. Autores fazem referência aos avanços desta região que envolvem a manutenção de grande parte da força de trabalho em zonas rurais como: o surgimento de iniciativas de produção solidárias; o valor agregado dos produtos; as certificações de qualidade conferidas aos produtos e processos, com conseqüente conquista de novos mercados e o incremento de setores do comércio e de prestação de serviços; o aumento da base tributária de seus Estados e Municípios; a geração de emprego e renda; o aumento da auto-estima e conseqüentemente do exercício de cidadania de sua população.

Dentre as frutíferas do SAB, encontram-se as do gênero *Spondias*, pertencente à família *Anacardiaceae* que reúne 18 espécies, dentre as quais, destacam-se, no Nordeste,

as espécies *Spondias mombin* L. (cajazeira), *Spondias purpurea* L. (cirigueleira) e *Spondias tuberosa* Arr. Câm. (umbuzeiro). Estas espécies produzem frutos do tipo drupa, de aparência, aroma e sabor agradáveis, bastante apreciados para o consumo como fruta fresca ou na forma processada como polpa, sucos, doces, néctares, picolés e sorvetes, entre outros. Apresentam um grande potencial para o agronegócio do SAB, principalmente na comercialização de suas polpas para a elaboração de produtos processados.

Vale ressaltar que, especialmente no Nordeste brasileiro, estas espécies têm considerável importância social e econômica, pois seus frutos e produtos são amplamente comercializados nos mercados, supermercados e restaurantes da região. Estes frutos apresentam em sua composição, além do ácido ascórbico e carotenoides, compostos fenólicos, substâncias que apresentam propriedade antioxidante. Desta forma, os frutos das *Spondias* em função da presença destes compostos bioativos, exibem propriedade antioxidante relevante em vários sistemas. Sendo assim, a inserção destes frutos na dieta usual torna-se recomendável, uma vez que poderão contribuir com o aporte de antioxidante dietético, propiciando efeitos benéficos ao organismo.

A maioria das frutíferas do SAB possui safras de duração muito curta. Uma maneira de contornar este problema é aplicar técnicas de processamento que aumentem a vida útil destas frutas, diversificando a sua apresentação e ao mesmo tempo agregando valor ao produto, rendendo assim lucros ao produtor e fixando-o à terra. Por outro lado, o aumento da procura por frutas nativas e exóticas, também, impõe a necessidade de estudos de novas tecnologias para serem utilizadas no processamento destas matérias-primas.

Diante disso, entende-se a necessidade de validação de tecnologias de processamento de frutas que contribuam com a alimentação saudável e viabilize a permanência, no setor rural, das famílias vinculadas à pequena produção. Isto, aliada à preservação do meio ambiente com aproveitamento dos resíduos justifica o estudo de novas estratégias para o desenvolvimento de produtos com maior valor agregado para o agronegócio. Nesta perspectiva, este projeto teve como objetivos estabelecer procedimento para a obtenção de produtos com umidade intermediária e com, no mínimo, 60% de polpa concentrada a partir de genótipos selecionados: cajazeira, cajá-umbuzeiras e cirigueleiras cultivados no Banco de Germoplasma do Instituto Pernambucano Agrônômico (IPA). Para isto seria necessário: conhecer o perfil dos fitoquímicos antioxidantes presentes nos frutos; determinar a capacidade antioxidante dos frutos das espécies estudadas e de seus produtos; verificar o efeito dos tratamentos sobre as propriedades físicas, químicas e microbiológicas

dos produtos em estudo; avaliar o perfil sensorial e a aceitação dos produtos obtidos; repassar tecnologias otimizadas às cooperativas, associações e sindicatos rurais e prestar assessoria técnica a micro e pequenas empresas no que se refere à elaboração e controle de qualidade de produtos de frutas.

Nesse projeto, vários produtos foram desenvolvidos, a exemplo de néctares mistos de cajá com acerola, com valor nutricional elevado e propriedade antioxidante. Este produto, mesmo tendo sido submetido a tratamento térmico, apresentou teores de ácido ascórbico e de fenólicos totais mais elevados do que o da polpa de cajá.

A conservação de alimentos pelo uso de açúcar consiste em alternativa viável para o prolongamento da vida útil de matérias-primas oriundas da produção agrícola. Dentre os produtos obtidos com esta técnica, destaca-se a geléia, considerada como segundo produto em importância comercial para a indústria de conservas de frutas brasileiras. Geléias simples de cajá e mistas de cajá e acerola foram desenvolvidas e podem ser considerados produtos ricos em compostos bioativos por possuírem teores elevados de compostos antioxidantes como: carotenoides, antocianinas, flavonóis, compostos fenólicos e ácido ascórbico.

A desidratação surge como alternativa para o aproveitamento das frutas e hortaliças na agroindústria, pois além de impedir a deterioração e redução do valor comercial ou perdas, resulta ainda em um novo produto, com valor agregado sendo, portanto, uma nova opção para o comércio de frutas e hortaliças. Como variação da técnica de desidratação, rolinhos obtidos de polpa de umbu, umbu-cajá e ciriguela foram desenvolvidos. Estes produtos constituem uma opção de alimento saudável, nutritivo e prático, elaborados com elevadas concentrações de polpa de frutas e baixa concentração de açúcar. Estruturados de frutas, produtos com textura maleável, obtidos por meio da concentração de polpa de frutas com a adição de algum agente texturizante, constituem outra opção para utilização em formulações de produtos de confeitaria, alimentos congelados, ou até para serem consumidos na forma como se apresentam. Este processo tecnológico foi patenteado (Doc.516). As frutas do SAB vêm apresentando potencial promissor para o desenvolvimento destes estruturados, a exemplo de cajá, de ciriguela, e mistos de ciriguela+acerola e umbu+acerola. Além da possibilidade de obtenção de um produto nobre e conveniente, com valor nutricional e qualidade sensorial é mais uma opção que vem a contribuir com a redução de perdas das frutas durante o período de safra.

Outro aspecto relevante desenvolvido nesse projeto foi a capacitação de pessoas para atuar no setor de alimentação de modo a diminuir o desemprego, gerar renda e consequentemente aumentar o poder de compra, diminuir a exclusão social e ainda reduzir o desperdício de frutas.

De acordo com os resultados obtidos concluiu-se que:

As geléias (50% cajá e 50% acerola) e (60% cajá e 40% acerola) foram as mais apreciadas pelos julgadores e podem ser consideradas geléias promissoras em termos de alimentos funcionais pelos teores elevados de compostos antioxidantes.

A polpa de acerola, reconhecida como boa fonte de compostos bioativos é realmente um agente enriquecedor na produção de geléias mistas com cajá.

Algumas publicações resultantes do projeto:

- ✓ Avaliação sensorial de néctares mistos de acerola e manga – Resumo apresentado na 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Realizado de 07 A 10 de novembro de 2005, Campinas – São Paulo (Doc.715).
- ✓ Abacaxi desidratado osmoticamente e sua aceitação – Resumo apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Realizado de 04 A 07 de novembro de 2007, Campinas – São Paulo (Doc.716).
- ✓ Produção de geleias funcionais sem adição de açúcar a base de cajá e acerola– Trabalho completo apresentado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, VIII Encontro Latino Americano de Economia Doméstica, realizado de 14/09 a 19/09/2009 em Fortaleza, Ceará (Doc.717).
- ✓ Efeito de hidrocolóides na firmeza e atividade de água de estruturado de cajá (*Spondia mombim* L). Resumo expandido apresentado no II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 18 a 21 de abril de 2010. Aracaju-SE (Doc.718).
- ✓ Caracterização físico-química de quatro genótipos de cirigueira (*Spondia purpúrea* L.) do Banco de germoplasma do Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA) – Resumo expandido apresentado no III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no período de 13 a 15 de abril de 2011. Recife-PE (Doc.719).
- ✓ Obtenção de geléia mista de acerola com cajá rica em compostos antioxidantes. Capítulo do Livro Caminhos da Ciência – vol. 2, 2007. Editado pela Editora da UFRPE. ISBN 85-87459-40-6 (Doc. 514).

Aplicação

As oficinas de geléia realizadas na Associação dos Produtores Agroecológicos e moradores do Imbé, Marrecos e sítios vizinhos - ASSIM e na Associação da Comunidade Cai-Cai, Lagoa de Itaenga/PE (Doc.427) propiciaram às mulheres uma atuação diversificada em relação às que exerciam anteriormente, ou seja, dos trabalhos domésticos, ampliando seus horizontes. No decorrer das oficinas foi bastante discutida, com as mulheres, a importância de promover o beneficiamento dos produtos agrícolas com qualidade e valor nutricional, além de aumentar a renda familiar. A partir destes resultados, o grupo conquistou um ponto de feira para comercializar os produtos beneficiados, fazendo parte de um espaço que nunca havia integrado antes, o da comercialização.

2009 – 2011

Projeto Integrado de Apoio a Pesquisas em Frutos do Gênero *Spondias* Cultivados na Zona da Mata de Pernambuco

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Auxílio financeiro: Edital nº16/2008-Projeto Casadinho- R\$ 284.000,00 (Doc. 428).

Em 2009, o Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UFRPE participou de uma seleção pública de projetos do CNPq, conhecido pelo nome de “Projeto Casadinho” que visava consolidar o PPGCTA/UFRPE (nota 3 na CAPES), por meio da interação com o PPG em Ciência de Alimentos da UNICAMP, (nota 7 na CAPES), com os seguintes objetivos:

- fortalecer as linhas de pesquisa
- qualificar docentes e alunos do programa no uso de técnicas mais avançadas de análise de alimentos, como cromatografia líquida, gasosa e eletroforese capilar no estudo das mudanças químicas decorrentes do processamento e estocagem de alimentos, assim como nos processos biotecnológicos em alimentos,
- promover missões de ensino de docentes da UNICAMP e também missões de estudo e pesquisa de alunos e docentes do PPGCTA/UFRPE até o PPGCA/UNICAMP.

