



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

MEMORIAL DESCRITIVO ANALÍTICO

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA

MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA

Memorial descritivo analítico apresentado à Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos necessários para promoção à Classe E, com denominação de Professor Titular da Carreira do Magistério Superior do Departamento de Ciências Domésticas, de acordo com a Resolução nº 86/2014 do Conselho Universitário da UFRPE.

DEDICATÓRIA

Aos meus pais, a quem devo tantas conquistas,
pelos ensinamentos e princípios morais que
sempre nortearam minha vida;

À minha Família, que me faz sentir orgulho,
agora acrescida de meus dois netos;
Isabel e Pedro.

AGRADECIMENTOS

À Deus, pelas conquistas ao longo da minha vida;

À Sandra Maria da Silva, que está comigo há 24 anos e me ajudou a cuidar da minha casa e de criar meus filhos;

À Comissão de Avaliação e demais presentes;

Às minhas orientadoras acadêmicas

Às Professoras do DCD/UFRPE, em especial Profa. Celiane Gomes Maia da Silva, por ter aceitado o convite de secretariar esse memorial;

Ao/às Professor/as do PGCTA/UFRPE, por esses anos de bom convívio;

A todos/as que estiveram presentes na minha vida, contribuindo na construção da pessoa que sou hoje e que, de alguma forma, fizeram parte dessa Trajetória Acadêmica.

APRESENTAÇÃO

O presente **MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA** foi elaborado como parte do processo de progressão funcional da classe de Professora de Associado IV para Professora Classe E, com denominação de Professora Titular da Carreira do Magistério Superior, atendendo a Resolução nº 86/2014 do Conselho Universitário da UFRPE, e à INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001/2014-GR de 09 de julho de 2014 que estabelece no caput do Art. 4º, o seguinte:

Art. 4º- O Memorial Descritivo Analítico consiste em um documento de caráter Acadêmico ou Acadêmico Descritivo, analítico, quantitativo e qualitativo, que destaque fatos marcantes e méritos acadêmicos da trajetória do docente.

Em atenção à Resolução acima citada eu, Profa. Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima, apresento este Memorial Descritivo Analítico que consiste da descrição das principais atividades realizadas durante minha carreira na Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Este documento exhibe um conjunto de atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração universitária e é organizado de forma que apresenta uma descrição qualitativa e quantitativa das atividades desenvolvidas ao longo da minha trajetória acadêmica.

SUMÁRIO

	PÁGINA
1. INTRODUÇÃO	07
2. DADOS PESSOAIS	08
3. FORMAÇÃO ACADÊMICA	09
3.1. Graduação	09
3.2. Pós-Graduação	09
3.2.1 Mestrado	09
3.2.2. Doutorado	09
4. INGRESSO NO MAGISTÉRIO SUPERIOR E TÍTULOS DA CARREIRA UNIVERSITÁRIA	10
5. ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO NOS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO	13
5.1. Atividades de ensino	13
5.1.1. Ensino na Graduação	13
5.1.2. Ensino na Pós-Graduação	32
5.2. Atividades de Orientação	37
5.2.1. Orientação da Graduação	38
5.2.1.1. Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação em Economia Doméstica	38
5.2.1.2. Orientação de Iniciação Científica	41
5.2.2. Orientação no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	44
5.2.3. Coorientação no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	45
5.2.4. Orientação em andamento no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	46
6. ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL	46
6.1. Artigos Completos Publicados em Periódicos	47
6.2. Citações dos Artigos	55
6.3. Livros e Capítulo de Livros Publicados	59
6.3.1. Autoria de Livros	59
6.3.2. Coautoria de Livros	59
6.4. Trabalhos Publicados em Anais de Eventos Científicos	60
6.4.1. Trabalhos Completos, Resumos Expandidos e Resumos Simples publicados em Anais de Eventos Científicos	61

7. ATIVIDADES DE EXTENSÃO	90
7.1. Participação em Cursos de Extensão	95
8. COORDENAÇÃO/PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE PESQUISA	97
9. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE AVALIAÇÃO	101
9.1. Participação em Banca de Concursos Públicos para o Magistério Superior	101
9.2. Participação em Banca de Dissertação de Mestrado	102
9.3. Participação em Banca de Exame de Qualificação de Doutorado e Seminário de Dissertação de Mestrado	104
9.4. Participação em Banca de Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação	105
9.5. Participação em outras Bancas de Avaliação	110
9.6. Outras Atividades Julgadoras	114
10. PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS	118
11. PARTICIPAÇÃO EM ATIVIDADES DE ARBITRAGEM DE PRODUÇÃO INTELECTUAL (ARTIGOS ACADÊMICOS)	119
12. EXERCÍCIO DE CARGOS NA ADMINISTRAÇÃO	125
12.1. Vice Direção de Departamento de Unidade Acadêmica	126
12.2. Vice Direção de Departamento de Unidade Acadêmica	126
12.3. Substituto Eventual de Coordenação de Cursos	126
12.4. Supervisão de Área Acadêmica	126
12.5. Participação em Comissão de Ensino, Pesquisa e Extensão	127
12.6. Participação em Órgãos Colegiado da Administração Superior, CCD e CTA , excluindo-se os membros natos	127
12.7. Participação em Comissões designadas pela Administração Superior	129
13. CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONCLUSÃO	138

1. INTRODUÇÃO

Este memorial descreve minha trajetória acadêmica e apresenta minhas atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração universitária, que foram desenvolvidas na Universidade Federal Rural de Pernambuco durante os anos de 1993 a 2017.

Esse documento foi elaborado com o objetivo de promover a progressão funcional da classe de Professora de Associado IV para Professora Classe E, com denominação de Professora Titular da Carreira do Magistério Superior, atendendo a Resolução nº86/2014 do Conselho Universitário da UFRPE, e à INSTRUÇÃO NORMATIVA nº001/2014-GR de 09 de julho de 2014.

No desenvolvimento deste Memorial me empenhei em descrever da melhor maneira possível e em ordem cronológica os principais acontecimentos que ocorreram durante minha carreira de docente na Universidade Federal Rural de Pernambuco e dei destaque aos Eventos que julguei mais importantes nessa trajetória.

2. DADOS PESSOAIS

Nome completo: Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima

Filiação: _____ e _____

Data de nascimento: 01/02/1958

Naturalidade: Recife/PE

Nacionalidade: Brasileira

RG: _____ - 18/02/1982

CPF: _____

E-mail: _____

Profissão: Professora de Nível

SIAPE: 0385038

Cargo atual na carreira universitária: Professor Associado IV

Regime de trabalho: Dedicção exclusiva

Instituição: UFRPE, Departamento de Ciências Domésticas.

Endereço residencial: _____

Endereço profissional: Departamento de Ciências Domésticas, UFRPE.

CEP: 52171-900. Recife – PE. Fone: 3320-6540

Data de ingresso na UFRPE: 01/04/1993

Endereço de acesso do Currículo LATTES: <http://lattes.cnpq.br/8666773216679938>

Nome em citações bibliográficas: Lima, VLAG; Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima; Lima,

Vera Lúcia Arroxelas Galvão de; De Lima, V.L.A.G.; Lima, V.L.A.G; Galvão de Lima VLA.

3. FORMAÇÃO ACADÊMICA

3.1. Graduação:

Título: Engenharia Química (Doc. 01)

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco, UFPE, Recife, Brasil.

Período: 1976 a 1983

Título do relatório: Processo de produção de cerveja (Doc. 02)

Orientador: José Otamar Falcão de Moraes

3.2. Pós-graduação:

3.2.1. Mestrado: (Doc. 03)

Mestre em Nutrição, área de concentração: Ciência de Alimentos, pela Universidade Federal de Pernambuco, UFPE, Recife, Brasil.

Período: 1986 a 1990

Título da dissertação: Otimização da produtividade de ácido cítrico por *Aspergillus niger* em resíduo de abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill). (Doc. 04)

Orientadora: Profa. Dra. Tânia Lúcia Montenegro Stamford

Co-orientadora: Profa. Dra. Alexandra Amorim Salgueiro

3.2.2. Doutorado: (Doc. 05)

Doutora em Nutrição, área de concentração: Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Pernambuco, UFPE, Recife, Brasil.

Período: 2002 a 2005

Título da Tese: Caracterização de antocianinas em frutos de genótipos de aceroleiras (*Malpighia emarginata* D.C.) cultivadas no Banco Ativo de Germoplasma da Universidade Federal Rural de Pernambuco. (Doc. 06)

Orientadora: Prof^ª. Dra. Nonete Barbosa Guerra.

4. INGRESSO NO MAGISTÉRIO SUPERIOR E TÍTULOS DA CARREIRA UNIVERSITÁRIA

Em 1989 quando cursava Mestrado em Nutrição (UFPE) fui informada da abertura do Concurso Público de Provas e Títulos para uma vaga de Professor Auxiliar, no Departamento de Ciências Domésticas (DCD) da UFRPE, cuja exigência era apenas a graduação. Das provas que fui submetida, as notas mais baixas foram àquelas dadas às Provas de Títulos tendo em vista que ainda não tinha terminado o Mestrado e que possuía pouca produção científica durante o curso de graduação. Depois de todas as etapas do concurso fui aprovada com média 7,67 sendo classificada no 5º lugar, ou seja, não era a hora, ainda, de ingressar na UFRPE. (Doc. 07)

Em 1992, participei de outro Concurso Público de Provas e Títulos para uma vaga de Professor Auxiliar, no Departamento de Tecnologia Rural da UFRPE (DTR). Nesse momento eu já tinha concluído o Mestrado, tinha trabalhado em duas fábricas de alimentos (Doc. 08) e tinha exercido a profissão de docente na Faculdade de Filosofia do Recife (FAFIRE) ministrando aulas de Química e Bioquímica no Curso de Ciências Biológicas (Doc. 08). Com as notas obtidas consegui ser aprovada no 2º lugar, o que me deixou muito esperançosa de conseguir ser docente da UFRPE. (Doc. 09)

No decorrer desse mesmo ano, me encontrei, por acaso, com a Professora Ediméia Nunes Sena (Diretora do DCD) que me perguntou se gostaria de ser Professora Substituta do Departamento e que tinha interesse na minha contratação por haver um déficit de docente no DCD. Justificou que, como fui aprovada no Concurso Público no DTR, essa condição permitia que fosse formado um Processo Administrativo com objetivo da minha contratação como Professora Substituta.

Em outubro de 1992, assinei, por um ano, contrato como Professora Substituta e comecei a ministrar aulas no DCD. Enquanto isso, a Professora Ediméia Nunes Sena formou outro Processo Administrativo solicitando minha nomeação na vaga decorrente da aposentadoria Professora Branca Cacilda Soares de Amorim, que foi autorizada segundo a Resolução nº165/92 de 02 de dezembro de 1992 (Doc. 10). O Processo tramitou e no final de março de 1993 fui informada de minha nomeação (Doc. 11), segundo a Portaria nº155/93 de

18 de março de 1993 (Doc. 12) e publicada no Diário Oficial da União de 23 de março de 1993 (Doc. 13). Assim, rescindi meu contrato de trabalho como Professora Substituta em 31 de março de 1993 e, no dia 01 de abril de 1993, tomei posse como Professora Auxiliar nível I, me tornando Professora Efetiva do Quadro Funcional do Departamento de Ciências Domésticas da UFRPE.

Por possuir o título de Mestre em Nutrição (reconhecido pela UFRPE em 12 de julho de 1993, segundo Portaria nº443/93-GR, Doc. 14), solicitei minha primeira Progressão Vertical a qual me foi concedida em 12 de julho de 1993 (Portaria nº442/93- GR) passando então para a Classe de Professora Assistente referência I, a partir de 01 de abril de 1993. (Doc. 15)

De acordo com as Resoluções vigentes da UFRPE e, ao longo dos anos de trabalho, obtive minhas Progressões Funcionais conforme listadas abaixo:

- ✓ Professora Assistente, nível II, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/1995, segundo Portaria nº503/95. (Doc. 16)
- ✓ Professora Assistente, nível III, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/1997, segundo Portaria nº119/97. (Doc. 17)
- ✓ Professora Assistente, nível IV, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/1999, segundo Portaria nº130/99. (Doc. 18)
- ✓ Professor Adjunto, nível I, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2001, segundo Portaria nº108/2001. (Doc. 19)
- ✓ Professor Adjunto, nível II, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2003, segundo Portaria nº40/2003. (Doc. 20)
- ✓ Professor Adjunto, nível III, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2005, segundo Portaria nº052/2005. (Doc. 21)

- ✓ Professor Adjunto, nível IV, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2007, segundo Portaria nº087/2007. (Doc. 22)

- ✓ Professor Associado, nível I, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2009, segundo Portaria nº250/2009. (Doc. 23)

- ✓ Professor Associado, nível II, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2011, segundo Portaria nº288/2011. (Doc. 24)

- ✓ Professor Associado, nível III, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2013, segundo Portaria nº326/2013. (Doc. 25)

- ✓ Professor Associado, nível IV, em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva, a partir de 01/04/2015, segundo Portaria nº336/2015. (Doc. 26)

- ✓ No dia 31 de março de 2017, formalizei no Departamento de Ciências Domésticas o Relatório de Atividades referente ao interstício de 01/04/2015 a 31/03/2017 cuja avaliação e aprovação constitui um dos requisitos necessários para Progressão Vertical Funcional da Classe de Professor Associado Nível 4 para a Classe E, com denominação de Professor TITULAR da Carreira do Magistério Superior, de acordo com a Resolução Nº 086/2014 do Conselho Universitário, de 27 de junho de 2014.

Assim, no dia 12 de abril de 2017, a Comissão de Avaliação do Relatório de Desempenho Acadêmico informou, por meio de um ofício encaminhado pela Reitoria, que referido Relatório de Atividades foi Aprovado estando, portanto, apta para apresentar o meu Memorial Descritivo.

5. ATIVIDADES DE ENSINO E DE ORIENTAÇÃO, NOS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO E DE PÓS-GRADUAÇÃO.

5.1 ATIVIDADES DE ENSINO

5.1.1. Ensino na Graduação

Iniciei minhas atividades de ensino na Graduação em 1993, ministrando disciplinas na Área de Alimentos, Nutrição e Saúde do Departamento de Ciências Domésticas.

Assim, abaixo, seguem as disciplinas ministradas na Graduação no Curso de Bacharelado em Economia Doméstica, a saber:

Disciplinas ministradas no período 1993.1

1) Nome da disciplina: Nutrição I (Doc. 27)

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 60 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição II

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 1993.2 (Doc. 27)

1) Nome da disciplina: Nutrição II

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 60 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

3) Nome da disciplina: Preparo de Conservação de Alimentos I

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 1994.1 (Doc. 27)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 01 hora

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 1994.2 (Doc. 27)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 01 hora

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 1995.1 (Doc. 28)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1995.2 (Doc. 28)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1996.1 (Doc. 29)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1996.2 (Doc. 29)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1997.1 (Doc. 30)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1997.2 (Doc. 30)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1998.1 (Doc. 31)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 1998.2 (Doc. 32)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

2) Nome da disciplina: Técnica Dietética

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

3) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 1999.1 (Doc. 33)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores : 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 1999.2 (Doc. 34)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2000.1 (Doc. 35)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2000.2 (Doc. 35)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2001.1 (Doc. 36)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2001.2 (Doc. 37)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Nº de Professores: 01

-Carga Horária Total: 105 horas

3) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2002.1 (Doc. 37)

1) Nome da disciplina: Indústria Caseira de Alimentos

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Nº de Professores: 02

-Carga Horária Total: 30 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Nível: Graduação

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Nº de Professores: 03

-Carga Horária Total: 60 horas

No final de 2001 fui aprovada na seleção para ingresso no Programa de Pós-Graduação em Nutrição/UFPE, ao nível de Doutorado, sendo afastada das atividades didáticas segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002.

Disciplinas ministradas no período 2002.2 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2003.1 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2003.2 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2004.1 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas na UFRPE no período 2004.2 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2005.1 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2005.2 (Doc. 38-39)

Afastada das atividades didáticas por estar realizando o curso de Doutorado em Nutrição/UFPE, segundo Portaria nº316/2002-GR de 17 de julho de 2002, cujo período foi prorrogado por seis meses, segundo Resolução nº261/2005 de 13 de setembro de 2005.

Disciplinas ministradas no período 2006.1 (Doc. 40)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 12 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2006.2 (Doc. 40)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 12 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2007.1 (Doc. 41)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 12 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2007.2 (Doc. 41)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2008.1 (Doc. 42)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2008.2 (Doc. 42)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2009.1 (Doc. 43)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

-Carga Horária Semanal: 02 horas

-Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2009.2 (Doc. 43)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Estágio Supervisionado Obrigatório

- Carga Horária Semanal: 02 horas

- Carga Horária da Disciplina: 180 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2010.1 (Doc. 43)

1) Nome da disciplina: Nutrição

-Carga Horária Semanal: 07 horas

-Carga Horária da Disciplina: 105 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

Disciplinas ministradas no período 2010.2 (Doc. 43)

- 1) Nome da disciplina: Nutrição
- Carga Horária Semanal: 07 horas
- Carga Horária da Disciplina: 105 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

Disciplinas ministradas no período 2011.1 (Doc. 44)

- 1) Nome da disciplina: Nutrição
- Carga Horária Semanal: 07 horas
- Carga Horária da Disciplina: 105 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

Disciplinas ministradas no período 2011.2 (Doc. 44)

- 1) Nome da disciplina: Nutrição
- Carga Horária Semanal: 07 horas
- Carga Horária da Disciplina: 105 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

Disciplinas ministradas no período 2012.1 (Doc. 45)

- 1)Nome da disciplina: Nutrição
- Carga Horária Semanal: 07 horas
- Carga Horária da Disciplina: 105 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 105 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2012.2 (Doc. 45)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

- Carga Horária Semanal: 04 horas

- Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2013.1 (Doc. 46)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

- Carga Horária Semanal: 04 horas

- Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

- Carga Horária Semanal: 04 horas

- Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2013.2 (Doc. 46)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

- Carga Horária Semanal: 04 horas

- Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2014.1 (Doc. 47)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2014.2 (Doc. 47)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

3) Nome da disciplina: Higiene e Saúde Pública I

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2015.1 (Doc. 48)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

3) Nome da disciplina: Higiene e Saúde Pública I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2015.2 (Doc. 48)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Processamento e Conservação de Alimentos I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

3) Nome da disciplina: Higiene e Saúde Pública I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2016.1 (Doc. 49)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição II

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

3) Nome da disciplina: Higiene e Saúde Pública I (**Doc. 50**)

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2016.2 (Doc. 51)

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

2) Nome da disciplina: Nutrição II

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2017.1

1) Nome da disciplina: Nutrição I

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

- 2) Nome da disciplina: Nutrição II
- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

5.1.2. Ensino na Pós-Graduação

O programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRPE foi aprovado na 94ª Reunião do Conselho Superior Técnico Científico da CAPES, em 21-22 de novembro de 2006, e foi iniciado em março/2007.

Abaixo, seguem as disciplinas ministradas no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a saber:

Disciplinas ministradas no período 2007.2 (Doc. 52)

- 1) Nome da disciplina: Análise de Alimentos
- Carga Horária Semanal: 2,67 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 40 horas

Disciplinas ministradas no período 2008.1 (Doc. 53)

- 1) Nome da disciplina: Seminário II
- Carga Horária Semanal: 01 hora
- Carga Horária da Disciplina: 15 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2008.2 (Doc. 53)

1) Nome da disciplina: Seminário II

- Carga Horária Semanal: 01 hora
- Carga Horária da Disciplina: 15 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

2) Nome da disciplina: Análise de Alimentos

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2009.1 (Doc. 54)

1) Nome da disciplina: Seminário II

- Carga Horária Semanal: 01 hora
- Carga Horária da Disciplina: 15 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2009.2 (Doc. 54)

1) Nome da disciplina: Análise de Alimentos

- Carga Horária Semanal: 04 horas
- Carga Horária da Disciplina: 60 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2010.1 (Doc. 55)

1) Nome da disciplina: Seminário II

- Carga Horária Semanal: 01 hora
- Carga Horária da Disciplina: 15 horas
- Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

2) Nome da disciplina: Análise de Alimentos

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2011.1 (Doc. 56)

1) Nome da disciplina: Seminário II

- Carga Horária Semanal: 01 hora

- Carga Horária da Disciplina: 15 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

2) Nome da disciplina: Análise de Alimentos

- Carga Horária Semanal: 04 horas

- Carga Horária da Disciplina: 60 horas

- Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2012.1 (Doc. 56)

1) Nome da disciplina: Seminário II

-Carga Horária Semanal: 01 hora

-Carga Horária da Disciplina: 15 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

2) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos

-Carga Horária Semanal: 04 horas

-Carga Horária da Disciplina: 60 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2013.1 (Doc. 57)

1) Nome da disciplina: Seminário II

-Carga Horária Semanal: 01 hora

-Carga Horária da Disciplina: 15 horas

-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

- 2) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2013.2 (Doc. 57)

- 1) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

- 2) Nome da disciplina: Pigmentos Naturais em Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

Disciplinas ministradas no período 2014.1 (Doc. 58)

- 1) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

- 2) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

Disciplinas ministradas no período 2014.2 (Doc. 58)

- 1) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2015.1 (Doc. 59)

- 1) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

- 2) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2015.2 (Doc. 59)

- 1) Nome da disciplina: Estágio à Docência
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2016.1 (Doc. 60)

- 1) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 60 horas

- 2) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2016.2 (Doc. 60)

- 1) Nome da disciplina: Estágio à Docência
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

Disciplinas ministradas no período 2017.1

- 1) Nome da disciplina: Bioquímica de Alimentos
-Carga Horária Semanal: 04 horas
-Carga Horária da Disciplina: 60 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 30 horas

- 2) Nome da disciplina: Seminário II
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

- 3) Nome da disciplina: Estágio à Docência
-Carga Horária Semanal: 01 hora
-Carga Horária da Disciplina: 15 horas
-Carga Horária Ministrada pela Professora: 15 horas

5.2. ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO

As minhas atividades de orientação tiveram início no curso de Graduação em Economia Doméstica quando, em 1995, orientei a aluna Nadja Patrícia Salvador Gomes para proferir um ciclo de palestra sobre as noções básicas de nutrição, higiene e saúde acrescentando a esses conhecimentos, a alimentação alternativa, enfatizada em seu valor nutritivo e seu baixo custo. (Doc. 61)

Outras orientações, como do Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), realizado na Área de Alimentos, Nutrição e Saúde foram acontecendo, sendo o primeiro relatório concluído e apresentado em 1996, pela aluna Nadja Patrícia Salvador Gomes.

