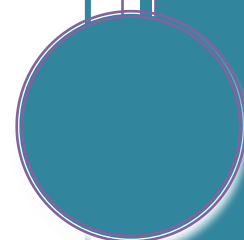


**FACULDADE DE CIÊNCIAS  
FARMACÊUTICAS**

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS  
E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**



**RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2018**



## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>1</b>
<b>2. CHEFIA E VICE-CHEFIA .....</b>	<b>2</b>
<b>3. SECRETARIA.....</b>	<b>2</b>
3.1. Quadro Técnico Administrativo .....	2
<b>4. COMPOSIÇÃO DO DEPARTAMENTO .....</b>	<b>3</b>
4.1. Quadro Docente.....	3
4.2. Professor Sênior.....	3
4.3. Quadro Técnico .....	4
<b>5. MEMBROS DO CONSELHO DO DEPARTAMENTO .....</b>	<b>5</b>
5.1. Representante na Categoria Professor Titular* .....	5
5.2. Representante na Categoria Professor Associado .....	5
5.3. Representante na Categoria Professor Doutor .....	5
5.4. Representante na Categoria Discente .....	5
<b>6. ATIVIDADE DOCENTE .....</b>	<b>6</b>
6.1. Concurso Realizado pelo Docente (dentro e fora da USP) .....	6
6.2. Disciplinas Ministradas (OBRIGATÓRIA).....	7
<u>6.2.1. Nível Graduação .....</u>	<u>7</u>
6.2.1.1. 1º Semestre .....	7
6.2.1.2. 2º Semestre .....	8
6.3. Disciplinas Ministradas (OPTATIVA).....	9
<u>6.3.1. Nível Graduação .....</u>	<u>9</u>
6.3.1.1. 1º Semestre .....	9
6.3.1.2. 2º Semestre .....	10
6.4. Disciplinas Ministradas para Outras Unidades .....	11
<u>6.4.1. Nível Graduação .....</u>	<u>11</u>
6.4.1.1. 1º Semestre .....	11
6.4.1.2. 2º Semestre .....	11
<u>6.4.2. Nível Pós-Graduação .....</u>	<u>12</u>
6.4.2.1. 1º Semestre .....	12
1.1.1.1. 2º Semestre .....	14
6.5. Defesa de Mestrado e Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos) .....	16
<u>6.5.1. Nível Mestrado e Doutorado.....</u>	<u>16</u>
6.5.1.1. Dissertações Defendidas .....	16

---

---

6.5.1.2. Teses Defendidas.....	18
<u>6.5.2. Tabela Sinóptica de Defesas.....</u>	<u>20</u>
6.6. Defesa de Mestrado e Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana Aplicada).....	21
<u>6.6.1. Nível Mestrado e Doutorado.....</u>	<u>21</u>
6.6.1.1. Dissertações Defendidas.....	21
6.6.1.2. Teses Defendidas.....	23
<u>6.6.3. Tabela Sinóptica de Defesas.....</u>	<u>25</u>
6.7. Orientações e Supervisões.....	26
<u>6.7.1. Nível Graduação.....</u>	<u>26</u>
6.7.1.1. Orientações de Iniciação Científica <b>Iniciadas</b> em 2018.....	26
6.7.1.2. Orientações de Iniciação Científica <b>Concluídas</b> em 2018.....	29
6.7.1.3. Orientações de Trabalhos de Conclusão de Curso <b>Iniciadas</b> em 2018.....	32
6.7.1.4. Orientações de Trabalhos de Conclusão de Curso <b>Concluídas</b> em 2018.....	33
<u>6.7.2. Nível Pós-Graduação.....</u>	<u>36</u>
6.7.2.1. Orientações de Mestrado <b>Iniciadas</b> em 2018.....	36
6.7.2.2. Orientações de Doutorado <b>Iniciadas</b> em 2018.....	41
<u>6.7.1. Nível Pós-Doutorado (Programa Ciência dos Alimentos).....</u>	<u>44</u>
6.7.1.1. Supervisão de Pós-Doc <b>Iniciadas</b> em 2018.....	44
6.7.1.2. Supervisão de Pós-Doc <b>Concluídas</b> em 2018.....	46
<u>6.7.2. Nível Pós-Doutorado (Programa Interunidades de Nutrição Humana Aplicada)</u>	<u>47</u>
6.7.2.1. Supervisão de Pós-Doc <b>Iniciadas</b> em 2018.....	47
6.7.2.2. Supervisão de Pós-Doc <b>Concluídas</b> em 2018.....	48
<u>6.7.3. Orientações de Outra Natureza.....</u>	<u>49</u>
6.7.3.1. Supervisão de Pesquisador Colaborador.....	49
6.7.3.2. <b>Iniciadas e Concluídas</b> em 2018.....	50
<u>6.7.4. Tabela Sinóptica de Orientações/Supervisões (iniciadas/concluídas).....</u>	<u>51</u>
<u>6.7.5. Tabela Sinóptica de Bolsas Concedidas (iniciadas em 2018).....</u>	<u>52</u>
6.8. Prêmios e Outras Distinções.....	53
<u>6.8.1. Prêmios e Outras Distinções.....</u>	<u>53</u>
<u>6.8.2. Tabela Sinóptica de Prêmios e Outras Distinções.....</u>	<u>56</u>
6.9. Produção Bibliográfica.....	57
<u>6.9.1. Artigos Completos Publicados em Periódico.....</u>	<u>57</u>
6.9.1.1. Indexado(s)- (ISI Web of Science/Scopus/Scielo).....	57
6.9.1.2. Não indexado(s).....	63
<u>6.9.2. Publicação de Livros / Capítulo de Livro / Resenha.....</u>	<u>65</u>
6.9.2.1. Livro(s) Publicado(s)/Organizado(s) ou Edição(ões).....	65
6.9.2.2. Capítulo(s) de Livro(s) Publicado(s).....	65

---

---

6.9.2.3.	<i>Resenha</i> .....	66
6.9.3.	<u>Tabela Sinóptica da Produção Acadêmica, Científica e Cultural</u> .....	67
6.10.	Participação em Bancas e Comissões Julgadoras .....	68
6.10.1.	<u>Trabalho de Conclusão de Curso - Graduação</u> .....	68
6.10.2.	<u>Dissertação de Mestrado</u> .....	69
6.10.3.	<u>Tese de Doutorado</u> .....	70
6.10.4.	<u>Curso de Aperfeiçoamento/Especialização</u> .....	72
6.10.5.	<u>Concurso Doutor</u> .....	72
6.10.6.	<u>Concurso Livre-Docência</u> .....	72
6.10.7.	<u>Concurso Titular</u> .....	72
6.10.8.	<u>Outras Participações</u> .....	73
6.10.9.	<u>Tabela Sinóptica de Participação em Bancas/Comissões Julgadoras</u> .....	75
6.11.	Produção Técnica.....	76
6.11.1.	<u>Patentes</u> .....	76
6.11.2.	<u>Participação em Conselhos Editoriais e Congêneres</u> .....	77
6.11.3.	<u>Assessoria/Consultoria</u> .....	78
6.11.4.	<u>Pareceres Técnicos e Laudos Periciais</u> .....	78
6.11.5.	<u>Participação em Entrevistas</u> .....	78
6.11.6.	<u>Serviços de Extensão à Comunidade</u> .....	78
6.11.7.	<u>Participação em Atividades de Gestão em Órgãos Governamentais e/ou Sociedade Científica</u> .....	79
6.12.	Atividades Nacionais / Internacionais.....	81
6.12.1.1.	<i>Intercâmbio Nacional</i> .....	81
6.12.2.	<u>Intercâmbio Internacional (em 2018)</u> .....	83
6.12.2.1.	<i>Professores e Pesquisadores Enviados para o Exterior</i> .....	83
6.12.2.2.	<i>Funcionários Enviados para o Exterior</i> .....	85
6.12.2.3.	<i>Estudantes de Graduação Enviados para o Exterior</i> .....	85
6.12.2.4.	<i>Estudantes de Pós-Graduação Enviados para o Exterior</i> .....	86
6.12.2.5.	<i>Professores e Pesquisadores Recebidos do Exterior</i> .....	89
6.12.2.6.	<i>Estudantes de Graduação Recebidos do Exterior</i> .....	91
6.12.2.7.	<i>Estudantes de Pós-Graduação Recebidos do Exterior</i> .....	91
6.12.2.8.	<i>Alunos Estrangeiros</i> .....	92
6.12.2.9.	<i>Convênio, Acordo, Protocolo e Cooperação (firmados em 2018)</i> .....	94
6.12.2.10.	<u>Tabela Sinóptica de Atividades Intercâmbio (em 2018)</u> .....	97
6.13.	Eventos.....	98
6.13.1.	<u>Eventos Realizados (em 2018)</u> .....	98
6.13.2.	<u>Participação em Eventos</u> .....	103
6.13.2.1.	<u>Participação em Eventos Nacionais</u> .....	103
6.13.2.2.	<u>Participação em Evento Internacionais</u> .....	106

---

---

6.13.3.	<u>Tabela Sinóptica de Eventos.....</u>	<u>109</u>
6.14.	Linhas de Pesquisa.....	110
6.15.	Projetos de Pesquisa.....	111
6.15.1.	<u>Concluídos ou em Andamento 2018 .....</u>	<u>111</u>
6.15.2.	<u>Iniciados em 2018.....</u>	<u>114</u>
6.15.3.	<u>Tabela Sinóptica de Projetos de Pesquisa Financiados.....</u>	<u>115</u>
<b>7.</b>	<b>OUTRAS INFORMAÇÕES .....</b>	<b>116</b>

---

## 1. APRESENTAÇÃO

O Departamento exerce atividades na formação de recursos humanos em nível de graduação e pós-graduação, na geração de conhecimento e na prestação de serviços.

Assim, seus docentes contribuem no ensino de graduação, ministrando disciplinas nas áreas de química, bioquímica, microbiologia, análise, fiscalização, controle de qualidade de alimentos e nutrição.

O departamento conta com um programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, formando mestres e doutores capazes de promover o avanço do conhecimento científico e tecnológico nas duas áreas de concentração: Bromatologia e Nutrição Experimental.

Na pesquisa o FBA está envolvido com a execução e coordenação de projetos voltados para os aspectos físicos, químicos, bioquímicos, microbiológicos e de biologia molecular aplicada aos alimentos, bem como aspectos da bioquímica da nutrição e saúde.

Na extensão o FBA presta serviços de assessoria, consultoria, análises e serviços de perícia aos Ministérios Público, da Saúde, Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e outros órgãos públicos; e coopera tecnicamente com diversas indústrias de alimentos, principalmente nas áreas de avaliação química, biológica e controle de qualidade. Os docentes do FBA também vêm participando de grupos de estudo que têm colaborado com o Ministério da Saúde na elaboração de normas para diferentes assuntos regulatórios, como alimentos transgênicos, uso de aditivos em alimentos, alimentos funcionais, com participação em reuniões decisórias para o Codex Alimentarius, e de normas para rotulagem nutricional.

O FBA tem se dedicado intensamente à obtenção de resultados de análises de alimentos nacionais que estão sendo utilizados na elaboração da Tabela Nacional de Composição de Alimentos disponibilizada na Website da FCF. Essa Tabela foi indicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) à indústrias que necessitam elaborar rotulagem nutricional, bem como a médicos, nutricionistas e outros profissionais.

Além da prestação de serviços, o Departamento tem participação junto a entidades científicas como a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), a Sociedade Brasileira de Microbiologia (SBM) e a Associação Brasileira para Proteção dos Alimentos (ABRAPA) dirigindo-as e organizando eventos científicos de interesse da comunidade. Vem ainda participando ativamente no projeto “A Universidades e as Profissões”.

O Departamento também sedia o Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC/CEPID-Fapesp), com a missão de melhorar e promover a saúde e o bem-estar através da pesquisa, educação e inovação em ciência dos alimentos, realizando pesquisas básicas e avançadas. Entre as ações do Centro estão: educar a comunidade em relação à ciência dos alimentos, nutrição e saúde; promover o crescimento profissional e desenvolvimento de professores, estudantes e profissionais nessas áreas; e estabelecer alianças com organizações que possuam objetivos compatíveis.

## 2. CHEFIA E VICE-CHEFIA

Chefe: Profa. Dra. Inar Castro Erger

Vice-Chefe: Prof. Dr. João Roberto Oliveira do Nascimento

Mandatos: 16/09/2018 - 15/09/2020

## 3. SECRETARIA

### 3.1. Quadro Técnico Administrativo

NOME	CARGO	FUNÇÃO	LOCAL DE TRABALHO
Edilson Feitosa dos Santos		Técnico p/ Assuntos Administrativos	Secretaria
Roberta Uehara	Secretaria de Departamento de Ensino	Secretária	Secretaria
Tatiana Garofalo Ostronoff		Técnico para Assuntos Administrativos	Secretaria
Vanessa Estela Borges		Técnico p/ Assuntos Administrativos (transferência para o Departamento em 03/05/2018)	Secretaria

## 4. COMPOSIÇÃO DO DEPARTAMENTO

### 4.1. Quadro Docente

<b>TITULAR</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Beatriz Rosana Cordenunsi (aposentadoria em 22/09/2018)	RDIDP
Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco	RDIDP
Fernando Salvador Moreno	RDIDP
João Roberto Oliveira do Nascimento	RDIDP
Silvia Maria Franciscato Cozzolino	RDIDP
<b>ASSOCIADO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Eduardo Purgatto	RDIDP
Inar Castro Erger	RDIDP
Julio Orlando Tirapegui Toledo	RDIDP
Ligia Bicudo de Almeida Muradian	RDIDP
Mariza Landgraf	RDIDP
Thomas Prates Ong	RDIDP
<b>DOUTOR</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Célia Colli (aposentadoria em 15/08/2018)	RDIDP
Christian Hoffmann	RDIDP
Jarlei Fiamoncini (nomeação 09/08/2018)	RDIDP
João Paulo Fabi	RDIDP
Maria Ines Genovese Rodriguez	RDIDP
Neuza Mariko Aymoto Hassimotto	RDIDP
Uelinton Manoel Pinto	RDIDP

### 4.2. Professor Sênior

<b>CATEGORIA DOCENTE</b>	<b>NOME DO DOCENTE</b>	<b>PERÍODO</b>
Titular	Franco Maria Lajolo	08/2017 a 08/2019
Titular	Jorge Mancini Filho	09/2017 a 09/2019



**4.3. Quadro Técnico**

<b>NOME</b>	<b>CARGO</b>	<b>FUNÇÃO</b>	<b>LOCAL DE TRABALHO</b>
Aline de Oliveira		Técnico de Laboratório	Lab. de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos
Elias da Silva Araujo		Técnico de Laboratório	Lab. de Análise de Alimentos
Fabiana da Silva Lima		Técnica de Laboratório	Laboratório de Estudos do Microbioma
José Alexandre Coelho Pimentel		Técnico de Laboratório	Laboratório de Nutrição-Minerais
Laila Abicair Sangaletti Santos		Técnico de Laboratório (transferência para o Departamento de Farmácia em 10/04/2018)	Lab. de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos
Kátia Leani Oliveira de Souza		Técnico de Laboratório	Lab. de Microbiologia de Alimentos
Lúcia de Fátima da Silva Gomes		Auxiliar de Laboratório	Lab. de Microbiologia de Alimentos
Lúcia Helena Justino da Silva		Técnico de Laboratório	Lab. de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos
Luciene Fagundes Lauer Macedo		Técnico de Laboratório	Lab. de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos
Maria de Lourdes da Silva Pedrosa		Auxiliar de Serviços Gerais	FBA
Renato Heidor		Especialista em Laboratório	Laboratório de Dieta, Nutrição e Câncer
Rosa Maria Cerdeiro Barros		Especialista em Laboratório	Laboratório de Análise de Alimentos
Rosângela Pavan		Farmacêutica	Laboratório de Lípidos
Claudia Regina Rosa Denani	Analista Contábil Financeiro II		NAPAN e FoRC
Tânia Misuzu Shiga		Especialista em Laboratório	Lab. de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos

## **5. MEMBROS DO CONSELHO DO DEPARTAMENTO**

### **5.1. Representante na Categoria Professor Titular\***

Profa. Titular Bernadette D. G. M. Franco  
Prof. Titular Fernando Salvador Moreno  
Prof. Titular João Roberto Oliveira do Nascimento  
Profa. Titular Silvia Maria Franciscato Cozzolino

\*Membro nato

### **5.2. Representante na Categoria Professor Associado**

Profa. Assoc. Eduardo Purgatto  
Profa. Assoc. Inar Castro Erger  
Profa. Assoc. Mariza Landgraf  
Prof. Assoc. Thomas Prates Ong

\*50% dos Professores Associados do Departamento, assegurado um mínimo de 4

### **5.3. Representante na Categoria Professor Doutor**

Titular: Prof. Dr. João Paulo Fabi  
Suplente: Prof. Dr. Christian Hoffmann  
Mandato: 15/09/2017 - 14/09/2019

Titular: Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto  
Suplente:  
Mandato: 15/09/2017 - 14/09/2019

Titular: Profa. Dra. Neuza Mariko A. Hassimotto  
Suplente:  
Mandato: 15/09/2017 - 14/09/2019

### **5.4. Representante na Categoria Discente**

Titular: Ana Vitória Bandeira Petilo de Carvalho  
Suplente: Gabriela Vicente Lima  
Mandato: 2018 (a partir de 28/04/2018)

## 6. ATIVIDADE DOCENTE

### 6.1. Concurso Realizado pelo Docente (dentro e fora da USP)

Não houve.