O projeto de pesquisa "Qualidade pós-colheita, potencial antioxidante e aplicação de métodos combinados no processamento de frutos do gênero *Spondias* cultivados na zona da Mata de Pernambuco" fez parte do Projeto Casadinho, no qual foram priorizadas

as análises de compostos bioativos presentes em frutas da região Nordeste. Foi também considerado o estudo das transformações desses compostos nos diferentes tipos de processamento, com o intuito de incentivar o desenvolvimento de projetos de pesquisa relacionados, principalmente à qualidade pós-colheita das frutas regionais. Este tema de pesquisa foi escolhido como prioritário, pois a sua consolidação permitiu ampliar a interação com outros programas de Pós-graduação (Engenharia Agrícola, Extensão Rural e Desenvolvimento Local, por exemplo) da UFRPE, por meio de projetos complementares que avaliaram tanto os aspectos relacionados à produção quanto à qualidade nutricional e funcional de frutas regionais, visto a importância social e econômica que estes produtos representam para a região, além de envolver pós-graduandos dos programas.

2011 – 2014

Secagem por Atomização do Suco de Frutos de *Spondias*: Influência das Variáveis de Processo e sua Qualidade

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq

Auxílio financeiro: Edital Universal nº14/2011 R\$ 31.250,00 (Doc.429).

Esse projeto teve como objetivo a obtenção de suco de frutos de *Spondias* spp. em pó pelo processo de *spray drying*. Inicialmente, foi avaliada a influência das condições de processo sobre algumas características físico-químicas. A partir das condições selecionadas nessa primeira etapa, partículas em pó dos frutos foram produzidas e submetidas à caracterização físico-química, sensorial, determinação de compostos bioativos e atividade antioxidante. Foram obtidos produtos processados de frutas com elevado valor nutricional e com poder antioxidante.

2014 – 2015

Efeitos do Processamento por Plasma Atmosférico na Estabilidade de Compostos Bioativos em Suco de Uva

Financiador: Universidade Federal Rural de Pernambuco

Auxílio financeiro: R\$ 30.000,00 (Doc.430).

A uva (*Vitis vinifera* L.) é uma das frutas mais apreciadas e cultivadas em todo o mundo. No Brasil, as regiões Sul e Nordeste são destaque na produção nacional, com

66,7% e 19,9% do total produzido no país. Entre os compostos bioativos presentes na fruta destacam-se os fenólicos, componentes funcionais vastamente divulgados na literatura pelo seu efeito antioxidante capaz de neutralizar a ação de radicais livres e contribuir para uma possível prevenção de diversas doenças. Pertencentes ao grupo dos compostos fenólicos, as antocianinas, pigmentos vegetais com nuances de cores que variam do vermelho ao violeta e azul, são bastante instáveis frente ao processamento de alimentos, sendo a temperatura um dos principais fatores envolvidos na degradação da sua cor e atividade antioxidante. Esta instabilidade implica na diminuição do poder comercial de sucos de frutas integrais, porque devido à pasteurização, há perda da coloração e surgimento de pigmentos poliméricos acastanhados, características que afetam negativamente a aceitação do consumidor. Na tentativa de eliminar ou minimizar essas desvantagens e oferecer aos consumidores um produto mais próximo às características naturais do alimento original, um número emergente de tecnologias para pasteurização a frio está sendo desenvolvido. O uso do plasma atmosférico na conservação de alimentos é uma das técnicas mais promissoras. Entre as vantagens desta tecnologia não térmica, pode-se destacar a inativação de microrganismos deteriorantes e patogênicos em curta duração de tempo, inativação das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, pouca variação das características sensoriais e ausência de utilização de produtos químicos. Somam-se a essas, as vantagens referentes ao baixo custo de aplicação e ausência de geração de resíduos. No entanto, apesar dos estudos demonstrarem a eficácia do processamento por plasma atmosférico na inativação de microrganismos, ainda são escassas pesquisas sobre o efeito deste tratamento na qualidade nutricional e funcional dos produtos. Neste contexto, esta pesquisa avaliou os efeitos do processamento por plasma atmosférico sobre a estabilidade de compostos bioativos em suco de uva integral. As características físicas, químicas e microbiológicas foram avaliadas antes e depois do processamento.

2015 – Atual

Desenvolvimento de produtos mistos de frutas tropicais com apelo funcional por meio da microencapsulação por *Spray Drying*

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Auxílio financeiro: Chamada MCTI/CNPq/Universal 14/2014 R\$ 53.923,00(Doc. 431).

O estudo do processo de microencapsulação por *spray drying*, bem como o efeito da aplicação de diferentes tipos de agentes carreadores sobre as características de produtos mistos de frutas tropicais em pó, ricos em compostos bioativos, está sendo avaliado. Este processo pode surgir como um novo segmento da produção agro-industrial, contribuindo para a diversificação das indústrias da Região Nordeste, reduzindo as perdas pós-colheita, melhorando o manejo dos resíduos, facilitando o transporte e eliminando problemas de ordem fitossanitária. Assim, vai propiciar aos produtores agrícolas um maior aproveitamento da produção, auferindo lucros compensadores e fixando a mão-de-obra nas regiões produtoras, contribuindo para o desenvolvimento da agroindústria do Estado de Pernambuco.

2016 – Atual

Aplicação de Processos não -térmicos para obtenção de produtos de alta qualidade e caracterização de compostos bioativos e do aroma nos produtos desenvolvidos

Financiador: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Auxílio financeiro: R\$ 7.186.893,13 (Doc.432)

Auxílio destinado para a minha coordenação: R\$ 435.114,85

Nesta proposta estão envolvidas sete Instituições de Ensino/Pesquisa Nacionais e oito Instituições Internacionais. O principal objetivo da proposta é a instalação e consolidação de tecnologias não térmicas aplicadas a sucos de frutas e frutas *in natura*, como também monitorar a qualidade e avançar na confecção do módulo robótico para monitoração da qualidade do aroma de frutas e de seus produtos. As nacionais são Universidade Federal de Sergipe (UFS) Prof. Narendra Narain; Universidade Federal do Ceará (UFC) Prof^a. Sueli Rodrigues; Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) Prof^a. Maria Inês Sucupira Maciel; Universidade Federal do Maranhão (UFMA) Prof^a. Ana Lúcia Fernandes Pereira; Universidade de São Paulo (USP) Prof. Jorge Mancini Filho; Embrapa Agroindústria Tropical (EMBRAPA-CNPAT) Dr. Edy Sousa de Brito; Embrapa Agroindústria de Alimentos (EMBRAPA-CNPAT) Dr. Amauri Rosenthal. E as Internacionais são North Dakota State University (NDSU), Dr. Kalidas Shetty; Dublin Institute of Technology (DIT), Dr. Jesus María Frias; Texas & AIM University (TAMU) Dr. Luís Cisneros Zevallos; Copenhagen University (KU), Dr. Flemming Hofmann Larcen; West Virginia State University, Dr. Umesh K. Reddy; Fort Valley State University

Dr. Nirmal Joshee; McGill University (Canadá), Dr. Arun Kumar Mujumdar; Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover (Alemanha), Dr. Ralf G. Berger. Desta forma, há uma equipe responsável pelo processamento de frutas e produtos de frutas e uma equipe dedicada a analisar o efeito destes processamentos nos produtos tornando possível uma otimização do tipo *Feed-back*. A equipe é multidisciplinar nesta proposta e irá utilizar frutas como matérias primas destacando-se as seguintes tecnologias: processamento por plasma frio, secagem assistida por ultrassom, ozônio, luz pulsada e alta pressão além de outras. Dentre as análises de qualidade dos produtos processados destacam-se: extração e caracterização de aromas, atividade antioxidante, qualidade nutricional, avaliação de bioatividade (*in vitro* e *in vivo*) além de análises rotineiras como sensorial e microbiológica.

Também estou envolvida em projetos de pesquisa sem financiamento, auxiliados, algumas vezes, pela UFRPE e em vários outros como colaboradora (Tabelas 9 e 10).

Tabela 9. Projetos de pesquisas desenvolvidos sem financiamento de órgãos de fomento

Projetos – participação como coordenadora	Doc.
Elaboração de produtos de panificação com substituição parcial da farinha de trigo por diferentes porcentagens de farinhas sucedâneas. 2012 a 2015	433
Broto de feijão-mungo (<i>Vigna radiata</i>): componentes nutricionais e elaboração de produtos. 2002 a 2003	434
Estudos Pós-colheita de seleções de acerola (<i>Malpighia</i> spp.) pertencentes ao banco de matrizes da UFRPE. 2000	435

Tabela 10. Colaboração em projetos de pesquisas desenvolvidos por outros professores

PROJETOS DE PESQUISAS	DOC.
Elaboração de produtos de valor agregado a partir de uma espécie de peixe marinho da pesca artesanal, financiado pelo CNPq, coordenado pelo Prof. Paulo Roberto C. de Oliveira Filho 2014-2017	436
Caracterização e vida útil de embutido tipo salsicha elaborado com carne mecanicamente separada de saramunete, financiado pela FACEPE, coordenado pelo Prof. Paulo Roberto C. de Oliveira Filho 2015-2017	437
Efeitos de extratos obtidos a partir de resíduos sólidos da agroindústria de frutos sobre a estabilidade oxidativa de alimentos, financiado pelo CNPq, coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2012-2015	438
Potencial antioxidante de subprodutos da indústria processadora de frutos, financiado pelo CNPq, financiado pelo CNPq, coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2010-2012.	438
Potencial antioxidante de resíduos e polpas congeladas de frutas, financiado pelo CNPq, coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2007-2009.	438
Capacidade antioxidante de frutas e hortaliça, financiado pelo CNPq, coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2005-2007	438
Quantificação de compostos bioativos em alimentos vegetais regionais, financiado pelo CNPq,	438

coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2005-2007	
Fitoquímicos antioxidantes em alimentos, financiado pelo CNPq, coordenado pela prof ^a Enayde de Almeida Mélo. 2004-2006.	438
Rendimento e Qualidade dos Frutos de Cinco Seleções de Caramboleiras (<i>Averrhoa carambola</i> L.) Cultivadas em Diferentes Ecossistemas de Pernambuco, financiado pelo CNPq, coordenado pelo Dr. Ildo Lederman 2003-2005	439
Fenólicos e carotenóides totais em seleções de acerola (<i>Malpighia puniceifolia</i> L.) pertencentes ao banco de germoplasma da UFRPE, não financiado, coordenado pela Prof ^a . Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima. 2001-2002	440
Avaliação da estabilidade das antocianinas e dos flavonóis na polpa congelada de seleções de acerola (<i>Malpighia</i> spp.) pertencentes ao banco de matrizes da UFRPE, não financiado, coordenado pela Prof ^a . Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima. 2000-2001.	441
Desenvolvimento, seleção e avaliação de variedades de acerola em Pernambuco, não financiado, coordenado pela Prof ^a . Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima. 2000-2001.	442