Também participei no Programa de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq- UFRPE e FACEPE) como orientadora de alunas do Curso de Graduação em Economia Doméstica, iniciando essa atividade em 1997, com a discente Lueci dos Santos Lima.

Dando continuidade, em 2007 iniciei as minhas atividades de orientação em Pós-Graduação, ao nível de Mestrado no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com a mestranda Michelline Viviane Marques das Neves que concluiu o curso em março de 2009.

Abaixo, a lista de orientações concluídas é apresentada na sequência.

5.2.1. Orientação na Graduação

5.2.1.1. Trabalhos de conclusão de curso de graduação em Economia Doméstica

Orientação da aluna Nadja Patrícia Salvador Gomes, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**A importância do/a Economista Doméstico/a em estabelecimentos de alimentação**”. 1996. (Doc. 62)

Orientação da aluna Berenice Medeiros de Abre, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**A importância da higiene nos serviços de alimentação**”. 1997. (Doc. 63)

Orientação da aluna Maria de Lourdes de Lima Soares, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializam alimentos na orla marítima da zona sul da Cidade do Recife**”. 1999. (Doc. 64)

Orientação da aluna Lueci dos Santos Lima, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Estabilidade de antocianinas e flavonóis totais em polpa de acerola (*Malpighia puniceifolia* L.) armazenada sob congelamento**”. 2000. (Doc. 65)

Orientação da aluna Madja Lúcia Alves de Oliveira, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Condições higiênico-sanitárias das merendas produzidas em escolas estaduais pertencentes à DERE MATA SUL-PE**”. 2000. (Doc. 66)

Orientação da aluna Geane Soares Beltrão Silva no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Fitoquímicos presentes no broto de feijão-mungo (*Vigna radiata*)**”. 2001. (Doc. 67)

Orientação da aluna Maria das Graças Tito Arruda, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Perfil higiênico-sanitário de restaurantes self-service localizados na área de atuação do distrito III da Cidade do Recife**”. 2002. (Doc. 68)

Orientação da aluna Maria Severina de Souza, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Alimentação alternativa: uma revisão**”. 2002. (Doc. 69)

Orientação da aluna Maricéia Oliveira Leandro, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**A qualidade das refeições servidos nos bares e self-service na Cidade de Camaragibe**”. 2002. (Doc. 70)

Orientação da aluna Daisyvângela E. da Silva Lima, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Carotenoides e fenólicos totais em seleções de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencente ao Banco de Germoplasma da UFRPE**”. 2002. (Doc. 71)

Orientação da aluna Nadeline Muliterno Pavão Marinho, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Avaliação do índice de rejeito das refeições servidas para trabalhadores de uma indústria alimentícia”**. 2007. (Doc. 72)

Orientação da aluna Luizira Cíntia da Silva Lira, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Avaliação das condições higiênico-sanitárias da unidade de alimentação e nutrição de uma instituição filantrópica”**. 2007. (Doc. 73)

Orientação da aluna Cidália Alves do Monte, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Discutindo sobre o processo de implantação do manual de boas práticas de fabricação numa Unidade de Alimentação e Nutrição”**. 2008. (Doc. 74)

Orientação da aluna Ladilza Maria Lutibergue Cavalcanti, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Avaliação sensorial de quinoa (*Chenopodium quinoa*)”**. 2008. (Doc. 75)

Orientação da aluna Quésia Jemima da Silva, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Polpa de acerola adicionada de extrato aquoso de alecrim: avaliação sensorial de néctar e avaliação química e cromática da polpa armazenada sob congelamento”**. 2008. (Doc. 76)

Orientação da aluna Thalita Alexandra Lins de Carvalho, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Efeito da adição de quercetina sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento”**. 2009. (Doc. 77)

Orientação da aluna Flávia Jamille de Figueiredo, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado **“Polifenóis e capacidade antioxidante de frutos de cirigueleiras (*Spondias purpurea* L.)”**. 2010. (Doc. 78)

Orientação da aluna Marília Gabriella Pereira da Costa, no Relatório de Conclusão do Estágio Supervisionado Obrigatório realizado na Área de Alimentos, Nutrição e Saúde intitulado “**Carotenóides totais e caracterização cromática de polpas de frutos de genótipos de cirigueliras**”. 2011. (Doc. 79)

Orientação da aluna Nathália Barbosa da Silva, no Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na área de Alimentos, Nutrição e Saúde, intitulado “**Compostos bioativos presentes no resíduo de uva cv. Isabel (*Vitis labrusca*)**”. 2015. (Doc. 80)

5.2.1.2. Orientação de Iniciação Científica

As atividades de pesquisa tiveram início com o projeto intitulado “Determinação dos parâmetros fundamentais para obtenção de produtos de acerola”. (Doc. 81) Inicialmente, conseguimos parte de uma sala de aula para construir uma bancada, com destilador e algumas vidrarias e alguns poucos reagentes.

Com o passar dos anos, conseguimos mais espaço físico e com ajuda da UFRPE houve construção de mais bancadas, pontos d’água e armários. Depois, com projetos financiados por órgãos de fomento, nosso laboratório foi sendo ampliado e atualmente temos: Laboratório de Análises Físico-Química de Alimentos, Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Laboratório de Processamento de Alimentos.

As minhas atividades de orientação de Iniciação Científica foram desenvolvidas nesse laboratório tendo como minha primeira orientanda a discente Lueci dos Santos Lima, do Curso de Economia Doméstica, bolsista do Programa de Iniciação Científica do CNPq, com o Projeto intitulado “Estudo das características físico-químicas do bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) cultivado na Cidade do Recife” durante o período de 1997-1998.

Quero, aqui, ressaltar que, a então aluna do Curso de Bacharelado em Economia Doméstica, Daisyvângela E. da Silva Lima foi minha orientanda por dois anos consecutivos no PIBIC-CNPq/UFRPE (2000 a 2002) e que desenvolveu suas atividades com dedicação, compromisso, interesse, responsabilidade e competência.

Recebeu diploma de Menção Honrosa pelos trabalhos apresentados no XI e no XII Congresso de Iniciação Científica da UFRPE:

- Avaliação da estabilidade das antocianinas e dos flavonóis na polpa congelada de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencente ao Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE. (Doc. 81)
- ✓ Fenólicos totais em acessos de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE. (Doc. 82)

Alteia-se, ainda, que participou de outras pesquisas com as professoras da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, e que foram desenvolvidas no nosso laboratório. Assim, de 2002 a 2005, seu nome consta como autora em 9 (nove) artigos científicos publicados além de constar na lista de autores de várias resumos apresentados em Eventos Científicos. Atualmente, é docente do Departamento de Ciências Domésticas e se encontra afastada da Instituição para cursar Doutorado em Ciência e Tecnologia Alimentar e Nutrição, na Universidade do Minho, UMINHO, Portugal, o que me deixa muito orgulhosa de ter contribuído na sua formação acadêmica.

Abaixo, a lista de orientações concluídas é apresentada na sequência.

Orientação da aluna Lueci dos Santos Lima, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Estudo das características físico-químicas do bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) cultivado na Cidade do Recife**”. 1997-1998. (Doc. 83)

Orientação da aluna Lueci dos Santos Lima, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Avaliação físico-química e microbiológica de suco de laranja industrializado**”. 1998-1999. (Doc. 84)

Orientação da aluna Lueci dos Santos Lima, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Antocianinas em acerola (*Malpighia* sp.) e estabilidade da cor da polpa de acerola**”. 1999-2000. (Doc. 85)

Orientação da aluna Daisyvângela E da Silva Lima, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Avaliação da estabilidade das antocianinas e flavonóis em polpa congelada de seleções de acerola (*Malpighia sp*) pertencentes ao Banco de Germoplasma da UFRPE**”. 2000-2001. (Doc. 86)

Orientação da aluna Daisyvângela E da Silva Lima, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Fenólicos e carotenóides totais em seleções de acerola (*Malpighia puniceifolia* L.) pertencentes ao Banco de Germoplasma da UFRPE**”. 2001-2002. (Doc. 87)

Orientação da aluna Quésia Jemima da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Avaliação da qualidade da polpa de acerola congelada adicionada de extrato de alecrim**, com plano de trabalho “Determinação das características químicas e cromáticas da polpa de acerola congelada adicionada de extrato de alecrim”. 2006-2007. (Doc. 88)

Orientação da aluna Quésia Jemima da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Efeito da adição de copigmentos sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento**. 2008. (Doc. 89)

Orientação da aluna Thalita Alexandra Lins de Carvalho, do Curso de Economia Doméstica, Bolsista de Iniciação Científica (PIBIC-FACEPE/CNPq), no Projeto intitulado “**Efeito da adição de quercetina sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento**”. 2008-2009. (Doc. 90)

Orientação da aluna Flávia Jamille de Figueiredo, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Efeito da adição de copigmentos sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento**”. 2009. (Doc. 91)

Orientação da aluna Flávia Jamille de Figueiredo, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Caracterização de frutos de genótipos de cirigueleiras (*Spondias purpurea* L.) cultivados no Banco de Germoplasma do IPA**”. 2009-2010. (Doc. 92)

Orientação da aluna Marília Gabriella Pereira da Costa, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Caracterização de frutos de genótipos de cirigueiras (*Spondias purpurea* L.) cultivados no Banco de Germoplasma do IPA**”. 2009-2010. (Doc. 93)

Orientação da aluna Flávia Jamille de Figueiredo, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Estabilidade química de polpa de acerola adicionada de quercetina e rutina**”. 2010. (Doc. 94)

Orientação da aluna Marília Gabriella Pereira da Costa, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Estabilidade química de polpa de acerola adicionada de quercetina e rutina**”. 2010-2011. (Doc. 95)

Orientação da aluna Mariana Oliveira Batista, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Caracterização física e química de frutos da quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.)**”. 2012-2013. (Doc. 96)

Orientação da aluna Nathália Barbosa da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no Projeto intitulado “**Fitoquímicos antioxidantes presentes no resíduo de polpa congelada de uva**”. 2014-2015. (Doc. 97)

5.2.2. Orientação no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Com a criação do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos em 2007, eu iniciei as minhas atividades de orientação em Pós-Graduação, ao nível de Mestrado. Minha primeira orientanda foi Michelline Viviane Marques das Neves que concluiu o curso em março de 2009.

Dividida entre a carga horária de aulas na Graduação e na Pós-graduação, além de atividades de administração, decidi não ter apenas “números” de orientandos e sim, desempenhar meu papel de orientadora com responsabilidade e respeito por cada um desses/as alunos/as que orientei.

Abaixo, a lista de orientações concluídas é apresentada na sequência.

Michelline Viviane Marques das Neves. **Polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis: avaliação físico-química e sensorial.** 2009. (Doc. 98)

Quésia Jemima da Silva. **Caracterização de frutos de genótipos de cirigueleiras (*Spondias purpurea* L.).** 2011. (Doc. 99)

Maria Rafaella da Fonseca Pimentel. **Caracterização qualitativa de frutos de achachairu (*Garcinia humilis* (Vahl) C. D. Adam) cultivado em Moreno-PE.** 2012. (Doc. 100)

Flávia Jamille de Figueiredo. **Caracterização físico-química e potencial antioxidante do fruto de quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.) nativa de Soledade-PB.** 2013. (Doc. 101)

Karlla Karinne Gomes de Oliveira. **Resíduo da indústria de polpa congelada de uva (cultivar Isabel) como fonte de antocianinas.** 2015. (Doc. 102)

Rafaella da Silva Bastos. **Estabilidade e potencial antioxidante de antocianinas do resíduo agroindustrial de suco de uva Isabel cultivada no Vale do São Francisco.** 2015. (Doc. 103)

Erika de Arruda Nascimento. **Sorvete com potencial funcional adicionado de resíduo agroindustrial de uva.** 2016. (Doc. 104)

Larry Oscar Chañi Paucar. **Otimização da extração de polifenóis do resíduo de uva e sua estabilidade durante armazenamento.** 2017. (Doc. 105)

5.2.3. Coorientação no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Sônia Paula Alexandrino de Oliveira. **Níveis de congêneres, carbamato de etila e outros contaminantes em runs e uísques de consumo popular no Brasil.** 2011. (Doc. 106)

Yasodhara Nazareth Chaves Capella. **Vinhos do Vale do São Francisco: estabilidade fenólica e cromática sob condições adversas de armazenamento**. 2017. (Coorientação em andamento) (Doc. 108)

5.2.4. Orientação em andamento no Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Devido ao Cargo Administrativo que venho ocupando desde 01 de julho de 2016, (Doc. 567) como Diretora do Departamento de Ciências Domésticas, atualmente se encontra sob minha orientação apenas uma aluna de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a discente Nathália Barbosa da Silva, com o projeto intitulado “**Caracterização físico-química, sensorial e atividade antioxidante da uva passa obtida da cultivar Sweet Sapphire® (IFG six) proveniente do Vale do São Francisco-PE**”. (Doc. 108)

6. ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL

Minhas atividades de produção intelectual estão demonstradas pela publicação de artigos em periódicos e/ou publicação de livros/capítulos de livros assim como, publicação de trabalhos em anais de eventos científicos.

Não obstante minha primeira publicação de artigo científico tenha ocorrido em 1995 escrevi, junto com as professoras Ediméia Nunes Sena e Enayde de Almeida Melo, a apostila “Alimentos e Alimentação” para o Curso de Técnicas de Preparo e Cocção de Alimentos, ministrado no Projeto de Capacitação em Serviços Domésticos que foi desenvolvido em 1997.

Dessa forma, na sequência abaixo estão as minhas principais produções científicas representadas pelos artigos completos publicados em periódicos, em livros e capítulos de livro, bem como em anais de eventos científicos locais, regionais, nacionais e internacionais.

6.1. Artigos completos publicados em periódicos

Minha primeira publicação de artigo científico foi em 1995, fruto dos resultados da minha Dissertação de Mestrado, tendo como autoras a minha Orientadora e Coorientadora, as Professoras Tânia Lúcia Montenegro Stanford e Alexandra Amorim Salgueiro, respectivamente. O artigo, intitulado “Produção de ácido cítrico utilizando *Aspergillus niger* em resíduo de abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill) por fermentação em estado sólido” foi publicado no periódico “*Arquivos de Biologia e Tecnologia*” e que, atualmente, é denominado de “*Brazilian Journal of Biology and Technology*”.

Em seguida, as publicações foram ocorrendo, principalmente, como fruto dos resultados das orientações das discentes (Monografia/ESO), assim como dos resultados das pesquisas dos projetos desenvolvidos, quer seja por alunas do Curso de Bacharelado em Economia Doméstica ou por bolsistas do PIBIC (UFRPE e FACEPE), conjuntamente com as Professoras do Departamento de Ciências Domésticas, bem como na participação da Tese de Doutorado da Professora Rosimar dos Santos Musser (Departamento de Agronomia da UFRPE), da minha Tese de Doutorado (deu origem a 4 artigos publicados) e mais recentemente, dos discentes da Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos na UFRPE.

Destaco, também, que a implantação do Banco de Germoplama de Aceroleiras na UFRPE e o desenvolvimento, em conjunto com a Professora Rosimar dos Santos Musser, do Projeto de Pesquisa intitulado “Desenvolvimento, seleção e avaliação de variedades de acerola em Pernambuco”, segundo Resolução nº 443/2000, de 18 de dezembro de 2000 (Doc. 109), permitiram o desenvolvimento da minha Tese de Doutorado, cujo título foi “Caracterização de antocianinas em frutos de genótipos de aceroleiras (*Malpighia emarginata* D.C.) cultivadas no Banco Ativo de Germoplasma da Universidade Federal Rural de Pernambuco”.

A seguir apresento a lista dos artigos publicados até a presente data:

1. LIMA, V.L.A.G.; STAMFORD, T.L.M.; SALGUEIRO, A.A. Produção de ácido cítrico utilizando *Aspergillus niger* em resíduo de abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill) por fermentação em estado sólido. *Arquivos de Biologia e Tecnologia*, v.38, p.773 - 783, 1995. (Doc. 110)
2. GOMES, N.P.S.; LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um restaurante comercial sob a ótica de um profissional de economia doméstica. *Oikos*, v.10, p.136 - 147, 1997. (Doc. 111)
3. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; SENA, E.N. Condições higiênico-sanitárias de fast-food e restaurantes da Região Metropolitana da Cidade do Recife-PE. *Higiene Alimentar*, v.12, p.50 - 54, 1998. (Doc. 112)
4. PAIXÃO, C.C.M.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G. Perfil higiênico-sanitário de padarias localizadas na região noroeste da Cidade do Recife. *Higiene Alimentar*, v.12, p.29 - 35, 1998. (Doc. 113)
5. MACIEL, M.I.S.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; SILVA, M.R.F.; SILVA, I.P. Processing and storage of acerola (*Malpighia* sp.) fruit and its products. *Journal of Food Science and Technology*, v.36, p.142 - 146, 1999. (Doc. 114)
6. MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; NASCIMENTO, P.P. Formulação e avaliação físico-química e sensorial de geleia mista de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e acerola (*Malpighia* sp.). *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, v.17, p.33 - 44, 1999. (Doc. 115)
7. SILVA, E.F.; LIMA, V.L.A.G.; SALGUEIRO, A.A. Avaliação microbiológica de leite de cabra pasteurizado e comercializado na Cidade do Recife-PE. *Higiene Alimentar*, v.13, p.71 - 76, 1999. (Doc. 116)

8. MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; NASCIMENTO, P.P. Temperatura no armazenamento de pitanga. *Scientia Agricola*, v.57, p.629 - 634, 2000.
(Doc. 117)
9. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, L.S.; NASCIMENTO, P.P. Flavonóides em seleções de acerola (*Malpighia* sp L.):1- Teor de antocianinas e flavonóis totais. *Ciência Rural*, v.30, p.1063 - 1064, 2000. (Doc. 118)
10. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, L.S.; NASCIMENTO, P.P. Caracterização físico-química e sensorial de pitanga roxa. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.22, p.382 - 385, 2000. (Doc. 119)
11. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, L.S. Avaliação da qualidade de suco de laranja industrializado. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, v.18, p.95 - 104, 2000. (Doc. 120)
12. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E. A; LIMA, L.S. Physicochemical characteristics of bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.). *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.23, p.421 - 423, 2001. (Doc. 121)
13. OLIVEIRA, M.L.A.; LIMA, V.L.A. G.; ALBINO, E. Atuação do profissional de economia doméstica na melhoria das condições higiênico-sanitárias da merenda escolar. *Oikos*, v.13, p.45 - 54, 2001. (Doc. 122)
14. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, L.S.; LIMA, D.E.S. Polpa congelada de acerola: efeito da temperatura sobre os teores de antocianinas e flavonóis totais. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.24, p.669 - 670, 2002. (Doc. 123)
15. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, D.E.S. Fenólicos e carotenóides totais em pitanga. *Scientia Agricola*, v.59, p.447 - 450, 2002. (Doc. 124)

16. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; MACIEL, M.I.S.; LIMA, D.E.S. Avaliação do teor de antocianinas em polpa de acerola congelada proveniente de frutos de 12 diferentes aceroleiras (*Malpighia emarginata* D.C.). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.23, n.1, p.101-103, 2003. (Doc. 125)
17. LIMA, V.L.A.G.; GUERRA, N.B. Antocianinas: atividade antioxidante e biodisponibilidade. *Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia Alimentos*, v.37 (Supl.), p. 121-128, 2003. (Doc. 126)
18. 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 (*Vigna radiata* L.). *Revista de Nutrição*, v.17, n.1, p. 53-57, 2004. (Doc. 127)
19. 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*, v.26, n.1, p.168-170, 2004. (Doc. 128)
20. MUSSER, R.S.; LEMOS, M.A.; LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LEDERMAN, I.E.; SANTOS, V.F. Características físico-químicas de acerola do Banco Ativo de Germoplasma em Pernambuco. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.24, n.4, p.556-561, 2004. (Doc. 129)
21. MÉLO, E.A.; BEZERRA, A.M.B.; MENEZES, A.C.; LIMA, V.L.A.G. Efeitos benéficos dos alimentos probióticos e prebióticos. *Nutrição Brasil*, v.3, n.3, p.174-179, 2004. (Doc. 130)
22. 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.; MENDONÇA, S.C.; MUSSER, R.S. Quality evaluation of minimally processed mango cv. "Espada". *Acta Horticulturae*, v.645, p.261-265, 2004. (Doc. 131)

23. **IMA, 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*, v.645, p.275-277, 2004. (Doc. 132)
24. **LIMA, V.L.A.G.**; MÉLO, E.A.; LIMA, D.E.S. Teor de compostos fenólicos totais em chás brasileiros. *Brazilian Journal of Food Technology*, v.7, n.2, p.187-190, 2004. (Doc. 133)
25. **LIMA, V.L.A.G.**; MÉLO, E.A.; LIMA, D.E.S. Efeito da luz e da temperatura de congelamento sobre a estabilidade das antocianinas da pitanga roxa. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.25, p.92 - 94, 2005. (Doc. 134)
26. MUSSER, R.S.; LEMOS, M.A.; **LIMA, V.L.A.G.**; MÉLO, E.A.; LEDERMAN, I.E.; SANTOS, V.F.. Caracterização física e de produção de acerola do Banco Ativo de Germoplasma em Pernambuco. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 27, n. 2, p. 320-323, 2005. (Doc. 135)
27. SOUZA, M.S.; **LIMA, V.L.A.G.** Multimistura: aspectos químicos, microbiológicos e nutricionais. *Nutrição Brasil*, v. 4, n. 2, p. 93-98, 2005. (Doc. 136)
28. **LIMA, V.L.A.G.**; MÉLO, E.A.; MACIEL, M.I.S.; PRAZERES, F.G.; MUSSER, R.S.; LIMA, D.E.S. Total phenolic and carotenoid contents in acerola genotypes harvested at three ripening stages. *Food Chemistry*, v. 90, p. 565-568, 2005. (Doc. 137)
29. 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*, v. 26, n.3, p. 639-644, 2006. (Doc. 138)