NOME	IC <sup>1</sup>	ADJ <sup>2</sup>	LD <sup>3</sup>	TIT <sup>4</sup>	Outros
Jarlei Fiamoncini Jarlei Fiamoncini (nomeação 09/08/2018)	1				

LEGENDA:

1. Ingresso na Carreira
2. Adjunto
3. Livre-docência
4. Titular

**6.2. Disciplinas Ministradas (OBRIGATÓRIA)****6.2.1. Nível Graduação****6.2.1.1. 1º Semestre**

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	0909012 Trabalho de Conclusão de Curso de Farmácia-Bioquímica
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Christian Hoffmann Silvia Maria Franciscato Cozzolino Thomas Prates Ong
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas/Docente – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	58 (Integral)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	0900100 Informação Científica
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	André Rolim Baby Helder Takashi Imoto Nakaya João Paulo Fabi Ricardo Pinheiro de Souza Oliveira
<b>Nº HORAS</b>	15 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	75 (Integral) / 72 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0413 Química de Alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	João Roberto Oliveira do Nascimento João Paulo Fabi Neuza Mariko Aymoto Hassimotto
<b>Nº HORAS</b>	60 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	68 (Integral) / 45 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0417 Nutrição Humana
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Celia Colli Fernando Salvador Moreno Julio Orlando Tirapegui Toledo Silvia Maria Franciscato Cozzolino Thomas Prates Ong
<b>Nº HORAS</b>	45 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	61 (Integral) / 86 (Noturno)

## 6.2.1.2. 2º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	0909012 Trabalho de Conclusão de Curso de Farmácia-Bioquímica
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Eduardo Purgatto Inar Castro Erger Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas/Docente - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	77 (Integral)

### 6.3. Disciplinas Ministradas (OPTATIVA)

#### 6.3.1. Nível Graduação

##### 6.3.1.1. 1º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0435 Enfermidades Microbianas de Origem Alimentar
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	10 (Integral) / 32 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0437 Diversidade Microbiana em Alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	29 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0523 Planejamento Experimental e Análise Multivariada
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Christian Hoffmann Inar Castro Erger Lucia Pereira Barroso
<b>Nº HORAS</b>	60 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	07 (Integral) / 03 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0524 Assuntos Regulatório na Gestão da Qualidade de Alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Ligia Bicudo de Almeida Muradian Uelinton Manoel Pinto
<b>COLABORADOR(A)</b>	Flavio Finardi Filho Jorge Mancini Filho
<b>Nº HORAS</b>	60 Horas – Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	25 (Integral) / 53 (Noturno)

## 6.3.1.2. 2º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0304 Compostos Fenólicos Bioativos em Alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	20 (Integral) / 20 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0436 Nutrigenômica
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Fernando Salvador Moreno Thomas Prates Ong
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	13 (Integral) / 25 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0521 O Microbioma Intestinal Humano e Nutrição
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Christian Hoffmann
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	08 (Integral) / 18 (Noturno)

## 6.4. Disciplinas Ministradas para Outras Unidades

### 6.4.1. Nível Graduação

#### 6.4.1.1. 1º Semestre

Não houve.

#### 6.4.1.2. 2º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0201 Bromatologia
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Eduardo Purgatto Neuza Mariko Aymoto Hassimotto João Paulo Fabi
<b>Nº HORAS</b>	60 Horas - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	45 (Integral) / 41 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	HNT0205 Produção e Composição de Alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Eduardo Purgatto Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres (FSP/USP)
<b>Nº HORAS</b>	60 Horas - Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	44 (Noturno)

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA0522 Ferramentas da qualidade para inocuidade dos alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30 Horas - Integral e Noturno
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	42 (Integral) / 35 (Noturno)



6.4.2. Nível Pós-Graduação

## 6.4.2.1. 1º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5897 Nutrigenômica do câncer
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Fernando Salvador Moreno Thomas Prates Ong Jens Uwe Marquart
<b>Nº HORAS</b>	30 horas
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	14
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5870 Tópicos em ciência dos alimentos e nutrição I
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	13 (matriculados)
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5906 Análise de dados de microbioma
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Christian Hoffmann
<b>Nº HORAS</b>	90
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	15
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5905 Planejamento experimental e análise multivariada
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Lucia Pereira Barroso Inar Castro Erger Christian Hoffmann
<b>Nº HORAS</b>	60
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	13
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5892 Processos deteriorantes de alimentos pelo desenvolvimento de organismos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Maria Landgraf
<b>Nº HORAS</b>	60
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	12
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5757 Tópicos avançados em microbiologia de alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	06
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5728 Aprimoramento pedagógico
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Celia Colli Elizabeth de Souza Nascimento
<b>Nº HORAS</b>	60
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	26
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5756 Alergia alimentar
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	João Roberto Oliveira do Nascimento Marcos Julio Caruso Alcocer
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	04
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

## 1.1.1.1. 2º Semestre

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5746 Tópicos avançados em qualidade e inocuidade de alimentos I
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	06
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5886 Microorganismos gram positivos patogênicos em alimentos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	90
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	05
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5747 Tópicos avançados em qualidade e inocuidade de alimentos II
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	06
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5728 Aprimoramento pedagógico
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Celia Colli Elizabeth de Souza Nascimento
<b>Nº HORAS</b>	60
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	32
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5754 Atualização em ciências farmacêuticas
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Sandro Rogerio de Almeida Neuza Mariko Aymoto Hassimotto Gustavo Henrique Goulart Trossini
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	08
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5888 Microorganismos patogênicos em alimentos II
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
<b>Nº HORAS</b>	90
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	11
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5753 Nutrigenômica e programação das doenças crônicas não-transmissíveis
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Thomas Prates Ong Susan Elizabeth Ozanne
<b>Nº HORAS</b>	30
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	16
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	FBA5874 Química e análise dos alimentos lipídicos
<b>DOCENTE (S) RESPONSÁVEL (S)</b>	Jorge Mancini Filho
<b>Nº HORAS</b>	60
<b>N.º DE ALUNO (S)</b>	10
<b>INTEGRAL / NOTURNO</b>	Integral

## 6.5. Defesa de Mestrado e Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos)

### 6.5.1. Nível Mestrado e Doutorado

#### 6.5.1.1. *Dissertações Defendidas*

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Atividade de compostos antimicrobianos para aplicação em produtos cárneos processados prontos para consumo visando controle de <i>Listeria monocytogenes</i>
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Rubia de Souza Olivo
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
<b>DATA DEFESA</b>	04/12/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (02/16 a 01/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito do processamento químico e térmico do farelo de trigo na solubilização de polissacarídeos benéficos para a saúde humana
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Tamy Cristina Gonçalves de Lima Lammers
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>DATA DEFESA</b>	30/10/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (04/16 a 12/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito de extratos orgânicos de variedades de cebola sobre o quorum sensing bacteriano
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Beatriz Ximena Valencia Quecan
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>DATA DEFESA</b>	13/06/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (04/16 a 03/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Compostos bioativos fenólicos de frutos nativos da família Myrtaceae: Avaliação da bioacessibilidade e do potencial funcional relacionado às doenças cardiovasculares
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Gabriela de Lima Santiago
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
<b>DATA DEFESA</b>	05/04/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (01/16 a 12/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Inibição do sistema quorum sensing AI-1 por <i>Capsicum frutescens</i> e <i>Capsicum annum</i> em bactérias Gram-negativas
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Milagros Liseth Castillo Rivera
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>DATA DEFESA</b>	22/03/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (09/2015 a 08/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Comparison between red wine and isolated trans-resveratrol in the prevention and regression of atherosclerosis in LDLr (-/-) mice
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Lívia Nedel Chassot
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Inar Castro Erger
<b>DATA DEFESA</b>	19/03/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (09/15 a 08/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Caracterização química de tomate roxo e estudo da metabolização de flavonoides in vitro e in vivo
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Mayara Adja da Silva Souza
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Neuza Mariko Aymoto Hassimotto
<b>DATA DEFESA</b>	16/02/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (10/15 a 09/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

6.5.1.2. *Teses Defendidas*

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Expressão de microRNA circulantes em mulheres com excesso de peso suplementadas com castanha-do-brasil
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Bruna Zavarize Reis
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Silvia Maria Franciscato Cozzolino
<b>DATA DEFESA</b>	29/10/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (12/14 a 11/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Caracterização do potencial bioativo do pólen apícola de Eucalyptus sp. in vitro e sua influência sobre parâmetros de estresse oxidativo e de inflamação in vivo
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	José Augusto Gasparotto Sattler
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Ligia Bicudo de Almeida Muradian
<b>DATA DEFESA</b>	18/10/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (08/14 a 07/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito do consumo de castanhas-do-brasil (Bertholettia excelsa H.B.K.) sobre os biomarcadores inflamatórios e o estado nutricional relativo ao selênio de mulheres obesas
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Graziela Biude Silva Duarte
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Silvia Maria Franciscato Cozzolino
<b>DATA DEFESA</b>	21/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (06/14 a 05/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Restrição dietética de magnésio associada à dieta hiperlipídica: implicações sobre a homeostase do mineral e sensibilidade à insulina
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Amanda Batista da Rocha Romero
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Celia Colli
<b>DATA DEFESA</b>	20/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (09/14 a 08/18)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Atividade anticarcinogênica da tributirina associada ou não ao sorafenibe em ratos Fischer-344 implantados com células JM-1
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Laura Helena Gasparini Fernandes
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno
<b>DATA DEFESA</b>	25/05/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (01/14 a 12/17)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Impact of the maternal diet and the intervention with fructooligosaccharide on the human milk microbiota
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Marina Padilha
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Susana Marta Isay Saad
<b>DATA DEFESA</b>	17/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (11/13 a 04/14)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Caracterização do efeito anti-neoplásico do butirato em duas linhagens celulares de rato derivadas de tumores hepáticos com diferente nível de diferenciação
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Ernesto Vargas Mendez
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno
<b>DATA DEFESA</b>	10/04/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	UCR
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO



6.5.2. Tabela Sinóptica de Defesas

<b>TIPO</b>	<b>CONCLUÍDO</b>
Dissertação de Mestrado	07
Tese de Doutorado	08
Tese de Doutorado em DD	00

## 6.6. Defesa de Mestrado e Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana Aplicada)

### 6.6.1. Nível Mestrado e Doutorado

#### 6.6.1.1. *Dissertações Defendidas*

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Adesão ao Padrão da dieta mediterrânea e Transtornos Mentais Comuns em idosos de São Paulo-SP-Brazil: estudo de base populacional
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Amália Almeida Bastos
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Sandra Maria Lima Ribeiro
<b>DATA DEFESA</b>	29/03/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/12/2016 a 30/11/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( X ) SIM      ( ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Adaptação de instrumento para caracterização de hábitos culinários em população urbana
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Luciana Mastrorosa Bueno de Souza
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres
<b>DATA DEFESA</b>	28/02/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/03/2016 a 28/02/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM      (X) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Dificuldades e obstáculos à Segurança Alimentar e Nutricional de alunos com necessidades alimentares especiais: um estudo de caso da rede de ensino municipal de Guarulhos, SP
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Cristiane Tavares Matias
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Denise Cavallini Cyrillo
<b>DATA DEFESA</b>	27/11/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa – Vínculo Empregatício
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM      ( ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Estado nutricional e a percepção de merendeiras sobre aspectos da sua atuação profissional: um estudo de caso com merendeiras de Carapicuíba
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Nyvian Alexandre Kutz
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Denise Cavallini Cyrillo
<b>DATA DEFESA</b>	06/11/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/04/2016 a 31/03/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação nutricional relativa ao selênio de indivíduos adultos da cidade de Manaus-Amazonas
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Margarete de Sá Soares
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Silvia Maria Franciscato Cozzolino
<b>DATA DEFESA</b>	24/04/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/05/2015 a 30/11/2015 - teve bolsa anterior na Univ. Amazonas)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM (X) NÃO

6.6.1.2. *Teses Defendidas*

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Concepção de uma ferramenta computacional para a geração de planos alimentares personalizados, considerando preferências e necessidades nutricionais
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Kristy Soraya Coelho
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Elizabete Wenzel de Menezes
<b>DATA DEFESA</b>	28/09/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/06/2014 a 31/05/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( X ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Reformulação da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Fernanda Grande
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Elizabete Wenzel de Menezes
<b>DATA DEFESA</b>	27/09/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (12/2016 a 09/2018) CNPq (09/2016 a 09/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( X ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos da renda sobre atributos da alimentação no Brasil: Uma análise da influência de medidas associadas ao salário mínimo sobre dimensões da segurança alimentar e nutricional
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	André Bento Chaves Santana
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Flávia Mori Sarti
<b>DATA DEFESA</b>	21/09/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/07/2014 a 30/06/2018)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( X ) NÃO

<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Padrão de consumo alimentar e prática de atividade física entre adolescentes de famílias em diferentes estratos sociais: Revisão sistemática de literatura e análise de dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE 2009, 2012 e 2015)
<b>IDIOMA</b>	Português
<b>ALUNO(A)</b>	Mariana Rebello Haddad
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Flávia Mori Sarti
<b>DATA DEFESA</b>	13/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa - Vínculo Empregatício
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM      ( X ) NÃO