BOLSA DE PRODUTIVIDADE – CNPq NÍVEL 2

O período de 2009 a 2015 foi um dos mais ricos em relação à minha produção científica e realmente fiquei muito satisfeita com o reconhecimento do CNPq, que me concedeu a Bolsa de produtividade em pesquisa, almejada por todo pesquisador. Uma das atribuições do Bolsista é assessorar a Instituição na consultoria *Ad -Hoc* de projetos, relatórios, solicitações de financiamento de projetos e concessão de passagens para Congressos, Simpósios e outras atividades.

Como bolsista de produtividade, fui convidada pela FACEPE para ser Membro da Câmara de Assessoramento e Avaliação da área de Ciências Agrárias por dois anos 2013 - 2015 (Doc.443) e reconduzida por mais dois, 2015 – 2017 (Doc.444).

2009-2012 Bolsa de produtividade em pesquisa- CNPq nível 2. Produtividade em Pesquisa - PQ – 2009. Número do Processo: 307668/2009-6. Título do projeto: Projeto integrado de apoio a pesquisas em frutos do gênero *Spondias* cultivados na zona da Mata de Pernambuco (Doc.445).

2013-2016 Bolsa de produtividade em pesquisa- CNPq nível 2. Produtividade em Pesquisa - PQ – 2012. Número do Processo: 304344/2012-5. Título do projeto: “Secagem por atomização do suco de frutas do gênero *Spondias*: influência das variáveis de processo” (Doc.446)

ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Os resultados das pesquisas relacionadas aos projetos citados anteriormente e das orientações e co-orientações de dissertações e teses foram publicados em 60 artigos (Quadro 1).

Quadro 1. Artigos publicados com respectivos Qualis, de acordo com a CAPES.

Ano	Detalhamento	Qualis	Doc.
2016	MEDEIROS, R.A.B.; BARROS, Z.M.P.; CARVALHO, C.B. O.; NETA, E.G.F.; MACIEL, M.I.S. ; AZOUBEL, P.M. Influence of dual-stage sugar substitution pretreatment on drying kinetics and quality parameters of mango. <i>Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology</i> ^{JCR} , v. 67, p. 167-173	A1	447
2015	AZOUBEL, P.M.; AMORIM, M.R.; OLIVEIRA, S.S.B.; MACIEL, M. I. S. ; Rodrigues, J.D. Improvement of water transport and carotenoid retention during drying of papaya by applying ultrasonic osmotic pretreatment. <i>Food Engineering Reviews</i> ^{JCR} , v. 7, p. 185-192	A1	448
2015	SILVA, D. C.; GUIM, A.; SANTOS, G.R.A.; MACIEL, M. I. S. ; PEREIRA, L.F. Levels of supplementation on qualitative meat aspects of crossbred goats finish on caatinga. <i>Revista Ciência Agronômica (UFC. Impresso)</i> ^{JCR} , v. 4, p. 855-864	B1	449
2015	ANDRADE, R.A.M.S.; MACIEL, M. I. S. ; SANTOS, A. P.; MÉLO, E.A. OPTIMIZATION OF THE EXTRACTION PROCESS OF POLYPHENOLS FROM CASHEW APPLE AGRO-INDUSTRIAL RESIDUES. <i>Ciência e Tecnologia de Alimentos (Online)</i> ^{JCR} , v. 35, p. 354-360	B1	450
2014	LIRA JÚNIOR, J.S.; BEZERRA, J.E.; LEDERMAN, I.E.; CORREIA, L.C.S.A.; MACIEL, M. I. S. . Compostos antioxidantes em frutos de seleções de caramboleira em diferentes ambientes de Pernambuco. <i>Revista Brasileira de Fruticultura (Impresso)</i> ^{JCR} , v. 36, p. 813-819	B4	451
2014	BOTELHO, P.S.; MACIEL, M. I. S. ; BUENO, L.A.; MARQUES, M.F.F.; MARQUES, D.N.; SILVA, T.M.S. CHARACTERIZATION OF A NEW EXOPOLYSACCHARIDE OBTAINED FROM FERMENTED KEFIR GRAINS IN SOYMILK. <i>Carbohydrate Polymers</i> ^{JCR} , v. 107, p. 1-6	A1	452
2014	LINS, A.C.A.; CAVALCANTI, D.T.B.; AZOUBEL, P.M.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. . EFFECT OF HYDROCOLLOIDS ON CHARACTERISTICS OF YELLOW MOMBIN STRUCTURED FRUIT. <i>Ciência e Tecnologia de Alimentos (Online)</i> ^{JCR} , v. 34, p. 456-463	B1	453
2014	MELO, H.M.G.; GALVAO, S.M.R. ; SILVA, G.; MACIEL, M. I. S. ; MOREIRA, R. T.; ANDRADE, S.A.C.; MENDES, E.S. QUALIDADE DO FISHBÚRGER DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO	C	454

	ADICIONADO DE FIBRA DE TRIGO E ÓLEO DE MILHO. ARS Veterinária (Impresso), v. 30, p. 023-031.		
2014	ARAÚJO, C.R.; BOTELHO, P.S.; SILVA, T.M.S.; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A.; RYAN, S.; SMITH, R.E. Phenolic Compounds and Metals in Tommy Atkins Mango (<i>Mangifera indica</i> L) Peels. The Natural Products Journal, v. 4, p. 2-7	C	455
2014	PEREIRA, J.A.; MACIEL, M. I. S. ; MOURA, N.P.; SILVA JUNIOR, M.E.; AZOUBEL, P.M.; MÉLO, E.A. Influence of Process Conditions on Drying by Atomization Pulp Umbu. Journal of Bioprocessing & Biotechniques, v. 4, p. 1-9	-	456
2014	RICHARDS, K.M.; TRAN, K. ; LEVINE, R.A.; LUO, R.; MAIA, J.G.S. ; SABAA-SRUR, A. A.; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A.; MORAES, M. R.; GODOY, H.T.; CHAVES, M.A.; SACRAMENTO, C.K.; SMITH, R.E. Improved Extraction of Soluble Solids from Some Brazilian and North American Fruits. The Natural Products Journal, v. 4, p. 201-210	C	457
2013	URBANO, S.A.; FERREIRA, M.A.; MACIEL, M. I. S. ; DUTRA JUNIOR, W.M.; ANDRADE, R.P.X.; SILVA, D.C. Tissue composition of the leg and meat quality of sheep fed castor bean hulls in replacement of tifton hay. Revista Brasileira de Zootecnia / Brazilian Journal of Animal Science ^{JCR} , v. 42, p. 759-765	-	458
2013	NASCIMENTO, V.T.; DE LUCENA, R.F.P.; MACIEL, M. I. S. ; ALBUQUERQUE, U. P. . Knowledge and Use of Wild Food Plants in Areas of Dry Seasonal Forests in Brazil. Ecology of Food and Nutrition ^{JCR} , v. 52, p. 317-343	B1	459
2012	LINS NETO,E.M.F.; MARANHÃO, C.M.C.; MACIEL, M. I. S. ; ALBUQUERQUE,U. P. Analysis of umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda (Anacardiaceae)) in different landscape management regimes: a process of incipient domestication?. Environmental Monitoring and Assessment (Print) ^{JCR} , v. 184, p. 4489-4499	B4	460
2012	NASCIMENTO, V.T.; VASCONCELOS, M.A.S.; MACIEL, M. I. S. ; ALBUQUERQUE,U.P. Famine Foods of Brazil? Seasonal Dry Forests: Ethnobotanical and Nutritional Aspects. Economic Botany ^{JCR} , v. XX, p. 1-13	B1	461
2012	LINS NETO, E.M.F.; PERONI, N.; MARANHÃO, C. M. C. ; MACIEL, M. I. S. ; ALBUQUERQUE,U. P. . Physical and Chemical Characterization of <i>Spondias tuberosa</i> Arruda Fruit from Different Caatinga Landscapes in Altinho-PE. The Natural Products Journal, v. 2, p. 156-160	C	462
2012	SILVA, R.C.O.; NASCIMENTO, J.D.M.; CURVÊLO, A.C.; MACIEL, M. I. S. MÉLO, E.A. Antioxidant Potential of Extracts of Cajá-Umbu Peels. The Natural Products Journal, v. 2, p. 149-154,	C	463
2012	CURVÊLO, A.C.; NASCIMENTO, J.D.M.; SILVA, R.C.O.; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A. Polyphenols in caju-umbuzeiro fruit:extraction process efficiency and antioxidant potential. The Natural Products Journal, v. 2, p. 139-148.	C	464
2012	VASCONCELOS, J. I. L. A. ; VASCONCELOS, M.A.S.; GUERRA, N.B.; MACIEL, M. I. S. ; ANDRADE, S.A.C. Osmotic Dehydration of the Indian fig (<i>Opuntia ficus indica</i>) with binary and ternary solutions. International Journal of Food	A2	465