30. 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*, v. 9, n. 2, p. 89-94, 2006.
(Doc. 139)
31. LIMA, V.L.A.G.; PINHEIRO, I.O.; NASCIMENTO, M.S.; GOMES, P.B.; GUERRA, N.B. Identificação de antocianidinas em acerolas do Banco Ativo de Germoplasma da Universidade Federal de Pernambuco. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 26, n. 4, p. 927-935, 2006. (Doc. 140)
32. LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A; GUERRA, N.B. Correlação entre o teor de antocianinas e caracterização cromática de polpas de diferentes genótipos de aceroleiras. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 10, n. 1, p. 51-55, 2007.
(Doc. 141)
33. MÉLO, E.A.; MACIEL, M.I.S.; LIMA, V.L.A.G.; ARAÚJO, C.R. Teor de fenólicos totais e capacidade antioxidante de polpas congeladas de frutas. *Alimentos e Nutrição*, v. 19, n.1, p. 67-72, 2008. (Doc. 142)
34. 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. *Revista Brasileira de Ciências Agrárias*, v. 3, n. 2, p. 157-163, 2008. (Doc. 143)
35. MÉLO, E.A.; MACIEL, M.I.S.; LIMA, V.L.A.G.; NASCIMENTO, R.J. Capacidade antioxidante de frutas. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, v. 44, n.2, p. 193-201, 2008. (Doc. 144)
36. NEVES, M.V.M.; LIMA, V.L.A.G. Efeito do congelamento sobre a estabilidade da polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis. *Alimentos e Nutrição*, v.20, p.87 - 94, 2009. (Doc. 145)
37. MACIEL, M.I.S.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; SILVA, W.S.; MARANHÃO, C.M.C.; SOUZA, K.A. Características sensoriais e físico-químicas de geleias mistas

- de manga e acerola. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, v. 27, n. 2, p. 247-256, 2009. (Doc. 146)
38. MÉLO, E.A.; MACIEL, M.I.S.; **LIMA, V.L.A.G.**; SANTANA, A.P.M. Capacidade antioxidante de hortaliças submetidas a tratamento térmico. *Nutrire*, v. 34, n. 1, p. 85-95, 2009. (Doc. 147)
39. 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*, v. 12, n.2, p. 155-160, 2009. (Doc. 148)
40. MOURA, A.M.A.; FONSECA, J.B.; MÉLO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.**; SANTOS, P.A.; SILVA, Q.J. Características sensoriais de ovos de codornas japonesas (*Coturnix japonica* TEMMINCK E SCHLEGEL, 1849) suplementadas com pigmentantes sintéticos e selenometionina. *Ciência e Agrotecnologia*, v. 33, n.6, p. 1594-1600, 2009. (Doc. 149)
41. MACIEL, M.I.S.; MÉLO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.**; SOUZA, K.A; SILVA, W.S. Caracterização físico-química de frutos de genótipos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.30, p.865 - 869, 2010. (Doc. 150)
42. 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*, v. 21, n.4, p. 523-528, 2010. (Doc. 151)
43. NEVES, M.V.M.; **LIMA, V.L.A.G.** Avaliação sensorial e caracterização físico-química de néctar de acerola adicionado de extrato comercial de própolis. *Alimentos e Nutrição*, v. 21, n. 3, p. 399-405, 2010. (Doc. 152)
44. OLIVEIRA, L.S.; SANTANA, A.L.; MARANHÃO, C.A.; MIRANDA, R.C.M.; **LIMA, V.L.A.G.**; SILVA, S.I.; NASCIMENTO, M.S.; BIEBER, L. Natural

- resistance of five woods to *Phanerochaete chrysosporium* degradation. *International Biodeterioration & Biodegradation*, v. 64, p. 711-715, 2010. (Doc. 153)
45. 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 acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) fruit extracts. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.31, n. 3, p. 769-775, 2011. (Doc. 154)
46. **LIMA, V.L.A.G.**; MÉLO, E.A.; PINHEIRO, I.O.; GUERRA, N.B. Antioxidant capacity of anthocyanins from acerola genotypes. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.31, p.86 - 92, 2011. (Doc. 155)
47. SILVA, Q.J.; MOREIRA, A.C.C.G.; MELO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.** Compostos fenólicos e atividade antioxidante de genótipos de ciriguelas (*Spondia purpurea* L.). *Alimentos e Nutrição*, v. 23, n. 1, p. 73-80, 2012. (Doc. 156)
48. NÓBREGA, I.C.C.; OLIVEIRA, S.P.A; MONAKHOVA, Y.B.; PEREIRA, E.V.S.; ARAUJO, A.C.P.; TELLES, D.L.; SILVA, M.; **LIMA, V.L.A.G.**; LACHENMEIER, D. W. Chemical composition of whiskies produced in Brazil compared to international products. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, v. 109, p. 145-149, 2013. (Doc. 157)
49. SILVA, T.M.; MELO, J.F.H.; **LIMA, V.L.A.G.** Conteúdo de fibras solúveis presentes em produtos lácteos comercializados em Recife-PE, Brasil, *Alimentação Humana*, v.19, n.3, p.93-101, 2013. (Doc. 158)
50. FIGUEIREDO, F.J.; **LIMA, V.L.A.G.** Antioxidant activity of anthocyanins from quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium*) fruits. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, v.17, n.3, p.473-479, 2015. (Doc. 159)
51. SILVA, Q.J.; FIGUEIREDO, F.J.; **LIMA, V.L.A.G.** Características físicas e químicas de cirigueleiras cultivadas na Zona da Mata Norte de Pernambuco. *Revista Ceres*, v. 63, n. 3, p. 285-290, 2016. (Doc. 160)

52. BASTOS, R.S.; OLIVEIRA, K.K.G.; MELO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.** Stability of anthocyanins from agro-industrial residue of Isabel grape grown in São Francisco Valley, Brazil. *Revista Brasileira de fruticultura*, v. 39, n. 1, (e-564), 2017.

(Doc. 161)

53. NASCIMENTO, E. A.; MELO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.** Ice cream with functional potential added grape agro- industrial waste. *Journal of Culinary Science & Technology*, v. , n. , p. , 2017. (Aceito para Publicação)

6.2. Citações dos artigos (Doc. 162)

Como consequência de minhas publicações, meu nome foi citado em vários trabalhos científicos e de diferentes formas, a saber:

- ✓ Lima, VLAG;
- ✓ Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima;
- ✓ Lima, Vera Lúcia Arroxelas Galvão de;
- ✓ De Lima, V.L.A.G.;
- ✓ Lima, V.L.A.G.
- ✓ Galvão de Lima VLA

Até a data de 14 de maio de 2017, os Artigos Científicos de minha autoria e seus respectivos números de citações publicadas no Sistema da Plataforma Lattes foram:

(<http://lattes.cnpq.br/8666773216679938>)

★ **LIMA, V. L. A. G.**; MÉLO, E. A. ; PINHEIRO, I. O. ; GUERRA, Nonete Barbosa . Antioxidant capacity of anthocyanins from acerola genotypes. *Ciência e Tecnologia de Alimentos* (Impresso) **JCR**, v. 31, p. 86-92, 2011.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 2 | **SciELO** 2 | **SCOPUS** 4

CAETANO, Ana Carla da Silva ; ARAÚJO, C. R. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E. A. . Evaluation of antioxidant activity of agro-industrial waste of acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) fruit extracts. *Ciência e Tecnologia de Alimentos* (Impresso) **JCR**, v. 31, p. 769-775, 2011.

Citações: **SCOPUS** 1

OLIVEIRA, S. L. ; SANTANA, A. L. ; MARANHÃO, C. A. ; MIRANDA, R.C.M. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; SILVA, S. I. ; NASCIMENTO, M. S. ; BIEBER, L. . Natural resistance of five woods to *Phanerochaete chrysosporium* degradation. *International Biodeterioration & Biodegradation* **JCR**, v. 64, p. 711-715, 2010.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 13 | **SCOPUS** 10

MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E. A. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; SOUZA, Kelvina Araújo de ; SILVA, Wedja Santana da . Caracterização físico-química de frutos de genótipos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.). *Ciência e Tecnologia de Alimentos* (Impresso) **JCR**, v. 30, p. 865-869, 2010.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 4 | **SciELO** 3 | **SCOPUS** 6

MOURA, A.M.A. ; FONSECA, J.B. ; MÉLO, E. A. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; SANTOS, P. A. ; SILVA, Q.J. . Características sensoriais de ovos de codornas japonesas (*Coturnix japonica* temminck e schlegel, 1849) suplementadas com pigmentantes sintéticos e selenometionina. *Ciência e Agrotecnologia (UFLA)* **JCR**, v. 33, p. 1594-1600, 2009.

Citações: **SCOPUS** 3

MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E. A. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; SILVA, Wedja Santana da ; MARANHÃO, C. M. C. ; SOUZA, Kelvina Araújo de . Características sensoriais e físico-químicas de geléias mistas de manga e acerola. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos* (Impresso) **JCR**, v. 27, p. 247-256, 2009.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 3 | **SCOPUS** 3

MÉLO, E. A. ; MACIEL, M. I. S. ; **LIMA, V. L. A. G.** ; SANTANA, Ana Paula Maria de . Capacidade antioxidante de hortaliças submetidas a tratamento térmico. *Nutrire (São Paulo)*, v. 34, p. 85-95, 2009.

Citações: **SCOPUS** 1

CAETANO, Ana Carla da Silva ; 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* (Online), v. 12, p. 155-160, 2009.

Citações: **SCOPUS** 1

MÉLO, Enayde de Almeida ; MACIEL, Maria Inês Sucupira ; **LIMA, V. L. A. G.** ; ARAÚJO, C. R. . Teor de Fenólicos Totais e Capacidade Antioxidante de Polpas Congeladas de Frutas. *Alimentos e Nutrição (UNESP)*, v. 19, p. 67-72, 2008.

Citações: **SCOPUS** 14

MÉLO, Enayde de Almeida ; 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, 2008.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 31 | **SciELO** 66 | **SCOPUS** 39

MACIEL, M. I. S. ; SILVA, Wedja Santana da ; SOUZA, Kelvina Araújo de ; MÉLO, Enayde de Almeida ; **LIMA, V. L. A. G.** ; PEDROSA, Elvira e M R . Modificações pós-colheita em frutos de 16 genótipos de aceroleira armazenados sob refrigeração. *Agrária (Recife. Online)*, v. 3, p. 157-163, 2008.

Citações: **SCOPUS** 3

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, E. A.; GUERRA, Nonete Barbosa . Correlação entre o teor de antocianinas e caracterização cromática de polpas de diferentes genótipos de aceroleira. Brazilian Journal of Food Technology (Online), v. 10, p. 51-55, 2007.

Citações: **SCOPUS** 3

MÉLO, E. A.; MACIEL, M. I. S.; LIMA, V. L. A. G.; LEAL, Fernanda Lídia Lemos; CAETANO, Ana Carla da Silva; NASCIMENTO, R. J. . Capacidade antioxidante de hortaliças usualment consumidas. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, v. 26, p. 639-644, 2006.

Citações: **SciELO** 24 | **SCOPUS** 17

★ LIMA, V. L. A. G.; PINHEIRO, I. O.; NASCIMENTO, M. S.; GOMES, P. B.; GUERRA, Nonete Barbosa . Identificação de antocianidinas em acerolas do Banco Ativo de Germoplasma d Universidade Federal Rural de Pernambuco. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, v. 64, p. 927-935, 2006.

Citações: **SCOPUS** 8

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; LIMA, Daisyvângela Euclêmia da Silva . Efeito da luz e da temperatura de congelamento sobre a estabilidade das antocianinas da pitanga roxa. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, Campinas, v. 25, n.1, p. 92-94, 2005.

Citações: **SciELO** 15 | **SCOPUS** 6

★ LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; MACIEL, Maria Inês Sucupira; PRAZERES, Flávia Guerra; MUSSER, Rosimar dos Santos; LIMA, Daisyvângela Euclêmia da Silva . Total phenolic and carotenoid contents in acerola genotypes harvested at three ripening stages. Food Chemistry **JCR**, Inglaterra, v. 90, p. 565-568, 2005.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 87 | **SCOPUS** 90

MACIEL, Maria Inês Sucupira; LIMA, V. L. A. G.; SANTOS, Eufrázio de Souza; LIMA, Marilene da Silva . Effects of biofilm and refrigeration on acerola postharvest conservation. Revista Brasileira de Fruticultura **JCR**, Jaboticabal, v. 26, n.1, p. 168-170, 2004.

Citações: **SciELO** 6 | **SCOPUS** 4

MACIEL, Maria Inês Sucupira; LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; PRAZERES, Flávia Guerra; LIMA, Daisyvângela Euclêmia da Silva; SOUZA, Adriana Maria de; LIMA, Marilene da Silva; MUSSER, Rosimar dos Santos; MENDONÇA, Silvana Correia de . Quality evaluation of minimally processed mango vc Espada. Acta Horticulturae, Bélgica, v. 645, p. 261-265, 2004.

Citações: **SCOPUS** 2

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; MACIEL, Maria Inês Sucupira; SILVA, Geane Soares Beltrão; LIMA, Daisyvângela Euclêmia da Silva . Fenólicos totais e atividade antioxidante do extrato aquoso de broto de feijão-mungo (*Vigna radiata* L.). Revista de Nutrição **JCR**, Campinas, v. 17, n.1, p. 53-57, 2004.

Citações: **SciELO** 24 | **SCOPUS** 15

MUSSER, Rosimar dos Santos; LEMOS, Margarida Agostinho; LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; LEDERMAN, Ildo Eliezer; SANTOS, Venézio Felipe dos . Características físico-químicas de acerola do Banco Ativo de Germoplasma em Pernambuco. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, Campinas, v. 24, n.4, p. 556-561, 2004.

Citações: **SciELO** 18 | **SCOPUS** 6

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; MACIEL, Maria Inês Sucupira; LIMA, Daisyvângela e da Silva . Avaliação do teor de antocianinas em polpa de acerola congelada proveniente de frutos de 12 diferentes aceroleiras (*Malpighia emarginata* D.C.). Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, Campinas, v. 23, n.1, p. 101-103, 2003.

Citações: **SciELO** 70 | **SCOPUS** 26

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; LIMA, L. S.; LIMA, Daisyvângela e da Silva . Polpa congelada de acerola: efeito da temperatura sobre os teores de antocianinas e flavonóis totais. Revista Brasileira de Fruticultura **JCR**, Jaboticabal, v. 24, n.3, p. 669-670, 2002.

Citações: **SciELO** 6

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida; LIMA, Daisyvângela e da Silva . Fenólicos e carotenóides totais em pitanga. Scientia Agricola **JCR**, Piracicaba, v. 59, n.3, p. 447-450, 2002.

Citações: **SCOPUS** 34

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida ; LIMA, L. S. . Physicochemical characteristics of bilimbi (Averrhoa bilimbi L.). Revista Brasileira de Fruticultura **JCR**, Jaboticabal, v. 23, n.2, p. 421-423, 2001.

Citações: **SciELO** 11

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida ; LIMA, L. S. ; NASCIMENTO, P. P. . Caracterização físico-química e sensorial de pitanga roxa. Revista Brasileira de Fruticultura **JCR**, Jaboticabal, v. 22, n.3, p. 382-385, 2000.

Citações: **SCOPUS** 2

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida ; LIMA, L. S. ; NASCIMENTO, P. P. . Flavonóides em seleções de acerola (Malpighia sp L.):1- Teor de antocianinas e flavonóis totais. Ciência Rural **JCR**, Santa Maria, v. 30, n.6, p. 1063-1064, 2000.

Citações: **SciELO** 18

MÉLO, Enayde de Almeida ; LIMA, V. L. A. G. ; NASCIMENTO, P. P. . Temperatura no armazenamento de pitanga. Scientia Agricola **JCR**, Piracicaba, v. 57, n.4, p. 629-634, 2000.

Citações: **SciELO** 55 | **SCOPUS** 15

LIMA, V. L. A. G.; MÉLO, Enayde de Almeida ; LIMA, L. S. . Avaliação da qualidade de suco de laranja industrializado. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos **JCR**, Curitiba, v. 18, n.1, p. 95-104, 2000.

Citações: **SCOPUS** 8

MÉLO, E. A. ; LIMA, V. L. A. G. ; NASCIMENTO, P. P. . Formulação e avaliação físico-química e sensorial de geléia mista de pitanga (Eugenia uniflora L.) e acerola (Malpighia sp.). Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos **JCR**, Curitiba, v. 17, n.1, p. 33-44, 1999.

Citações: **SCOPUS** 5

MACIEL, M. I. S. ; MÉLO, E. A. ; LIMA, V. L. A. G. ; SILVA, M. R. F. ; SILVA, I. P. . Processing and storage of acerola (Malpighia sp.) fruit and its products.. Journal of Food Science and Technology **JCR**, v. 36, n.2, p. 142-146, 1999.

Citações: **WEB OF SCIENCE** * 10 | **SCOPUS** 9

LIMA, V. L. A. G.; STAMFORD, T. L. M. ; SALGUEIRO, A. A. . Produção de ácido cítrico utilizando Aspergillus niger em resíduo de abacaxi (Ananas comosus (L.) Merrill) por fermentação em estado sólido. Arquivos de Biologia e Tecnologia, Curitiba, v. 38, n.3, p. 773-783, 1995.

Citações: **WEB OF SCIENCE** * 5

Produção bibliográfica

Citações

SciELO	
Total de trabalhos:13	Total de citações:318
Vera Lúcia Arroxelas G. de Lima; Lima, Vera Lúcia Arroxelas Galvão de; Data: 16/05/2017	

SCOPUS	
Total de trabalhos:27	Total de citações:333
De Lima, V. L A G; Lima, V. L A G Data: 16/05/2017	

Outras	
Total de trabalhos:8	Total de citações:155
Lima, VLAG Data: 16/05/2017	

Até a data de 15 de maio de 2017, consultas e citações realizadas com minhas publicações, segundo o site “*ResearchGate*”, foram: (Doc. 163)

a) Número de pesquisadores que consultaram meus artigos: 1.406

b) Citações em revistas: 430

6.3. Livros e Capítulos de Livros Publicados

6.3.1. Autoria de livros

Esse livro, “**Higiene Alimentar: Uma Proposta de Qualidade**”, resultado de um trabalho feito em parceria pelas docentes da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, do Departamento de Ciências Domésticas, foi elaborado para orientar os manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de produção e prestação de serviços de modo a alcançar e manter o padrão de qualidade e, em sua apresentação, foi contemplado por um texto redigido por Professor Emídio Cantídio de Oliveira Filho, então Reitor da UFRPE.

SENA, E.N.; MELO, E.A.; **LIMA, V.L.A.G.** Higiene Alimentar: Uma Proposta de Qualidade. Recife: Imprensa Universitária da UFRPE, 1999.113p. (Doc. 164)

Esse segundo livro, publicado no ano de 2016, foi resultado de dados gerados da Dissertação de Mestrado de minha orientada, Flávia Jamile de Figueiredo (2011-2013).

FIGUEIREDO, F.J.; **LIMA, V.L.A.G.**; MELO, E.A. **Fruto de Quixabeira: caracterização físico-química e potencial antioxidante.** Verlag: Novas Edições Acadêmicas, 2016. 109p. (Doc. 165)

6.3.2. Coautoria de livros

Neste livro foram publicados, como capítulos, os melhores relatórios do Programa de Iniciação Científica da UFRPE de modo demonstrar a qualidade acadêmica e científica do corpo discente que participa do Programa.

MARANHÃO, C.M.C.; SOUZA, K.A.; MÉLO, E.A.; LIMA, V.L.A.G.; MACIEL, M.I.S. Obtenção de geleia mista de acerola com cajá rica em compostos antioxidantes. In: **Caminhos da Ciência**, v.2, Recife: EDUFRPE, 2007. p. 23-39. (Doc. 166)

6.4. Trabalhos publicados em Eventos Científicos

Ao longo de minha carreira profissional de professora universitária, tive a oportunidade de participar de vários eventos científicos com repercussão local, regional, nacional e internacional. Um número importante de trabalhos de pesquisa foram aprovados e apresentados nesses eventos. Vale ressaltar a importância da participação em eventos científicos, pois possibilita o intercâmbio científico entre profissionais e pesquisadores de outras instituições, especificamente entre os profissionais da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A minha primeira participação em Congresso, de âmbito Nacional, foi na cidade de Poços de Caldas/MG, no período de 04 a 07 de agosto de 1996, durante o Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, divulgando pela primeira vez os resultados do nosso projeto de pesquisa sobre acerola intitulado “Determinação dos parâmetros fundamentais para obtenção de produtos de acerola”. (Doc. 167)

Continuei a divulgar os resultados das pesquisas desenvolvidas pelas alunas de Iniciação Científica e, ultimamente, do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no âmbito local, nacional e internacional.

Recentemente, com a linha de pesquisa mais voltada para estudar sobre as antocianinas, ponto central da minha Tese de Doutorado, tive resumos aceitos e apresentados no *7th International Workshop on Anthocyanins*, 2013, Porto, em Portugal e no *8th International Workshop on Anthocyanins*, 2015, Montpellier, na França.

LIMA, V.L.A.G.; FIGUEIREDO, F.J. DPPH radical scavenging activity of anthocyanins from *Sideroxylon obtusifolium* fruits. In: 7th International Workshop on Anthocyanins, 2013, Porto, Portugal. **Book of Abstract of the 7th International Workshop on Anthocyanins**. Porto, Portugal: ajnet, lda., 2013. p.82 – 82.

BASTOS, R.S.; OLIVEIRA, K.K.G.; CORREA, L.C.; PEREIRA, G.E.; LIMA, V.L.A.G. Major anthocyanins in by-products from cv. Isabella grape (*Vitis labrusca*) cultivated in Pernambuco, Brazil. In: 8th International Workshop on Anthocyanins, 2015, Montpellier, França. **The 8th International Workshop on Anthocyanins**. , 2015. p.129 – 129.

A seguir, apresento a lista de trabalhos publicados na forma de Trabalhos Completos, Resumos Expandidos e Resumos Simples, e que foram apresentados em Eventos Científicos Locais, Regionais, Nacionais e Internacionais.