6.6.3. Tabela Sinóptica de Defesas

<b>TIPO</b>	<b>CONCLUÍDO</b>
Dissertação de Mestrado	05
Tese de Doutorado	04
Tese de Doutorado em DD	00
<b>TOTAL</b>	<b>09</b>

## 6.7. Orientações e Supervisões

### 6.7.1. Nível Graduação

#### 6.7.1.1. *Orientações de Iniciação Científica **Iniciadas** em 2018*

<b>ALUNO (A)</b>	Gabriela Gebrin Domingues
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	“Avaliação de danos no DNA de fígado de ratos Fischer 344 submetidos a modelo de hepatocarcinogênese e tratados com lipídeos estruturados obtidos pela interesterificação da tributirina com tricaprilina
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2018 a 28/02/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno

<b>ALUNO (A)</b>	Isis Azeka Indig
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito dos tratamentos de células de câncer intestinal com pectinas modificadas de chuchus, mamões e maracujás
<b>ANO/PERÍODO</b>	27/09/2018 a 26/09/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi

<b>ALUNO (A)</b>	Israel Simões Beraldo
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito in vitro dos tratamentos de pectinas de mamões verdes e maduros em esferoides de células de câncer de cólon
<b>ANO/PERÍODO</b>	22/05/2018 a 21/05/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi

<b>ALUNO (A)</b>	Julia Elizabeth Stocco
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Ação do metil-jasmonato combinado a pulsos de ultravioleta C sobre a formação de compostos voláteis em tomate e pimenta
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/03/2018 a 31/07/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto

<b>ALUNO (A)</b>	Karina Ghougassian Barrionuevo
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Genes de enterotoxinas em estafilococos coagulase positiva isolados de queijos minas artesanais maturados, comercializados em São Paulo
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/03/2018 a 28/02/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco

<b>ALUNO (A)</b>	Leticia Maeda Cajaiba
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Aplicação de fenolípídeos para aumentar a estabilidade oxidativa de emulsões contendo ácidos graxos N-3
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2018 a 31/07/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Inar Castro Erger

<b>ALUNO (A)</b>	Nathalie Baglione Reboucas
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Síntese e caracterização de nanogéis de pectina de citros associado à lisozima com encapsulamento de inibidores de galectina-3
<b>ANO/PERÍODO</b>	30/08/2018 a 29/08/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	(PIBIC) CNPq
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi

<b>ALUNO (A)</b>	Nilton Sales Neves Junior
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da influência da intensidade luminosa no crescimento de <i>Chlamydomonas reinhardtii</i>
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/03/2018 a 28/02/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Lívia Seno Ferreira Camargo (Pós-Graduanda)

<b>ALUNO (A)</b>	Raphael Carvalho Beraldo
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito do tratamento das frações da parede celular de mamões com pectinases em células de câncer de cólon
<b>ANO/PERÍODO</b>	22/05/2018 a 21/05/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi



<b>ALUNO (A)</b>	Rodrigo Invernort Tamarossi
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito dos tratamentos com fibra de mamão papaia verde e maduro em modelo in vivo de carcinogênese de cólon
<b>ANO/PERÍODO</b>	22/05/2018 a 21/05/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Dr. João Paulo Fabi

<b>ALUNO (A)</b>	Stephanie Patricia Teran Rivera
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Isolamento da Vitisin A de vinho tinto e efeito no potencial redox de células beta-pancreáticas submetidas ao estresse oxidativo
<b>ANO/PERÍODO</b>	31/08/2018 a 31/08/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Neuza Mariko Aymoto Hassimotto

<b>ALUNO (A)</b>	Thales Souza Santos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos da inibição in vitro dos TLRs 2, 3 e 4 de células de câncer colorretal humano no tratamento com pectinas de mamão papaia
<b>ANO/PERÍODO</b>	22/05/2018 a 21/05/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi

<b>ALUNO (A)</b>	Thiago Mota Vieira
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Effect of lon-term consumption of oxidized polyunsaturated fatty on atherosclerotic lesion in LDL receptor knockout mice. (Part II)
<b>ANO/PERÍODO</b>	08/11/2017 a 07/11/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Inar Castro Erger

6.7.1.2. *Orientações de Iniciação Científica **Concluídas** em 2018*

<b>ALUNO (A)</b>	Ana Paula Franco Auriemo
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos da beta-ionona na proliferação celular em modelo experimental de hepatocarcinogênese com fibrose
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno

<b>ALUNO (A)</b>	Carolinna Lis Bellinello Leite
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da apoptose, proliferação e danos do DNA em tecido hepático de ratos tratados com lipídios estruturados obtidos a partir da tributirina e tricaprilina e submetidos a modelo de hepatocarcinogênese
<b>ANO/PERÍODO</b>	02/08/2017 a 01/02/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem fomento
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno

<b>ALUNO (A)</b>	Denise Matos de Oliveira
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da capacidade inibitória in vitro e in vivo de compostos fenólicos da jaboticaba Sabará (Plinia jaboticaba (Vell.) Berg) sobre a lipase pancreática e a alfa glicosidase”
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez

<b>ALUNO (A)</b>	Elis Silva de Lima
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Modulação da formação de compostos voláteis durante o amadurecimento de tomates (Solanum lycopersicum) cv. Micro-Tom sob efeito dos hormônios etileno e auxina
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto

<b>ALUNO (A)</b>	Gabriela Carvalho Moraes
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Identificação da microbiota de queijos artesanais provenientes da Serra da Canastra - MG e da cultura iniciadora natural utilizada em sua produção
<b>ANO/PERÍODO</b>	13/09/2017 a 31/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PUB (USP)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Christian Hoffmann

<b>ALUNO (A)</b>	Giovana Pereira Martucelli
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da ingestão alimentar de indivíduos saudáveis e sua relação com o status de selênio e os marcadores do metabolismo lipídico
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Silvia Maria Franciscato Cozzolino

<b>ALUNO (A)</b>	Louise Rizzuto Gomes (Graduanda em Nutrição)
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	A dieta de voluntários com doença renal crônica participantes em ensaio clínico com ingrediente funcional e sua relação com a microbiota intestinal
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/09/2017 a 31/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PUB (USP)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Christian Hoffmann

<b>ALUNO (A)</b>	Marina Cardinot Mafioletti
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação dos efeitos dos ácidos graxos conjugados na produção de espécies reativas e peroxidação lipídica em cultura de células hepáticas HepG2
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/07/20107 a 31/12/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Cota Pesquisador (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Jorge Mancini Filho

<b>ALUNO (A)</b>	Monica Adriana Silveira
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Dados de consumo e práticas de manipulação de verduras folhosas por consumidores na cidade de São Paulo
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Daniele Fernanda Maffei (Pós-graduanda)

<b>ALUNO (A)</b>	Poliana Scarcella D'Oliveira Herszkowicz
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Correlação do Microbioma Oral da População Ribeirinha do Rio Solimões (AM) com o Padrão Alimentar
<b>ANO/PERÍODO</b>	06/09/2017 a 05/09/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem fomento
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Christian Hoffmann

<b>ALUNO (A)</b>	Stephanie Patricia Teran Rivera
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Evolução do perfil de anticianinas durante envelhecimento do vinho tinto
<b>ANO/PERÍODO</b>	08/11/2017 a 07/09/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Neuza Mariko Aymoto Hassimotto

<b>ALUNO (A)</b>	Sergio Henrique dos Santos Lins
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	As relações ecológicas interespecíficas mediadas pelas leveduras do fermento endógeno do queijo da Serra da Canastra
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/09/2017 a 31/08/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PUB (USP)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Christian Hoffmann

<b>ALUNO (A)</b>	Vanessa Cristina da Silva
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da proliferação celular, apoptose e modificações epigenéticas em neoplasias mamárias da prole feminina de camundongos machos obesos tratados ou não com suco de laranja
<b>ANO/PERÍODO</b>	01/08/2017 a 31/07/2018
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PIBIC (CNPq)
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong

<b>ALUNO (A)</b>	Thiago Mota Vieira
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Effect of lon-term consumption of oxidized polyunsaturated fatty on atherosclerotic lesion in LDL receptor knockout mice. (Part II)
<b>ANO/PERÍODO</b>	08/11/2018 a 31/01/2019
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Inar Castro Erger

6.7.1.3. *Orientações de Trabalhos de Conclusão de Curso **Iniciadas** em 2018*

<b>ALUNO (A)</b>	Bruna Dias da Ponte
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Veganismo: Comparação entre as informações divulgadas pela mídia leiga e as evidências científicas
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi

6.7.1.4. *Orientações de Trabalhos de Conclusão de Curso **Concluídas** em 2018*

<b>ALUNO (A)</b>	Adrian Eduardo Yamada Camara
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	A microbiota intestinal como alvo terapêutico para doenças cardiometabólicas
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Christian Hoffmann
<b>DATA DA DEFESA</b>	04/07/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Ana Flavia Gindro
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Consumo de carnes vermelhas e processadas e o risco de desenvolvimento de câncer colorretal: aspectos mecanísticos e de prevenção
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/2
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong
<b>DATA DA DEFESA</b>	03/12/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Bruna Yumi Saiki Kiyota
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Influência do etileno e do ácido indol-3-acético na formação de compostos voláteis do aroma em morangos (Fragaria x ananassa Duch.)
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/2
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto
<b>DATA DA DEFESA</b>	28/11/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Caroline Naomi Fukusawa Yokota
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	O papel dos ácidos graxos ômega-3 no estresse de retículo endoplasmático
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/2
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong
<b>DATA DA DEFESA</b>	05/11/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Cynthia Lee Fuchida
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Jejum intermitente: Análise dos principais benefícios e riscos da prática
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>DATA DA DEFESA</b>	25/06/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Flávia Boff Gomes
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito da suplementação de determinados antioxidantes no tratamento adjuvante do câncer
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>DATA DA DEFESA</b>	14/06/2018

<b>ALUNO (A)</b>	João Marcos Scafuro Lima
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	<i>Cronobacter sakazakii</i> : incidência, patogenicidade e impacto para a indústria alimentícia
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/2
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>DATA DA DEFESA</b>	27/11/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Letícia Fernanda Simões de Andrade
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Plant sterols supplementation during childhood: Does it prevent or reinforce atherosclerosis progression?
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/2
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Inar Castro Erger
<b>DATA DA DEFESA</b>	12/11/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Marilia Prado Salum Peroni
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Interação alimentação -epigenoma e modulação do risco de câncer
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong
<b>DATA DA DEFESA</b>	12/06/2018

<b>ALUNO (A)</b>	Tatiana Bertoni Bacovsky
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	O potencial antioxidante do sulforafano - enfoque na via Nrf 2/KEAP1
<b>ANO/PERÍODO</b>	2018/1
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Silvia Maria Fransciscato Cozzolino
<b>DATA DA DEFESA</b>	11/06/2018



6.7.2. Nível Pós-Graduação6.7.2.1. *Orientações de Mestrado **Iniciadas** em 2018*

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Interações populacionais mediadas por quorum sensing na microbiota do soro-fermento utilizado na produção do queijo canastra
<b>ALUNO (A)</b>	Augusto Tiberio Figueira
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPQ (01/11/2018 a 31/10/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	12/04/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Biologia de sistemas aplicada ao estudo do amadurecimento de mamões: influência do etileno
<b>ALUNO (A)</b>	Caroline Giacomelli Soares
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/11/2018 a 31/10/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	09/04/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Quorum Quenching por compostos fenólicos
<b>ALUNO (A)</b>	Catarina Angeli Santos
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/10/2018 a 30/09/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	22/03/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Papel dos compostos fenólicos de frutos nativos brasileiros sobre a resistência à insulina do músculo esquelético induzida por obesidade
<b>ALUNO (A)</b>	Erika Vicencia Monteiro Pessoa
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/07/2018 a 01/06/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	04/01/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Caracterização de cereja-do-rio grande ( <i>Eugenia involucrata</i> DC.) e grumixama ( <i>Eugenia brasiliensis</i> LAM.), frutos nativos da mata atlântica, quanto a compostos voláteis, açúcares, ácidos orgânicos, aminoácidos e ácidos graxos.
<b>ALUNO (A)</b>	Florença Maria Borges
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/08/2018 a 01/02/2019) FAPESP a partir de 03/19
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	15/02/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Caracterização química e de compostos fenólicos e inibição de $\alpha$ -amilase, $\alpha$ -glicosidase de frutas não tradicionais brasileiras
<b>ALUNO (A)</b>	Jacqueline de Oliveira Sanches Valerio Navarro
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Franco Maria Lajolo
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/07/2018 a 30/06/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	07/12/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Inflamação intestinal associada à obesidade: efeito dos compostos fenólicos da jaboticaba-sabará (plinia jaboticaba (VELL.) Berg)
<b>ALUNO (A)</b>	Larissa Rodrigues
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Maria Inès Genovese Rodriguez
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/06/2018 a 31/05/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	16/11/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Influência do metil-jasmonato na formação de compostos voláteis do aroma em frutos climatéricos e não climatéricos
<b>ALUNO (A)</b>	Letícia Gabriele Damasceno Santos
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/08/2018 a 31/07/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	25/01/2021

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Estudo da composição volátil, química e sensorial dos vinhos de variedade syrah de duas regiões de diferentes "terroir" do sudeste brasileiro elaborados em ciclos de inverno
<b>ALUNO (A)</b>	Lucas Bueno do Amaral
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Eduardo Purgatto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/07/2018 a 30/06/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	17/11/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da biodisponibilidade dos polifenóis de cambuci ( <i>Campomanesia phaea</i> Berg) em indivíduos saudáveis e portadores de diabetes mellitus tipo 2
<b>ALUNO (A)</b>	Rafaela Rossi e Silva
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/02/2019 a 30/11/2019)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	14/12/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos da suplementação com selênio em parâmetros metabólicos, reprodutivos e epigenéticos de ratos Sprague-Dawley machos alimentados com dieta hiperlipídica
<b>ALUNO (A)</b>	Rodrigo Hideaki Kushimijo
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/07/2018 a 01/02/2019) Solicitou desligamento em 27/02/2019
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	28/12/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da presença de ácidos graxos trans em alimentos processados
<b>ALUNO (A)</b>	Tamires Carvalho Lins
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Jorge Mancini Filho
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/02/2018 a 31/01/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	24/07/2020

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Eventual atividade quimiopreventiva de lipídios estruturados obtidos a partir da tributirina e tricaprilina na fase de promoção hepatocarcionogênese
<b>ALUNO (A)</b>	Thais Pereira D'Amico
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/05/2018 a 30/04/2020)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	04/11/2020