	Science & Technology (Print) ^{JCR} , v. 1, p. 1-20		
2012	SILVA, J.M.; CORREIA, L.C.S.A.; MACIEL, M. I. S. ; VILLAR, H.P. Characteristics of postharvest quality in regional fruits treated with ionizing radiation. International Journal of Nuclear Governance, Economy and Ecology (Print), v. 3, p. 308-313	C	466
2012	MACIEL, M. I. S. ; CAVALCANTI, M.S.; NAPOLEÃO, T.H. PAIVA, P.M.G.; CATANHO, M.T.J.; COELHO, L.C.B.B. <i>Anacardium occidentale</i> bark lectin: purification, immobilization as an affinity model and influence in the uptake of Technetium-99M by rat adipocytes. Applied Biochemistry and Biotechnology ^{JCR} v. 168, p. 580-591	A2	467
2012	COELHO JUNIOR, J.M.; MACIEL, M. I. S. ; ROLIM NETO, F.C. Análise Morfológica e físico-química de Cultivares de Morangueiro sob Altas Temperaturas. CIENTEC: Revista de ciência, tecnologia e humanidades do IFPE, v. 4, p. 426-432	-	468
2011	CAETANO, A.C.S.; ARAÚJO, C.R. ; LIMA, V.L.A.G.; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A. Evaluation of Antioxidant Activity of Agro-Industrial Waste of The Acerola Fruit Extracts. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso) ^{JCR} , v. 31, p. 769-775,	B1	469
2011	SANTOS, P.N.; MACIEL, M. I. S. ; LAVORANTE, B.R.B.O.; MEDEIROS, M. M.; ALBUQUERQUE JUNIOR, E.C. Otimização e validação de método multiresíduo para determinação de sulfonamidas em camarão cultivado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detecção por UV. Química Nova (Impresso) ^{JCR} , v. 34, p. 1265-1270.	B1	470
2011	SILVA, J.M.; CORREIA, L.C.S.A.; MOURA, N.P.; MACIEL, M. I. S. ; VILLAR, H. P. Use of ionising radiation technology as a method of postharvest conservation of guava. International Journal of Postharvest Technology and Innovation, v. 2, p. 168-179	B4	471
2011	MELO, H.M.G.; MORAES, L.M.; DÁLMAS, P.S.; BARBOSA, J.M.; MACIEL, M. I. S. ; MENDES, E.S. Viabilidade da utilização da carne mecanicamente separada (CMS) de tilápia do Nilo na elaboração de um produto emulsionado tipo. ARS Veterinária (Impresso), v. 27, p. 022-029	C	472
2011	TÓRRES, G. F.; LUDKE, M. C. M.; MACIEL, M. I. S. ; LUDKE, J. V.; NASSU, R.T.; SOUZA, E.J.O. Atributos sensoriais da carne de frangos alimentados com farelo de algodão extrusado pela análise descritiva quantitativa simplificada e pelo teste triangular. Agrária (Recife. Online), v. 6, p. 174-180		473
2011	NASCIMENTO, V.T.; MOURA, N.P.; VASCONCELOS, M.A.S.; MACIEL, M. I. S. ; ALBUQUERQUE, U. P. Chemical characterization of native wild plants of dry seasonal forests of the semi-arid region of northeastern Brazil. Food Research International ^{JCR} , v. 44, p. 2112-2119.	A1	474
2011	SILVA, J.M. ; CORREIA, L.C.S.A. ; MOURA, N.P. ; SALGADO, P. L. ; MACIEL, M. I. S. ; VILLAR, H. P. Study of visual, sensorial and physicochemical characteristics of Tommy Atkins mangoes submitted to ionising radiation as a method of post-harvest conservation. International Journal of	B4	475

	Postharvest Technology and Innovation, v. 2, p. 260-273.		
2010	MACIEL, M. I. S. ; MELO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; SOUZA, K.A.; SILVA, W. S. DA . Caracterização físico-química de frutos de genótipos de aceroleira (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.). Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso) ^{JCR} , v. 30, p. 865-869.	B1	476
2010	LIMA, M.S.; PIRES,E.F.; MACIEL, M. I. S. ; OLIVEIRA, V.A. Quality of minimally processed guava with different types of cut, sanification and packing. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso) ^{JCR} , v. 1, p. 78-85.	B1	477
2010	SILVA, Q.J.; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G. EFEITO DO EXTRATO DE ALECRIM NA ESTABILIDADE DA POLPA DE ACEROLA CONGELADA. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 21, p. 523-528.	-	478
2010	SILVA, J.M. ; MOURA, N.P.; MACIEL, M. I. S. ; VILLAR, H. P. Use of technology radiation as a method of reducing the microorganism and conservation posthavest of caja during storage. Julius-KuhnArchiv, v. 425, p. 573-575,	-	479
2009	CAETANO, A.C.S.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; MACIEL, M. I. S. ; ARAÚJO, C.R. Extração de antioxidantes de resíduos agroindustriais de acerola. Brazilian Journal of Food Technology. Preprint Serie, v. 12, p. 155-160.	C	480
2009	MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; SILVA, W.S.DA ; MARANHÃO, C.M.C.; SOUZA, K.A. Características sensoriais e físico-químicas de geléias mistas de manga e acerola. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online) ^{JCR} , v. 27, p. 247-256.	-	481
2009	MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; SANTANA .Capacidade antioxidante de hortaliças submetidas a tratamento térmico. Cadernos de Nutrição (Cessou em 1999). Cont. ISSN 1519-8928 Nutrire (São Paulo), v. 34, p. 85-95.	C	482
2009	SILVA, J.M.; CORREIA, L.C.S.A.; MOURA, N.P. ; SALGADO, P.L. ; MACIEL, M. I. S. ; VILLAR, H. P. . SENSORIAL ANALYSIS OF STRAWBERRY SUBMITTED TO THE TECHNOLOGY OF IONISING RADIATION. Acta Horticulturae, v. 842, p. 863-866	C	483
2008	DIAS, A.M.A.; MACIEL, M. I. S. ; BATISTA, A.M.V.; CARVALHO,F.F.R.; GUIM,A.; SILVA, G. EFEITO DO FARELO GROSSO DE TRIGO NA DIETA SOBRE AS PROPRIEDADES FÍSICAS E SENSORIAIS DA CARNE CAPRINA. Ciência e Tecnologia de Alimentos ^{JCR} , v. 28, p. 527-533,	B1	484
2008	PEREIRA, J. A.; MACIEL, M. I. S. .Jogo Interativo como Prática Educativa no treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Higiene Alimentar, v. 22, p. 38-41.	-	485
2008	MACIEL, M. I. S. ; SILVA, W. S.; SOUZA, K.A.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; PEDROSA, E.M.R. Modificações pós-colheita em frutos de 16 genótipos de aceroleira armazenados sob refrigeração. Agrária (UFPE. Impresso), v. 3, p. 157-163.	-	486
2008	MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; NASCIMENTO, R.J. Capacidade antioxidante de frutas. RBCF. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, v. 44, p. 193-201.	-	487
2008	MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; ARAÚJO, C.R. . Teor de fenólicos totais e capacidade	-	488

	antioxidante de polpas congeladas de frutas. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 19, p. 67-72.		
2007	FERREIRA, A.S.; ALBINO, E.; MACIEL, M. I. S. . Apreensão de Alimentos pela Vigilância Sanitária do Município de Camaragibe-Pernambuco. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 21, p. 52-57.	-	489
2006	MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; MACIEL, M. I. S. ; CAETANO, A.C.S.; LEAL, F.L.L. . Polyphenol, Ascorbic Acid and Total Carotenoid Contents in Common Fruits and Vegetables. Brazilian Journal of Food Technology. Preprint Serie, Campinas, v. 9, n.2, p. 89-94.	C	490
2006	MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; LEAL, F.L.L.; CAETANO, A.C.S.; NASCIMENTO, R. J. Capacidade antioxidante de hortaliças usualmente consumidas. Ciência e Tecnologia de Alimentos ^{JCR} , v. 26, p. 639-644.	B1	491
2005	LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. PRAZERES, F.G.; MUSSER, R.S.; LIMA, D.E.S. Total phenolics and carotenoids content in acerola genotypes harvested at three ripening stages. Food Chemistry ^{JCR} , Oxford, v. 90, n.4, p. 565-568.	A1	492
2005	LIMA FILHO, R.M.; OLIVEIRA, S.M.A.; MACIEL, M. I. S. ; MORAES, L.M. Influência da Temperatura e Período de Molhamento no Desenvolvimento da Antracnose do Maracujá-amarelo em Pós-colheita. Summa Phytopathologica, Botucatu, v. 31, n.1, p. 27-32.	-	493
2005	CATANHO, P.T.; MACIEL, M. I. S. Avaliação dos parâmetros físicos e sensoriais de pães de forma com 30% de produtos sucedâneos. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 19, n.137, p. 13-20.	-	494
2005	LIRA JÚNIOR, J.S.; MUSSER, R. S.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LEDERMAN, I.E.; SANTOS, V.F. Caracterização Física e Físico-química de Frutos de Cajá-Umbu (<i>Spondias</i> spp.). Ciência e Tecnologia de Alimentos ^{JCR} , Campinas, v. 25, n.04, p. 757-761.	B1	495
2004	MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; PRAZERES, F.G.; LIMA, D.E.S.; SOUZA, A.M.; LIMA, M.S.; MUSSER, R.S. Quality Evaluation of minimally Processed Mango CV. Espada. Acta Horticulturae, Cidade: Leuven, n.645, p. 261-265.	C	496
2004	LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ;PRAZERES, F.G.; LIMA, D.E.S.; LIMA, M.S.; MUSSER, R.S.; MENDONÇA, S.C. Sensory Evaluation of Tommy Atkins, Haden and Kent mango Processed in sucrose Syrup. Acta Horticulturae, Cidade: Leuven, n.645, p. 275-277	C	497
2004	LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; SILVA, G.S.B.; LIMA, D.E.S. Fenólicos Totais e Atividade Antioxidante do Extrato aquoso de Broto de feijão-mungo (<i>Vigna radiata</i> L.). Revista de Nutrição ^{JCR} , Campinas- SP, v. 17, n.1, p. 53-57.	B2	498
2004	MACIEL, M. I. S. ; LIMA, V.L.A.G.; Santos, E.S.; LIMA, M.S. Effects of biofilm and refrigeration on acerola postharvest conservation. Revista Brasileira de Fruticultura (Impresso) ^{JCR} , Jaboticabal-SP, v. 26, n.1, p. 168-170.	B4	499
2003	LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M. I. S. ; LIMA,		500