6.4.1. Trabalhos Completos, Resumos Expandidos e Resumos Simples Publicados em Anais de Eventos Científicos

1995

Resumo apresentado no V Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, realizado no período de 04 a 07 de dezembro de 1995, intitulado “Determinação dos parâmetros fundamentais para obtenção de produtos de acerola (*Malpighia glabra*)”. (Doc. 168)

1996

Resumo apresentado no XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado na Cidade de Poços de Caldas (MG), no período de 04 a 07 de agosto de 1996, intitulado “Processamento e armazenamento de produtos de acerola”. (Doc. 169)

Resumo apresentado no VI Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, realizado no período de 02 a 05 de dezembro de 1996, intitulado “ Processamento e armazenamento da geleia de acerola (*Malpighia glabra*)”. (Doc. 170)

1997

Resumo apresentado no IV Congresso Nacional de Higienistas de Alimentos, realizado no período de 30 de setembro a 03 de outubro de 1997, Recife, PE , intitulado: "Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de "fast-food" e restaurantes da Região Metropolitana da Cidade do Recife". (Doc. 171)

Resumo apresentado no II Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 10 a 14 de novembro de 1997, Campinas, SP , intitulado " Efeito das condições de armazenamento e estádios de maturação na conservação da pitanga (*Eugenia uniflora* L.)". (Doc. 172)

Resumo apresentado no VII Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 02 a 05 de dezembro de 1997, na qualidade de professora colaboradora, intitulado " Estudo da conservação da pitanga(*Eugenia uniflora* L.) armazenada sob refrigeração (8° C) e congelamento(-18°C)". (Doc. 173)

1998

Resumo apresentado no V Congresso Latino-Americano de Microbiologia e Higiene de Alimentos (COMBHAL) , realizado no período de 22 a 26 de novembro de 1998, Águas de Lindóia, SP, intitulado: "Avaliação microbiológica de leite de cabra pasteurizado e comercializado na Cidade do Recife -PE". (Doc. 174)

Resumo apresentado no VIII Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 15 a 18 de dezembro de 1998, na qualidade de professora orientadora, intitulado " Estudo das características físico-químicas do bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) cultivado na Cidade do Recife." (Doc. 175)

Resumo apresentado no VIII Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 15 a 18 de dezembro de 1998, na qualidade de professora colaboradora, intitulado "Formulação e avaliação físico-química e sensorial de geleia mista de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e acerola (*Malpighia* sp.) ." (Doc. 175)

Resumo apresentado no VIII Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 15 a 18 de dezembro de 1998, na qualidade de professora colaboradora, intitulado “Perfil higiênico-sanitário de padarias localizadas na região noroeste da Cidade do Recife.” (Doc. 176)

Resumo publicado nos Anais do XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro, v.2, p.1270-1272, 1998, intitulado “Estudo das características químicas do bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) cultivado na Cidade do Recife”. (Doc. 177)

Resumo publicado nos Anais do XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos Rio de Janeiro, v.3, p.2006-2008, 1998, intitulado “Utilização da pitanga (*Eugenia uniflora* L.) na produção de geleia”. (Doc. 178)

1999

Trabalho completo apresentado no XV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, no período de 30 de agosto a 02 de setembro de 1999, Recife, intitulado “Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializam alimentos na orla marítima da zona sul da Cidade do Recife”. (Doc. 179)

Trabalho completo apresentado no XV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, no período de 30 de agosto a 02 de setembro de 1999, Recife, intitulado “Avaliação microbiológica de hortaliças higienizadas por ozonização”. (Doc. 180)

Trabalho completo apresentado no XV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, no período de 30 de agosto a 02 de setembro de 1999, Recife, intitulado “Armazenamento de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) sob refrigeração e atmosfera modificada”. (Doc. 181)

Resumo apresentado no IX Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 14 a 17 de dezembro de 1999, na qualidade de professora orientadora, intitulado “Avaliação da qualidade de suco de laranja integral industrializado”. (Doc. 182)

Resumo apresentado no IX Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 14 a 17 de dezembro de 1999, na qualidade de professora colaboradora, intitulado “Armazenamento de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) sob refrigeração e atmosfera modificada e estudo da estabilidade do suco integral de pitanga congelado”. (Doc. 183)

Resumo apresentado III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 16 a 19 de novembro de 1999, Campinas, SP intitulado “Antocianinas totais em seleções de acerola (*Malpighia* sp): estudo preliminar”. (Doc. 184)

2000

Resumo apresentado no IV Simpósio Internacional de Nutrição, realizado no período de 31 de agosto a 02 de setembro de 2000, Recife, intitulado “Treinamento na melhoria das condições higiênico-sanitárias das merendas produzidas em escolas estaduais pertencentes à DERE Mata-Sul/PE”. (Doc. 185)

Resumo apresentado no XI Encontro de Analistas de Alimentos, realizado em Recife, no período de 27 de fevereiro a 02 de março de 2000, intitulado “Caracterização físico-química da pitanga roxa (*Eugenia uniflora* L.)”. (Doc. 186)

Resumo apresentado no XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 10 de agosto de 2000, Fortaleza, intitulado “Avaliação sensorial de duas seleções de pitanga (*Eugenia uniflora* L.): Teste de preferência”. (Doc. 187)

Resumo apresentado no XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 10 de agosto de 2000, Fortaleza, intitulado “Estudo comparativo das características físico-químicas de duas seleções de pitanga (*Eugenia uniflora* L.)”. (Doc. 188)

Resumo apresentado no XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, realizado no período de 25 a 29 de setembro de 2000, Fortaleza, intitulado “Avaliação da estabilidade de antocianinas em polpa de acerola (*Malpighia punicifolia* L.) armazenada sob congelamento”. (Doc. 189)

Resumo apresentado no XVI Congresso Brasileiro de Química, realizado no período de 23 a 26 de outubro de 2000, Recife, intitulado “Estudo preliminar do teor de antocianinas em polpas de acerola (*Malpighia puniceifolia* L.)”. (Doc. 190)

Resumo apresentado no X Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, realizado no período de 27 a 30 de novembro de 2000, na qualidade de professora orientadora, intitulado “Antocianinas em acerola (*Malpighia* sp.) e estabilidade da cor da polpa de acerola”. (Doc. 191)

2001

Trabalho apresentado no IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 12 a 15 de novembro de 2001, Campinas, SP intitulado “Fenólicos totais em broto de feijão mungo (*Vigna radiata*)”. (Doc. 192)

Trabalho apresentado no IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 12 a 15 de novembro de 2001, Campinas, SP intitulado “Flavonoides em genomas de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.): avaliação da estabilidade de antocianinas na polpa congelada”. (Doc. 193)

Trabalho apresentado no IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 12 a 15 de novembro de 2001, Campinas, SP intitulado “Physicochemical characteristics and sensory evaluation of twelve acerola access from the germoplasm active bank (BAG)-UFRPE”. (Doc. 194)

Trabalho apresentado no IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 12 a 15 de novembro de 2001, Campinas, SP intitulado “Utilização de biofilme da conservação pós-colheita de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) proveniente de um acesso do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da UFRPE”. (Doc. 195)

Trabalho publicado nos Anais do XVI Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2001, Viçosa, MG, intitulado “Estudo preliminar da conservação do broto de feijão mungo (*Vigna radiata*) em três diferentes de concentrações de salmoura”. (Doc. 196)

Trabalho apresentado no XVI Congresso Brasileiro de Nutrição, realizado no período de 09 a 12 de abril de 2001, Salvador, BA, intitulado “Fenólicos e carotenoides totais em pitanga”. (Doc. 197)

2002

Trabalho apresentado no XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de agosto de 2002, Porto Alegre, RS, Intitulado “Aceitação sensorial de conserva de broto de feijão mungo (*Vigna radiata*). (Doc. 198)

Trabalho apresentado no XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de agosto de 2002, Porto Alegre, RS, Intitulado “Avaliação quantitativa de fenólicos em chás: estudo preliminar. (Doc. 199)

Trabalho apresentado no 7th International Mango Symposium, realizado no período de 22 a 27 de setembro de 2002, Recife, PE, intitulado “Sensorial evaluation of mango (*Mangifera indica* L.) in syrup formulated with cv. Tommy Atkins, Haden and Kent”. (Doc. 200)

Trabalho apresentado no 7th International Mango Symposium, realizado no período de 22 a 27 de setembro de 2002, Recife, PE, intitulado “Quality evaluation of minimally processed mango (*Mangifera indica* L.) cv. Espada”. (Doc. 201)

Trabalho publicado nos Anais da III Simpósio de Pesquisa e Pós-Graduação da UFRPE, realizado no período de 04 a 06 de junho de 2002, Recife, PE, intitulado “Análises físico-químicas em frutos acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) de 12 acessos do Banco Ativo de Germoplasma em Pernambuco”. (Doc. 202)

Trabalho apresentado no XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, realizado no período de 18 a 22 de novembro de 2002, Belém, PA, intitulado “Análise conjunta das características físico-químicas de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) do Banco Ativo de Germoplasma em Pernambuco”. (Doc. N)

Trabalho apresentado no XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, realizado no período de 18 a 22 de novembro de 2002, Belém, PA, intitulado “Banco Ativo de Germoplasma de Acerola (*Malpighia emarginata* D.C.): análise conjunta das características físicas de produção”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Utilização de biofilmes na conservação pós-colheita de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.). (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Perda de massa e alteração da cor de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) revestida com biofilme de fécula de mandioca”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Avaliação da aceitação de néctares de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) através de teste sensoriais afetivos”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Estudo de correlação entre atributos sensoriais e características físico-químicas de néctares de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.). (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Avaliação da estabilidade das antocianinas e dos flavonóis na polpa congelada de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencente ao Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Carotenóides totais em acerolas (*Malpighia emarginata* D.C.) de 12 acessos do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE: estudo preliminar”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Carotenóides totais em broto de feijão (*Vigna radiata*)”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002, Recife, PE, intitulado “Avaliação sensorial de conservas e pickles de broto de feijão mungo (*Vigna radiata*)”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da II Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 25 a 29 de novembro de 2002, Recife, PE, intitulado “Carotenoides totais em acessos de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais da II Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 25 a 29 de novembro de 2002, Recife, PE, intitulado “Fenólicos totais em acessos de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE”. (Doc. N)

2003

Trabalho apresentado 43º Congresso Brasileiro de Olericultura, realizado no período de 27 de julho a 01 de agosto de 2003, Recife/PE, e publicado no periódico “Horticultura Brasileira”, v.21, n.2, julho de 2003, Suplemento 1, intitulado “Fitoquímicos bioativos em diferentes variedades de pimentão. (Doc. 203)

Trabalho publicado nos Anais do 2º Simpósio em Ciência de Alimentos, realizado período de 28 a 30 de maio de 2003, Florianópolis, SC, intitulado “Acerola em diferentes estádios de maturação: teor de carotenóides totais”. (Doc. 204)

Trabalho publicado nos Anais do 2º Simpósio em Ciência de Alimentos, realizado no período de 28 a 30 de maio de 2003, Florianópolis, SC, intitulado “Acerola em diferentes estádios de maturação: teor de fenólicos totais”. (Doc. 205)

Resumo publicado nos Anais do V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2003, Campinas, SP, intitulado “Efeito da luz e da temperatura de congelamento sobre a estabilidade das antocianinas da pitanga roxa”. (Doc. 206)

Resumo publicado nos Anais do V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2003, Campinas, SP, intitulado “Acerolas do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE: avaliação das características físico-químicas”. (Doc. 207)

Resumo publicado nos Anais do V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2003, Campinas, SP, intitulado “Efeito da temperatura na conservação pós-colheita de acerolas provenientes do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE”. (Doc. 208)

Resumo publicado nos Anais na 7ª Jornada de Iniciação Científica PIBIC-FACEPE/CNPq, Recife, intitulado “Caracterização físico-química de frutos de 10 genótipos de aceroleiras do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE”. (Doc. 209)

2004

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Avaliação das modificações pós-colheita de 06 acessos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.) do Banco Ativo de Germoplasma de Pernambuco”. (Doc. 210)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Caracterização físico-química de frutos de 9 genótipos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.) do Banco Ativo de Germoplasma da Universidade Federal de Pernambuco (BAG/UFRPE)”. (Doc. 211)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Avaliação do teor de antocianinas e flavonóis em 9 genótipos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.) .) do Banco Ativo de Germoplasma da Universidade Federal de Pernambuco (BAG/UFRPE)”. (Doc. 212)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Purificação do extrato aquoso de antocianinas presentes em acerolas utilizando extração em fase sólida”. (Doc. 213)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Quantificação de polifenóis em frutas comercializadas em Recife-PE”. (Doc. 214)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Teor de ácido ascórbico e carotenóides totais em hortaliças comercializadas em Recife-PE” . (Doc. 215)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Polifenóis em hortaliças comercializadas em Recife-PE”. (Doc. 216)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Quantificação de ácido ascórbico e carotenóides totais em frutas comercializadas em Recife-PE”. (Doc. 217)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Polifenóis em frutas comercializadas em Recife-PE”. (Doc. N)

Trabalho publicado nos Anais do XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de setembro de 2004, Recife, PE, intitulado “Atividade antioxidante de antocianinas presentes em acerolas”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais na 8ª Jornada de Iniciação Científica PIBIC-FACEPE/CNPq, Recife, intitulado “Caracterização físico-química de 12 novos genótipos de aceroleiras do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE”. (Doc. 218)

2005

Trabalho publicado nos Anais do XVIII Congresso Brasileiro, VI Encontro Latino-Americano e IX Simpósio Estadual de Economia Doméstica, realizado período de 16 a 21 de outubro de 2005, Francisco Beltrão, PR, intitulado “Avaliação da qualidade sensorial de geleia mista à base de manga e acerola”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Antocianinas de acerola e sua capacidade de sequestrar radical livre”. (Doc. 219)

Resumo publicado nos Anais do 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Antocianinas totais e caracterização cromática da polpa de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) de diferentes genótipos”. (Doc. 220)

Resumo publicado nos Anais na 9ª Jornada de Iniciação Científica PIBIC-FACEPE/CNPq, Recife, intitulado “Produção de néctares mistos de manga com acerola com propriedades funcionais”. (Doc. 221)

Resumo publicado nos Anais do 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Perfil sensorial e aceitabilidade de geleias funcionais de manga com acerola”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Influência do CaCl₂ sobre a qualidade de manga espada minimamente processada”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Capacidade antioxidante de hortaliças usualmente consumidas”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do no 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2005, Campinas, SP, intitulado “Avaliação sensorial de néctares mistos de acerola e manga”. (Doc. N)

2006

Trabalho publicado nos Anais da 10ª Jornada Iniciação Científica da FACEPE, realizado no período de 25 a 29 de setembro de 2006, Recife, intitulado “Quantificação dos teores de fitoquímicos antioxidantes em hortaliças submetidas a tratamento térmico”. (Doc. 222)

Trabalho publicado nos Anais da 10ª Jornada Iniciação Científica da FACEPE, realizado no período de 25 a 29 de setembro de 2006, Recife, intitulado “Desenvolvimento de néctares de acerola com abacaxi com propriedades funcionais”. (Doc. 223)

Resumo publicado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de outubro de 2006, Curitiba, PR, intitulado “Identificação de antocianidinas em genótipos de acerola”. (Doc. 224)

Resumo publicado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de outubro de 2006, Curitiba, PR, intitulado “Polifenóis e carotenóides totais em hortaliças submetidas a tratamento térmico”.

(Doc. 225)

Resumo publicado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de outubro de 2006, Curitiba, PR, intitulado “Otimização da obtenção de néctares mistos de acerola e abacaxi”. (Doc. 226)

Resumo publicado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de outubro de 2006, Curitiba, PR, intitulado “Estabilidade de geleias de manga com acerola em potes de vidro”. (Doc. 227)

Resumo publicado nos Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de outubro de 2006, Curitiba, PR, intitulado “Ação antioxidante de extratos de frutas”. (Doc. 228)

Trabalho apresentado na VI Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 27 a 30 de setembro de 2006, intitulado “Efeito do tratamento térmico sobre os teores de compostos bioativos em hortaliças”. (Doc. 229)

Trabalho apresentado na VI Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 27 a 30 de setembro de 2006, intitulado “Avaliação sensorial de geleias mistas “diet” de manga e acerola”. (Doc. 230)

Trabalho apresentado na VI Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 27 a 30 de setembro de 2006, intitulado “Caracterização físico-química de néctares mistos de acerola com abacaxi”. (Doc. 231)

2007

Trabalho apresentado no XIX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica e VII Encontro Latino-Americano de Economia Doméstica, realizado período de 30/09 a 05/10 de 2007, Petrópolis-RJ, intitulado “Avaliação sensorial de geleia mista de cajá e acerola”. (Doc. 232)

Resumo publicado nos Anais do 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Efeito da adição de extrato de alecrim sobre a estabilidade da polpa de acerola”. (Doc. 233)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Potencial antioxidante de resíduos de frutas”. (Doc. 234)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Capacidade antioxidante de hortaliças submetidas à cocção em vapor”. (Doc. 235)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Geleias dietéticas mistas de manga e acerola rica em compostos antioxidantes”. (Doc. 236)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Otimização do processo de desidratação osmótica de manga variedade espada”. (Doc. 237)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Otimização do processamento mínimo de manga (*Mangifera indica* L. Var. Espada) com adição de cloreto de cálcio”. (Doc. N)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Efeito do congelamento sobre a ação antioxidante de polpa de frutas”. (Doc. 238)

Trabalho apresentado no 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 04 a 07 de novembro de 2007, Campinas/SP, intitulado “Abacaxi desidratado osmoticamente e sua aceitação”. (Doc. 239)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Aceitação sensorial de néctares de acerola e cajá”. (Doc. 240)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Avaliação físico-química de geleia mista de cajá e acerola”. (Doc. 241)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Obtenção de néctares mistos de acerola e cajá ricos em compostos antioxidantes”. (Doc. 242)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Obtenção de abacaxi desidratado osmoticamente”. (Doc. 243)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Avaliação sensorial de geleia mista de cajá e acerola”. (Doc. 244)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Propriedade antioxidante de hortaliças submetidas a tratamento térmico”. (Doc. 245)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Caracterização cromática das gemas dos ovos de poedeiras alimentadas com ração contendo farelo de goiaba”. (Doc. 246)

Trabalho apresentado na VII Jornada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizado no período de 10 a 14 de setembro de 2007, intitulado “Caracterização cromática das gemas dos ovos de poedeiras alimentadas com ração contendo farelo de tomate”. (Doc. 247)

2008

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Caracterização físico-química de ciriguela (*Spondia purpurea* L.) comercializada na feira livre de Casa Amarela, Recife, PE”. (Doc. 248)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Caracterização físico-química de polpas de cajá com e sem casca”. (Doc. 249)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Geleias mistas de cajá e acerola: avaliação sensorial”. (Doc. 250)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Geleias mistas de cajá e acerola: caracterização físico-química”. (Doc. 251)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Néctares de acerola e cajá: avaliação sensorial”. (Doc. 252)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Néctares mistos de acerola e cajá: caracterização físico-química”. (Doc. 253)

Trabalho publicado no Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), realizado período de 02 a 04/04 de 2008, Recife/PE, intitulado “Avaliação da atividade antioxidante de extratos de polpa e resíduos de cajá e ciriguela”. (Doc. 254)

Trabalho apresentado no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Caracterização físico-química e avaliação cromática de néctar de acerola com extrato de própolis”. (Doc. 255)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Polpa de acerola com extrato de alecrim: avaliação da capacidade antioxidante”. (Doc. 256)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Polpa de acerola copigmentada com extrato de alecrim: teor de antocianinas”. (Doc. 257)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Teor de ácido ascórbico em polpa de acerola copigmentada com extrato de alecrim”. (Doc. 258)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Perfil sensorial e índice de aceitabilidade de néctar de acerola com extrato de própolis”. (Doc. 259)

Trabalho apresentado no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte/MG, intitulado “Avaliação sensorial do néctar de acerola com extrato de alecrim”. (Doc. 260)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Avaliação do potencial antioxidante de resíduos de acerola”. (Doc. 261)

Trabalho publicado nos Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte, MG, intitulado “Capacidade antioxidante de polpas congeladas de frutas”. (Doc. 262)

Trabalho apresentado no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 06 a 09 de outubro de 2008, Belo Horizonte/MG, intitulado “Caracterização físico-química de um genótipo de cajazeira (*Spondia mombin* L.) do Banco Ativo de Germoplasma do IPA-PE”. (Doc. N)

Trabalho apresentado no VIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 24 a 31 de outubro de 2008, intitulado “Avaliação sensorial do néctar de acerola com extrato de alecrim”. (Doc. 263)

Trabalho apresentado no VIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 24 a 31 de outubro de 2008, intitulado “Teor de ácido ascórbico em polpa de acerola com extrato de própolis armazenada sob congelamento”. (Doc. 264)

Trabalho apresentado no VIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 24 a 31 de outubro de 2008, intitulado “Avaliação cromática em polpa de acerola com extrato de própolis armazenada sob congelamento”. (Doc. 265)

Trabalho apresentado no VIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 24 a 31 de outubro de 2008, intitulado “Propriedade antioxidante de polpas congeladas de frutas comercializadas na Cidade do Recife”. (Doc. 266)

Trabalho apresentado no VIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 24 a 31 de outubro de 2008, intitulado “Teor de antocianinas em polpa de acerola com extrato de própolis armazenada sob congelamento”. (Doc. 267)

2009

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis: efeito no teor de ácido ascórbico”.

(Doc. 268)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Adição de extrato comercial de própolis em polpa de acerola: efeito no teor de antocianinas totais”.

(Doc. 269)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Efeito da adição de extrato comercial de própolis na capacidade antioxidante de polpa de acerola”.

(Doc. 270)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Avaliação cromática de polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis”. (Doc. 271)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Teor de antocianinas e avaliação cromática de polpa de acerola adicionada de ácido caféico”.

(Doc. 272)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Atividade antioxidante e teor de ácido ascórbico em polpa de acerola adicionada de ácido caféico”.