6.7.2.2. Orientações de Doutorado **Iniciadas** em 2018

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeito de inibidores do quorum sensing sobre a formação de biofilmes de <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Salmonella</i> sp
<b>ALUNO (A)</b>	Beatriz Ximena Valencia Quecan
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/11/2018 a 01/10/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	26/10/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Inibição química e biológica do fator de crescimento MIDKINE por polissacarídeos alimentares e os efeitos do tratamento em células de câncer
<b>ALUNO (A)</b>	Ellen Cristina Miranda Lacerda
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/10/2018 a 01/01/2019) CNPq (01/02/2019 a 30/09/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	26/09/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos sub-inibitórios de compostos fenólicos sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> PAO1
<b>ALUNO (A)</b>	Emília Maria França Lima
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CAPES (01/10/2018 a 01/09/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	20/09/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Estudo da modulação das vias de sinalização dos receptores toll-like de células de câncer colorretal tratadas com pectinas nativas e modificadas de mamões e maracujás
<b>ALUNO (A)</b>	Felipe Silva de Santana
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/01/2019 a 31/12/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	12/12/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos (Doutorado Direto)
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Avaliação da influência da programação paterna câncer de mama via dieta hiperlipídica de origem animal na resistência tumoral ao tamoxifeno e do efeito da sua combinação com o ácido metilselenínico
<b>ALUNO (A)</b>	Gabriela de Freitas Laiber Pascoal
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Thomas Prates Ong
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/06/2018 a 31/05/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	30/05/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos (Doutorado Direto)
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Potencial quimiopreventivo de lipídios estruturados obtidos por interesterificação da tributirina com tricaprilina na hepatocarcinogênese experimental
<b>ALUNO (A)</b>	Juliana Marques Affonso
<b>ORIENTADOR (A)</b>	Fernando Salvador Moreno
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/03/2018 a 28/02/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	07/03/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos (Doutorado Direto)
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Efeitos biológicos de nanogéis de pectina de frutas associados à lizozima e a inibidores de galectina-3 em cultura de células de câncer de cólon
<b>ALUNO (A)</b>	Magner Pessoa da Silva
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/05/2018 a 30/04/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	25/04/2022

<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM</b>	Ciência dos Alimentos
<b>TÍTULO DO TRABALHO</b>	Nanocompostos de polissacarídeos associados à lizozima: uma nova abordagem para o melhoramento da biodisponibilidade de compostos bioativos derivados de frutas
<b>ALUNO (A)</b>	Thiécla Katiane Rosales Silva
<b>ORIENTADOR (A)</b>	João Paulo Fabi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq (01/08/2018 a 31/07/2022)
<b>DUPLO DIPLOMA</b>	( ) SIM ( x ) NÃO
<b>PREVISÃO DE DEFESA</b>	18/07/2022



6.7.1. Nível Pós-Doutorado (Programa Ciência dos Alimentos)6.7.1.1. *Supervisão de Pós-Doc Iniciadas em 2018*

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Intervenções dietéticas e atividade anti-inflamatória HDL: potencial modulatório sobre a polarização de macrófagos
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Bianca Sclaro
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Inar Castro Erger
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/03/2018 a 29/02/2020

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Influência do ácido graxo conjugado alpha-eleosteárico, presente no óleo da semente do melão-de-são-caetano, e seu papel nos processos oxidativos e inflamatórios em linhagem celular pré-adipócitos 3T3-L1
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Luciana Tedesco Yoshime
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Jorge Mancini Filho
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/07/2018 a 30/06/2019

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Determinação da atividade proteolítica e do potencial funcional de bactérias lácticas para a redução in vitro da atividade imunogênica do glúten
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Marcela Albuquerque Cavalcanti de Albuquerque
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	03/09/2018 a 02/09/2021

---

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Efeito da ingestão de suco de uva e de suco de laranja sanguínea na modulação da microbiota intestinal e na concentração de metabólitos relacionados ao risco cardiovascular em mulheres com sobrepeso
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Telma Angelina Faraldo Correa
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Franco Maria Lajolo
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	CNPq
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	04/12/2018 a 04/12/2019

6.7.1.2. *Supervisão de Pós-Doc Concluídas em 2018*

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Aplicação de ferramentas de microbiologia preditiva e de avaliação quantitativa de risco microbiológico para estimar o impacto à saúde devido ao consumo de hortaliças orgânicas, com foco em <i>Salmonella</i> spp.
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Daniele Fernanda Maffei
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA DE CONCLUSÃO</b>	01/08/2016 a 13/03/2018

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Análise metabolômica por GC-MS e LC-MS de diferentes variedades de pitanga ( <i>Eugenia uniflora</i> L., Myrtaceae) em três estágios de maturação
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Grazieli Benedetti Pascoal
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Eduardo Purgatto
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	Sem bolsa
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA DE CONCLUSÃO</b>	27/03/2017 a 26/03/2018

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Perfil metabólico e sensorial de bananas armazenadas a baixas temperaturas avaliado por técnicas sensômicas
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Heliofabia Virginia de Vasconcelos Facundo
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Beatriz Rosana Cordenunsi
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA DE CONCLUSÃO</b>	19/08/2016 a 30/06/2018

6.7.2. Nível Pós-Doutorado (Programa Interunidades de Nutrição Humana Aplicada)

6.7.2.1. *Supervisão de Pós-Doc Iniciadas em 2018*

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Óleos culinários: estabilidade oxidativa e implicações das formas de uso na saúde humana
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Bianka Caliman Salvador
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PNPD/CAPES
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/08/2018 a 31/07/2019

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Apneia obstrutiva do sono e HIV: investigação da relação entre estado nutricional, composição corporal e alimentação
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Camila Maria de Melo
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Sandra Maria Lima Ribeiro
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PNPD/CAPES (02/2018 a 07/2018)
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/03/2018 a 28/10/2018

6.7.2.2. *Supervisão de Pós-Doc Concluídas em 2018*

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Apneia obstrutiva do sono e HIV: investigação da relação entre estado nutricional, composição corporal e alimentação
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Camila Maria de Melo
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PNPD/CAPES (02/2018 a 07/2018)
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/03/2018 a 31/07/2018

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Mecanismo de ação de ingrediente funcional sobre hormônio gastrointestinal, homeostase da glicose, microbiota intestinal e ácidos graxos de cadeia curta
<b>NOME DO (A) PÓS-DOCTORANDO (A)</b>	Fabiana Andréa Hoffmann Sardá
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Elizabete Wenzel de Menezes
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	PNPD/CAPES (08/2016 a 01/2018)
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	01/03/2018 a 31/07/2018

### 6.7.3. Orientações de Outra Natureza

#### 6.7.3.1. *Supervisão de Pesquisador Colaborador*

<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Abordagem metagenômica para caracterização microbiológica e segurança de queijos artesanais brasileiros
<b>NOME DO (A) PESQUISADOR (A)</b>	Gustavo Augusto Lacorte
<b>SUPERVISOR (A)</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
<b>BOLSA/AUXÍLIO FINANCEIRO</b>	FAPESP
<b>PAÍS/LOCAL DE ORIGEM</b>	Brasil/São Paulo
<b>DATA PREVISTA DE CONCLUSÃO</b>	07/03/2018 a 19/01/2019

**6.7.3.2. Iniciadas e Concluídas em 2018**

1. Débora Preceliano de Oliveira. Programa de Aperfeiçoamento de Ensino – PAE. 2018. Orientação de outra natureza: estágio de docência (Farmácia Bioquímica) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Disciplina: FBA0521 O Microbioma Intestinal e Humano. Orientadora: Christian Hoffmann.
2. Gabriela Machado Novaes. Programa de Aperfeiçoamento de Ensino – PAE. 2018. Orientação de outra natureza: estágio de docência (Farmácia Bioquímica) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Disciplina: FBA0436 Nutrigenômica. Orientadora: Thomas Prates Ong.
3. Manuela Souza Brito Siqueira. Programa de Aperfeiçoamento de Ensino – PAE. 2018. Orientação de outra natureza: estágio de docência (Farmácia Bioquímica) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Disciplina: FBA0413 Química de Alimentos. Orientador: Neuza Mariko Aymoto Hassimotto.
4. Márcio Hercules de Caldas Moura. Programa de Aperfeiçoamento de Ensino – PAE. 2018. Orientação de outra natureza: estágio de docência (Farmácia Bioquímica) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Disciplina: FBA0201 Bromatologia Básica. Orientador: Eduardo Purgatto.
5. Mayara Lilian Paulino Miranda. Programa de Aperfeiçoamento de Ensino – PAE. 2018. Orientação de outra natureza: estágio de docência (Farmácia Bioquímica) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Disciplina: FBA0201 Bromatologia Básica. Orientador: Eduardo Purgatto.

6.7.4. Tabela Sinóptica de Orientações/Supervisões (iniciadas/concluídas)

<b>TIPO</b>	<b>INICIADO</b>	<b>CONCLUÍDO</b>
Iniciação Científica	13	14
Trabalho de Conclusão de Curso	01	10
Mestrado	13	07
Duplo Diploma Mestrado	00	00
Doutorado	09	08
Duplo Diploma Doutorado	00	00
Pós-Doutorado	07	05
Pesquisador Colaborador	01	00
PAE	05	05
<b>TOTAL</b>	<b>49</b>	<b>49</b>



6.7.5. Tabela Sinóptica de Bolsas Concedidas (*iniciadas em 2018*)

INICIAÇÃO CIENTÍFICA	
CNPq	03
CAPES	00
FAPESP	07
OUTRAS	00
SEM BOLSA	03
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>

TCC	
CNPq	00
CAPES	00
FAPESP	00
OUTRAS	00
SEM BOLSA	00
<b>TOTAL</b>	<b>00</b>

MESTRADO	
CNPq	03
CAPES	04
FAPESP	02
OUTRAS	00
SEM BOLSA	01
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>

DOUTORADO	
CNPq	03
CAPES	04
FAPESP	00
OUTRAS	00
SEM BOLSA	02
<b>TOTAL</b>	<b>09</b>

PÓS-DOUTORADO	
CNPq	02
CAPES	02
FAPESP	02
OUTRAS	00
SEM BOLSA	00
<b>TOTAL</b>	<b>06</b>

OUTRA ORIENTAÇÕES/SUPERVISÕES	
CNPq	00
CAPES	00
FAPESP	01
OUTRAS (PAE)	05
SEM BOLSA	00
<b>TOTAL</b>	<b>06</b>

## 6.8. Prêmios e Outras Distinções

### 6.8.1. Prêmios e Outras Distinções

1	<b>TIPO</b>	Prêmio Nacional da Academia de Ciências de Cuba, na área de Ciências Naturais e Exatas, para o trabalho "Las Algas marinas del genero <i>Halimeda</i> como fuente de antioxidantes naturales" Entidade executora principal: Grupo de Farmacologia y Toxicologia, Faculdade Biologia, Universidade de Havana, Cuba
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Alexis Vidal Novoa e Jorge Mancini Filho
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( X ) INTERNACIONAL

2	<b>TIPO</b>	Prêmio Tese Destaque USP 2018 – Menção Honrosa na Grande área Ciências Agrárias para o trabalho "Combined bioactive approach over atherosclerosis risk biomarkers
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Bianca Scolaro, orientada da Profa. Dra. Inar Castro Erger
	<b>TIPO</b>	( X ) NACIONAL ( ) INTERNACIONAL

3	<b>TIPO</b>	Prêmio "Student Travel Scholarship Award, IAFP 2018 (Annual Meeting, International Association for Food Protection), Salt Lake City/EUA, para o trabalho "Clonal Spread of bla CMY-2 -producing Salmonella Heidelberg ST15 Isolated from Commercial Chicken Meat in Brazil"
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Daniel Farias Marinho do Monte, orientado da Profa. Dra. Mariza Landgraf
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( X ) INTERNACIONAL

4	<b>TIPO</b>	Developing Scientists Best Poster Awards (First Place) The International Committee on Food Microbiology and Hygiene of the International Union of Microbiological Societies (ICFMH-IUMS), 26th International ICFMH Conference, in Berlin (Germany). "The changing epidemiology of Salmonella enterica: Distribution of serotypes among 2000 to 2016 in Brazil"
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Daniel Farias Marinho do Monte, orientado da Profa. Dra. Mariza Landgraf
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( x ) INTERNACIONAL

5	<b>TIPO</b>	Homenagem nos 120 Anos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, 2018, título de Professor Emérito
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Prof. Franco Maria Lajolo
	<b>TIPO</b>	( X ) NACIONAL ( ) INTERNACIONAL

6	<b>TIPO</b>	Homenagem no Jubileu de Ouro da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Prof. Franco Maria Lajolo
	<b>TIPO</b>	( x ) NACIONAL ( ) INTERNACIONAL

7	<b>TIPO</b>	Diploma de Honra ao Mérito pelo contribuição como diretor da Faculdade de Ciências farmacêuticas da USP, Assembléia Legislativa do estado de São Paulo
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Prof. Franco Maria Lajolo
	<b>TIPO</b>	( x ) NACIONAL ( ) INTERNACIONAL

<b>8</b>	<b>TIPO</b>	Prêmio “ICC Award for Dietary Fibre Research”, 7th International Dietary Fibre Conference 2018, Roterdã/Holanda, no “International Association for Cereal Science and Technology & WageningenUniversity”, para o trabalho “Chayote fruit polysaccharides enhance lipid efflux and regulate NLRP3 inflammasome in macrophage-like cells exposed to cholesterol crystals
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Victor Costa Castro Alves, orientado do Prof. Dr. João Roberto Oliveira do Nascimento
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( X ) INTERNACIONAL

<b>9</b>	<b>TIPO</b>	Prêmio “Malaspina International Scholars Travel Award 2018”, International Life Sciences Institute (ILSI)
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( X ) INTERNACIONAL

<b>10</b>	<b>TIPO</b>	Seleção CAPES-HARVARD Professor/Pesquisador Visitante Junior
	<b>DIA/MÊS DE CONCESSÃO</b>	06/2018
	<b>DOCENTE/ALUNO PREMIADO</b>	Prof. Uelinton Manoel Pinto
	<b>TIPO</b>	( ) NACIONAL ( x ) INTERNACIONAL

6.8.2. Tabela Sinóptica de Prêmios e Outras Distinções

<b>TIPO</b>	<b>NACIONAL</b>	<b>INTERNACIONAL</b>
<b>PRÊMIO</b>	01	05
<b>HOMENAGEM</b>	02	00
<b>OUTROS</b>	01	01
<b>TOTAL</b>	04	06