	D.E.S. Avaliação do Teor de Antocianinas em Polpa de Acerola Congelada Proveniente de Frutos de 12 Diferentes Aceroleiras (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.). Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas - São Paulo, v. 23, n.01, p. 101-103.	-	
1999	MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; SILVA, M.R.; SILVA, I. P. Processing and Storage of Acerola (<i>Malpighia</i> spp.) Fruit and its Products. Journal of Food Science and Technology ^{JCR} , Mysore-India, v. 36, n.2, p. 142-146.	B1	501
1999	MACIEL, M. I. S. ; PALHA, M. D. C. Karl Popper - A lógica da pesquisa científica - uma abordagem crítica. Revista de Estudos Universitários, Recife - PE, v. 2, p. 81-103.	-	502
1994	OLIVEIRA, S.L.; GUERRA, N.B.; MACIEL, M. I. S. ; LIVERA, A.V.S. Poliphenoloxidase Activity and Browing During Soursop Maturation (<i>Annona muricata</i> , L.). Journal of Food Science ^{JCR} , Chicago, v. 59, n.5, p. 1050-1052.	A2	503
1994	MACIEL, M. I. S. ; GUERRA, N.B. Ensaio Preliminar sobre a conservação da graviola (<i>Annona muricata</i> L.). Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas - SP, v. 28, n.01, p. 64-68.	-	504
1992	MACIEL, M. I. S. ; OLIVEIRA, S. L.; SILVA, I. P. Effects of Different Storage Conditions on Preservation of Coconut (<i>Cocos nucifera</i>) Water. Journal of Food Processing and Preservation ^{JCR} , New Brunswick, v. 1, n.16, p. 13-22.	B1	505
1986	MACIEL, M. I. S. ; THOMSEN, H. J. Flavor Chemistry of Cashew Apple Juice. Journal of Agricultural and Food Chemistry ^{JCR} , Estados Unidos, v. 34, n.5, p. 923-927.	A1	506

O meu primeiro artigo foi publicado na “**Journal of Agricultural and Food Chemistry**”, v.34, p.923-927,1986, referente à dissertação de mestrado realizada na Drexel University sobre assunto inédito na literatura. Este artigo se refere ao estudo da química dos aromas do suco de caju fresco e processado. Teve como objetivo identificar por meio de cromatografia gasosa e espectrômetro de massa os compostos aromáticos presentes no suco de caju que mais representassem o seu aroma e também avaliar o efeito do processamento térmico sobre estes compostos. Ao voltar para o Brasil, não pude continuar nesta linha de pesquisa, ou seja, a Química dos aromas, devido à indisponibilidade dos equipamentos necessários, isto por serem de última geração naquela época. Um fato interessante aconteceu em 2001, quinze anos depois, no Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: alimentos para o século 21 desafios e tendências para a América Latina, na UNICAMP, Campinas. Na primeira sessão, cujo tema era “Food Flavor”, para minha surpresa, a palestrante Prof^a. Maria Regina B. Franco, apresentou os resultados do meu artigo. A referida palestrante fez referência aos meus dados, discutindo-os em relação a outros. Este momento me deixou bastante emocionada e envaidecida pelo

reconhecimento do meu trabalho. Naquela ocasião, na UNICAMP, um grupo de pesquisadores, chefiados pela Profa. Maria Aparecida A.P. da Silva, estava iniciando pesquisas sobre aroma de frutas, baseado no meu artigo. Isso me levou a procurá-la para uma discussão científica.

O artigo “Karl Popper - A lógica da pesquisa científica - uma abordagem crítica”, publicado na **Revista Estudos Universitários da UFPE, 1999**, resultou de um trabalho para a disciplina Metodologia da pesquisa, ministrada pelo Prof. Luiz Bezerra de Carvalho Junior, durante o Doutorado. Realizado juntamente com Maria das Dores Correia Palha, colega de doutorado, este trabalho exigiu muita pesquisa e estudo, principalmente por não sermos da área de Ciências humanas. Fomos buscar ajuda de dois estudiosos da obra de Karl Popper: Prof. Jarbas Maciel e Prof. Newton Sucupira, meu pai, que se sentiu muito feliz por meu interesse em estudar um assunto da sua área, pois cresci ouvindo-o falar que não se podia deixar de estudar Filosofia em detrimento da Tecnologia.

Outro artigo que destaco é o intitulado “*Anacardium occidentale* bark lectin: purification, immobilization as an affinity model and influence in the uptake of Technetium-99M by rat adipocytes”, publicado na “**Applied Biochemistry and Biotechnology**”, v. 168, p. 580-591, 2012, resultante da tese de Doutorado defendida em 2000. Entretanto, só publicado 12 anos depois, uma vez que estava focada e com o propósito de me dedicar integralmente à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, assim que terminasse o Doutorado.

As publicações geraram 271 citações referentes a 36 artigos segundo o banco de dados Scopus/Elsevier (www.scopus.com) com entrada pelo nome Maciel, M.I.S. (Doc.507).

CAPÍTULOS DE LIVROS

Os resultados de nossas pesquisas também foram apresentados em 11 capítulos de livros, como pode ser observado na Tabela 11.

Tabela 11. Capítulos de livros

Autores	Título	Editora	Ano	Doc.
Gonçalves, M.M.C.F.; Silva, D.B.; Maciel, M. I.S.	O beneficiamento de alimentos no território CONSAD- RD Itambé em Pernambuco In: Maria Zênia Tavares. (Org.). Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local: Zona da Mata Norte de Pernambuco. 1. Ed. Recife: v. 1, p. 1-20.	Editora Universidade de Pernambuco	2012	508
Maciel, M. I. S.; Cavalcanti, D.T.B.	Fatores de qualidade e segurança: definição e avaliação em hortifrutícolas. In: Sônia Oliveira. (Org.). Avanços Tecnológicos na Patologia Pós-Colheita. 1ed. Recife: v. 1, p. 77-96.		2012	509a
Maciel, M. I. S.; Cavalcanti, D.T.B.	Conservação de Frutas e Hortaliças. In: Sônia Oliveira. (Org.). Avanços Tecnológicos na Patologia Pós-Colheita. 1ed. Recife: v. 1, p. 551-568.		2012	509b
Maciel, M. I.S.; Cysneiro, M. F.; Silva, M. Z. T. da	O/A Auxiliar de cozinha. In: Joseana Maria Saraiva. (Org.). O (A) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. 1ed. Recife, v. 1, p. 7-360	Bagação	2009	510
Maciel, M. I. S.; Guerra, I. C. S.	Usos e aplicações de Spondias: processamento e industrialização. In: Ildo Eliezer Lederman; José Severino de Lira Junior; Josué Francisco da Silva Junior. (Org.). Spondias no Brasil: Umbú, Cajá e Espécies afins. 1ºed. Recife, v. 1, p. 167-173.	EDU-Editora Universitária da UFRPE	2008	511
Maciel, M. I. S	Elaboração de produtos desidratados de vegetais orgânicos. In: Jaqueline Gagliardi; Maria Cristina Hoffmann. (Org.). Pesquisa para Saúde: Desenvolvimento e Inovação para o SUS - Relatório final. 1ed. Brasília: Ministério da saúde, 2008, v. 1, p. 1-178.		2008	512
Silva, J.M.; Correia, L.C.S.A.; Moura, N.P.; Salgado, P. L.; Villar, H. P.; Maciel, M. I. S.	Alterações físico-químicas e sensorial de morango sob tecnologia de radiação ionizante. In: Oria R, Val J y Ferrer A.. (Org.). Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas. 1ed. Zaragoza, v.1, p. 364-368.	Editorial Acribia	2008	513
Maciel, M. I. S. Maranhão, C. M. C.; Souza, K. A. de; Mélo, E. de A.; Lima, V. L.A. G. de; Maciel, M. I. S.	Obtenção de geleia mista de acerola com cajá rica em compostos antioxidantes. In: Fernando Freire. (Org.). Caminhos da Ciência. 1ed. Recife, v. 02, p.	Editora da UFRPE	2007	514

PATENTES

Com o intuito da transferência de tecnologias de produtos de frutos, resultantes dos projetos de pesquisa, dois processos de produção desenvolvidos na dissertação da aluna Diana Tereza B. Cavalcanti, sob minha orientação, foram depositados para patente, tendo um deles a patente publicada.

MACIEL, M. I. S.; AZOUBEL, P. M.; CAVALCANTI, D.T.B. Processo de produção de fruta estruturada. 2012, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: PI1113205410, título: "Processo de Produção de fruta estruturada", Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito (Doc. 515).

MACIEL, M. I. S.; AZOUBEL, P. M.; CAVALCANTI, D.T.B. Fruta estruturada enriquecida com ácido ascórbico natural. 2012, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: PI1205428954, título: "Fruta Estruturada Enriquecida com Ácido Ascórbico Natural", Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Data de Depósito: 18/10/2012. Data da Publicação: 17/06/2014 (RPI2267). BR 1 O 2012 026670-9 A2. (Doc.516).