(Doc. 273)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Teor de ácido ascórbico e atividade antioxidante em polpa de acerola adicionada de ácido ferúlico”. (Doc. 274)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Avaliação cromática e teor de antocianinas de polpa de acerola adicionada de ácido ferúlico”. (Doc. 275)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Avaliação sensorial de rolinhos de cajá (*Spondias mombim* L.)”.(Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Avaliação da atividade antioxidante de extratos de resíduo agroindustrial de acerola em sistema modelo e em óleo de soja”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Determinação das condições de processamento de obtenção de abacaxi desidratado osmoticamente”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Fitoquímicos bioativos e potencial antioxidante de frutos de umbuzeiro”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Potencial antioxidante de mangas das variedades Espada, Rosa e Tommy Atkins”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2009, Campinas/SP, intitulado “Potencial antioxidante de resíduo agroindustrial de goiaba”. (Doc. N)

Trabalho apresentado no XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de analistas de Alimentos, realizado no período de 19 a 23 de julho de 2009, Belo Horizonte/MG, intitulado “Efeito do congelamento sobre a capacidade antioxidante de polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis”. (Doc. 276)

Trabalho apresentado no XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de analistas de Alimentos, realizado no período de 19 a 23 de julho de 2009, Belo Horizonte/MG, intitulado “Efeito do congelamento sobre a cor de polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis”. (Doc. 277)

Trabalho apresentado no XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de analistas de Alimentos, realizado no período de 19 a 23 de julho de 2009, Belo Horizonte/MG, intitulado “Efeito do congelamento sobre o teor de antocianinas totais em polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis”. (Doc. 278)

Trabalho apresentado no XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de analistas de Alimentos, realizado no período de 19 a 23 de julho de 2009, Belo Horizonte/MG, intitulado “Efeito do congelamento sobre o teor de ácido ascórbico em polpa de acerola adicionada de extrato comercial de própolis”. (Doc. 279)

Trabalho apresentado na IX Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 13 a 23 de outubro de 2009, Recife/PE, intitulado “Efeito da adição de ácido caféico sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento”. (Doc. 280)

Trabalho apresentado na XIII Jornada de Iniciação Científica (PIBIC-FACEPE/CNPq), realizado no período de 01 a 03 de julho de 2009, Recife, intitulado “Efeito da adição de quercetina sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento”. (Doc. 281)

2010

Resumo publicado nos Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Perfil de consumidores e agricultores de uma feira de produtos orgânicos em Recife-PE”. (Doc. 282)

Resumo publicado nos Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Avaliação sensorial de quinoa (*Chenopodium quinoa*)”. (Doc. 283)

Resumo publicado nos Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Quantificação de fenólicos totais em cervejas do tipo Pilsen”. (Doc. 284)

Resumo publicado nos Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Características físico-químicas de variedades de laranjas in natura comercializadas em Recife-PE”. (Doc. 285)

Trabalho apresentado no XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Correlação entre o teor de fenólicos totais e a capacidade de sequestrar o radical DPPH de polpa de ciriguela (*Spondias purpurea* L.)”. (Doc. 286)

Trabalho apresentado no XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 07 a 10 de novembro de 2010, Salvador/BA, intitulado “Polifenóis e atividade antioxidante de polpa de ciriguela (*Spondias purpurea* L.)”. (Doc. 287)

Trabalho apresentado no II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos e I Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, realizados no período de 18 a 21 de abril de 2010, Aracaju/SE, intitulado “Teor de fenólicos totais e capacidade de sequestrar o radical DPPH de polpa de ciriguela (*Spondias purpurea* L.)”. (Doc. 288)

Trabalho apresentado no II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos e I Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, realizados no período de 18 a 21 de abril de 2010, Aracaju/SE, intitulado “Atividade antioxidante de extrato acetônico de ciriguela (*Spondias purpurea* L.)”. (Doc. 289)

Trabalho apresentado no II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos e I Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, realizados no período de 18 a 21 de abril de 2010, Aracaju/SE, intitulado “Teor de ácido ascórbico, carotenóides totais e avaliação cromática de polpa de ciriguela (*Spondias purpurea* L.)”. (Doc. 290)

Trabalho apresentado na X Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 18 a 22 de outubro de 2010, Recife/PE, intitulado “Determinação de carotenóides em frutos de genótipos de cajá-umbuzeiras”. (Doc. 291)

Trabalho apresentado na X Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 18 a 22 de outubro de 2010, Recife/PE, intitulado “Fenólicos totais e atividade antioxidante de frutos de ciriguleiras”. (Doc. 292)

Trabalho apresentado na X Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 18 a 22 de outubro de 2010, Recife/PE, intitulado “Carotenóides totais e caracterização cromática de polpa de genótipos de ciriguleiras cultivadas no Banco de Germoplasma do IPA”. (Doc. 293)

Trabalho apresentado na X Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 18 a 22 de outubro de 2010, Recife/PE, intitulado “Quantificação dos principais fitoquímicos bioativos em frutos de genótipos de cajá-umbuzeiras”. (Doc. 294)

2011

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Fenólicos totais e atividade antioxidante em amostras de cerveja sem álcool”. (Doc. 295)

Trabalho apresentado no 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Compostos fenólicos e capacidade de sequestrar o radical DPPH de cervejas tipo “ale” e “lager””. (Doc. 296)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Capacidade de sequestrar o radical DPPH e teor de fenólicos totais em cervejas importadas e nacional”. (Doc. 297)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Cervejas “ale” tipo stout: fenólicos totais e capacidade de sequestrar radical livre DPPH”. (Doc. 298)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Correlação entre teor de fenólicos e capacidade de sequestrar o radical DPPH em diferentes tipos de cervejas”. (Doc. 299)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Cervejas nacionais tipo pilsen: teor de fenólicos totais e atividade antioxidante”. (Doc. 300)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Procedimentos analíticos para diferenciar antocianinas de betacianinas presentes em palma forrageira *Opuntia stricta* Haw submetida a distintos sistemas de cultivo in vitro”. (Doc. 301)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Compostos fenólicos presentes em ciriguelas cultivadas no Banco de Germoplasma do Instituto Agrônomo de Pernambuco”. (Doc. 302)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Teor de fenólicos totais e caracterização cromática de chá verde comercial”. (Doc. N)

Resumo publicado nos Anais do 9º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 05 a 08 de novembro de 2011, Campinas/SP, intitulado “Caracterização físico-química de produtos lácteos funcionais com e sem adição de polpa de cajá (*Spondias mombim* L.)”. (Doc. 303)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Capacidade de sequestrar o radical DPPH de extratos acetônicos de frutos de *Terminalia catappa* L.”. (Doc. 304)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Procedimentos analíticos para diferenciar antocianinas de betacianinas utilizando extrato de *Terminalia catappa* L.”. (Doc. 305)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Quantificação de fitoquímicos bioativos em castanhola (*Terminalia catappa* L.)”. (Doc. 306)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Caracterização física de ciriguelas”. (Doc. 307)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Caracterização físico-química de ciriguelas”. (Doc. 308)

Resumo expandido publicado nos Anais do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE, intitulado “Caracterização física de frutos de achachairu (*Garcinia humilis* Vhal)”. (Doc. N)

Trabalho completo publicado nos Anais do XXIII Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, realizado no período de 14 a 17 de setembro de 2011, Recife/PE, intitulado “Fibras solúveis como aditivo alimentar presente em laticínios”. (Doc. 309)

Resumo expandido publicado nos Anais da XI Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 17 a 21 de outubro de 2011, Recife/PE, intitulado “Teor de antocianinas e ácido ascórbico e caracterização cromática de polpa de acerola adicionada de quercetina”. (Doc. 310)

Resumo expandido publicado nos Anais da XI Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 17 a 21 de outubro de 2011, Recife/PE, intitulado “Fenólicos totais e capacidade antioxidante de polpa de acerola adicionada de quercetina”. (Doc. 311)

2012

Resumo publicado nos Anais do 16th World Congress of Food Science and Technology, realizado no período de 05 a 09 de agosto de 2012, Foz do Iguaçu /PR intitulado “Achachairu: proximate composition and dietary fiber”. (Doc. 312)

Resumo publicado nos Anais do 16th World Congress of Food Science and Technology, realizado no período de 05 a 09 de agosto de 2012, Foz do Iguaçu /PR intitulado “Physicochemical characteristics of achachairu flesh”. (Doc. 313)

Resumo publicado nos Anais do IV Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado no período de 21 a 23 de novembro de 2012, João Pessoa/PB intitulado “Qualidade de frutos de quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.)”. (Doc. 314)

2013

Resumo publicado nos Anais do 7th International Workshop on Anthocyanins, realizado no período de 9 a 11 de setembro de 2013, na Cidade do Porto, Portugal, intitulado “DPPH radical scavenging activity of anthocyanins from *Sideroxylon obtusifolium* fruits”. (Doc. 315)

Resumo publicado nos Anais do 10º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2013, Campinas/SP, intitulado “Fenólicos totais e atividade antioxidante do tegumento das sementes de frutos da quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.)”. (Doc. 316)

Resumo publicado nos Anais do 10º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2013, Campinas/SP, intitulado “Phenolic compounds and antioxidant activity of quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.) fruits extracts”. (Doc. 317)

Resumo publicado nos Anais do 10º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 03 a 06 de novembro de 2013, Campinas/SP, intitulado “Compostos bioativos e composição centesimal de frutos de quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.)”. (Doc. 318)

Resumo expandido publicado nos Anais da XIII Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 09 a 13 de dezembro de 2013, Recife/PE, intitulado “Compostos fenólicos e atividade antioxidante dos extratos de quixaba obtidos por diferentes sistemas de solventes”. (Doc. 319)

2014

Resumo publicado nos Anais do I Simpósio Brasileiro de Compostos Bioativos, realizado de 06 a 08 de Outubro de 2014, em Campinas/São Paulo, intitulado “Potencial antioxidante de antocianinas purificadas extraídas do resíduo agroindustrial de polpa congelada de uva”. (Doc. 320)

Resumo publicado nos Anais do I Simpósio Brasileiro de Compostos Bioativos, realizado de 06 a 08 de Outubro de 2014, em Campinas/São Paulo, intitulado “Efeito da luz sobre a estabilidade das antocianinas purificadas extraídas do resíduo agroindustrial de polpa congelada de uva”. (Doc. 321)

2015

Resumo publicado nos Anais do 8th International Workshop on Anthocyanins, realizado no período de 16 a 18 de setembro de 2015, na Cidade de Montpellier, França, intitulado “Major anthocyanins in by-products from cv. Isabella grape (*Vitis labrusca*) cultivated in Pernambuco, Brazil”. (Doc. 322)

Trabalho completo publicado nos Anais do XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos “Desafios Analíticos e Segurança Alimentar”, realizado no período de 16 a 20 de agosto de 2015, Natal/RN, intitulado “Composição centesimal e caracterização físico-química de farinha de resíduo de uva cv. Isabel”. (Doc. 323)

Trabalho completo publicado nos Anais do XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos “Desafios Analíticos e Segurança Alimentar”, realizado no período de 16 a 20 de agosto de 2015, Natal/RN, intitulado “Teor e atividade antioxidante *in vitro* de antocianinas do resíduo agroindustrial de suco de uva cv. Isabel (*Vitis labrusca*)”. (Doc. 324)

Trabalho completo publicado nos Anais do XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos “Desafios Analíticos e Segurança Alimentar”, realizado no período de 16 a 20 de agosto de 2015, Natal/RN, intitulado “Cinética de degradação térmica das antocianinas do resíduo agroindustrial de suco de uva cv. Isabel (*Vitis labrusca*)”. (Doc. 325)

Resumo publicado nos Anais do 11º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2015, Campinas/SP, intitulado “Efeito do calor sobre a estabilidade das antocianinas purificadas do resíduo agroindustrial de uva cv. Isabel”. (Doc. 326)

Resumo publicado nos Anais do 11º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado no período de 08 a 11 de novembro de 2015, Campinas/SP, intitulado “Efeito da luz sobre a estabilidade das antocianinas do resíduo agroindustrial da uva cv Isabel cultivada no Vale do São Francisco”. (Doc. 327)

Resumo publicado nos Anais da XV Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 01 a 03 de dezembro de 2015, Recife/PE, intitulado “Compostos bioativos presentes em resíduo de uva cv. Isabel”. (Doc. 328)

Resumo publicado nos Anais da XV Jornada de Ensino, Pesquisa e extensão da UFRPE, realizada no período de 01 a 03 de dezembro de 2015, Recife/PE, intitulado “Diferentes sistemas de solventes na extração de compostos fenólicos em resíduo de uva cv. Isabel”. (Doc. 329)

2016

Resumo publicado nos Anais do 5th International Symposium on Tropical Wines, realizado no período de 19 a 23 de outubro de 2016, Petrolina/PE, intitulado “Thermal stability of Brazilian tropical red wine”. (Doc. 330)

Trabalho completo publicado nos Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos “Alimentação: a árvore que sustenta a vida” e X CIGR Section VI International Technical Symposium “Food: the tree that sustains life”, realizado no período de 24 a 27 de outubro de 2016, Gramado/RS, intitulado “Desenvolvimento de sorvete com farinha de uva: análise sensorial e composição centesimal”. (Doc. 331)

Trabalho completo publicado nos Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos “Alimentação: a árvore que sustenta a vida” e X CIGR Section VI International Technical Symposium “Food: the tree that sustains life”, realizado no período de 24 a 27 de outubro de 2016, Gramado/RS, intitulado “Compostos bioativos presentes no resíduo agroindustrial da uva Isabel cultivada no município de São Vicente Ferrer-Pernambuco”. (Doc. 332)

Trabalho apresentado na XVI Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 25 a 27 de outubro de 2016, Recife/PE, intitulado “Compostos bioativos presentes na farinha de resíduo agroindustrial de uva cv. Isabel”. (Doc. 333)

Trabalho apresentado na XVI Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 25 a 27 de outubro de 2016, Recife/PE, intitulado “Extração de compostos fenólicos em resíduo agroindustrial de uva cv. Isabel”. (Doc. 334)

Trabalho apresentado na XVI Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, realizada no período de 25 a 27 de outubro de 2016, Recife/PE, intitulado “Correlação entre o teor de antocianinas e a cor de extratos alcoólicos de resíduo agroindustrial de uva cv. Isabel”. (Doc. 335)

7. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Após ingressar no Departamento, também participei de atividades de Extensão, ministrando vários cursos de capacitação, como de Atualização em Serviços de Alimentação para Coletividade Sadia, de Higiene para Manipuladores de Alimentos, Curso de Técnicas e Preparo e Cocção de Alimentos, Curso Cozinha Étnica, promovido pelo Centro de Cultura

Luiz Freire, bem como, na participação na divulgação do Projeto “Acerola” veiculado pela Rede Globo Nordeste de Televisão por meio do Programa “Momento Rural” e na Assessoria Técnica aos Estabelecimentos Associados à ABRASEL-PE, entre outros. Minha última ação de extensão foi na Coordenação do Projeto de Extensão intitulado “Gorduras trans e suas implicações nutricionais”, aprovado segundo Decisão CTA nº59/2006 cujas atividades foram desenvolvidas durante a 65ª Exposição Nordestina de Animais e Produtos Derivados, no período de 11 a 19 de novembro de 2006.

Assim, segue abaixo a relação de Atividades de Extensão:

Professora do Curso de Extensão intitulado “Atualização em serviços de alimentação para coletividade sadia” realizado no Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE, no período de 26 de julho a 09 de dezembro de 1993, responsável por 30 horas/aula.

(Doc. 336)

Elaboração de Apostila “Controle de Qualidade” para o Curso Atualização em serviços de alimentação para coletividade sadia. (Doc. 337)

Elaboração de Apostila “Higiene dos Alimentos” para o Curso Atualização em serviços de alimentação para coletividade sadia. (Doc. 338)

Participação na 45º Reunião Anual da SBPC como expositora na I Expociência com o trabalho intitulado “Produção de ácido cítrico por *Aspergillus niger* em resíduo de abacaxi”, em julho de 1993. (Doc. 339)

Instrutora do SENAR-PE, ministrando o Curso “Trabalhador na transformação caseira de conservas vegetais (Doce em Massa)” no período de 13 a 15 de junho de 1994, no Município de Ibimirim-PE. (Doc. 340)

Elaboração de Apostila “Trabalhador na transformação caseira de conservas vegetais (Doce em Massa)” para o Curso ministrado no período de 13 a 15 de junho de 1994, no Município de Ibimirim-PE. (Doc. 341)

Participação como expositora na II Mostra de Inovação Tecnológica na Agricultura Tropical Nordeste, com o trabalho “Produção de ácido cítrico por *Aspergillus niger* em resíduo de abacaxi”, no período de 06 a 07 de abril de 1994. (Doc. 342)

Participação no Programa da Pró-Reitoria de Extensão de divulgação dos “Campi Avançados” de Ibimirim e Garanhuns, como representante do Departamento, de Ciências Domésticas no período de 09 a 11 de maio de 1994. (Doc. 343)

Participação no Projeto de Extensão intitulado “Instalação e treinamento de um painel de degustadores no Departamento de Ciências Domésticas”, na qualidade de professora colaboradora, segundo Resolução nº 263/94, de 22 de dezembro de 1994. (Doc. 344)

Participação no Programa da Pró-Reitoria de Extensão de divulgação dos “Campi Avançados” de Serra Talhada e Parnamirim, como representante do Departamento de Ciências Domésticas no período de 04 a 08 de julho de 1994. (Doc. N)

Participação da Comissão de Compatibilização dos Projetos para elaboração do Programa de Fomento à Extensão Universitária-UFRPE, segundo Portaria nº 248/95-GR de 29 de março de 1995. (Doc. 345)

Coordenação do Projeto de Extensão intitulado “Obtenção de produtos de frutas tropicais de qualidade” parte integrante do Programa de Extensão para 1995- Um esforço à Capacitação, convênio SESU/UFRPE- P. A 103/95, segundo Portaria nº 003/95, de 03 de outubro de 1995. (Doc. 346)

Professora do Curso de Extensão intitulado “Conservação de doces de frutas tropicais”, realizado no “Campus Avançados” de Serra Talhada/UFRPE, no período de 14 a 15 de dezembro de 1995, com carga horária de 12 horas. (Doc. 347)

Elaboração de Apostila “CURSO DE DOCES” para o Curso Conservação de Doces de Frutas Tropicais”, ministrado realizado no “Campus Avançados” de Serra Talhada/UFRPE, no período de 14 a 15 de dezembro de 1995. (Doc. 348)

Professora do Curso Extensão intitulado “Higiene para manipuladores de alimentos” realizado na PIZZA PRONTA, no período de 14 a 15 de julho de 1995, com carga horária de 12 horas. (Doc. 349)

Participação na elaboração do “Formulário para diagnóstico das condições da estrutura física e de funcionamento dos locais destinados à merenda escolar, das escolas estaduais da Região Metropolitana da Cidade do Recife/PE”, 1996. (Doc. 350)

Participação no Projeto de Extensão “Assessoria Técnica aos Estabelecimentos Associados à ABRASEL-PE”, conforme Resolução nº 76/96. (Doc. 351)

Participação no Projeto de assessoria Técnica à Fábrica Pizza-Pronta, como integrante da Equipe Técnica composta por professores do DCD, segundo resolução nº 59/96 de 27 de fevereiro de 1996. (Doc. 352)

Elaboração de Apostila “CURSO DE DOCES” para ministrar em Serra Talhada como parte do Projeto RONDON, 1996. (Doc. 353)

Participação na divulgação do Projeto “Acerola” veiculado pela Rede Globo Nordeste de Televisão através do Programa “Momento Rural“, nos meses de agosto a setembro de 1996. (Doc. 354)

Participação no IV Congresso Nacional de Higienistas de Alimentos, no período de 30 de setembro a 03 de outubro de 1997, na qualidade de Coordenadora do Tema: Ácidos graxos trans em gorduras hidrogenadas: implicações nutricionais e tecnológicas. (Doc. 355)

Elaboração de Apostila “Alimentos e Alimentação” para o Curso de Técnicas de Preparo e Cocção de Alimentos, ministrado no Projeto de Capacitação em Serviços Domésticos, 1997. (Doc. 356)

Participação no Projeto de Capacitação em Serviços Domésticos como instrutora do Curso de Técnicas e Preparo e Cocção de Alimentos, no período de abril a julho de 1997, perfazendo um total de 90 horas. (Doc. 357)

Participação no Projeto de Capacitação em Serviços Domésticos como instrutora do Curso de Técnicas e Preparo e Cocção de Alimentos, no período de fevereiro a março de 1998, perfazendo um total de 30 horas. (Doc. 358)

Participação no Programa “Práxis” exibido Núcleo de TV e Rádio Universitárias em matéria sobre o aproveitamento de Frutas Tropicai, 1998. (Doc. 359)

Participação no Programa Capacitação Solidária como instrutora do Curso Cozinha Étnica, promovido pelo Centro de Cultura Luiz Freire, durante o mês de novembro/1998, perfazendo um total de 12 horas. (Doc. 360)

Participação do XV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, no período de 30 de agosto a 02 de setembro de 1999, Recife, qualidade de Secretária da Exposição de Painéis. (Doc. 361)

Participação do XV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, no período de 30 de agosto a 02 de setembro de 1999, Recife, qualidade de Membro de Apoio. (Doc. 362)

Participação nas gravações de imagens para o quadro “Bom apetite” do Programa **TV Saúde** que faz parte da grade de programação da TV Universitária, Canal 11, 1999. (Doc. 363)

Coordenação do Seminário Avançado “Fitoquímicos Bioativos” promovido pelo Programa de Pós-graduação em Nutrição (Doutorado) do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, realizado em 13 de setembro 2002. (Doc. 364)

Participação do Projeto de Extensão intitulado “Trabalho Doméstico Cidadão”, aprovado segundo Decisão CTA/DCD nº49/2006, ministrando aulas no do Módulo de Cozinha. (Doc. 365)

Coordenação do Projeto de Extensão intitulado “Gorduras trans e suas implicações nutricionais”, aprovado segundo Decisão CTA nº59/2006 cujas atividades foram desenvolvidas durante a 65ª Exposição Nordestina de Animais e Produtos Derivados, no período de 11 a 19 de novembro de 2006. (Doc. 366)

7.1. Participação em curso de extensão

Além das ações acima relacionadas, também participei de Cursos de Extensão, a saber:

Participação no Curso de Atualização Docente: Fundamentos de Metodologia Científica, promovido pelo Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE, no período de 16 a 19 de agosto de 1993. (Doc. 367)

Participação no Curso de “Elaboração de Projetos”, realizado pelo Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE, no período de 17 a 21 de outubro de 1994. (Doc. 368)

Participação no Curso “Vigilância Sanitária de Alimentos”, realizado durante o III Simpósio Internacional de Nutrição, no período de 01 a 05 de outubro de 1995, com carga horária de 06 horas. (Doc. 369)

Participação no minicurso “Introdução à Fisiologia e Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças”, realizado durante o VI Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, no período de 02 a 05 de dezembro de 1996, com carga horária total de 10 horas. (Doc. 370)

Participação no minicurso “Técnicas de obtenção de lipase”, realizado durante o VIII Congresso de Iniciação Científica, da UFRPE, no período de 15 a 18 de dezembro de 1998, com carga horária total de 06 horas. (Doc. 371)

Participação no Curso de “Análise Instrumental: Cromatografia e Espectrofotometria” durante o XI Encontro de Analistas de Alimentos, realizado em Recife, no período de 27 de fevereiro a 02 de março de 2000. (Doc. 372)

Participação no Curso de “Espectroscopia no Infravermelho Próximo: Aplicações analíticas” durante o XL Congresso Brasileiro de Química, realizado em Recife, no período de 23 a 26 de outubro de 2000. (Doc. 373)

Participação como aluna externa no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da UFPE, cursando a Disciplina “Métodos Cromatográficos”, com carga horária de 45 horas, durante o segundo semestre de 2001. (Doc. 374)

Participação como aluna externa no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da UFPE, cursando a Disciplina “Química dos Produtos Naturais ”, com carga horária de 60 horas, durante o segundo semestre de 2001. (Doc. 375)

Participação no curso intitulado “Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças”, no período de 09 a 13 de agosto de 2004, com carga horária de 30h. (Doc. 376)

Participação no curso intitulado “Pigmentos: alterações durante estocagem e processamento de alimentos”, no período de 07 a 10 de setembro de 2004. (Doc. 377)

Participação do curso “Técnicas Modernas de Preparo de Amostras para Análise de Alimentos”, com carga horária de 20h, ministrado pela Prof^a Dr^a Helena Teixeira Godoy, realizado no período de 18 a 22 de maio de 2009, promovido pelo Projeto Casadinho (Edital 16/2008 do CNPq- Processo nº 620007/2008) e pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Doc. 378)

Participação no curso “Probióticos na Saúde Humana: Avanços e Perspectivas”, com carga horária de 04h, durante o III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE. (Doc. 379)

Participação no curso “Teoria da Cor e Colorimetria Aplicada aos Alimentos”, com carga horária de 04h, durante o III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE. (Doc. 379)

Participação na Atividade Comemorativa dos 100 anos do Dia Internacional da Mulher promovido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre a Mulher do Departamento de Ciências Domésticas /UFRPE, em 9 de abril de 2010. (Doc. 381)

Participação do curso “Bioquímica de Compostos Funcionais”, com carga horária de 20h, ministrado pela Profª Drª Glaucia Maria Pastore, realizado no período de 27 a 30 de junho de 2011, promovido pelo Projeto Casadinho (Edital 16/2008 do CNPq- Processo nº 620007/2008) e pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Doc. 381)

Participação do curso “Carotenóides: composição, estabilidade biodisponibilidade e efeitos a saúde”, com carga horária de 20h, ministrado pela Profª Drª Délia Rodrigues Amaya, realizado no período de 05 a 07 de dezembro de 2011, promovido pelo Projeto Casadinho (Edital 16/2008 do CNPq- Processo nº 620007/2008) e pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Doc. 382)

Participação do “Curso de Encapsulamento”, com carga horária de 30h ministrado pela Profº Drº Carlos Raimundo Ferreira Grosso, realizado no período de 09 a 12 de dezembro de 2014, promovido pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRPE. (Doc. 383)

8. COORDENAÇÃO/PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE PESQUISA

Durante minha carreira acadêmica na UFRPE, participei de projetos de pesquisa, uns sob minha coordenação e outros, como colaboradora da equipe.