## 6.9. Produção Bibliográfica

### 6.9.1. Artigos Completos Publicados em Periódico

#### 6.9.1.1. *Indexado(s)- (ISI Web of Science/Scopus/SciELO)*

1. AGNES, T.D.F., ROSCHEL, G.G., CASTRO, I.A. (2018) The use of factorial design to evaluate the oxidation of oils containing different types of omega 3 fatty acids. *J. Sci Food Agric.* 98:2518-2529, 2018.
2. ALMEIDA, FELIPE ALVES DE; CARNEIRO, D. G.; MENDES, T. A. O.; BARROS, E.; U.M. PINTO; OLIVEIRA, L. L.; Vanetti, M.C.D.. N-dodecanoyl-homoserine lactone influences the levels of thiol and proteins related to oxidation-reduction process in Salmonella. *PLoS One*, v. 13, p. e0204673, 2018.
3. ALMONDES, KALUCE GS; CARDOSO, BARBARA R; Cominetti, Cristiane; NOGUEIRA, NADIR N; MARREIRO, DILINA; OLIVEIRA, TIAGO F; LOUREIRO, ANA PAULA; COZZOLINO, SILVIA M.. Redox balance of healthy Brazilian adults is associated with GPX1 Pro198Leu and -602 A/G polymorphisms, selenium status, anthropometric and lifestyle parameters. *Food & Function*, v. 09, p. 1-10, 2018.
4. BADIALI, CAMILLA; DE ANGELIS, GIULIA; SIMONETTI, GIOVANNA; BRASILI, ELISA; TOBARUELA, ERIC DE CASTRO; PURGATTO, EDUARDO; YIN, HENG; VALLETTA, ALESSIO; PASQUA, GABRIELLA. Chitosan oligosaccharides affect xanthone and VOC biosynthesis in *Hypericum perforatum* root cultures and enhance the antifungal activity of root extracts. *PLANT CELL REPORTS*, v. 37, p. 1471-1484, 2018.
5. BARBISAN, L. F.; MORENO, FERNANDO S.; COGLIATI, B.. Fibrosis-associated hepatocarcinogenesis revisited: establishing standard medium-term chemically-induced male and female models. *PLoS One*, 2018.
6. BARBOSA, M.S.; JURKIEWICZ, C.; LANDGRAF, M.; TODOROV, S.D.; FRANCO, B.D.G.M.. Effect of proteins, glucose and NaCl on growth, biosynthesis and functionality of bacteriocins of *Lactobacillus sakei* subsp. *sakei* 2a in foods during storage at 4-°C: Tests in food models. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 95, p. 167-171, 2018.
7. BIANCHETTI, RICARDO ERNESTO; LIRA, BRUNO SILVESTRE; MONTEIRO, S. S.; DEMARCO, D.; PURGATTO, E; ROTHAN, C.; ROSSI, MAGDALENA; FRESCHI, LUCIANO. Fruit-localized phytochromes regulate plastid biogenesis, starch synthesis, and carotenoid metabolism in tomato. *JOURNAL OF EXPERIMENTAL BOTANY*, v. 69, p. 3573-3586, 2018.
8. BIANCHI, FERNANDA; LOPES, NATALIA PONTIN; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO; Genovese, Maria Inés; SAAD, SUSANA MARTA ISAY; SIVIERI, KATIA. Impact of combining acerola by-product with a probiotic strain on a gut microbiome model. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*, v. V, p. 1-13, 2018.
9. BISCOLA, V.; CHOISSET, Y.; RABESONA, H.; CHOBERT, J.-M.; HAERTLÉ, T.; FRANCO, B.D.G.M.. Brazilian artisanal ripened cheeses as sources of proteolytic lactic acid bacteria capable of reducing cow milk allergy. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*, v. 125, p. 564-578, 2018.
10. BONVINI, ANDREA; COQUEIRO, AUDREY Y; TIRAPEGUI, JULIO; CALDER, PHILIP C; ROGERO, MARCELO M. Immunomodulatory role of branched-chain amino acids. *NUTRITION REVIEWS*, v. 78, p. 1-17, 2018.
11. CARVALHO, KÁTIA G.; BAMBIRRA, FELIPE H. S.; NICOLI, JACQUES R.; OLIVEIRA, JAMIL S.; SANTOS, ALEXANDRE M. C.; BEMQUERER, MARCELO P.; MIRANDA, ANTONIO; FRANCO, BERNADETTE D. G. M.. Characterization of multiple antilisterial peptides produced by sakacin P-producing *Lactobacillus sakei* subsp. *sakei* 2a. *ARCHIVES OF MICROBIOLOGY*, v. 200, p. 635-644, 2018.

12. CASTELAN, F.; CASTRO-ALVES, V. C.; SARAIVA, L. A.; NASCIMENTO, T.P.; CALHAU, M. F. N. S.; DIAS, C. T. S.; CORDENUNSI-LYSENKO, BEATRIZ R.. Natural ecosystem surrounding a conventional banana crop 2 improves plant health and fruit quality. *Frontiers in Plant Science*, v. 9, p. 759, 2018.
13. CASTRO-ALVES, VICTOR COSTA; NASCIMENTO, JOÃO ROBERTO OLIVEIRA DO.  $\alpha$ - and  $\beta$ - d - Glucans from the edible mushroom *Pleurotus albidus* differentially regulate lipid-induced inflammation and foam cell formation in human macrophage-like THP-1 cells. *INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES*, v. 111, p. 1222-1228, 2018.
14. CENTOFANTI, SANDRA F.; FRANCISCO, ROSSANA P. V.; PHILLIPPI, SONIA T.; CASTRO, INAR A.; HOSHIDA, MARA S.; CURI, RUI; BRIZOT, MARIA L.. Low serum fatty acid levels in pregnancies with fetal gastroschisis: A prospective study. *AMERICAN JOURNAL OF MEDICAL GENETICS PART A*, v. 176, p. 915-924, 2018.
15. CHASSOT, LIVIA N.; SCOLARO, BIANCA; ROCHEL, GABRIELA G.; COGLIATI, BRUNO; CAVALCANTI, MARCELA F.; ABDALLA, DULCINEIA S.P.; CASTRO, INAR A.. Comparison between red wine and isolated trans-resveratrol on the prevention and regression of atherosclerosis in LDLr (-/-) mice. *JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY*, v. 61, p. 48-55, 2018.
16. COMUNIAN, TALITA A.; NOGUEIRA, MARINA; SCOLARO, BIANCA; THOMAZINI, MARCELO; FERRO-FURTADO, ROSELAYNE; DE CASTRO, INAR ALVES; FAVARO-TRINDADE, CARMEN S.. Enhancing stability of echium seed oil and beta-sitosterol by their coencapsulation by complex coacervation using different combinations of wall materials and crosslinkers. *FOOD CHEMISTRY*, v. 252, p. 277-284, 2018.
17. COQUEIRO, AUDREY Y.; RAIZEL, RAQUEL; BONVINI, ANDREA; TIRAPEGUI, JULIO; ROGERO, MARCELO M.. Probiotics for inflammatory bowel diseases: a promising adjuvant treatment. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*, v. 1, p. 1-10, 2018.
18. COQUEIRO, AUDREY; RAIZEL, RAQUEL; BONVINI, ANDREA; HYPÓLITO, THAÍS; GODOIS, ALLAN; PEREIRA, JÉSSICA; GARCIA, AMANDA; LARA, RAFAEL; ROGERO, MARCELO; TIRAPEGUI, JULIO. Effects of Glutamine and Alanine Supplementation on Central Fatigue Markers in Rats Submitted to Resistance Training. *Nutrients*, v. 10, p. 119-133, 2018.
19. CRESPO YANGUAS, SARA; DA SILVA, TEREZA; PEREIRA, ISABEL; WILLEBRORDS, JOOST; MAES, MICHAËL; SAYURI NOGUEIRA, MARINA; ALVES DE CASTRO, INAR; LECLERCQ, ISABELLE; ROMUALDO, GUILHERME; BARBISAN, LUÍS; LEYBAERT, LUC; COGLIATI, BRUNO; VINKEN, MATHIEU. TAT-Gap19 and Carbenoxolone Alleviate Liver Fibrosis in Mice. *INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES*, v. 19, p. 817-834, 2018.
20. CRUZ, ALINE BERTINATTO; BIANCHETTI, RICARDO ERNESTO; ALVES, FREDERICO ROCHA RODRIGUES; PURGATTO, E.; PERES, LÁZARO EUSTÁQUIO PEREIRA; ROSSI, MAGDALENA; FRESCHI, L.. Light, Ethylene and Auxin Signaling Interaction Regulates Carotenoid Biosynthesis During Tomato Fruit Ripening. *Frontiers in Plant Science*, v. 9, p. 1370, 2018.
21. DA COSTA, NATTANE LUÍZA; LLOBODANIN, LAURA ANDREA GARCÍA; DE LIMA, MÁRCIO DIAS; CASTRO, INAR ALVES; BARBOSA, ROMMEL. Geographical recognition of Syrah wines by combining feature selection with Extreme Learning Machine. *MEASUREMENT*, v. 120, p. 92-99, 2018.
22. DA SILVA, ALINE PRISCILLA GOMES; SPRICIGO, POLIANA CRISTINA; PURGATTO, EDUARDO; DE ALENCAR, SEVERINO MATIAS; JACOMINO, ANGELO PEDRO. *Plinia trunciflora* and *Plinia cauliflora*: two species rich in bioactive compounds, terpenes, and minerals. *Journal of Food Measurement and Characterization*, v. 1, p. 1, 2018.
23. DE ALMEIDA, FELIPE ALVES; VARGAS, ERIKA LORENA GIRALDO; CARNEIRO, DEISY GUIMARÃES; PINTO, UELINTON MANOEL; VANETTI, Maria Cristina Dantas. Virtual screening of plant compounds and nonsteroidal anti-inflammatory drugs for inhibition of quorum sensing and biofilm formation in *Salmonella*. *MICROBIAL PATHOGENESIS*, v. 121, p. 369-388, 2018.
24. DE SOUZA, VOLNEI BRITO; THOMAZINI, MARCELO; ECHALAR BARRIENTOS, MARIANA A.; NALIN, CAMILA MARINA; FERRO-FURTADO, ROSELAYNE; Genovese, Maria Inés; FAVARO-

- TRINDADE, CARMEN SÍLVIA. Functional properties and encapsulation of a proanthocyanidin-rich cinnamon extract ( *Cinnamomum zeylanicum* ) by complex coacervation using gelatin and different polysaccharides. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, v. 77, p. 297-306, 2018.
25. DE-MELO, ADRIANE ALEXANDRE MACHADO; ESTEVINHO, LETICIA M.; MOREIRA, MANUELA M.; DELERUE-MATOS, CRISTINA; FREITAS, ALEX DA SILVA DE; BARTH, ORTRUD MONIKA; ALMEIDA-MURADIAN, LIGIA BICUDO DE. Phenolic profile by HPLC-MS, biological potential, and nutritional value of a promising food: Monofloral bee pollen. *JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY*, v. 2018, p. e12536, 2018.
  26. DE-MELO, ADRIANE ALEXANDRE MACHADO; ESTEVINHO, LETICIA M.; MOREIRA, MANUELA M.; DELERUE-MATOS, CRISTINA; FREITAS, ALEX DA SILVA DE; BARTH, ORTRUD MONIKA; ALMEIDA-MURADIAN, LIGIA BICUDO DE. A multivariate approach based on physicochemical parameters and biological potential for the botanical and geographical discrimination of Brazilian bee pollen. *FOOD BIOSCIENCE*, v. 25, p. 91 -110, 2018.
  27. DONADIO, JANAINA L.S.; ROGERO, MARCELO M.; GUERRA-SHINOHARA, ELVIRA M.; BARBOSA, FERNANDO; DESMARCHELIER, CHARLES; BOREL, PATRICK; SNEDDON, ALAN; HESKETH, JOHN; Cozzolino, Silvia M.F.. Genetic variants in selenoprotein genes modulate biomarkers of selenium status in response to Brazil nut supplementation (the SU.BRA.NUT study). *CLINICAL NUTRITION*, v. 57, p. 1-10, 2018.
  28. DONADO-PESTANA, CARLOS M.; DOS SANTOS-DONADO, PRISCILA R.; DAZA, L.D; BELCHIOR, THIAGO; FESTUCCIA, WILLIAM T.; GENOVESE, M. I.. Cagaita fruit ( *Eugenia dysenterica* DC.) and obesity: Role of polyphenols on already established obesity. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 103, p. 40-47, 2018.
  29. FIAMONCINI, JARLEI; RUNDLE, MILENA; GIBBONS, HELENA; THOMAS, E. LOUISE; GEILLINGER-KÄSTLE, KERSTIN; BUNZEL, DIANA; TREZZI, JEAN-PIERRE; KISELOVA-KANEVA, YOANA; WOPEREIS, SUZAN; WAHRHEIT, JUDITH; KULLING, SABINE E.; HILLER, KARSTEN; SONNTAG, DENISE; IVANOVA, DIANA; VAN OMMEN, BEN; FROST, GARY; BRENNAN, LORRAINE; BELL, JIMMY; DANIEL, HANNELORE. Plasma metabolome analysis identifies distinct human metabolotypes in the postprandial state with different susceptibility to weight loss-mediated metabolic improvements. *FASEB JOURNAL*, v. 10, p. fj.201800330R, 2018.
  30. GRANDI, A. Z.; PINTO, U. M.; DESTRO, M. T.. Dual-species biofilm of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* on stainless steel surface. *WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY*, v. 34, p. 1-9, 2018.
  31. LIMA, F. S.; HASTREITER, A.; ROMERO, A. B. R.; MAKIYAMA, E.; NOGUEIRA-PEDRO, A.; COLLI, CÉLIA; FOCK, R. A.. An insight into the role of magnesium in the immunomodulatory properties of mesenchymal stem cells. *JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY*, 2018.
  32. LINO, ANDERSON DIOGO DE SOUZA; VIANNA, DAIANA; OISHI, JORGE CAMARGO; SOUZA, MARKUS VINICIUS CAMPOS; RUFFONI, LEANDRO DIAS; MARIN, CECÍLIA TARDIVO; DE AVÓ, LUCIMAR RETTO DA SILVA; PEREZ, SÉRGIO EDUARDO DE ANDRADE; RODRIGUES, GERSON JHONATAN; TIRAPEGUI, JÚLIO; SHIGUEMOTO, GILBERTO EIJI. Resistance training and caloric restriction prevent systolic blood pressure rise by improving the nitric oxide effect on smooth muscle and morphological changes in the aorta of ovariectomized rats. *PLoS One*, v. 13, p. e0201843, 2018.
  33. LOPES, GRACIELA VOLZ; LANDGRAF, MARIZA; DESTRO, MARIA TERESA. Occurrence of *Campylobacter* in raw chicken and beef from retail outlets in São Paulo, Brazil. *JOURNAL OF FOOD SAFETY*, v. 1, p. e12442, 2018.
  34. MARTINS, AMANDA R.; CRISMA, AMANDA R.; MASI, LAUREANE N.; AMARAL, CATIA L.; MARZUCA-NASSR, GABRIEL N.; BOMFIM, LUCAS H.M.; TEODORO, BRUNO G.; QUEIROZ, ANDRÉ L.; SERDAN, TAMIRES D.A.; TORRES, ROSANGELA P.; MANCINI-FILHO, JORGE; RODRIGUES, ALICE C.; ALBA-LOUREIRO, TATIANA C.; PITHON-CURI, TANIA C.; GORJAO, RENATA; SILVEIRA, LEONARDO R.; CURI, RUI; NEWSHOLME, PHILIP; HIRABARA, SANDRO M.. Attenuation of obesity and insulin resistance by fish oil supplementation is associated with improved skeletal muscle mitochondrial function in mice fed a high-fat diet. *JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY*, v. 55, p. 76-88, 2018.