PALESTRAS MINISTRADAS

Proferir uma palestra sempre foi para mim um desafio. A responsabilidade pelo convite e a grande importância do compromisso exigem um conhecimento abrangente do assunto, técnicas de oratória e preparo do material a ser apresentado. Sempre contei com a colaboração de minhas alunas no que tange ao domínio da tecnologia midiática, no que sou eternamente grata. Com as palestras, pude divulgar os resultados do nosso grupo de pesquisa. Destaco, entre as 33, listadas na Tabela 12, quatro que muito marcaram a minha trajetória acadêmica:

- 1- “Produtos de frutos do gênero *Spondias* ricos em compostos bioativos: desenvolvimento, qualidade nutricional e aceitação” proferida no **9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA), Campinas, SP, 2011,**
- 2- “Tecnologias aplicadas em frutos das *Spondias*: preservação do valor nutricional, qualidade sensorial e funcional” no **11º SLACA, Campinas, SP, 2015.**

Ambas aconteceram em eventos Internacionais, organizados e sediados na UNICAMP, Campinas, considerada o berço da Ciência de Alimentos, no Brasil, e que para mim constituíram ponto culminante da minha carreira acadêmica.

- 3- “Tecnologia para a preservação do valor nutricional, qualidade sensorial e funcional de frutos de *Spondia*” proferida no **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) em 2014,** em Aracaju, organizado a cada dois anos, pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA).
- 4- “A mulher e a construção de conhecimento nas ciências Naturais” proferida no **1º ciclo de palestras do Núcleo de Estudos e Pesquisa sobre a Mulher,** em 2000. O convite feito pela Prof^a Laura Duque Arrazola do DCD, assim que voltei do Doutorado, foi ao mesmo tempo honroso e desafiante. Ser convidada para participar do Ciclo de Palestras ao lado da Prof^a. Luzilá Gonçalves e de um grupo de estudos tão bem

consolidado em um assunto do qual não sou tão familiarizada, realmente foi para mim uma grande provocação. Consultei bibliografia específica sobre as mulheres pesquisadoras no Brasil, ligadas a Universidades, Institutos de pesquisa e no CNPq e também nos Estados Unidos, e países da Europa. O assunto me despertou a curiosidade de modo que trabalhei com muita avidez e cheguei a alguns resultados bem interessantes. Apesar de alguns números demonstrarem sucesso entre as mulheres, como estudantes universitárias, chegando a atingir mais que 50% nas universidades brasileiras, ao se pesquisar a real participação da Mulher em liderança científica verifica-se que o número é reduzido. Enfatizo aqui, o que Marília Goulart levanta como um ponto interessante em seu livro “A Mulher na Ciência e Tecnologia: encantos e desencantos”, que afirma: “Apesar de no Brasil, se poder contar com a ajuda de serviçais, impossível em outros países, todo ônus da responsabilidade doméstica cabe ainda à mulher. Na ausência de uma assistência social bem estruturada, a mulher cientista depende e muito de outras mulheres, sejam mães, sogras, tias e outras que assumem os outros papéis que lhe são também destinados”. Isso foi realmente o que aconteceu comigo. Conteí muito com a ajuda da minha sogra, e nem tanto com minha mãe, pois ela morava no Rio de Janeiro. Também tenho outro braço direito, Ina, que é uma auxiliar, babá, secretária, amiga, cozinheira, quituteira, doceira desde quando o meu filho mais velho tinha três meses até agora, (1979 a 2017), mesmo já estando aposentada.

Tabela 12. Palestras proferidas ao longo da carreira acadêmica

Título	Evento	ano	Doc.
Apresentação do PGCTA	Semana do Ingressante ANTEN@DO	2016	517
Tecnologias aplicadas em frutos das Spondias: preservação do valor nutricional, qualidade sensorial e funcional	11º SLACA	2015	518
Desafios das inovações tecnológicas de processamento de alimentos para preservar o valor nutricional, qualidade sensorial e benefícios para a saúde	21ª semana acadêmica de Engenharia de Alimentos da UFRRJ	2015	519

Tecnologia para a preservação do valor nutricional, qualidade sensorial e funcional de frutos de <i>Spondias</i>	XXIV CBCTA	2014	520
Propriedades funcionais de ingredientes no processamento de alimentos	VII Seminário de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2014	521
Inovação tecnológica na Conservação de Alimentos	III Semana de Engenharia de Alimentos	2013	522
Migração de contaminantes das embalagens para os alimentos	III Workshop Eurofins	2013	523
Tendências no Consumo de Alimentos X Segurança Alimentar e Nutricional	VI Seminário de Ciência de Alimentos	2013	524
Tecnologias Emergentes aplicadas na Conservação de Alimentos	VI Seminário de Ciência de Alimentos	2013	525
Inovações tecnológicas na preservação de alimentos	XIV Seminário Nelson Chaves	2012	526
Rotulagem: retratando a qualidade dos alimentos	V seminário de Ciência de Alimentos	2012	527
Fatores de qualidade de segurança: definição e avaliação de hortifrútícolas	I Congresso Brasileiro de patologia pós-colheita	2012	528
Potencial Antioxidante de Produtos de frutos Tropicais: Desenvolvimento, Qualidade nutricional e Aceitabilidade Sensorial	III Simpósio Internacional de Plantas Medicinais e Nutracêuticos	2012	529
Análise Sensorial no Controle de Qualidade dos Alimentos	II Seminário Técnico em Alimentos	2011	530
Procedimentos de conservação da comida afro Brasileira	Seminário: Comida de ritual afro Brasileira	2011	530a
Novas tendências em produtos de frutas	III Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2011	531
Produtos de frutos do gênero <i>Spondias</i> ricos em compostos bioativos: desenvolvimento, qualidade nutricional e aceitação	9 SLACA	2011	532
Importância Nutricional e Funcional em Resíduos de Frutas e Hortaliças	II Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças	2011	533
A utilização da análise sensorial no controle de alimentos	I Seminário Técnico em Alimentos	2010	534
Processamento de frutas e hortaliças	I semana de Engenharia de Alimentos	2010	535

Inovações no Processo de frutas tropicais	PPGEQ	2010	536
Métodos de Conservação de alimentos não térmicos	Seminário PPGEQ	2008	537
Avanços na Tecnologia de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças	III Congresso Nacional de Nutrição	2007	538
Inovações na Tecnologia de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças	I Seminário de Ciência de Alimentos: Avanços e Perspectivas	2007	539
Fisiologia pós-colheita de frutas tropicais e avanços tecnológicos	Ciclo de palestras da UFRPE	2004	540
Segurança alimentar	Projeto São Mateus	2004	541
Fisiologia pós-colheita de produtos de origem vegetal	Seminário do PPG Fitossanidade	2001	542
Economia doméstica: uma profissão multidisciplinar	Dia do Economista doméstico	2000	543
Educação alimentar	Palestra no colégio Salesiano	2000	544
A mulher e a construção de conhecimento nas ciências Naturais	1º ciclo de palestras do Núcleo de Estudos e Pesquisa sobre a Mulher	2000	545
Fisiologia pós-colheita	Semana do Engenheiro Agrônomo	1994	546
Fisiologia pós-colheita	PET Agronomia	1993	547
Estudos sobre a fisiologia pós-colheita da graviola	Semana do Engenheiro Agrônomo	1993	548
A presença de elementos tóxicos nos alimentos e suas consequências para a saúde	Debate: Ecologia no cotidiano	1992	549

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A forma integrada das ações de ensino, pesquisa e extensão (Lei 5540/1968) possibilita a operacionalização dos conteúdos abordados em disciplinas de curso de graduação, confrontando-os com a realidade social para a produção de uma consciência crítica na pesquisa e principalmente contribuir para a efetivação da equidade social, por meio da extensão. A proposta é aproximar o conhecimento científico, produzido na academia, aos saberes populares, vivenciados no cotidiano das famílias e das comunidades, para promover ações que garantam a qualidade de vida dos indivíduos na sociedade.

De acordo com Magalhães (2004) o ensino por meio de projetos integrados com a pesquisa e a extensão, desenvolve no aluno atitudes mais participativas, mais responsáveis, mais criativas, com espírito inovador, de acordo com a oportunidade, necessidade e importância, diminuindo a barreira que separa a comunidade da universidade. Essa barreira é simbolizada pelo obstáculo existente entre teoria e prática nos currículos universitários e que atende pelo nome de “autismo”.

A atividade de Extensão sempre foi minha constante preocupação, com a aplicação dos conhecimentos de modo, que me levou a coordenar vários projetos, como também colaborar em outros (Tabela 13).