Assim, segue abaixo a relação de Projetos de Pesquisa:

Participação no Projeto de Pesquisa intitulado ”Determinação dos parâmetros fundamentais para obtenção de produtos de acerola”, na qualidade de professora colaboradora, segundo Resolução nº 206/94, de 17 de novembro de 1994. (Doc. 384)

Participação no Projeto Integrado de Pesquisa intitulado ”Investigação do aproveitamento de resíduo e subprodutos industriais para produção de lipase por microrganismos”, na qualidade de professora colaboradora, segundo Resolução nº 04/95, de 17 de janeiro de 1995. (Doc. 385)

Participação no Projeto de Pesquisa intitulado “Pitanga (*Eugenia uniflora* L.): Estudo do armazenamento e produção geleia”, segundo resolução nº 156/96 de 17 de julho de 1996. (Doc. 386)

Coordenação no Projeto de Pesquisa intitulado ”Estudo das características físico-químicas do bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) cultivado na Cidade do Recife”, durante o período de agosto/97 a julho/98. (Doc. 387)

Participação no Projeto de Pesquisa intitulado ”Formulação e Avaliação Físico-Química e Sensorial de Geleia Mista de Pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e Acerola (*Malpighia glabra* L.)”, na qualidade de professora colaboradora, durante o período de agosto/97 a julho/98. (Doc. 388)

Participação no Projeto de Pesquisa intitulado “Armazenamento de Pitanga (*Eugenia uniflora* L.) sob Refrigeração e Atmosfera Modificada e Estudo da estabilidade do Suco Integral de Pitanga Congelado”, na qualidade de professora colaboradora, durante o período de setembro/98 a julho/99, de segundo resolução nº 170/98, de 13 de julho de 1998. (Doc. 389)

Coordenação no Projeto de Pesquisa intitulado ”Avaliação físico-química e microbiológica de suco de laranja integral industrializado”, durante o período de setembro/98 a julho/99, segundo resolução nº 151/98 de 12 de julho de 1998. (Doc. 390)

Participação no Projeto de Pesquisa Coordenado pela da Prof^a Rosimar dos Santos Musser intitulado “Banco de Germoplasma de aceroleira (*Malpighia sp.* L.): Caracterização Qualitativa e Quantitativa de 12 Acessos”, a partir de do 2º semestre de 1998. (Doc. 391)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Antocianinas em acerola (*Malpighia sp.*) e estabilidade da cor da polpa de acerola” , segundo Resolução nº 205/1999, de 11 de junho de 1999. (Doc. 392)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Avaliação da estabilidade das antocianinas e dos flavonóis na polpa congelada de seleções de acerola (*Malpighia sp.*) pertencentes ao Banco de Matrizes da UFRPE”, durante o período de agosto/2000 a julho/2001, segundo Resolução nº 295/2000, de 13 de julho de 2000. (Doc. 393)

Coordenação em conjunto com a Professora Rosimar dos Santos Musser, do Projeto de Pesquisa intitulado “Desenvolvimento, seleção e avaliação de variedades de acerola em Pernambuco”, segundo Resolução nº 443/2000, de 18 de dezembro de 2000. (Doc. 394)

Participação do Projeto de Pesquisa intitulado “Estudos pós-colheita de seleções de acerola ((*Malpighia sp.*) pertencentes ao Banco de Matrizes da UFRPE”, durante o período de agosto/2000 a julho/2001, segundo Resolução nº 242/2000, de 20 de junho de 2000. (Doc. 395)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Fenólicos e carotenóides totais em seleções de acerola (*Malpighia puniceifolia* L.) pertencentes ao Banco de Germoplasma da UFRPE”, durante o período de agosto/2001 a julho/2002, segundo Resolução nº 295/2001, de 13 de dezembro de 2001. (Doc. 396)

Participação no Projeto de Pesquisa intitulado “Caracterização de acerolas (*Malpighia emarginata* D.C.) do Banco Ativo de Germoplasma de Pernambuco”, durante o período de agosto/2002 a julho /2003, segundo Resolução nº 268/2002, de 13 d2 junho de 2002. (Doc. 397)

Participação do Projeto de Pesquisa intitulado “Broto de feijão-mungo (*Vigna radiata*): componentes nutricionais e elaboração de produtos” durante o período de junho/2002 a junho/2003, segundo Resolução nº 233/2002, de 13 de junho de 2002. (Doc. 398)

Participação do Projeto de Pesquisa intitulado “Quantificação dos principais fitoquímicos antioxidantes presentes em vegetais usualmente consumidos”, aprovado segundo Resolução nº 191/2003 de 16 de junho de 2003, tendo sido iniciado em 01/07/2003 e com duração de 04 anos. (Doc. 399)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Avaliação da qualidade da polpa de acerola congelada adicionada de extrato de alecrim” aprovado segundo Resolução nº 109/2006 de 17 de abril de 2006, tendo sido iniciado em 01/08/2006 e com duração de 02 anos.

(Doc. 400)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Efeito da adição de copigmentos sobre a estabilidade da polpa de acerola armazenada sob congelamento” aprovado segundo Resolução nº 059/2007 de 14 de fevereiro de 2007, realizado no período de outubro de 2006 a setembro de 2008. (Doc. 401) Este projeto foi contemplado com financiamento da FACEPE (Processo nº: APQ-0499-5.07/06, Doc. 402)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Caracterização de frutos de genótipos de cirigueiras (*Spondias purpurea* L.) cultivadas no Banco de Germoplasma do IPA”, sub-projeto do “Projeto integrado de apoio a pesquisas em frutos do gênero *Spondias* cultivados na zona da Mata de Pernambuco” (Decisão CTA-DCD nº 13/2009, Processo nº 5235/2009). (Doc. 403)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Estabilidade química da polpa de acerola adicionada de quercetina e rutina” aprovado segundo Decisão nº 36/2010 CTA/DCD em 19 de maio de 2010, realizado no período de agosto de 2010 a julho de 2011. (Doc. 404)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Caracterização física e química de frutos da quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.)” aprovado segundo Decisão CTA/DCD nº 39/2012 em 31 de maio de 2012, realizado no período de agosto de 2012 a julho de 2013. (Doc. 405)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Resíduo da indústria de polpa congelada de uva como fonte de antocianinas”, aprovado segundo Decisão nº 11/2014 CTA/DCD em 27 de maio de 2014, realizado no período de agosto de 2014 a julho de 2015. (Doc. 406)

Coordenação do Projeto de Pesquisa intitulado “Desenvolvimento de sorvete funcional enriquecido com farinha de resíduo de uva” aprovado segundo Decisão nº 24/2015 CTA/DCD em 20 de outubro de 2015, e que será desenvolvido pela mestranda do PGCTA, Erika de Arruda Nascimento. (Doc. 407)

9. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE AVALIAÇÃO

9.1. Participação em banca de concursos públicos para o Magistério Superior

Como docente da UFRPE, participei de Comissão Examinadora de Concurso Público, conforme apresentado abaixo:

Membro da Comissão Examinadora de Concurso Público Simplificado de Provas de Títulos e Didática para contratação de Professor Substituto para as disciplinas Planejamento de Refeições “S” e Técnica Dietética, da Área de Alimentos Nutrição e Saúde, conforme Portaria nº 01/99-DCD de 13 de janeiro de 1999. (Doc. 408)

Participação da Banca Examinadora do Concurso Público Simplificado de Provas de Títulos e Didática, para contratação de Professor/a Substituto/a nas disciplinas: Planejamento de Refeições “S” e Inquérito Alimentar, da Área de Alimentos Nutrição e Saúde, conforme Portaria nº 01/2001-DCD de 13 de fevereiro de 2001. (Doc. 409)

Participação da Banca Examinadora do Concurso Público Simplificado de Provas de Títulos e Didática, para contratação de Professor/a Substituto/a nas disciplinas: Técnica Dietética e Inquérito Alimentar, da Área de Alimentos Nutrição e Saúde, conforme Portaria nº 06/2007-DCD de 20 de março de 2007. (Doc. 410)

Banca Examinadora de Concurso para Professor Efetivo para as Disciplinas “Tecnologia de Produtos Agropecuários A” e “Tecnologia de Produtos Agropecuários B” da Unidade Acadêmica de Garanhuns da Universidade Federal Rural de Pernambuco, conforme Portaria nº 007/2008-DG de 25 de abril de 2008. (Doc. 411)

9.2. Participação em Banca de Dissertação de Mestrado

Abaixo, as minhas participações em Banca de Dissertação de Mestrado:

LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LEDERMAN, I.E. Participação em banca de Elza Ferreira Alexandre. Caracterização físico-química de três genótipos de cajá (*Spondias mombim* L.) do Banco de Germoplasma do IPA-Itambé comparados com o cajá comercializado na CEASA-PE. Em 31 de agosto de 2009. (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal Rural de Pernambuco. (Doc. 412)

LIMA, V.L.A.G.; GUERRA, N.; BEZERRA NETO, E. Participação em banca de Rosilda Josefa do Nascimento. Potencial antioxidante de resíduo agroindustrial de goiaba. Em 24 de fevereiro de 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal Rural de Pernambuco. (Doc. 413)

LIMA, V.L.A.G.; WILLADINO, L.G.; BEZERRA, J.S. Participação em banca de Emmanuel Cabral Medeiros. Aspectos bioquímicos e fisiológicos da planta forrageira *Opuntia stricta* Haw sob distintos sistemas *in vitro*. Em 16 de fevereiro de 2011. Dissertação (Mestrado em Química) - Universidade Federal Rural de Pernambuco. (Doc. 414)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; ELMA MACHADO ATAÍDE; CRISITANE GUISELINI. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Agronomia Melhoramento Genético de Plantas/UFRPE intitulada “Aspectos agronômicos e qualidade de frutos de tangerineiras e pomeleiros no agreste meridional de Pernambuco” do mestrando Ivanildo Ramalho do Nascimento Júnior, no dia 16 de fevereiro de 2012. (Doc. 415)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; ANDRÉ FERNANDO LAVORANTE; MARGARIDA ANGÉLICA DA SILVA VASCONCELOS. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Níveis de congêneres, carbamato de etila e outros contaminantes em vodcas e cachaças de consumo popular no Brasil” da mestranda Elaine Virgínia dos Santos Pereira, no dia 28 de fevereiro de 2012. (Doc. 416)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; ANDRÉ FERNANDO LAVORANTE; ENAYDE DE ALMEIDA MELO. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Perfil químico de tiquiras, saquês, brandies e grappas” da mestranda Raisa Soares Mões, no dia 27 de fevereiro de 2013.

(Doc. 417)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; MARGARIDA ANGÉLICA DA SILVA VASCONCELOS; ENAYDE DE ALMEIDA MELO. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Estabilidade oxidativa de hambúrguer bovino empregando compostos bioativos do resíduo agroindustrial de seriguela (*Spondias purpurea* L.)” do mestrando Wallace Batista da Costa, apresentada no dia 25 de fevereiro de 2015. (Doc. 418)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; NONETE BARBOSA GUERRA; LUCIANA LEITE DE ANDRADE LIMA. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Compostos fenólicos e potencial antioxidante de vinhos tintos comerciais do Vale de São Francisco” da mestranda Samara de Macedo Morais, apresentada no dia 26 de fevereiro de 2015. (Doc. 419)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; SAMARA ALVACHIAN CARDOSO ANDRADE; SILVANA MAGALHÃES SALGADO. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Desenvolvimento de revestimentos bioativos comestíveis a base de quitosana/nanoZnO para aplicação em indústria de alimentos” da mestranda Alinne Araujo Dementrio, apresentada no dia 25 de agosto de 2015. (Doc. 420)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; SAMARA ALVACHIAN CARDOSO ANDRADE; GLÓRIA MARIA VINHAS. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Filmes bioativos de quitosana, alginato e suas blends aditivadas com nanoZnO: produção e caracterização” da mestranda Marília Oliveira Paiva Vasconcelos, apresentada no dia 29 de fevereiro de 2016. (Doc. 421)

VERA LÚCIA ARROXELAS GALVÃO DE LIMA; ENAYDE DE ALMEIDA MELO; IEDA MEDEIROS BASTOS DE ALMEIDA. Participação em Banca Examinadora da Defesa de Dissertação do PGCTA/UFRPE intitulada “Estudo da estabilidade do suco de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) atomizado” da mestrandia Nathália Cavalcanti dos Santos, apresentada no dia 26 de abril de 2016. (Doc. 422)

9.3. Participação em banca de Exame de Qualificação de Doutorado e Seminário de Dissertação de Mestrado

Abaixo, as minhas participações em Banca de Exame de Qualificação de Doutorado e Seminário de Dissertação de Mestrado:

Participação da Banca Examinadora do Exame de Qualificação da Doutoranda Andreza Santos da Costa, do Curso de Pós-Graduação em Botânica/UFRPE, intitulado “Avaliação de genótipos de laranjeiras (*Citrus sinensi* (L.) Osbeck) através de estudos fisiológicos e qualidade dos frutos no Agreste Meridional de Pernambuco”, em 30 de janeiro de 2008. (Doc. 423)

Participação da Banca Examinadora do I Seminário de Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação e Tecnologias Energéticas e Nucleares, intitulado “Influência da Radiação Gama na Composição Fitoquímica e Atividade Antioxidante de Chá Verde (*Camellia sinenses*)” apresentado pela aluna Sloana Giesta Lemos Florêncio, em 15 de junho 2011. (Doc. 424)

Participação da Banca Examinadora do II Seminário de Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação e Tecnologias Energéticas e Nucleares, intitulado “Influência da Radiação Gama em Amendoim Quanto à sua Composição Nutricional à contaminação por *Aspergillus* Aflatoxigênicos” apresentado pela aluna Laury Francis Costa, em 21 de julho 2011. (Doc. 425)

9.4. Participação em banca de trabalhos de conclusão de Curso de Graduação

No Curso de Graduação em Economia Doméstica, participei de Banca Examinadora do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, a saber:

Participação da Banca Examinadora do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Terezinha de Jesus Barbosa Rodrigues, do Curso de Economia Doméstica, no dia 29 de dezembro de 1995. (Doc. 426)

Participação da Banca Examinadora do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Maria Roseane Freitas da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 28 de agosto de 1996, intitulado “Determinação dos parâmetros fundamentais para obtenção de acerola”. (Doc. 427)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Clécia Cleide Mendes da Paixão, do curso de Economia Doméstica, no dia 19 de dezembro de 1997, intitulado “Perfil higiênico-sanitário das padarias localizadas no Distrito III da Cidade do Recife”. (Doc. 428)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Maria Edvanice de Souza Góis, do curso de Economia Doméstica, no dia 26 de fevereiro de 1999, intitulado “Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos comercializados por ambulantes do Distrito III da Cidade de Recife”. (Doc. 429)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Janeide Marinho Alves da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 27 de setembro de 1999, “Higiene na manipulação dos alimentos para coletividade sadia: uma experiência na Casa de Integração da Criança e do Adolescente (CICA). (Doc. 430)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Mara Rúbia Leite Cavalcanti, do Curso de Economia Doméstica, no dia 25 de fevereiro de 2000, intitulado “Alimentação alternativa em comunidade carentes da Região Metropolitana do Recife”. (Doc. 431)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Hilda Santos de Oliveira, do Curso de Economia Doméstica, no dia 22 de fevereiro de 2000, intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias do sistema de armazenamento de gêneros alimentícios das escolas estaduais pertencentes ao DERE Metropolitano Sul”. (Doc. 432)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Poliana Pinheiro do Nascimento, do Curso de Economia Doméstica, no dia 24 de julho de 2000, intitulado “Formulação e avaliação físico-química e sensorial de geleia mista de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e acerola (*Malpighia* sp.). (Doc. 433)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Adriana Lúcia Albuquerque da Silveira, do Curso de Economia Doméstica, no dia 20 de dezembro de 2000, intitulado “Diagnóstico do restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco- aspectos gerais”. (Doc. 434)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Valdelena Rodrigues de Carvalho, do Curso de Economia Doméstica, no dia 13 de julho de 2001, intitulado “Produção de refeições para empresas aéreas: avaliando a realidade de um serviço”. (Doc. 435)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Eleonora Maria dos Santos Almeida, do Curso de Economia Doméstica, no dia 06 de setembro de 2002, intitulado “Elaboração de produtos de broto de feijão-mungo (*Vigna Radiata*)”. (Doc. 436)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Adriana Maria de Souza, do Curso de Economia Doméstica, no dia 11 de outubro de 2002, intitulado “Características físico-químicas e avaliação sensorial de 12 acessos de aceroleira (*Malpighia emarginata* D.C.) provenientes do Banco Ativo de Germoplasma da UFRPE”. (Doc. 437)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Adriana Caetano de Menezes, do Curso de Economia Doméstica, no dia 10 de outubro de 2003, intitulado “Alimentos probióticos e seus efeitos benéficos”.

(Doc. 438)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Ângela Maria Borborema Bezerra, do Curso de Economia Doméstica, no dia 15 de outubro de 2003, intitulado “Alimentos prebióticos e seus efeitos benéficos”.

(Doc. 439)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Ada Sebastiana Ferreira de Souza, do Curso de Economia Doméstica, no dia 24 de agosto de 2004, intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um hotel em Olinda/PE”. (Doc. 440)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Aléria Virginia Rangel Costa, do Curso de Economia Doméstica, no dia 22 de abril de 2004, intitulado “Avaliação dos laudos das análises microbiológicas do pescado inspecionado em estabelecimentos do Distrito Sanitário V da Cidade do Recife”.

(Doc. 441)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Márcia Adriana da Costa Pereira, do Curso de Economia Doméstica, no dia 14 de junho de 2006, intitulado “Avaliação dos aspectos higiênico-sanitários e boas práticas na elaboração de alimentos em um estabelecimento hoteleiro na zona sul do Recife”.

(Doc. 442)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Iolanda Cleide Alves Andrade, do Curso de Economia Doméstica, no dia 22 de junho de 2006, intitulado “Perfil nutricional de crianças da faixa etária de 1-3 anos frequentadoras de uma creche municipal da cidade do Paulista-PE e da qualidade higiênica sanitária das refeições”. (Doc. 443)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Rejâne Paulino da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 12 de junho de 2007, intitulado “Condições higiênico-sanitárias e aceitabilidade da merenda escolar oferecida em uma escola municipal no Município de Paulista”.

(Doc. 444)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Jéssica Ferreira da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 18 de dezembro de 2007, intitulado “Avaliação do estado nutricional de crianças da faixa etária de 2-6 anos e da qualidade nutricional das refeições de uma creche na Cidade do Cabo de Santo Agostinho-PE”. (Doc. 445)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório do aluno Sílvio Carlos Oliveira, do Curso de Economia Doméstica, no dia 26 de junho de 2008, intitulado “Análise das Condições Higiênico-Sanitárias do Setor de Distribuição da Alimentação Escolar de uma Escola Municipal em Jaboatão dos Guararapes”.

(Doc. 446)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Edvânia Pereira da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 15 de dezembro de 2008, intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias da unidade de alimentação e nutrição de um motel situado na zona sul do Recife”..