35. MARTINS, MAURÍLIO LOPES; PINTO, U. M.; RIEDEL, KATHARINA; VANETTI, M.C.D.. Quorum Sensing and Spoilage Potential of Psychrotrophic Enterobacteriaceae Isolated from Milk. *Biomed Research International*, v. 2018, p. 1-13, 2018.
36. MASSARETTO, ISABEL L.; ALBALADEJO, IRENE; PURGATTO, EDUARDO; FLORES, FRANCISCO B.; PLASENCIA, FÉLIX; EGEA-FERNÁNDEZ, JOSE M.; BOLARIN, MARIA C.; EGEA, ISABEL. Recovering Tomato Landraces to Simultaneously Improve Fruit Yield and Nutritional Quality Against Salt Stress. *Frontiers in Plant Science*, v. 9, p. 1778, 2018.
37. MOREIRA, VANESSA; BRASILI, ELISA; FIAMONCINI, JARLEI; MARINI, FEDERICO; MICCHELI, ALFREDO; DANIEL, HANNELORE; LEE, JENNIFER JI HYE; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; LAJOLO, FRANCO MARIA. Orange juice affects acylcarnitine metabolism in healthy volunteers as revealed by a mass-spectrometry based metabolomics approach. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 107, p. 346-352, 2018.
38. MOREIRA, VANESSA; BRASILI, ELISA; FIAMONCINI, JARLEI; MARINI, FEDERICO; MICCHELI, ALFREDO; DANIEL, HANNELORE; LEE, JENNIFER JI HYE; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; LAJOLO, FRANCO MARIA. Orange juice affects acylcarnitine metabolism in healthy volunteers as revealed by a mass-spectrometry based metabolomics approach. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 107, p. 346-352, 2018.
39. MOURA, MÁRCIO HÉRCULES CALDAS; CUNHA, MARIA GABRIELA; ALEZANDRO, MARCELA ROQUIM; GENOVESE, MARIA INÉS. Phenolic-rich jaboticaba ( *Plinia jaboticaba* (Vell.) Berg) extracts prevent high-fat-sucrose diet-induced obesity in C57BL/6 mice. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 107, p. 48-60, 2018.
40. NASCIMENTO, KELLY SOUZA DO; GASPAROTTO SATTTLER, JOSÉ AUGUSTO; LAUER MACEDO, LUCIENE FAGUNDES; SERNA GONZÁLEZ, CAROL VIVIANA; PEREIRA DE MELO, ILLANA LOUISE; DA SILVA ARAÚJO, ELIAS; GRANATO, DANIEL; SATTTLER, ARONI; ALMEIDA-MURADIAN, LIGIA BICUDO. Phenolic compounds, antioxidant capacity and physicochemical properties of Brazilian *Apis mellifera* honeys. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 91, p. 85-94, 2018.
41. NASCIMENTO, TALITA P.; CASTRO-ALVES, VICTOR C.; CASTELAN, FLORENCE P.; CALHAU, MARIA FERNANDA N.S.; SARAIVA, LORENZO A.; AGOPIAN, ROBERTA G.; CORDENUNSI-LYSENKO, BEATRIZ ROSANA. Metabolomic profiling reveals that natural biodiversity surrounding a banana crop may positively influence the nutritional/sensorial profile of ripe fruits. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, 2018.
42. OSTROSCHI, LIVIA CRISTINA; BRITO DE SOUZA, VOLNEI; ECHALAR BARRIENTOS, MARIANA ALEJANDRA; TULINI, FABRÍCIO LUIZ; COMUNIAN, TALITA ALINE; THOMAZINI, MARCELO; BALIERO, JULIO C.C.; ROUDAUT, GAËLLE; GENOVESE, MARIA INÉS; FÁVARO-TRINDADE, CARMEN SÍLVIA. Production of spray-dried proanthocyanidin-rich cinnamon ( *Cinnamomum zeylanicum* ) extract as a potential functional ingredient: Improvement of stability, sensory aspects and technological properties. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, v. 79, p. 343-351, 2018.
43. PEREIRA DE MELO, ILLANA LOUISE; DE OLIVEIRA E SILVA, ANA MARA; YOSHIME, LUCIANA TEDESCO; GASPAROTTO SATTTLER, JOSÉ AUGUSTO; TEIXEIRA DE CARVALHO, ELIANE BONIFÁCIO; MANCINI-FILHO, JORGE. Punicic acid was metabolised and incorporated in the form of conjugated linoleic acid in different rat tissues. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*, v. 1, p. 1-11, 2018.
44. RODRIGUES DE S, BIANCA, GASPAROTTO SATTTLER, JOSÉ AUGUSTO, DE-MELO, ADRIANE ALEXANDRE MACHADO, GRANATO, DANIEL, ARAUJO, ELIAS DA SILVA, FREITAS, ALEX DA SILVA, BARTH, ORTRUD MONIKA, SATTTLER, ARONI, ALMEIDA-MURADIAN, LIGIA BICUDO. Physicochemical parameters and content of B-complex vitamins: an exploratory study of bee pollen from southern Brazilian states. *Rev. chil. nutr.*, Santiago, v. 45, n. 3, p. 232-242, Sept. 2018.
45. ROSSI, LUCIANA; TIRAPEGUI, JULIO. BODY IMAGE DISSATISFACTION AMONG GYM-GOERS IN BRAZIL. *Revista Brasileira de Medicina do Esporte*, v. 24, p. 162-166, 2018.

46. SARAIVA, LORENZO A.; CASTELAN, FLORENCE P.; GOMES, BRUNA L.; PURGATTO, EDUARDO; CORDENUNSI-LYSENKO, BEATRIZ R.. Thap Maeo bananas: Fast ripening and full ethylene perception at low doses. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 105, p. 384-392, 2018.
47. SARAIVA, LORENZO A.; CASTELAN, FLORENCE P.; GOMES, BRUNA L.; PURGATTO, EDUARDO; CORDENUNSI-LYSENKO, BEATRIZ R.. Thap Maeo bananas: Fast ripening and full ethylene perception at low doses. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 105, p. 384-392, 2018.
48. SARDÁ, FABIANA ANDREA HOFFMANN; GIUNTINI, ELIANA BISTRICHE; NAZARE, JULIE-ANNE; KÖNIG, DANIEL; BAHIA, LUCIANA RIBEIRO; LAJOLO, FRANCO MARIA; MENEZES, ELIZABETE WENZEL DE. Effectiveness of carbohydrates as a functional ingredient in glycemic control. *CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ONLINE)*, v. 38, p. 561-576, 2018.
49. SCOLARO, BIANCA; NOGUEIRA, MARINA S.; PAIVA, ALINE; BERTOLAMI, ADRIANA; BARROSO, LUCIA P.; VAISAR, TOMAS; HEFFRON, SEAN P.; A. FISHER, EDWARD; CASTRO, INAR A.. Statin Dose Reduction with Complementary Diet Therapy: A Pilot Study of Personalized Medicine. *Molecular Metabolism*, v. 11, p. 137-144, 2018.
50. SCOLARO, BIANCA; SOO JIN KIM, HELLEN; DE CASTRO, INAR ALVES. Bioactive compounds as an alternative for drug co-therapy: Overcoming challenges in cardiovascular disease prevention. *CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION*, v. 58, p. 958-971, 2018.
51. SEMEANO, ANA T.S.; MAFFEI, DANIELE F.; PALMA, SUSANA; LI, ROSAMARIA W.C.; FRANCO, BERNADETTE D.G.M.; ROQUE, ANA C.A.; GRUBER, JONAS. Tilapia fish microbial spoilage monitored by a single optical gas sensor. *FOOD CONTROL*, v. 89, p. 72-76, 2018.
52. SHINAGAWA, FERNANDA BRANCO; SANTANA, FERNANDA CARVALHO DE; ARAUJO, ELIAS; PURGATTO, EDUARDO; MANCINI-FILHO, JORGE. Chemical composition of cold pressed Brazilian grape seed oil. *Food Science and Technology*, v. 38, p. 164-171, 2018.
53. SILVA, CAROLINA M. S.; CAVALHEIRO, MARIANA F.; BRESSAN, ANNA C. G.; CARVALHO, BRENDA M. O.; BANHOS, OTAVIA F. A. A.; PURGATTO, EDUARDO; HARAKAVA, RICARDO; TANAKA, FRANCISCO A. O.; HABERMANN, GUSTAVO. Aluminum-induced high IAA concentration may explain the Al susceptibility in Citrus limonia. *PLANT GROWTH REGULATION*, v. 87, p. 123-137, 2018.
54. SIQUEIRA, MANUELA DE SOUZA BRITO; BARBOSA, NAYARA CANTARINO; BARBOSA, NAYARA CANTARINO; CORDENUNSI, BEATRIZ ROSANA; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; RESENDE, EDER DUTRA DE. Chemical changes in Prata-Anã banana stored under reduced O2 and increased CO2 levels. *ACTA SCIENTIARUM. TECHNOLOGY (ONLINE)*, v. 40, p. 39788, 2018.
55. SOUZA, RÁVILA GRAZIANY MACHADO; GOMES, ALINE CORADO; DE CASTRO, INAR ALVES; MOTA, JOÃO FELIPE. A baru almond-enriched diet reduces abdominal adiposity and improves HDL concentrations: A randomized, placebo-controlled trial. *NUTRITION*, v. 55, p. 154-160, 2018.
56. TEIXEIRA, LUCIANE DE L.; DÖRR, FABIANE; DIAS, CARLOS T.S.; PINTO, ERNANI; LAJOLO, FRANCO M.; VILLAS-BÔAS, SILAS G.; HASSIMOTTO, NEUZA M.A.. Human urine metabolomic signature after ingestion of polyphenol-rich juice of purple grumixama (*Eugenia brasiliensis* Lam.). *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 11, p. 1-9, 2018.
57. TORRES, L. R.O.; SANTANA, F. C.; SHINAGAWA, F. B.; MANCINI-FILHO, J.. Bioactive compounds and functional potential of pequi (*Caryocar spp.*), a native Brazilian fruit: a review. *GRASAS Y ACEITES*, v. 69, p. 257, 2018.
58. VAZ, SÁSKIA RIBEIRO; DE AMORIM, LUIZA MOREIRA NOGUEIRA; DE NASCIMENTO, PAMELLA VANESSA FREITAS; VELOSO, VALÉRIA SOARES PIGOZZI; NOGUEIRA, MARINA SAYURI; CASTRO, INAR ALVES; MOTA, JOÃO FELIPE; BOTELHO, PATRÍCIA BORGES. Effects of green tea extract on oxidative stress and renal function in diabetic individuals: A randomized, double-blinded, controlled trial. *Journal of Functional Foods*, v. 46, p. 195-201, 2018.
59. WILLEBRORDS, JOOST; MAES, MICHAËL; PEREIRA, ISABEL VELOSO ALVES; DA SILVA, TEREZA CRISTINA; GOVONI, VERONICA MOLLICA; LOPES, VALÉRIA VERAS; YANGUAS, SARA CRESPO; SHESTOPALOV, VALERY I.; NOGUEIRA, MARINA SAYURI; DE CASTRO, INAR ALVES;

- FARHOOD, ANWAR; MANNAERTS, INGE; VAN GRUNSVEN, LEO; AKAKPO, JEPHTE; LEBOSKY, MARGITTA; JAESCHKE, HARTMUT; COGLIATI, BRUNO; VINKEN, MATHIEU. Protective effect of genetic deletion of pannexin1 in experimental mouse models of acute and chronic liver disease. *BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA-MOLECULAR BASIS OF DISEASE*, v. 1864, p. 819-830, 2018.
60. ZOLA, F. G.; RODRIGUES, ADELINA CONCEIÇÃO; OLIVEIRA, B. D. A.; SACRAMENTO, N. T. B.; TAYLOR, J. G.; PINTO, U. M.; BERTOLDI, M. C.. Mineral and centesimal contents, antioxidant activity and antimicrobial action of phenolic compounds from *Eugenia brasiliensis* Lam. pulp. *Food Science and Technology*, 2018, in press.

6.9.1.2. *Não indexado(s)*

1. COQUEIRO, AUDREY YULE; BONVINI, ANDREA; RAIZEL, RAQUEL; TIRAPEGUI, JULIO; ROGERO, MARCELO MACEDO. Probiotic supplementation in dental caries: is it possible to replace conventional treatment?. *NUTRIRE - REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO*, v. 43, p. 1-9, 2018.
2. COQUEIRO, AUDREY YULE; RAIZEL, RAQUEL; BONVINI, ANDREA; GODOIS, ALLAN DA MATA; HYPÓLITO, THAÍS MENEZES; PEREIRA, JESSICA RAMOS ROCHA; ROGERO, MARCELO MACEDO; TIRAPEGUI, JULIO. Effects of Glutamine and Alanine Supplementation on Adiposity, Plasma Lipid Profile, and Adipokines of Rats Submitted to Resistance Training. *JOURNAL OF DIETARY SUPPLEMENTS*, v. 16, p. 1-13, 2018.
3. COSTA, NATTANE ; LLOBODANIN, LAURA ; CASTRO, INAR ; BARBOSA, ROMMEL. Geographical Classification of Tannat Wines Based on Support Vector Machines and Feature Selection. *BEVERAGES*, v. 4, p. 97, 2018.
4. DE-MELO, ADRIANE ALEXANDRE MACHADO; FREITAS, ALEX DA SILVA DE; BARTH, ORTRUD MONIKA; ALMEIDA-MURADIAN, LIGIA BICUDO DE. Produção, beneficiamento e adequação à legislação do pólen apícola desidratado, produzido no Brasil.. *REVISTA CIÊNCIA EM EXTENSÃO*, v. 14, p. 55-73, 2018.
5. DONADO-PESTANA, CARLOS M; MOURA, MÁRCIO HERCULES CALDAS; DE ARAUJO, RENATA LUISE; DE LIMA SANTIAGO, GABRIELA; DE MORAES BARROS, HELENA RUDGE; GENOVESE, MARIA INÉS. Polyphenols from Brazilian native Myrtaceae fruits and their potential health benefits against obesity and its associated complications. *CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE*, v. 19, p. 42-49, 2018.
6. FIAMONCINI, JARLEI; FERNANDES BARBOSA, CARINA; ARNONI JUNIOR, JOSÉ; ARAÚJO JUNIOR, JOSÉ; TAGLIERI, CINTHIA; SZEGO, TIAGO; GELHAUS, BARBARA; POSSOLO DE SOUZA, HERALDO; DANIEL, HANNELORE; MARTINS DE LIMA, THAIS. Roux-en-Y Gastric Bypass Surgery Induces Distinct but Frequently Transient Effects on Acylcarnitine, Bile Acid and Phospholipid Levels. *METABOLITES*, v. 8, p. 83, 2018.
7. FRANZ, G.M.; GALBIATI, C.; Araujo, E; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Atividade antibacteriana e características físico-químicas do mel da amazônia, cerrado e pantanal de Mato Grosso, Brasil. *REVISTA IBERO-AMERICANA DE CIÊNCIAS AMBIENTAIS*, v. 9, n.1, 2018. <http://sustenere.co/journals/index.php/rica/article/view/2261>
8. GOMES, ALINE CORADO; HOFFMANN, CHRISTIAN; MOTA, JOÃO FELIPE. The human gut microbiota: metabolism and perspective in obesity. *Gut Microbes*, v. 1, p. 01-44, 2018.
9. LL, PEITAO; YU, SHENG; ZHU, NING; CHEN, YUN-RU; ZHOU, BIYAN; PAN, YU; TZENG, DAVID; FABI, JOAO PAULO; ARGYRIS, JASON; GARCIA-MAS, JORDI; YE, NENGUI; ZHANG, JIANHUA; GRIERSON, DONALD; XIANG, JENNY; FEI, ZHANGJUN; GIOVANNONI, JAMES; ZHONG, SILIN. Genome Encode Analyses Reveal the Basis of Convergent Evolution of Fleshy Fruit. *SSRN Electronic Journals: The English & Commonwealth Law Abstracts Journal*, v. 1, p. 1, 2018.
10. LU, P.; YU, S.; ZHU, N.; CHEN, Y.; ZHOU, B.; PAN, Y.; TZENG, D.; ARGYRIS, J.; GARCIA-MAS, J.; FABI, J.P.; YE, N.; ZHANG, J.; GRIERSON, D.; XIANG, J.; FEI, Z.; GIOVANNONI, JAMES; ZHONG, S.. Genome encode analyses reveal the basis of convergent evolution of fleshy fruit ripening. *Nature Plants*, v. 1, p. 1, 2018.
11. MALHEIROS, PATRÍCIA S.; JOZALA, ANGELA F.; PESSOA-JR., ADALBERTO; VILA, MARTA M.D.C.; BALCÃO, VICTOR M.; FRANCO, BERNADETTE D.G.M.. Immobilization of antimicrobial peptides from *Lactobacillus sakei* subsp. *sakei* 2a in bacterial cellulose: Structural and functional stabilization. *FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE*, v. 17, p. 25-29, 2018.
12. MARTINS, CARLOS EDUARDO C.; DE SOUSA LIMA, VANESSA B.; RIBEIRO, HENRIQUE QUINTAS T.; TIRAPEGUI, JULIO. Resistance training alone or combined with leucine supplementation improves the serum lipid profile of diabetic rats, whereas leucine alone does not. *Endocrine Regulations*, v. 52, p. 146-151, 2018.