Tabela 13. Projetos de extensão (Curso de Capacitação/ Qualificação)

Tema	Função	Ano	doc
Freie a contaminação acelerando a lavagem das mãos	Coordenadora	2016/2015/2014/ 2011/2010	550-554
Métodos e procedimentos de amostragem de produtos vegetais para fins de controle de qualidade e de controle de resíduos e contaminantes	Instrutora	2016	555
Rotulagem de alimentos: atenção, pare, leia e dialogue	Coordenadora	2014	556
Rótulos de alimentos: entendendo para melhorar a qualidade de vida	Coordenadora	2014	557
Por que ler os rótulos de alimentos?	Coordenadora	2013	558
Pare, atenção, leia: rótulos de alimentos	Coordenadora	2012	559
Entendendo as informações contidas nos rótulos de alimentos para o consumo mais consciente	Coordenadora	2012	560

A casa é um laboratório científico? (projeto institucional ciência na cabeça: novos talentos da rede pública/CAPES)	Coordenadora	2012	561
Rotulagem nutricional: contribuindo para escolhas conscientes e saudáveis	Coordenadora	2011	562
Como entender as informações contidas nos rótulos de alimentos para melhoria da qualidade de vida	Coordenadora	2009	563
Compreendendo os rótulos dos alimentos para um consumo consciente com melhoria da qualidade de vida	Coordenadora	2008	564
Elaboração de pães com 30% de produtos sucedâneos.	Coordenadora	2005	565
Doces, conservas e produção de alimentos de origem vegetal	Coordenadora	2005	566
Doces, compotas e conservas vegetais	Coordenadora	2002	567
Conhecimento botânico e químico, uso, cultivo e perspectivas de comercialização de plantas medicinais utilizadas tradicionalmente no Nordeste do Brasil (Projeto premiado pelo Banco Real/ Universidade Solidária)	Instrutora	2002	568
Curso de Embalagem de alimentos	Instrutora	1998	569
Curso sobre Processamento de polpas de frutos tropicais	Instrutora	1995	570
Curso sobre Processamento de polpa de frutos tropicais	Instrutora	1994	571
Projeto de Capacitação em serviços: Alimentação, atendimento à criança, lavanderia, manutenção e limpeza	Orientadora	1994	572
Curso sobre Controle higiênico-sanitário na produção de alimentos	Professora	1994	573
Curso de Auxiliar de Copa e Cozinha	Orientadora	1994/2º.	574
Curso de Auxiliar de Copa e Cozinha	Orientadora	1994/1º.	575
Curso de Conservação de Alimentos	Coordenadora	1993	576
Qualidade nutricional dos alimentos	Professora	1993	577
Curso de Atualização em controle de qualidade de alimentos	Professora	1993	578
Curso de Atualização em serviços de alimentação para coletividade sadia	Professora	1993	579
Curso de Especialização em controle de qualidade de alimentos	Professora	1992	580
Técnicas de preparo e conservação de alimentos	Professora	1990	581

Curso Métodos físico-químicos para controle de qualidade dos alimentos	Professora	1987	582
Curso de atualização Industrialização de frutos tropicais	Professora	1986	583

Como exemplo, cito o “Freie a contaminação acelerando a lavagem das mãos”. Este projeto se baseia no conceito básico de higiene que pode ser transmitido simplesmente pelo ato de se ensinar como lavar as mãos. Portanto idealizamos este projeto como atividade de recepção aos novos alunos do curso de Economia doméstica, com característica de um “trote educativo”. Consiste de uma palestra de 15 minutos ministrada por um aluno do PPGCTA/UFRPE e em seguida de uma atividade lúdica, acompanhada por um aluno de PIBIC, na qual os novos alunos mergulham as mãos até o antebraço em um balde com tinta guache de cor vermelha ou azul, tocam uma faixa de tecido de cor branca e depois vão lavar as mãos na pia equipada com sabonete líquido e toalha de papel. Essa atividade é supervisionada pelo aluno do PPGCTA/UFRPE. As mãos pintadas ficam registradas nessa faixa de tecido de cor branca, com as iniciais dos alunos. Esta faixa é colocada em um quadro no corredor principal do DCD.

Outro projeto, que merece destaque, envolveu alunos da graduação e pós-graduação e tratou sobre Rotulagem de alimentos, o qual gerou cartilha e folder intitulados “PARE, ATENÇÃO, LEIA: RÓTULOS DE ALIMENTOS” (Doc. 584 e 585). O conhecimento sobre determinadas informações dos produtos alimentícios se faz por meio dos rótulos, quando estes são lidos corretamente. O rótulo é o meio de comunicação entre o produtor e o consumidor e deve trazer informações obrigatórias, de acordo com o Regulamento Técnico Geral da ANVISA. Por isto, surgiu o meu interesse em trabalhar com adolescentes de escolas públicas e particulares, orientando-os com informações técnicas e práticas, a respeito da importância da leitura e compreensão adequada dos rótulos de alimentos para uma melhoria na qualidade de vida. Vários objetivos específicos foram desenvolvidos para se atingir o objetivo geral do projeto, como: discutir a importância das leituras dos rótulos de alimentos; motivar sobre a melhoria na alimentação por meio da compreensão das informações contidas nos rótulos; realizar oficinas com foco na importância das leituras de rótulos alimentícios industrializados; esclarecer o que é obrigatório nos rótulos alimentícios de acordo com as Resoluções liberadas pelo governo; informar sobre os procedimentos que devem ser tomados pelos consumidores, quando alguma informação falsa nos rótulos de alimentos é encontrada; alertar como escolher melhor os alimentos

industrializados para se ter uma boa saúde; apontar a diferença entre alimentos *diet* e *light*; apresentar as funções do Serviço de Atendimento ao Consumidor – SAC e facilitar o entendimento da tabela nutricional apresentada nos rótulos. As idas às escolas geraram também um tombo com fratura no pulso, que reduziu sobremaneira minha condição de trabalho, por mais de um mês. Como sempre tive a vida muito comprometida, isto me custou grande prejuízo profissional, digno de comentário neste Memorial, apesar de não ter me afastado do trabalho.

MATÉRIAS VEICULADAS NOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO

Alguns resultados interessantes dos projetos de pesquisa e de extensão foram passados para a comunidade por meio de veículos de comunicação (Quadro 2).

Quadro 2. Matérias veiculadas nos meios de comunicação

Ação de Extensão	Local	Doc
Aproveitamento de Frutas Tropicais para o Programa Práxis	Núcleo de TV e rádio Universitária	586
Participação no “Consultório de Graça Araújo”	Rádio Jornal dp Comercio	587
Mesa africana em cartaz no museu do homem do NE	Matéria publicada na revista Boa Mesa	588
Alimento saudável vai além das aparências	Matéria publicada no Diário de Pernambuco	589
Panelas... como escolher e usá-las	Matéria publicada na Folha de Pernambuco	590
UFRPE cria nova geleia medicinal	Matéria publicada no Diário de Pernambuco	591
Pesquisas estimulam consumo de vitamina C	No UFRPE em foco	592
O mistério por trás das letras miúdas do rótulo	Matéria publicada no Jornal do Comercio	593
Divulgação do projeto acerola veiculado pela Rede Globo Nordeste de Televisão – Programa Momento Rural	Programa filmado nos Laboratórios da área de Alimentos, Nutrição e Saúde/DCD/UFRPE	594

ADMINISTRAÇÃO-GESTÃO ACADÊMICA**Exercício de cargos na administração**

Cargos que ocupei na Administração universitária durante minha trajetória acadêmica podem ser observados nas Tabelas 14 e 15.

Tabela 14. Cargos administrativos: colegiados, conselho, coordenações e supervisão de área.

Cargos administrativos	Quant. (Nº)	Doc.
Colegiado de coordenação didática (CCD) do DCD/UFRPE	9	595-603
Conselho Técnico Administrativo (CTA) do DCD/UFRPE	2	604-605
Coordenadora do Curso de Especialização em Administração Hoteleira /UFRPE (2001 – 2003)	1	606
Supervisora da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde (1999 – 2007). UFRPE/DCD	1	607
Coordenadora do Mestrado PGCTA/UFRPE (2006-2011).	1	608
Coordenadora dos laboratórios de Análise Sensorial, Físico-Química de Alimentos e Processamento de Alimentos DCD/UFRPE	1	609
Coordenadora do Mestrado PGCTA/UFRPE (2014 - atual)	1	610

Tabela 15. Participação em comissões no Departamento de Ciências Domésticas

	Quant. (Nº)	Doc.
Comissão de Ensino	5	611-615
Comissão de Pesquisa	14	616-629
Comissão de Extensão	6	630-635
Comissão para Avaliar Relatório de Atividades de Professores para Efeito de Progressão Funcional	13	636-648
Comissão Setorial de Avaliação de relatórios /planos de professores para fins dos benefícios da GED	2	649-650
Comissão de Seleção de alunos para o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRPE	4	651-654

**ATIVIDADES LIGADAS À SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Entre 1992 e 1994 fui secretária da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, na Regional Pernambuco (Doc. 655). Em 2004 fiz parte da comissão organizadora do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, que aconteceu em Recife e teve como presidente do evento a Prof^a. Edleide Maria Freitas Pires. Em 2010, organizei juntamente com outros professores o III Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com o apoio da sbCTA, no Mar Hotel, Recife-PE, com 540 inscritos. Como Presidente do referido Simpósio fiz a palestra de abertura (Doc. 656).

Entre o período de 2009-2010 fiz parte da diretoria da sbCTA (Doc.657) Em 2015-2016 (Doc. 657a) fui conselheira da diretoria e agora no dia 10 de abril de 2017 tomarei posse como diretora de divulgação da mesma sociedade para o biênio 2017-2018 (Doc.658).

PARTICIPAÇÃO EM BANCAS EXAMINADORAS

Bancas examinadoras de concursos públicos das quais participei de 1998 à 2009(Tabela 1).

Tabela 16. Participação em bancas de concurso público.

Concurso	IF	Ano	Doc.
Professor adjunto Microbiologia Aplicada	DEQ/UFPE	2009	659
Presidente da banca do concurso para professor Adjunto – Tecnologia de produtos Agropecuários	UAG/UFRPE	2008	660
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	2007	661
Professor adjunto- área de ciência e Tecnologia de Alimentos	DN/UFRPE (CAVSA)	2006	662
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	2005	663
Seleção Simplificada para Nutrição e Indústria caseira de alimentos	DCD/UFRPE	2005	664
Seleção Simplificada para Nutrição e Indústria caseira de alimentos	DCD/UFRPE	2004	665
Elaboração de prova do concurso público	CEFET-Petrolina	2004	665a
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	2º/2003	665
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	4º/2003	666
Seleção professor Adjunto nível I, na matéria Educação do consumidor e Gênero e Desenvolvimento	DCD/UFRPE	2003	667
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	04/2002	668
Seleção Simplificada para técnica dietética e inquérito alimentar	DCD/UFRPE	05/2002	669
Concurso público	ITEP	1998	670

PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS ADVINDOS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

Durante a minha trajetória acadêmica, algumas premiações e reconhecimento de feitos acadêmicos merecem ser destacados (Tabela 17). O prêmio de melhor relatório e apresentação oral da minha aluna bolsista de PIBIC Christine Maria Carneiro Maranhão resultou em capítulo de livro organizado pela Pró-reitoria de Pesquisa da UFRPE.