(Doc. 447)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Cristiane Rodrigues de Araújo, do Curso de Economia Doméstica, no dia 16 de dezembro de 2009, intitulado “Potencial antioxidante de mangas comercializadas em Recife-PE”. (Doc. 448)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Rejane de Lima Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 09 de julho 2009, intitulado “Avaliação nutricional e condições higiênico-sanitárias de refeições servidas a crianças de 2 a 6 anos numa creche comunitária no município de Camaragibe-PE”. (Doc. 449)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Julianne de Araújo Viana, do Curso de Economia Doméstica, no dia 10 de julho de 2009, intitulado “Perfil alimentar dos usuários de uma academia de ginástica”. (Doc. 450)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Sandra Barbosa da Mota Cavalcanti, do Curso de Economia Doméstica, no dia 14 de julho de 2009, intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias do setor de armazenamento dos gêneros alimentícios de uma Escola Estadual Zequinha Barreto”. (Doc. 451)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Renata Araújo Milanez de Sena Andrade, do Curso de Economia Doméstica, no dia 15 de dezembro de 2009, intitulado “Avaliação da atividade antioxidante de frutos de umbuzeiro”. (Doc. 452)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Selma Cristina de Araújo Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 23 de julho de 2010, intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma padaria e pastelaria em Boa Viagem, Recife, PE”. (Doc. 453)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Rosana Bezerra de Melo Pereira, do Curso de Economia Doméstica, no dia 23 de julho de 2010, intitulado “Avaliação sensorial de diferentes formulações de bebida a base de soro de leite e polpa de cajá (*Spondias mombim* L)”. (Doc. 454)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Suely Galvão Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 21 de julho de 2011, intitulado “Ações educativas acerca de conhecimentos sobre técnica dietética voltadas a mulheres participantes da Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias”. (Doc. 455)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Karla Monique Cordeiro da Silva, do Curso de Economia Doméstica, no dia 21 de dezembro de 2011, intitulado “Avaliação bacteriológica de alface (*Lactuca sativa* L.) comercializada da Cidade do Recife, PE”. (Doc. 456)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório da aluna Cláudia Prado Lins, do Curso de Economia Doméstica, no dia 30 de abril de 2013, intitulado “Condições higiênico-sanitárias da área de preparo da merenda escolar de uma escola estadual da Cidade do Recife-PE”. (Doc. 457)

Participação da Banca Examinadora de defesa do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório do aluno Marcony Edson da Silva Júnior, do Curso de Economia doméstica, no dia 14 de dezembro de 2015, intitulado “Obtenção de polpa de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) em pó por atomização: influência das variáveis de processo e sua qualidade”. (Doc. 458)

9.5. Participação em outras bancas de avaliação

Participação do “Grupo de Conselhos *ad hoc* do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) / UFRPE, segundo Ofício Circular nº 12/98-PIBIC em 21/10/1998. (Doc. 459)

Participação da Comissão Avaliadora da Sessão de Painéis durante o VIII Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, realizado no período de 15 e 18 de dezembro/1998. (Doc. 460)

Participação da Comissão Avaliadora da Sessão de Painéis durante o IX Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, realizado no período de 14 a 17 de dezembro de 1999.

(Doc. 461)

Participação da Banca Examinadora dos Trabalhos Orais do X Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, no dia 28 de novembro de 2000, na sala 04 (Auditório do DTR).

(Doc. 462)

Participação da Banca Examinadora dos Trabalhos Orais do X Congresso de Iniciação Científica da UFRPE, no dia 29 de novembro de 2000, na sala de Seminários do Departamento de Química. (Doc. 462)

Membro do Comitê Interno do PIBIC/CNPq-UFRPE (2001-2002) representando o Departamento de Ciências Domésticas. (Doc. 463)

Participação da Banca Examinadora do Trabalho Oral apresentado na I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002.

(Doc. 464)

Participação na qualidade de Membro de Comitê Interno PIBIC durante a I Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, no período de 18 a 22 de fevereiro de 2002.

(Doc. 465)

Participação na qualidade Avaliadora da Sessão de Paineis durante a II Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, no período de 25 a 29 de novembro de 2002.

(Doc. 466)

Participação da Comissão Avaliadora da Sessão de Painéis durante o XVI Congresso de Iniciação Científica e do VII Simpósio de Pesquisa e Pós-Graduação da UFRPE, realizado no período de 27 a 30 de dezembro de 2006. (Doc. 467)

Membro da Comissão de seleção para alunos regulares do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD, com início no ano de 2007. (Doc. 468)

Membro da Comissão de Seleção para alunos regulares do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE, com início no ano de 2008.

(Doc. 469)

Presidente da Comissão de Seleção para alunos regulares do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE, com início no ano de 2009. (Doc. 470)

Participação como avaliadora de apresentação Oral dos Relatórios Parciais do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE) e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIC), no dia 13/04/2009. (Doc. 471)

Presidente da Comissão de Seleção do processo seletivo de discentes para o ingresso no 1º semestre letivo do ano de 2010 do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE. (Doc. 472)

Participação como avaliadora de apresentação Oral e Escrita dos Relatórios Parciais do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE) e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIC/CNPq/UFRPE), no dia 07/04/2010. (Doc. 473)

Participação da Comissão Organizadora do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE. (Doc.474)

Participação na qualidade de avaliador de trabalhos da área temática Bioquímica de Alimentos, do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE. (Doc. 475)

Participação na qualidade de avaliador de trabalhos da área temática Tecnologia de Alimentos, do III Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos; II Congresso do Instituto Nacional de Frutos Tropicais, e IV Seminário em Ciência de Alimentos realizados no período de 13 a 15 de abril de 2011, Recife/PE. (Doc. 476)

Presidente da Comissão de Seleção do processo seletivo de discentes para o ingresso no 1º semestre letivo do ano de 2011 do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE. (Doc. 477)

Participação da Banca de Avaliação Oral do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE) e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIC/CNPq/UFRPE), no dia 27 de abril de 2011. (Doc. 478)

Participação da Banca de Avaliação Oral do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE) e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIC/CNPq/UFRPE), no dia 13 de abril de 2012. (Doc. 479)

Participação da Banca de Avaliação Oral do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE) e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIBIC/CNPq/UFRPE), no dia 31 de agosto de 2012. (Doc. 480)

Presidente da Comissão de Seleção do processo seletivo de discentes para o ingresso no 1º semestre letivo do ano de 2013 do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE. (Doc. 481)

Presidente da Comissão de Seleção do processo seletivo de discentes para o ingresso no 2º semestre letivo do ano de 2013 do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE. (Doc. 482)

Participação na qualidade de avaliador de trabalhos da III Semana de Engenharia de Alimentos promovida pelo Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Pernambuco, de 21 a 25 de outubro de 2013. (Doc. 483)

Participação da Banca de Avaliação do Relatório Parcial da versão (Oral e Escrita) do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq/UFRPE/2013-2014) e Programa de Iniciação Científica Voluntária (PIC/UFRPE/2013-2014), junho de 2014. (Doc. 484)

Presidente da Comissão de Seleção do processo seletivo de discentes para o ingresso no 1º semestre letivo do ano de 2015 do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/DCD/UFRPE. (Doc. 485)

Participação da Banca de Avaliação do Relatório PARCIAL da versão (Oral e Escrita) do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC 2014-2015) e Programa de Iniciação Científica Voluntária (PIC 2014-2015), do Departamento de Ciências Domésticas, em 06 de maio de 2015. (Doc. 486)

Participação da Banca de Avaliação do Relatório FINAL da versão (Oral e Escrita) do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC 2014-2015) e Programa de Iniciação Científica Voluntária (PIC 2014-2015), do Departamento de Ciências Domésticas, em 14 de outubro de 2015. (Doc. 487)

9.6. Outras atividades julgadoras

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda ANA CARLA DA SILVA CAETANO, intitulado “**Avaliação do potencial antioxidante de extrato de resíduo de acerola em diferentes sistemas modelos e na estabilidade oxidativa de óleo vegetal**”, em março de 2008. (Doc. 488)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda LUCIARES COSTA DE ARAÚJO, intitulado “**Desidratação osmótica do umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Câm)**”, em março de 2008. (Doc. 489)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda LUCIARES COSTA DE ARAÚJO, intitulado “**Desidratação osmótica do jambo vermelho (*Syzygium malaccense*)**”, em novembro de 2008. (Doc. 490)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando JOSÉ ARMANDO PIRES PEREIRA, intitulado “**Comparação entre os níveis de carbamato de etila nas cachaças pernambucanas e suas tecnologias de produção**”, em dezembro de 2009. (Doc. 491)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda ROSILDA JOSEFA DO NASCIMENTO, intitulado “**Potencial antioxidante de resíduo agroindustrial de goiaba**”, em dezembro de 2009. (Doc. 492)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda ALDENISE CHAGAS CURVÊLO, intitulado “**Caracterização de frutos de genótipos de cajá-umbuzeiras cultivadas no Banco de Germoplasma do IPA: teor de fitoquímicos bioativos e potencial antioxidante**”, em maio de 2010. (Doc. 493)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda LÍDIA CRISTINA DOS SANTOS ALENCAR CORREIA, intitulado “**Desenvolvimento de rolinhos a partir de polpa de frutos de três genótipos de cirigueiras (*Spondias purpurera* L.)**”, em maio de 2010. (Doc. 494)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda CRISTINA FARIAS DE FONSECA, intitulado “**Verificação do controle de qualidade em indústrias que exportam lagosta no estado de Pernambuco**”, em agosto de 2010. (Doc. 495)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda SÔNIA DE PAULA ALEXANDRINO DE OLIVEIRA, intitulado “**Níveis de congêneres, carbamato de etila e outros contaminantes em runs e uísques de consumo popular no Brasil**”, em fevereiro de 2011. (Doc. 496)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda ELAINY VIRGÍNIA DOS SANTOS PEREIRA, intitulado “**Níveis de congêneres, carbamato de etila e outros contaminantes em vodcas e cachaças de consumo popular no Brasil**”, em fevereiro de 2011. (Doc. 497)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda RITA CRISTINA DE OLIVEIRA DA SILVA, intitulado “**Resíduo agroindustrial da pitanga: fitoquímicos bioativos e potencial antioxidante**”, em dezembro de 2012. (Doc. 498)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda BÁRBARA DENIZE MENDES DE MORAIS, intitulado “**Secagem por atomização do suco de ciriguela (*Spondias purpurea* L)**”, em dezembro de 2012. (Doc. 499)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda SAMARA DE MACÊDO MORAIS, intitulado “**Perfil fenólico, características sensoriais e atividade biológica de vinhos tintos tropicais brasileiros**”, em agosto de 2013. (Doc. 500)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando WALLACE BATISTA DA COSTA, intitulado “**Estabilidade oxidativa de produtos de origem animal empregando pó do resíduo agroindustrial de seriguela (*Spondias purpurea* L.)**”, em fevereiro de 2014. (Doc. 501)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda HÉLEN MARIA LIMA DA SILVA, intitulado “**Potencial de utilização de resíduo de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) na elaboração de produto de panificação**”, em agosto de 2014. (Doc. 502)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda JULIANA MELO GONÇALVES, intitulado “**Verificação do controle de qualidade em indústrias processadoras de polpas de frutas no estado de Pernambuco**”, em agosto de 2014. (Doc. 503)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda KELIANE OLIVEIRA DE LIMA, intitulado “**Previsão do teor de proteínas e lipídeos no queijo de coalho utilizando espectroscopia no infravermelho próximo e análise multivariada**”, em agosto de 2014. (Doc. 504)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda MARÍLIA OLIVEIRA PAIVA DE VASCONCELOS, intitulado “**Avaliação das propriedades mecânicas e da ação antimicrobiana de filmes biopoliméricos aditivados com ZnO nanoestruturados**”, em fevereiro de 2015. (Doc. 505)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda NATHALIA CAVALCANTI DOS SANTOS, intitulado “**Estudo da estabilidade do suco de ciriguela (*Spondias purpurea* L.) atomizado**”, em fevereiro de 2015. (Doc. 506)

Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima; Paulo Roberto Campagnoli de Oliveira Filho. Participação da comissão de seleção da melhor dissertação do ano de 2013 do PGCTA para concorrer ao prêmio **Dárdano de Andrade Lima de Mérito a Teses e Dissertações**, em 02 de dezembro de 2015. (Doc. 507)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda ELIZANDRA DOS SANTOS SILVA, intitulado “**Grãos de kefir em pó: caracterização físico-química e microbiologia**”, em março de 2016. (Doc. 508)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando SAULO EMÍLIO DOS SANTOS MAIA, intitulado “**Desenvolvimento de pó misto de umbu e acerola com apelo funcional por meio da microencapsulação por spray drying**”, em março de 2016. (Doc. 509)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA, intitulado “**Ampliação de vida útil de insumos para pizza de frango pelo uso de embalagem a vácuo**”, em março de 2016. (Doc. 510)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando ANDERSON CAMPOS BEZERRA, intitulado “**Desenvolvimento e caracterização de filme de quitosana e alginato aditivado com óleo essencial de hortelã-pimenta para aplicação em massas fermentadas**”, dezembro de 2016. (Doc. 511)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda BETTY DEL CARMEN JARMA ARROYO, intitulado “**Otimização do processo de revestimentos bioativos utilizando alginato/nanoZnO para aplicação em indústria de alimentos**”, dezembro de 2016. (Doc. 512)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, da mestranda DAYANNE CONSUELO DA SILVA, intitulado “**Secagem por atomização de suco misto probiótico de acerola e umbu**”, dezembro de 2016. (Doc. 513)

Parecer no Projeto de Dissertação, apresentado ao PGCTA, do mestrando JESÚS DAVID MÉNDEZ VANEGAS, intitulado “**Avaliação da viabilidade fermentativa da *Saccharomyces cerevisiae* na produção de cerveja: Processo descontínuo**”, dezembro de 2016. (Doc. 514)

10. PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

Ao longo da minha carreira acadêmica fui escolhida, por algumas turmas, para compor o grupo de professores/as homenageados/as do Curso de Economia Doméstica, a saber:

- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 1994.1 (Doc. 515)
- ✓ Professora escolhida, junto com a Professora Enayde de Almeida Melo, para ministrar a “Aula da Saudade”, Turma, 1994.1)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 1997.2 (Doc. 516)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 1998.2 (Doc. 517)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 1999.1 (Doc. 518)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 2001.1 (Doc. 519)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 2001.2 (Doc. 520)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 2002.1 (Doc. 521)
- ✓ Professora homenageada do Curso de Economia Doméstica, Turma 2010.2 (Doc. 522)

11. PARTICIPAÇÃO EM ATIVIDADES DE ARBITRAGEM DE PRODUÇÃO INTELECTUAL

Minha participação em arbitragem de produção intelectual teve início em 2001 quando fui convidada para avaliar artigo científico enviado a Revista Brasileira de Fruticultura (Doc. 523). Em 2003 fui convidada para participar, na qualidade de assessor “*ad hoc*”, do 43º Congresso Brasileiro de Olericultura, realizado no período de 27 de julho a 01 de agosto de 2003, Recife/PE, cujos trabalhos foram publicados no periódico “Horticultura Brasileira”, v.21, n.2, julho de 2003, Suplemento 1. (Doc. 524)

Posteriormente, comecei a receber convites para revisar artigos científicos Nacionais e Internacionais, assim como, para emitir parecer técnico como consultora *ad hoc* acerca do projetos de pesquisa

Abaixo, encontra-se a lista de trabalhos revisados:

Revisora de artigo científico “Antioxidant activity of *Grewia Asiatica*: effect of extraction systems on antioxidant potential and phenolic contents” enviado para publicação no periódico “**International Journal of Food Science and Technology**”, 2006. (Doc. 525)

Revisora de artigo científico “Polyphenols contents and antioxidant activities of 64 tropical vegetables” enviado para publicação no periódico “**International Journal of Food Science and Technology**”, 2006. (Doc. 526)

Revisora de artigo científico “Antioxidant compounds and antioxidant activity in acerola (*Malpighia emarginata* DC.) fruits and derivatives” enviado para publicação no periódico “**Journal of Food Composition and Analysis**”, 2007. (Doc. 527)

Revisora de artigo científico “Changes of the composition in acerola (*Malpighia emarginata* DC.) fruit in relation to cultivar, growing region and maturity” enviado para publicação no periódico “**Journal of the Science of Food and Agriculture**”, 2007. (Doc. 528)

Revisora de artigo científico “Losses of vitamin C from fresh strawberries in a commercial supply chain” enviado para publicação no periódico “**International Journal of Food Science and Technology**”, 2008. (Doc. 529)

Revisora de artigo científico “Vida útil pós-colheita de frutos de bilimbí (*Averrhoa bilimbi* L.) armazenados sob refrigeração e atmosfera modificada” (artigo nº 266/08) enviado para publicação no periódico “**Revista Brasileira de Fruticultura**”, 2008. (Doc. 530)

Revisora de artigo científico “Carotenoids contents during ripening of Musa hybrids and cultivars grown in Cameroon” enviado para publicação no periódico “**Fruits**”, 2008. (Doc. 531)

Revisora *ad hoc* de trabalhos para a Comissão Técnico-Científica do Simpósio Brasileiro sobre Umbu, Cajá e Espécies Afins (SiBUC), promovido pela Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2008. (Doc. 532)

Consultora *ad hoc* da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, emitindo parecer técnico acerca do projeto “Avaliação do potencial antioxidante de compostos fenólicos presentes em especiarias consumidas na micro-região e Itapetinga-Bahia”, submetido ao Edital nº002/2008 para Financiamento Interno de Projeto de Pesquisa. (Março de 2008) (Doc. 533)

Revisão de artigo científico “Estabilidade de compostos bioativos de frutos de acerola congelados por métodos criogênicos” (BFJT 91/09) enviado para publicação no periódico “**Brazilian Journal of Food Technology**”, 2010. (Doc. 534)

Revisora de artigo científico “Formulação, estabilidade e caracterização de corantes de antocianinas extraídas das cascas de jabuticaba (*Myrciaria ssp.*)” enviado para publicação no periódico “**Alimentos e Nutrição**”, 2010. (Doc. 535)

Consultora *ad hoc* da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, emitindo parecer técnico acerca do projeto “Atividade da alfa-galactosidase em cultivares de feijões *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* consumidos na Região Sudoeste da Bahia”, submetido ao Edital nº011/2010 para Financiamento Interno de Projeto de Pesquisa. (Maio de 2010).

(Doc. 536)

Revisora de artigo científico “Caracterização da fruta “in natura” e da polpa processada de uvaia (*Eugenia pyriformis* CAMBESS)” enviado para publicação no periódico “**Alimentos e Nutrição**”, 2011. (Doc. 537)

Revisora de artigo científico "Anthocyanin biosynthesis in fruit tree crops: genes and their regulation" (AJBX-11-028) enviado para publicação no periódico “**African Journal of Biotechnology**”, 2011. (Doc. 538)

Revisora de artigo científico “Effect of ridge height and planting orientation on *Ipomea batatas* (Sweet Potato) production” (JABSD-11-001) enviado para publicação no periódico “**Journal of Agricultural Biotechnology and Sustainable Development**”, 2011.

(Doc. 539)

Revisora de artigo científico “Attenuation of *t*-Butylhydroperoxide induced oxidative stress in HEK 293 WT cells by tea catechins and anthocyanins” (JTEHS-11-077) enviado para publicação no periódico “**Journal of Toxicology and Environmental Health Sciences**”, 2011. (Doc. 540)

Revisora de artigo científico: “Genotypic variation in tomatoes affecting processing and antioxidant attributes”, enviado para publicação no periódico “**Critical Reviews in Food Science and Nutrition**”, 2012. (Doc. 541)

Revisora de artigo científico “Degradation kinetics of total phenols, anthocyanins and antiradical activity of black currant nectars stored at room and refrigerator temperatures" (IJFS Manuscript 233-11) enviado para publicação no periódico “**Italian Journal of Food Sciences**”, 2012. (Doc. 542)

Revisora de artigo científico "Effect of myrtle fruit parts (*Myrtus communis* var. *italica*) on phenolics and antioxidant properties" (AJB-11-4213) enviado para publicação no periódico "**African Journal of Biotechnology**", 2012. (Doc. 543)

Revisora de artigo científico "Determinação da atividade antioxidante e do teor total de polifenol em amostras de chá de ervas comercializadas em sachets" (MS 2012-30) enviado para publicação no periódico "**Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde**", 2012. (Doc. 544)

Revisora de artigo científico "Avaliação da atividade de peroxidase em frutos de diferentes clones de aceroleira (*Malpighia emarginata*) em três estágios de maturação" (ref.712) enviado para publicação no periódico "**Revista do Instituto Adolfo Lutz**", 2012. (Doc. 545)

Revisora de artigo científico "Quantificação fenólica, avaliação biológica e atividade antioxidante dos extratos provenientes da espécie *Malpighia emarginata* DC." enviado para publicação no periódico "**Magistra**", 2012. (Doc. 546)

Revisora de artigo científico "Quantificação dos parâmetros físico-químicos e sensoriais de sorvete de acerola (*Malpighia glabra* L.) submetido ao congelamento rápido (-80°C) e lento (-18°C)" enviado para publicação no periódico "**Scientia Plena**", 2012. (Doc. 547)

Revisora de artigo científico "Caracterização da bebida proveniente dos frutos de juçara (*Euterpe edulis* Martius) tratados termicamente" (CR-2013-0619), enviado para publicação no periódico "**Ciência Rural**", 2013. (Doc. 548)

Revisora de artigo científico "Chemical and physical evaluation of different banana (*Musa* spp.) genotypes fresh and dried" (CR-2013-0880), enviado para publicação no periódico "**Ciência Rural**", 2013. (Doc. 549)

Revisora de artigo científico "Composição dos ácidos graxos, determinação dos compostos fenólicos e atividade antioxidante em frutos de palmeira juçara *Euterpe edulis* Martius durante desenvolvimento e maturação" (CR-2013-0365), enviado para publicação no periódico "**Ciência Rural**", 2013. (Doc. 550)

Consultora *ad hoc* da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), emitindo parecer técnico acerca do projeto Edital 01/2013, “Efeitos do estágio de maturação e ambiente de cultivo na capacidade antioxidante de camu-camu (*Myrciaria dubia*) produzidos na Amazônia e em Ponte Nova, MG”, 2013.

(Doc. 551)

Revisora de artigo científico “The effects of red guava (*Psidium guajava* L) fruits on lipid peroxidation in hypercholesterolemic rats” (BRJMCS-107-13), enviado para publicação no periódico “**Basic Research Journal of Medicine and Clinical Science**”, 2013.