13. RAIZEL, R.; COQUEIRO, A. Y.; BONVINI, A.; GODOIS, A. M.; TIRAPEGUI, JULIO. Citoproteção e inflamação: efeitos da suplementação com glutamina e alanina sobre a lesão muscular induzida pelo exercício resistido. *RBNE - Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, v. 12, p. 109, 2018.
14. RAIZEL, RAQUEL; TIRAPEGUI, JULIO. Role of glutamine, as free or dipeptide form, on muscle recovery from resistance training: a review study. *NUTRIRE - REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO*, v. 43, p. 28-38, 2018.
15. RODRIGUES DE S, BIANCA; GASPAROTTO S, JOSÉ; MACHADO DM, ADRIANE ALEXANDRE; GRANATO, DANIEL; SILVA A, ELIAS DA; SILVA DE F, ALEX DA; MONIKA B, ORTRUD; SATTLER, ARONI; BICUDO DE AM, LIGIA. Physicochemical parameters and content of B-complex vitamins: an exploratory study of bee pollen from southern Brazilian states. *REVISTA CHILENA DE NUTRICION*, v. 45, p. 232-242, 2018.
16. SARAIVA, LORENZO A.; CASTELAN, FLORENCE P.; GOMES, BRUNA L.; PURGATTO, EDUARDO; CORDENUNSI-LYSENKO, BEATRIZ R. Thap Maeo bananas: Fast ripening and full ethylene perception at low doses. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 105, p. 384-392, 2018.
17. TAVARES, E. Q. P.; GRANDIS, A.; LEMBKE, C. G.; SOUZA, G. M.; PURGATTO, E.; DE SOUZA, A. P.; BUCKERIDGE, M. S.. Roles of auxin and ethylene in aerenchyma formation in sugarcane roots. *PLANT SIGNALLING & BEHAVIOR (ONLINE)*, v. 13, p. e1422464, 2018.
18. TODOROV, SVETOSLAV DIMITROV; FRANCO, B.D.G.M.. In vitro Study of Some Safety and Beneficial Properties of Bacteriocinogenic *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* MK02R. *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS*, v. 64, p. 133-138, 2018.

## 6.9.2. Publicação de Livros / Capítulo de Livro / Resenha

### 6.9.2.1. *Livro(s) Publicado(s)/Organizado(s) ou Edição(ões)*

1. RIBEIRO, S. M. L.; MELO C ; TIRAPEGUI, JULIO. Avaliação Nutricional: Teoria & Prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 340p.
2. ONG, T. P.. Nutrição no início da vida, epigenética e prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis: uma janela de oportunidades para pediatras. 1. ed. São Paulo: International Life Science Institute, 2018. v. 1. 20p.

### 6.9.2.2. *Capítulo(s) de Livro(s) Publicado(s)*

1. BARROS, HELENA RUDGE DE MORAES; MOURA, M. H. C.; ARAUJO, R. L.; GENOVESE, M. I.. Bioactive Compounds of Camu-Camu (*Myrciaria dubia* Mcvaugh), the Super Fruit from the Amazon Region: Chemical Characterization and Biological Activity. In: Svetoslav Dimitrov Todorov; Fábio Alessandro Pieri. (Org.). Tropical Fruits: From Cultivation to Consumption and Health Benefits, Fruits from the Amazon. 1ed.New York: Nova Science Publishers Inc., 2018, v. 1, p. 153-186.
2. FONTELLES, CAMILE CASTILHO; DA CRUZ, RAQUEL SANTANA; HILAKIVI-CLARKE, LEENA; DE ASSIS, SONIA; ONG, THOMAS PRATES. Developmental Origins of Breast Cancer: A Paternal Perspective. *Methods in Molecular Biology*. 1ed.: Springer New York, 2018, v. , p. 91-103.
3. FONTELLES, CAMILE CASTILHO; DA CRUZ, RAQUEL SANTANA; HILAKIVI-CLARKE, LEENA; DE ASSIS, SONIA; ONG, THOMAS PRATES. Investigation of Paternal Programming of Breast Cancer Risk in Female Offspring in Rodent Models. *Methods in Molecular Biology*. 1ed.: Springer New York, 2018, v. , p. 207-220.
4. MOREIRA, VANESSA; BRASILI, ELISA; FIAMONCINI, JARLEI; MARINI, FEDERICO; MICCHELI, ALFREDO; DANIEL, HANNELORE; LEE, JENNIFER JI HYE; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; LAJOLO, FRANCO MARIA. Orange juice affects acylcarnitine metabolism in healthy volunteers as revealed by a mass-spectrometry based metabolomics approach. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 107, p. 346-352, 2018.
5. ONG, THOMAS PRATES; GUEST, PAUL C.. Nutritional Programming Effects on Development of Metabolic Disorders in Later Life. *Methods in Molecular Biology*. 1ed.: Springer New York, 2018, v. , p. 3-17.
6. PANTALEÃO LC; TEODORO G F R; TIRAPEGUI, JULIO. Alterações moleculares decorrentes da desnutrição no início da vida e síndrome metabólica.. *Fisiologia da nutrição na saúde e na doença*.. 2a.ed.Rio de Janeiro: Atheneu, 2018, v. , p. 337-357.
7. QUECÁN, BEATRIZ XIMENA VALENCIA; RIVERA, MILAGROS LISETH CASTILLO; PINTO, UELINTON MANOEL. Bioactive Phytochemicals Targeting Microbial Activities Mediated by Quorum Sensing. In: Kalia, V.C.. (Org.). *Biotechnological Applications of Quorum Sensing Inhibitors*. 1ed.: Springer Nature Singapore, 2018, v. 1, p. 397-416.
8. RAIZEL, R.; PEDROSA, R. G.; ROSSI, L.; ROGERO, MARCELO MACEDO; TIRAPEGUI, JULIO. Avaliação nutricional de atletas. In: Sandra Maria Lima Ribeiro; Camila Maria de Melo; Julio Tirapegui. (Org.). *Avaliação Nutricional: Teoria & Prática*. 2ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, v. , p. 291-302.
9. RIBEIRO, S. M. L.; ROGERO, M. M.; TIRAPEGUI, JULIO. Avaliação do estado nutricional em proteínas.. In: Sandra Maria Lima Ribeiro; Camila Maria de Melo; Julio Tirapegui. (Org.). *Avaliação Nutricional: Teoria & Prática*. 2ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, v. , p. 101-110.

10. ROGERO, M. M.; TIRAPEGUI, JULIO. Avaliação da função imune. In: Sandra Maria Lima Ribeiro; Camila Maria de Melo; Julio Tirapegui. (Org.). Avaliação Nutricional: Teoria & Prática. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, v. , p. 111-118.
11. SANTANA, DANIELLE GOMES; OLIVEIRA, ALAN SANTOS; SOUZA, MARÍLIA TRINDADE DE SANTANA; SANTOS, JOSÉ THIAGO DO CARMO; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; SILVA, ANA MARA DE OLIVEIRA E; GRESPAN, RENATA; CAMARGO, ENILTON APARECIDO. Vaccinium macrocarpon Aiton Extract Ameliorates Inflammation and Hyperalgesia through Oxidative Stress Inhibition in Experimental Acute Pancreatitis. Evidence-based Complementary and Alternative Medicine, v. 2018, p. 1-13, 2018.
12. SIQUEIRA, MANUELA DE SOUZA BRITO; BARBOSA, NAYARA CANTARINO; BARBOSA, NAYARA CANTARINO; CORDENUNSI, BEATRIZ ROSANA; HASSIMOTTO, NEUZA MARIKO AYMOTO; RESENDE, EDER DUTRA DE. Chemical changes in Prata-Anã banana stored under reduced O<sub>2</sub> and increased CO<sub>2</sub> levels. ACTA SCIENTIARUM. TECHNOLOGY (ONLINE), v. 40, p. 39788, 2018.
13. TEIXEIRA, L. L.; HASSIMOTTO, N.M.A.; LAJOLO, F. M.. Grumixama. In: Sueli Rodrigues; Ebenezer Silva; Edy de Brito. (Org.). Exotic Fruits Reference Guide. 1ed.: Academic Press, 2018, v. , p. 219-223.
14. ZOLA, F. G.; RODRIGUES, ADELINA CONCEIÇÃO; OLIVEIRA, B. D. A.; SACRAMENTO, N. T. B.; TAYLOR, J. G.; PINTO, U. M.; BERTOLDI, M. C.. Mineral and centesimal contents, antioxidant activity and antimicrobial action of phenolic compounds from Eugenia brasiliensis Lam. pulp. Food Science and Technology, 2018.

### 6.9.2.3. *Resenha*

Não houve.

6.9.3. Tabela Sinóptica da Produção Acadêmica, Científica e Cultural

<b>TIPO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ARTIGOS PUBLICADOS em PERIÓDICO INDEXADO</b>	60
<b>ARTIGOS PUBLICADOS em PERIÓDICO NÃO INDEXADO</b>	18
<b>LIVROS PUBLICADOS/ORGANIZADOS OU EDIÇÕES</b>	02
<b>CAPÍTULOS DE LIVROS</b>	14
<b>RESENHAS</b>	0
<b>TOTAL</b>	94



## 6.10. Participação em Bancas e Comissões Julgadoras

### 6.10.1. Trabalho de Conclusão de Curso - Graduação

1. MORENO, F. S. Participação em banca de Jéssica Larissa Cavalcante Abe. Ligantes de PD-1 e PD-L1 como nova estratégia no diagnóstico e tratamento do câncer. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia-bioquímica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
2. MORENO, F. S. Participação em banca de Milena Vasco Martins Costa. As limitações e a negligência ao tratamento do Sarcoma de Tecidos Moles e as barreiras de Acesso Público às novas terapias para tumores raros. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia-bioquímica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
3. HASSIMOTTO, NEUZA M. A.; COZZOLINO, S. M. F.. Participação em banca de Tatiana Bertoni Bacovsky. O potencial antioxidante do sulforafano - enfoque na via Nrf2/Keap1. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia Bioquímica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
4. SAAD, S. M. I.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Breno Han. Estudo da atividade de aldeído desidrogenase em cepas probióticas. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia e Bioquímica) - USP.
5. LANNES, S. C. S.; BOGSAN, C. S. B.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Flavia Mary Yamamoto Arimori. Alimentos orgânicos no Brasil: um panorama geral. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia e Bioquímica) - USP.
6. PIMENTEL-FILHO, NATAN DE JESUS; SILVA, N. F. N.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Ketilin Siqueira de Aguiar e Natália Alvarez Rodrigues. Queijo porungo: processo de fabricação, caracterização microbiológica e físico-química e potencial antimicrobiano de bactérias lácticas isoladas do soro-fermento. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de São Carlos.

### 6.10.2. Dissertação de Mestrado

1. SANT'ANA, A.S.; SILVA, E. O. T. R. E.; FRANCO, B.D.G.M.. Participação em banca de Mariana Gesualdo de Oiveira. Infecção humana por *Brucella abortus* pelo consumo de queijo elaborado com leite cru e sua associação à cinética de sobrevivência de *Brucella abortus* em queijo: revisão sistemática e metanálise. 2018. Dissertação (Mestrado em Epidemiologia Experimental Aplicada Às Zoonoses) - Universidade de São Paulo.
2. NASCIMENTO, M.S.; LANDGRAF, M.; MARTINS, C. G.; MELO FRANCO, BERNADETTE D.G.. Participação em banca de Rubia de Souza Olivo. Atividade de compostos antimicrobianos para aplicação em produtos cárneos processados prontos para consumo visando o controle de *Listeria monocytogenes*. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
3. HASSIMOTTO, NEUZA M. A.; TAVARES, L. C.; SAAD, S. M. I.. Participação em banca de Magali Thiyomi Uono. Eficácia da utilização de cepa probiótica de *Bacillus coagulans* no empenho zootécnico de frangos de corte. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência de alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo.
4. MARTINS, M. L.; MAFFEI, D. F.; HASSIMOTTO, NEUZA M. A.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Beatriz Ximena Valencia Quecan. Efeito de extratos orgânicos de variedades de cebola sobre o quorum sensing bacteriano. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência de alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo.
5. ONG, T. P.; CESAR, T. B.; SIVIERI, K.; HASSIMOTTO, NEUZA M. A.. Participação em banca de Mayara Adja da Silva Souza. Caracterização química de tomate roxo e estudo da metabolização de flavonoides *in vitro* e *in vivo*. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência de alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo.
6. PINTO, U. M.; VANETTI, M.C.D.; SIRCILI, M. P.; BUERIS, V.. Participação em banca de Milagros Liseth Castillo Rivera. Inibição do sistema quorum sensing AI-1 por *Capsicum frutescens* e *Capsicum annum* em bactérias Gram-negativas. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
7. PINTO, U. M.; MARTINS, MAURÍLIO LOPES; MAFFEI, D. F.; HASSIMOTTO, N. M. A.. Participação em banca de Beatriz Ximena Valencia Quecan. Efeito de extratos orgânicos de variedades de cebola sobre o quorum sensing bacteriano. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
8. MAFFEI, D. F.; MARTINS, C. G.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Carlos Henrique Tersarotto. Adesão, internalização e sobrevivência de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. em mangas (*Magifera indica*), variedade Tommy Takings. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.