Criada em 1999, a Fundação Péter Murányi tem por objetivo reconhecer e premiar trabalhos que, de forma inovadora, melhorem a qualidade de vida das populações em desenvolvimento. Nesse intuito já entregou 15 prêmios anuais, alternados, nas áreas de: Saúde, Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Alimentação e Educação. Em 2008, o processo de seleção envolveu 53 Instituições da América Latina, que indicaram cada uma um trabalho e dentre estas, a UFRPE. O meu trabalho foi selecionado para representar a UFRPE. Já em 2012, o Processo de Seleção envolveu 126 Instituições da América Latina, incluindo a UFRPE, que novamente escolheu o meu trabalho.

Tabela 17. Prêmios e Menção honrosa

Aluno		Ano	Doc.
Marcony Edson da Silva Jr. (PIBIC)	Menção Honrosa	2012	671
Projeto “Qualidade pós-colheita, potencial antioxidante e aplicação de métodos combinados no processamento de frutos do gênero <i>Spondias</i> ”.	Indicação ao prêmio Péter Murányi pela UFRPE	2012	672
Projeto “Pão Nosso de cada dia: uma proposta de como produzir pães de forma com 30% de produtos sucedâneos”.	Indicação ao prêmio Péter Murányi pela UFRPE	2008	673
Christine Maria Carneiro Maranhão	Melhor apresentação oral	2007	674
Wedja Santana da Silva	Melhor apresentação oral	2004	675
Wedja Santana da Silva	Melhor apresentação oral	2003	676
Eleonôra Maria dos Santos Almeida	Menção Honrosa	2000	677

ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS

Em diversos eventos científicos participei da organização como pode ser observado na tabela 18.

Tabela 18. Organização e participação de eventos

Evento	Cargo	Local/ no	Doc.
54° Congresso Brasileiro de Olericultura	Coordenadora da área de pós-colheita	Recife/2016	678
11° SLACA	Membro do comitê científico	Campinas/2015	679
9° SLACA	Membro do comitê executivo	Campinas/2011	680
III Simpósio Ciência e Tecnologia de Alimentos	Presidente	Recife/2010	681
I Seminário Ciência de Alimentos: Avanços e Perspectivas	Coordenadora de palestras	Recife/2007	682
X Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal	Coordenadora do Simpósio Fisiologia da Pós-colheita	Recife/2005	683
XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Coordenadora do painel: tópicos em toxicologia dos Alimentos	Recife/2004	684
43° Congresso Brasileiro de Olericultura	Comissão organizadora	Recife/2003	685
II JEPEX	Comissão editorial	Recife/2002	686
I JEPEX	Comissão editorial	Recife/2002	687
II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Avaliador de trabalho	Aracajú/2010	688
X congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal	Comissão científica	Recife/2005	689
Mesa redonda “Economia doméstica e Perfil profissional”	Palestrante	Recife	690
Mesa redonda “Ecologia do cotidiano”	Palestrante	Recife/1992	691
Mesa redonda do 43° Congresso Brasileiro de Olericultura	Coordenadora	Recife/2003	692
Mesa redonda do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Presidente	Salvador/2010	693
Mesa redonda 3° Jornada de estudos do consumo e economia familiar	Coordenadora	Recife/2013	694
VII Seminário de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Coordenadora	Recife/2014	695

Minicurso no 43º Congresso Brasileiro de Olericultura. “Processamento mínimo de hortaliças”	Coordenadora	Recife/2003	696
IV JEPEX “Minicurso de Processamento mínimo de frutas”	Ministrante	Recife/2004	697
Simpósio: desafios da pós-colheita na produção integrada de frutas e hortaliças – “Minicurso de alimentos minimamente processados”	Ministrante	Recife/2004	698
Minicurso: capacitação para manipuladores de alimentos	Coordenadora	Recife/2006	699
Minicurso: Produtos minimamente processados	Ministrante	Recife/2009	700
Minicurso Química dos alimentos	Ministrante	Recife/2011	701
I Congresso Brasileiro de Patologia pós-colheita - Minicurso: Produtos minimamente processados	Ministrante	Recife/2012	702

PARTICIPAÇÃO EM CONSULTORIAS

Em 1993, tive a experiência de realizar um trabalho de consultoria para desenvolver novos produtos de origem vegetal, utilizando as frutas e hortaliças do Brasil, a pedido do Dr. Kurd Gunther Groninger do Programa de Consultoria Internacional de Transferência de Tecnologias. Este programa tinha como objetivo implementar indústrias de Processamento de alimentos diferenciados juntamente com produtores de Pernambuco. Isto para incentivar a produção de frutas e hortaliças da região e exportar os produtos para a Europa. Foram oito meses de intenso trabalho de pesquisa e experimentos que me proporcionaram um grande aprendizado (Doc.703).

Dar parecer sobre a qualidade da água consumida pela população localizada no sítio Lagoa do Urubu – Fazenda Urtigas, 1^o Distrito de Ouricuri – PE (Doc. 704).

Avaliar a viabilidade de implantação de Curso de Hotelaria à ser implantado na UFRPE, juntamente com uma Comissão Interdepartamental (Doc.705).

PARTICIPAÇÃO EM ATIVIDADES EDITORIAIS E INTELECTUAIS

A partir de 2003 tive a oportunidade de participar como revisora dos periódicos científicos listados na Tabela 19.

Tabela 19 Atuação como revisora de artigos e como editora de periódicos científicos 2015

Periódicos científicos	Ano	Doc.
Journal of Meat Science	2016	706
Revista Alimentos e Nutrição	2011	707
Revista Brasileira de Ciências Agrárias	2010	713
Revista Brasileira de Ciências Agrárias	2009	712
Revista Ciência e Agrotecnologia	2008	708
The Eletronic Journal of Chemistry	2008	710
Programa Alβan	2003	711
Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos	2001	709
Editora associada da Revista Brasileira de Ciências Agrárias	a partir de 2015.	714

CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS

“Uma vida boa é aquela inspirada pelo Amor e guiada pelo Conhecimento” (Bertrand Russell). O autor consegue nessa frase reunir os dois pilares de sustentação da minha vida. Na realidade estes constituem indutores do meu elã, razão da citação.

Ama-se uma profissão e por esta se dá o melhor de si. Quando conseguimos realizar profissionalmente o que sonhamos, trabalhando naquilo que gostamos, podemos dizer que não trabalhamos, mas sim realizamos sonhos, pois vida é trabalho, como na inspiração de Gonzaguinha na música “o homem também chora”. Durante todos esses anos, construí conhecimentos e tive a oportunidade de transmiti-los a todos que por mim passaram. A minha vida foi impulsionada pelo ideal de ensinar o que aprendo e aprendi e partilhar com os alunos, sem omissões, as experiências que tive. Poder contribuir com as pessoas que estão ansiosas para saber algo novo é fundamental na vida do professor. Abrir novos horizontes para futuros pesquisadores me deu sempre muito ânimo na realização das tarefas universitárias.

Sempre procurei atuar profissionalmente espelhando-me no que Karl Popper (1989) afirmou e por isso utilizei como epígrafe neste Memorial. Quando li esta frase pela primeira vez a mensagem me tocou profundamente, de tal modo que a mantenho impressa e colada na sala de trabalho que utilizo na UFRPE. Desse modo alunos e colegas podem também se familiarizar e entender o significado destas palavras e quem sabe, assim como eu, aplicá-las.

Evidentemente, atuei além das minhas expectativas e da Universidade. Dediquei-me à UFRPE com toda minha capacidade com o objetivo de fazê-la melhor. O meu empenho como servidora federal foi reconhecido ao longo desses anos e isso foi uma importante força motivadora na minha carreira profissional.

Tentei apresentar neste Memorial as atividades consideradas relevantes realizadas na minha atuação acadêmica. Dessa maneira, espero ter conseguido demonstrar à Comissão Especial e ao público em geral que minha carreira evoluiu de forma meritória e justa, possibilitando cada vez mais o engrandecimento da Universidade.

Ao merecer esta posição tão honrada e almejada de Professor Titular quero que fique claro o meu compromisso em continuar sempre melhorando. Ser Professor Titular não significa para mim se acomodar funcionalmente, pelo contrário, é um compromisso maior com os afazeres na Universidade, no ensino, na pesquisa e na extensão. Pretendo

continuar ainda, pelo tempo que a vida permite, colaborando na formação de excelentes profissionais no campo da Ciência e Tecnologia de Alimentos, tal como venho fazendo até agora.

Transcorridos 28 anos de vida acadêmica tenho a consciência do cumprimento do dever na sua plenitude e posso afirmar que progredi bastante no que diz respeito ao meu desempenho na Universidade. Espero ter atendido às exigências para alcançar o último degrau da carreira que o Magistério Superior requer e que estão previstas nas normas de avaliação de desempenho docente de todas as Instituições Federais de Ensino Superior.

Concluindo, agradeço aos que cerquei e que me cercaram: alunos, funcionários, técnicos, professores, diretores, coordenadores, pró-reitores e reitores da Universidade Federal Rural de Pernambuco por todas as oportunidades de desenvolvimento pessoal e profissional que me ofereceram e pela confiança em mim depositada.

REFERÊNCIAS

GOULART, Marília. Mulher na Ciência e Tecnologia: encantos e desencantos. In: LIMA, Nadia Regina L. de B.Lima. Mulher e Ciência. Maceió, EDUFAL, 1991.

MAGALHÃES, Hilda Gomes Dutra. A Pedagogia do Êxito - projetos de resultados. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. 143p.

POPPER, Karl. R. Em busca de um mundo melhor. Fragmentos, 1989

RUSSELL, Bertrand. Ética e Política na Sociedade Humana. Rio de Janeiro. Zahar, 1977.