(Doc. 552)

Revisora de artigo científico "Bioactive compounds and antioxidant activity of “cocoa honey” (*Theobroma cacao* L.)” (código 6447) enviado para publicação no periódico “**Food Science and Technology**”, 2014. (Doc. 553)

Revisora de artigo científico “Extraction and characterization of fatty acids in carnauba seed oil”, enviado para publicação no periódico “**Revista Caatinga**”, 2014. (Doc. 554)

Revisora de artigo científico “Yacon: benefícios à saúde e perspectivas tecnológicas” (CR-2014-0158) enviado para publicação no periódico “**Ciência Rural**”, 2014. (Doc. 555)

Revisora de artigo científico: “Yacon: health benefits and technological applications” (CR-2014-0963), enviado para publicação no periódico “**Ciência Rural**”, 2014. (Doc. 556)

Revisora de artigo científico “Polifenóis totais e flavonoides em amostras de chá verde (*Camellia sinensis*) de diferentes marcas comercializadas na cidade de Salvador-BA)” enviado para publicação no periódico “**Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**”, 2014. (Doc. 557)

Revisora de artigo científico “Inhame (*Dioscorea* sp.): alimento funcional em potencial” (CR-2014-0410) enviado para publicação no periódico “**Ciência Rural**”, 2014. (Doc. 558)

Revisora de artigo científico “Potencial antioxidante de geleia de marolo (*Annona crassiflora* Mart) durante o armazenamento” (Ref: 1157) enviado para publicação no periódico “**Revista do Instituto Adolfo Lutz**”, 2015. (Doc. 559)

Revisora de artigo científico “Influência do processo de desidratação osmótica na capacidade antioxidante, cor e textura de vegetais: uma revisão”, (CR-2015-0534) enviado para publicação no periódico “**Ciência Rural**”, 2015. (Doc. 560)

Revisora de artigo científico “Composição proximal, fenóis totais e atividade antioxidante em folhas de *Pereskia aculeata* desidratadas e liofilizadas”, (Ref. 1221) enviado para publicação no periódico “**Revista do Instituto Adolfo Lutz**”, 2015.
(Doc. 561)

Consultora ad hoc da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, emitindo parecer técnico acerca do projeto “Aproveitamento de pericarpos de mangostão (*Garcinia mangostana*, L) para produção de corantes naturais e aplicação em alimentos” submetido ao Edital nº011/2014 para apoio Financeiro de Projeto de Pesquisa. (Março de 2015).
(Doc. 562)

Consultora ad hoc da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, emitindo parecer técnico acerca do projeto “Resíduos da indústria frutícola: prospecção de fitoquímicos bioativos, potencial nutricional e tecnológico” submetido ao Edital nº011/2014 para apoio ao Financeiro de Projeto de Pesquisa. (Março de 2015). (Doc. 563)

Revisão de artigo científico “Influência do processo de desidratação osmótica na capacidade antioxidante, cor e textura de vegetais: uma revisão”, (CR-2015-0534) enviado para publicação no periódico “**Ciência Rural**”, 2015. (Doc. 564)

Revisão de artigo científico “Composição proximal, fenóis totais e atividade antioxidante em folhas de *Pereskia aculeata* desidratadas e liofilizadas”, (Ref. 1221) enviado para publicação no periódico “**Revista do Instituto Adolfo Lutz**”, 2015. (Doc. 565)

12. EXERCÍCIO DE CARGOS NA ADMINISTRAÇÃO

As minhas atividades de cargos na administração foram iniciadas no mesmo ano em que ingressei na UFRPE. Primeiramente fui membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal de Professor e Professoras do Departamento de Ciências Domésticas, conforme listado abaixo.

- ✓ Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Joseana Maria Saraiva, segundo Portaria nº05/93-DCD/UFRPE, de 23 de julho de 1993.
- ✓ Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal d Professor Ludenberg Marques de Souza Oliveira, segundo Portaria nº07/93-DCD/UFRPE, de 16 de agosto de 1993.
- ✓ Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria de Lourdes Vaz de Figueiredo, segundo Portaria nº12/93-DCD/UFRPE, de 20 de outubro de 1993.

Posteriormente, exerci outros cargos administrativos como Representante do Departamento de Ciências Domésticas junto ao Colegiado de Coordenação Didática do Curso em Economia Doméstica, Licenciatura e Bacharelado, na situação de suplente, segundo Portaria nº 566/94-GR de 24 de outubro de 1994; Supervisora da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, a partir de 12 de junho de 1995, segundo Portaria nº 030/95-DCD, até 25 de fevereiro de 1995; e participação em comissões, como:

- ✓ Membro da Comissão de Ensino e Pesquisa/DCD, segundo Portaria nº 05/95-DCD/UFRPE, em 20 de março de 1995.
- ✓ Presidente da Comissão de Extensão/DCD, segundo Portaria nº 06/95-DCD/UFRPE, em 20 de março de 1995.

Continue, ao longo desses anos, colaborando com as atividades administrativas desse Departamento tanto no curso de Graduação em Economia Doméstica como no Curso Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos desta Universidade.

Em julho de 2016, tomei posse do cargo de Direção do Departamento de Ciências Domésticas, por entender que era o momento de contribuir com a gestão universitária,

especialmente por estarmos numa fase de criação do Curso de Graduação em Ciências do Consumo.

Assim, na sequência abaixo, estão listados os cargos de administração que exerci ao longo de minha carreira universitária.

12.1. Vice Direção de Departamento de Unidade Acadêmica

Vice-Diretora do Departamento de Ciências Domésticas, a partir de 01/01/96, segundo Portaria nº 018/96 - GR, de 08 de janeiro de 1996. (Doc. 566)

12.2. Direção de Departamento de Unidade Acadêmica

Diretora do Departamento de Ciências Domésticas, segundo Portaria nº 494/2016-GR, de 13 de junho de 2016. (Doc. 567)

12.3. Substituto eventual de Coordenação de Cursos

Substituto Eventual, nas faltas e impedimentos legais do Titular do Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRPE, biênio 2011-2012, segundo Portaria nº 802/2011-GR, de 11 de julho de 2011. (Doc. 568)

Substituto Eventual, nas faltas e impedimentos legais do/a Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRPE, o que revoga os efeitos da Portaria nº 802/2011-GR que designou a servidora para a referida função, segundo a Portaria nº 1705/2013-GR, de 21 de outubro de 2013. (Doc. 569)

12.4. Supervisão de Área Acadêmica

Supervisora da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, a partir de 12 de junho de 1995, segundo Portaria nº 030/95-DCD, até 25 de fevereiro de 1996. (Doc. 570)

Supervisora da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, de 02 de março de 1999, segundo Portaria nº 14/99-DCD, de 12 de abril de 1999 até 05 de março de 2002, segundo Portaria nº 16/2002-DCD, de 02 de junho de 2002. (Doc. 571)

Supervisora da Área de Alimentos, Nutrição e Saúde, do Departamento de Ciências Domésticas, a partir de 15 de fevereiro de 2007, segundo Portaria nº 01/2007-DCD, de 15 de fevereiro de 2007 (Doc. 572) até a data de 16 de junho de 2016 segundo Portaria nº 11/2016-DCD, de 16 de junho de 2016. (Doc. 573)

12.5. Participação em Comissão de Ensino, Pesquisa e Extensão

Membro da Comissão de Ensino e Pesquisa/DCD, segundo Portaria nº 05/95-DCD/UFRPE, em 20 de março de 1995. (Doc. 574)

Presidente da Comissão de Extensão/DCD, segundo Portaria nº 06/95-DCD/UFRPE, em 20 de março de 1995. (Doc. 575)

12.6. Participação em Órgãos Colegiado da Administração Superior, CCD e CTA , excluindo-se os membros natos

Representante do Departamento de Ciências Domésticas junto ao Colegiado de Coordenação Didática do Curso em Economia Doméstica, Licenciatura e Bacharelado, na situação de suplente, segundo Portaria nº 566/94-GR de 24 de outubro de 1994. (Doc. 576)

Representante do Departamento de Ciências Domésticas junto ao Colegiado de Coordenação Didática do Curso em Economia Doméstica, Licenciatura e Bacharelado, na situação de titular, segundo Portaria nº 004/97-GR de 06 de janeiro de 1997.
(Doc. 577)

Representante do Departamento de Ciências Domésticas junto ao Colegiado de Coordenação Didática do Curso de Graduação em Economia Doméstica, Licenciatura e Bacharelado, na situação de titular, segundo Portaria nº 387/99 - GR de 29 de julho de 1999. (Doc. 578)

Representante do Departamento de Ciências Domésticas junto ao Colegiado de Coordenação Didática do Curso de Graduação em Economia Doméstica, na situação de titular, segundo Portaria nº 927/2006 - GR de 28 de novembro de 2006. (Doc. 579)

Membro do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE, no período de 2009 a 2011. (Doc. 580)

Membro Titular do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do Curso de Bacharelado em Economia Doméstica/UFRPE, para o biênio 2011/2013, conforme Portaria nº 569/11 - GR de 20 de maio de 2011. (Doc. 581)

Membro Titular do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do Curso de Economia Doméstica/UFRPE, conforme Decisão nº19/2013-CTA/DCD de 10 de julho de 2013 e conforme Portaria nº 1.752/2013 - GR de 25 de outubro de 2013. (Doc. 582)

Membro Titular do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do Curso de Graduação em Economia Doméstica/UFRPE- Biênio 2014-2016, conforme Decisão nº28/2014-CTA/DCD de 31 de outubro de 2014 e conforme Portaria nº 100/2014 - CGCG de 13 de novembro de 2014. (Doc. 583)

Membro Titular do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no período de julho de 2011 a abril de 2014. (Doc. 584)

Membro Titular do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, gestão 2014-2016. (Doc. 585)

Membro Titular do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharelado em Economia Doméstica, conforme Decisão nº05/2015-CCD - Curso de Bacharelado em Economia Doméstica, de 20 de janeiro de 2015 e Portaria nº 08/2015-CGCG de 20 de fevereiro de 2015 até a data de 14 de setembro de 2016, conforme Portaria nº108/2016 – CGCG. (Doc. 586)

12.7. Participação em Comissões designadas pela Administração Superior

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Joseana Maria Saraiva, segundo Portaria nº05/93-DCD/UFRPE, de 23 de julho de 1993. (Doc. 587)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal d Professor Ludenberg Marques de Souza Oliveira, segundo Portaria nº07/93-DCD/UFRPE, de 16 de agosto de 1993. (Doc. 588)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria de Lourdes Vaz de Figueiredo, segundo Portaria nº12/93-DCD/UFRPE, de 20 de outubro de 1993. (Doc. 589)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 13/93-AS/DCD/UFRPE, de 04 de novembro de 1993. (Doc. 590)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Indústria Caseira de Alimentos, segundo Portaria nº 005/94-DCD/UFRPE, de 14 de abril de 1994. (Doc. 591)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria Inês Sucupira Maciel, segundo Portaria nº12/94-DCD/UFRPE, de 03 de novembro de 1994. (Doc. 592)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria Teodora de Barros Oliveira, segundo Portaria nº01/95-DCD/UFRPE, de 03 de novembro de 1995. (Doc. 593)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria de Fátima Santiago, segundo Portaria nº 28/95-DCD/UFRPE, de 08 de maio de 1995. (Doc. 594)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 06/95-AS/DCD/UFRPE, de 02 de março de 1995. (Doc. 595)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Nutrição, segundo Portaria nº 36/95-DCD/UFRPE, em 03 de agosto de 1995. (Doc. 596)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 39/95-DCD/UFRPE, em 28 de agosto de 1995. (Doc. 597)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Edilene Souza Pinto, segundo Portaria nº 16/96-DCD/UFRPE, de 01 de outubro de 1996. (Doc. 598)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão Funcional Horizontal da Professora Maria de Fátima Santiago, segundo Portaria nº 15/96-DCD/UFRPE, de 01 de outubro de 1996. (Doc. 599)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Indústria Caseira de Alimentos, segundo Portaria nº 14/96-DCD/UFRPE, em 10 de setembro de 1996. (Doc. 600)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria Nº 003/97-DCD/UFRPE, em 14 de abril de 1997. (Doc. 601)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga para as disciplinas Técnica Dietética e Indústria Caseira de Alimentos, segundo Portaria nº 28/1999-DCD, em 17 de agosto de 1999. (Doc. 602)

Membro da Comissão Departamental para analisar e apresentar sugestões do Capítulo V, Grupo III, nos itens referentes as pontuações das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão da Resolução nº 57/88 do Conselho Universitário, segundo Portaria nº 05/2000-DCD de 14 de setembro de 2000. (Doc. 603)

Membro da Comissão Setorial responsável pela avaliação dos relatórios e planos dos/as docentes do Departamento de Ciências Domésticas para fins dos benefícios da GED (Gratificação de Estímulo à Docência), segundo Portaria nº 07/2000-DCD de 01 de novembro de 2000. (Doc. 604)

Membro da Comissão destinada a avaliar o processo de Progressão por Titulação - Classe de Auxiliar I para Assistente I da Professora Maria de Fátima Paz Alves, segundo Portaria nº 01/2000-DCD/UFRPE, de 10 de maio de 2000. (Doc. 605)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga para as disciplinas Técnica Dietética e Indústria Caseira de Alimentos, segundo Portaria nº 03/2000-DCD, em 23 de agosto de 2000. (Doc. 606)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga para as disciplinas Planejamento das Refeições “S” e Inquérito Alimentar segundo Portaria nº 01/2001-DCD, em 13 de fevereiro de 2001. (Doc. 607)

Membro da Comissão setorial responsável pela avaliação dos relatórios e planos dos/as docentes do Departamento de Ciências Domésticas para fins de benefícios da GED (Gratificação de Estímulo à Docência), segundo Portaria nº 05/2001-DCD, de 11 de novembro de 2001. (Doc. 608)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Alice Vasconcelos Rocha, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente I para nível Assistente II, segundo Portaria nº03/2002-DCD/UFRPE, de 14 de janeiro de 2002. (Doc. 609)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Inês Sucupira Maciel, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº10/2006-DCD/UFRPE, de 08 de junho de 2006. (Doc. 610)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria de Fátima Paz Alves, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente III para nível Assistente IV, segundo Portaria nº11/2006-DCD/UFRPE, de 08 de junho de 2006. (Doc. 611)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Edilene Souza Pinto, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto III para nível Adjunto IV, segundo Portaria nº15/2006-DCD/UFRPE, de 03 de agosto de 2006. (Doc. 612)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Mariluce de Souza Araújo, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente I para nível Assistente II, segundo Portaria nº16/2006-DCD/UFRPE, de 15 de agosto de 2006. (Doc. 613)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Mariluce de Souza Araújo, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente II para nível Assistente III, segundo Portaria nº17/2006-DCD/UFRPE, de 10 de novembro de 2006. (Doc. 614)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga nas disciplinas Processamento e Conservação de Alimentos e Técnica Dietética, segundo Portaria nº 03/2007-DCD/UFRPE, em 12 de março de 2007. (Doc. 615)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Mariluce de Souza Araújo, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente III para nível Assistente IV, segundo Portaria nº 09/2007-DCD/UFRPE, de 07 de maio de 2007.

(Doc. 616)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Alice Vasconcelos Rocha, para efeito de Progressão Funcional Vertical da classe de Assistente nível II para Adjunto nível I, segundo Portaria nº 12/2007-DCD/UFRPE, de 09 de outubro de 2007.

(Doc. 617)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Zênia Tavares da Silva, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente I para nível Assistente II, segundo Portaria nº 04/2008-DCD/UFRPE, de 03 de abril de 2008. (Doc. 618)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Daisyvângela Eucrêmia da Silva Lima, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente I para nível Assistente II, segundo Portaria nº 13/2008-DCD/UFRPE, de 08 de outubro de 2008. (Doc. 619)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Celiane Gomes Maia da Silva, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº 01/2009-DCD/UFRPE, de 27 de março de 2009.

(Doc. 620)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Processamento e Conservação de Alimentos, segundo Portaria nº 14/2009-DCD/UFRPE, em 24 de agosto de 2009. (Doc. 621)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 13/2009-DCD/UFRPE, em 24 de agosto de 2009. (Doc. 622)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Joseana Maria Saraiva, para efeito de Progressão Funcional Vertical da classe de Assistente II para nível Adjunto I, segundo Portaria nº 15/2009-DCD/UFRPE, de 05 de outubro de 2009.

(Doc. 623)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria de Fátima Paz Alves, para efeito de Progressão Funcional Vertical da classe de Assistente IV para nível Adjunto I, segundo Portaria nº 07/2009-DCD/UFRPE, de 05 de junho de 2009.

(Doc. 624)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Celiane Gomes Maia da Silva, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº 18/2010-DCD/UFRPE, de 19 de outubro de 2010.

(Doc. 625)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Inês Sucupira Maciel, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto III para nível Adjunto IV, segundo Portaria nº 17/2010-DCD/UFRPE, de 16 de setembro de 2010.

(Doc. 626)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Alice Vasconcelos Rocha, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº 13/2010-DCD/UFRPE, de 31 de maio de 2010.

(Doc. 627)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Ivna Borges da Costa, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente II para nível Assistente III, segundo Portaria nº 01/2010-DCD/UFRPE, de 02 de março de 2010.

(Doc. 628)

Membro da Comissão destinada a avaliar a solicitação da Professora Raquel de Aragão Uchôa Fernandes, para alteração de Regime de Trabalho, segundo Portaria nº 07/2010-DCD/UFRPE, de 06 de abril de 2010. (Doc. 629)

Membro da Comissão destinada a avaliar a solicitação da Professora Fabiane Alves Regino, para alteração de Regime de Trabalho, segundo Portaria nº 06/2010-DCD/UFRPE, de 06 de abril de 2010. (Doc. 630)

Membro da Comissão destinada a avaliar a solicitação da Professora Etienne Amorim Albino da Silva, para alteração de Regime de Trabalho, segundo Portaria nº 05/2010-DCD/UFRPE, de 06 de abril de 2010. (Doc. 631)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Processamento e Conservação de Alimentos, segundo Portaria nº 16/2010-DCD/UFRPE, em 25 de agosto de 2010. (Doc. 632)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Ivna Borges da Costa, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente III para nível Assistente IV, segundo Portaria nº 01/2011-DCD/UFRPE, de 04 de fevereiro de 2011. (Doc. 633)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria de Fátima Paz Alves, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº 10/2011-DCD/UFRPE, de 07 de dezembro de 2011. (Doc. 634)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Joseana Maria Saraiva, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto I para nível Adjunto II, segundo Portaria nº 01/2012-DCD/UFRPE, de 18 de janeiro de 2012. (Doc. 635)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 06/2012-DCD/UFRPE, de 14 de março de 2012. (Doc. 636)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Processamento e Conservação de Alimentos, segundo Portaria nº 08/2012-DCD/UFRPE, de 14 de março de 2012. (Doc. 637)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Maria Alice Vasconcelos Rocha, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Adjunto II para nível Adjunto III, segundo Portaria nº 02/2012-DCD/UFRPE, de 29 de fevereiro de 2012. (Doc. 638)

Membro da Comissão destinada a avaliar o Relatório de Atividades da Professora Laurileide Barbosa da Silva, para efeito de Progressão Funcional Horizontal da classe de Assistente I para nível Assistente II, segundo Portaria nº 12/2012-DCD/UFRPE, de 29 de agosto de 2012. (Doc. 639)

Membro da Comissão de Avaliação para Progressão dos Docentes- CAPD, segundo Portaria nº 13/2012-DCD/UFRPE, de 26 de outubro de 2012. (Doc. 640)

Membro da Comissão designada a estabelecer as normas que regerão a consulta para Diretor/a e Substituto/a Eventual do Departamento de Ciências Domésticas, segundo Portaria nº 10/2013-DCD, de 29 de outubro de 2013. (Doc. 641)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Processamento e Conservação de Alimentos, segundo Portaria nº 01/2013-DCD/UFRPE, de 15 de fevereiro de 2013. (Doc. 642)

Membro da Comissão Setorial de Avaliação para aquisição de estágio probatório/estabilidade da Professora Fabiane Alves Regino, segundo Portaria nº 12/2013-DCD/UFRPE, de 12 de dezembro de 2013. (Doc. 643)

Membro da Comissão designada a estabelecer as normas que irão reger a realização de consulta para escolha do/a Coordenador/a e Substituto/a Eventual do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos para o biênio 2014-2016, em 04 de fevereiro de 2014. (Doc. 644)

Membro da Comissão de Avaliação para Progressão dos Docentes- CAPD, segundo Portaria nº 01/2015-DCD/UFRPE, de 19 de março de 2015 até o dia 20 de março de 2017, conforme Portaria nº 01/2017-DCD/UFRPE, de 20 de março de 2017.

(Doc. 645)

Presidente da Comissão designada para compor a Comissão de Consulta para escolha da Coordenador/a e Substituta/o Eventual do Curso de Bacharelado em Economia Doméstica para o biênio 2016-2018, segundo Decisão nº 53/2015-CCD/UFRPE, de 10 de dezembro de 2015. (Doc. 646)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 02/2015-DCD/UFRPE, de 19 de março de 2015. (Doc. 647)

Presidente da Comissão designada para compor a Comissão de Consulta para escolha da Coordenadora e Substituta/o Eventual do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos para o biênio 2016-2018, segundo Decisão nº 22/2016-CCD/PGCTA, de 11 de agosto de 2016. (Doc. 648)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Técnica Dietética, segundo Portaria nº 05/2016-DCD/UFRPE, de 21 de março de 2016. (Doc. 649)

Membro de Comissão destinada a realizar a seleção de monitoria para preenchimento de uma vaga na disciplina Processamento e Conservação de Alimentos II, segundo Portaria nº 03/2017-DCD/UFRPE, de 05 de abril de 2017. (Doc. 650)

13. CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONCLUSÃO

Neste memorial resumi minha vida profissional com destaque dos fatos marcantes e méritos acadêmicos da trajetória do docente.

Estou feliz com as minhas escolhas e com os resultados que alcancei. Sei que contribuí para o crescimento da UFRPE assim como, para o Departamento de Ciências Domésticas, nos Cursos de Graduação em Economia Doméstica e de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Pretendo continuar fazendo o melhor possível como docente do Curso de Graduação em Ciências do Consumo, que teve início em 2017.1 e, especialmente, no exercício da Direção do Departamento de Ciências Domésticas com compromisso de me empenhar para atingir as metas propostas quando assumi esse cargo.

Assim, considerando as evidências aqui apresentadas de minha contribuição para o ensino, a pesquisa e extensão, assim como, nas minhas atividades de administração na Universidade Federal Rural de Pernambuco, espero ter atingido os requisitos necessários para alcançar a carreira de Professor Titular do Magistério Superior.

Tenho orgulho de ser docente da UFRPE!