### 6.10.3. Tese de Doutorado

1. ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; HASSIMOTTO, N. M. A.; ALENCAR, S. M.; MOREIRA, V.; GODOY, H.T.. Participação em banca de Jose Augusto Gasparotto Sattler. Caracterização do potencial bioativo do pólen apícola de *Eucalyptus* sp. in vitro e sua Influência sobre parâmetros de estresse oxidativo e de inflamação in vivo. 2018. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
2. COZZOLINO, SILVIA MARIA FRANCISCATO; SILVA, S. A. B.; MINUCUCCI, M.F.; FS MORENO. Participação em banca de Bruna Zavarize Reis. Expressão de microRNA circulantes em mulheres com excesso de peso suplementadas com castanha-do-brasil. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
3. HASSIMOTTO, NEUZA M. A.; MENDES, FR; TEODOROV, E; SILVA, CA; CERUTTI, SM. Participação em banca de Leonardo Frasson dos Reis. Avaliação in vitro do potencial neuroprotetor dos extratos de açaí (*Euterpe oleracea*), guaraná (*paullinia cupana*) e mate (*Ilex paraguariensis*). 2018. Tese (Doutorado em Neurociência e Cognição) - Fundação Universidade Federal do ABC.
4. LANDGRAF, MARIZA; CARVALHO, R. A.; SOBRAL, P. J. A.; TRINDADE, M. A.; S.VICENTE, A. A. O.. Participação em banca de Luis Jaime Pérez Córdoba. Filmes à base de blenda gelatina-quitosana com agentes ativos nanoemulsificados: desenvolvimento, caracterização e aplicação na conservação de mortadela fatiada refrigerada.. 2018. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade de São Paulo.
5. MORENO F; CAPELOZZI, V. L.; LOPES, F. D. T. S.; LIBERTI, E. A.; ATAYDE, S. A.. Participação em banca de Priscila Cristina Andrade. Estudo temporal dos colágenos (I, III, IV e V) e produtos de glicação avançada na sinóvia em em modelo experimental de diabetes em ratos. 2018. Tese (Doutorado em Fisiopatologia Experimental) - Faculdade de Medicina - Universidade de São Paulo.
6. MORENO FS; COGLIATI, B.; ALVES, V. A. F.; CASTRO, I.A.; BARROS, S. B. M.. Participação em banca de Paulo Eduardo Latorre Martins Tavares. Atividade anticarcinogênica da tributirina associada ou não ao sorafenibe em ratos Fischer-344 implantados com células GP7TB. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
7. MORENO FS; COMINETTI, C.; BARBOSA JUNIOR, F.; COZZOLINO, SILVIA MARIA FRANCISCATO. Participação em banca de Graziela Biude Silva. Efeito do consumo de castanhas-do-brasil (*Bertholettia excelsa* H.B.K.) sobre os biomarcadores inflamatórios e o estado nutricional relativo ao selênio de mulheres obesas. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
8. MORENO FS; DONATO JUNIOR, J.; MINUCUCCI, M.F.; COLLI, C.. Participação em banca de Amanda Batista da Rocha Romero. Restrição dietética de magnésio associada à dieta hiperlipídica: implicações sobre a homeostase do mineral e sensibilidade à insulina. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
9. MORENO FS; ONG, T. P.; COGLIATI, B.; FOLGUEIRA, M. A. A. K.; BARBISAN, L. F.. Participação em banca de Laura Helena Gasparini Fernandes. Atividade anticarcinogênica da tributirina associada ou não ao sorafenibe em ratos Fischer-344 implantados com células JM-1. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
10. MORENO, FERNANDO S.; COGLIATI, B.; ONG, T. P.; DAGLI, MARIA LÚCIA ZAIDAN; FABI, J. P.. Participação em banca de Ernesto Vargas Mendes. Caracterização do efeito anti-neoplásico do butirato em duas linhagens celulares de rato derivadas de tumores hepáticos com diferente nível de diferenciação. 2018. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
11. NEVES, C.T.C.; SAAD, S. M. I.; SIVIERI, K.; SILVA, R.C.; FRANCO, B.D.G.M.. Participação em banca de Antonio Diogo Silva Vieira. Impact of the incorporation of probiotic strains and fruits byproducts in fermented synbiotic soy product on the composition and metabolic activity of

- the gut microbiota in vitro. 2018. Tese (Doutorado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica) - Universidade de São Paulo.
12. SAAD, S. M. I.; FRANCO, B. D. G. M.; PINTO, U. M.; BERES, C.. Participação em banca de Marcela Albuquerque Cavalcanti de Albuquerque. Effect of vegetable by-products on folate production by starter and probiotic microorganisms to develop a bio-enriched fermented soy product. 2018. Tese (Doutorado em TECNOLOGIA BIOQUÍMICO-FARMACÊUTICA) - Universidade de São Paulo.
  13. SAAD, S. M. I.; PINTO, U.M.; BERES, C; FRANCO, B. D. G. M.. Participação em banca de Marcela Albuquerque Cavalcanti de Albuquerque. Effect of vegetable by-products on folate production by strater and probiotic microorganisms to develop a bioenriched fermented soy product. 2018. Tese (Doutorado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica) - Universidade de São Paulo.
  14. VANETTI, M.C.D.; MENDES, T. A. O.; BARROS, E.; PIMENTEL-FILHO, N. J.; PINTO, U. M.. Participação em banca de Felipe Alves de Almeida. Indução do mecanismo de quorum sensing por autoindutor-1 em Salmonella enterica e prospecção de inibidores. 2018. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola) - Universidade Federal de Viçosa.
  15. MORENO, FERNANDO SALVADOR; COGLIATI, BRUNO.; ALVES, VENANCIO AVANCINI FERREIRA; CASTRO, INAR ALVES DE; BARROS, SILVIA BERLANGA DE MORAES. Participação em banca de Paulo Eduardo Latorre Martins Tavares. Atividade anticarcinogênica da tributirina associada ou não ao sorafenibe em ratos Fischer-344 implantados com células GP7TB. 2018. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.

#### 6.10.4. Curso de Aperfeiçoamento/Especialização

Não houve.

#### 6.10.5. Concurso Doutor

1. FRANCO, B.D.G.M.; Oliveira, T.F.; BARBOSA JUNIOR, F.; Marquez, U.M.L.; Gloria, M.B.A. Concurso para provimento de cargo de Professor Doutor. 2018. Universidade de São Paulo.

#### 6.10.6. Concurso Livre-Docência

1. GALLAO, M. I.; MOREIRA, A. C. O. M.; DIONISIO A.P; BRITO, E. S.; SANTOS F A; JORGE, MANCINI-FILHO. Estudo de fibras do bagaço de caju (*Anacardium Occidentale L.*) no metabolismo normal e na obesidade de camundongos. 2018. Universidade Federal do Ceará.

#### 6.10.7. Concurso Titular

1. PRATO JUNIOR, J. C.; BARBOSA JUNIOR, F.; MARTINIS, E. C. P.; SOUZA, G. E. P.; MORENO F. S. Biociências aplicadas a farmácia. 2018. Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto / USP.

### 6.10.8. Outras Participações

1. ANDRADE, N. J.; PINTO, U. M.; VANETTI, M.C.D.; PENA, W. E. L.; VIEIRA, E. N. R.. Participação em banca de Adeline Conceição Rodrigues. AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTI-QUORUM SENSING DE EXTRATOS FENÓLICOS DE GRUMIXAMA E PITANGA SOBRE A FORMAÇÃO DE BIOFILMES. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.
2. COZZOLINO, F. F.; SHINOHARA, E. M. G.; FILHO, JORGE MANCINI. Participação em banca de Rafaela Rossi e Silvia. Avaliação da biodisponibilidade dos polifenóis de cambuci em indivíduos saudáveis e portadores de diabetes tipo 2. 2018. Exame de ingresso (Mestranda em Ciência dos Alimentos). Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
3. HASSIMOTTO, N. M. A.; PURGATTO, E.; FILHO, JORGE MANCINI. Participação em banca de Jacqueline de Oliveira Sanches Valerio Navarro. Caracterização química e de compostos fenólicos e inibição da alfa amilçase e alfa glicosidase de frutas não tradicionais brasileiras. 2018. Exame de ingresso (Mestranda em Ciência dos Alimentos). Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
4. KUNIGK, C. J.; MARTINIS, E. C. P.; LANDGRAF, M. Participação em banca de Marcelo Belchior Rosendo. *Salmonella spp.* em pontos críticos da cadeia de produção de hortaliças orgânicas no Estado de São Paulo: contribuição para a avaliação de risco.. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência dos Alimentos). Universidade de São Paulo.
5. LANNES, S. C. S.; CAROLINE STEEL; JORGE GUT; MANCINI FILHO, JORGE. Potencialidade da succinil quitosana como emulsificante. 2018. Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
6. MORENO F; FESTUCCIA, W. T. L.; MANCINI FILHO, J.. Participação em banca de Márcio Hércules Caldas Moura. Compostos fenólicos da jaboticaba Sabará (*Phinia jaboticaba* (vell.) Berg) na redução dos riscos à saúde causados pela obesidade e pelo diabetes mellitus tipo 2. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
7. MORENO F; FESTUCCIA, W. T. L.; MANCINI FILHO, J.. Participação em banca de Márcio Hércules Caldas Moura. Compostos fenólicos da jaboticaba Sabará (*Phinia jaboticaba* (vell.) Berg) na redução dos riscos à saúde causados pela obesidade e pelo diabetes mellitus tipo 2. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
8. MORENO, F.; FESTUCCIA, W. T. L.; FILHO, JORGE MANCINI. Compostos fenólicos da jaboticaba Sabará na redução dos riscos à saúde causados pela obesidade e pelo diabetes mellitus tipo 2. 2018. Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
9. MORENO, F.; MANCINI-FILHO, JORGE; NEVES, C. T. C.. Participação em banca de Larissa Rodrigues. Inflamação intestinal associada à obesidade: efeito dos compostos fenólicos da jaboticaba-sabará. 2018. Exame de Ingresso (Mestranda em Ciência dos Alimentos). Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
10. NEVES, C. T. C.; LANDGRAF, M; NAKAYA, H. T. I.. Participação em banca de William Ricardo Isidorio. Estudos metagenômicos de queijos artesanais provenientes da Serra da Canastra - MG, da cultura iniciadora natural utilizada em sua produção e pesquisa por bacteriocinas. 2018. Exame de ingresso (Doutorado Direto em Ciência dos Alimentos). Universidade de São Paulo.
11. ONG, T. P.; COGLIAT, B.; MANCINI FILHO, JORGE. Participação em banca de Thais Pereira D'Amico. Eventual atividade quimiopreventiva de 4 lipídios estruturados obtidos a partir da tributirina e tricaprilina na fase da prevenção da quimiocarcinogênese. 2018. Exame de ingresso (Mestranda em Ciência dos Alimentos). Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.

12. PINTO, U. M.; ALBUQUERQUE., M. A. C.. Participação em banca de Carolina Gonçalves Ferreira Lima. Qualidade microbiológica de sucos: micro-organismos deteriorantes, patogênicos e métodos de controle microbiológico. 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Microbiologia em Alimentos) - Sociedade Brasileira de Microbiologia.
13. PINTO, U. M.; ALBUQUERQUE., M. A. C.. Participação em banca de Daniela de Freitas Oliveira Watarai. Sanitizantes químicos empregados na indústria de alimentos no controle de *Listeria monocytogenes*. 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Microbiologia em Alimentos) - Sociedade Brasileira de Microbiologia.
14. PINTO, U. M.; ALBUQUERQUE., M. A. C.. Participação em banca de Isaque Rodrigues. Efeito do processo de ozonização sobre *Salmonella typhimurium* experimentalmente inoculada em grãos de pimenta do reino preta (*Piper nigrum*). 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Especialização em Microbiologia de Alimentos) - Sociedade Brasileira de Microbiologia.
15. PINTO, U. M.; ALBUQUERQUE., M. A. C.. Participação em banca de Loiane Sampaio Tavares. Surto de doenças transmitidas por alimentos associados ao consumo de pescado no Brasil: dados relativos ao período de 2000 a 2017. 2018 - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos - USP.
16. PINTO, U. M.; ALMEIDA, S. R.; GOMES, G. W.. Comissão de Seleção para a bolsa PSDE da CAPES. 2018. Universidade de São Paulo.
17. PINTO, U. M.; LACORTE, G. A.; TODOROV, S. D.. Participação em banca de Josisleine Recalde Allaion Ferreira. Caracterização microbiológica do queijo Minas artesanal comercializado em São Paulo: segurança, higiene e diversidade microbiana. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
18. PINTO, U. M.; MARTINIS, E. C. P.; KUNIGK, C. J.. Participação em banca de Luiz Henrique Groto Garutti. Influência da adição de subproduto de fruta sobre o bioenriquecimento de riboflavina em produto de soja fermentado probiótico. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
19. SAAD, S. M. I.; PINTO, U. M.; GUT, J. A. W.. Participação em banca de Thamires Maria Simões da Silva. Desenvolvimento de bebidas lácteas probióticas adicionadas de polpa de morango e suplementadas com L-triptofano elaboradas a partir de leite bubalino e bovino. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Tecnologia Bioquímica-Farmacêutica) - Universidade de São Paulo.
20. SPOTO, M. H. F.; PINTO, U. M.; ALCARDE, A. R.. Seleção de bolsista de Pós-Doutorado PNPd-CAPES. 2018. Universidade de São Paulo.
21. TOMATIELLI, RONALDO; ONG, T. P.; FILHO, JORGE MANCINI. Flavonas de citrus mecanismos de proteção da células beta-pancreática submetidas ao estresse oxidativo. 2018. Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
22. TORRES, E. A. F. S.; RICARDO OLIVEIRA; FILHO, JORGE MANCINI. Estruturação de emulsão com característica funcional tipo maionese produzida com derivado proteico. 2018. Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP.
23. GENOVESE, MARIA INÉS; LABANCA, RENATA ADRIANA; MOREIRA, EDUARDO LUIZ GASNHAR. Concurso Público para Docente do Magistério Superior, Área/Matéria Bromatologia, Estágio em Alimentos e Psicofarmacologia. 2018. Universidade Federal de Feira de Santana.

6.10.9. Tabela Sinóptica de Participação em Bancas/Comissões Julgadoras

<b>TIPO</b>	<b>DENTRO DA USP</b>	<b>FORA DA USP</b>
Trabalho de Conclusão de Curso	5	1
Dissertação de Mestrado	8	0
Tese de Doutorado	13	2
Curso de Aperfeiçoamento/Especialização	0	0
Professor Titular	1	0
Professor Doutor	1	0
Livre-Docência	0	1
Outras	18	5
<b>TOTAL</b>	<b>46</b>	<b>09</b>



## **6.11. Produção Técnica**

### 6.11.1. Patentes

Não houve.

### 6.11.2. Participação em Conselhos Editoriais e Congêneres

1. Archivos Latinoamericanos de Nutrición: Franco Maria Lajolo.
2. Corpo editorial da Brazilian Journal of Microbiology: Mariza Landgraf e Susana Marta Isay Saad;
3. Current Opinion in Food Science: Franco Maria Lajolo.
4. Current Opinion in Food Science: Maria Inés Genovese Rodriguez.
5. European Journal of Nutrition & Food Safety: Franco Maria Lajolo.
6. Food Research International: Maria Inés Genovese Rodriguez.
7. Food Science and Technology International: Franco Maria Lajolo.
8. International Journal of Food Microbiology: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco.
9. Journal of Agricultural and Food Chemistry: Franco Maria Lajolo.
10. Journal of Human Nutrition and Dietetics: Thomas Prates Ong.
11. Mellifera: Ligia Bicudo de Almeida Muradian.

### 6.11.3. Assessoria/Consultoria

1. Docente: João Paulo Fabi  
Instituição: Farma Júnior – E0mpresa Júnior da FCF/USP  
Atividade: Supervisão acadêmica – atividade não remunerada  
Período da Atividade: 04/04/2018 a 04/04/2020  
Nº de Horas: 2h/semana

### 6.11.4. Pareceres Técnicos e Laudos Periciais

Não houve.

### 6.11.5. Participação em Entrevistas

1. Christian Hoffmann e Uelinton Manoel Pinto. Queijo minas artesanal da Serra da Canastra. 2018. Media online. <https://www.youtube.com/watch?v=tVQREe8S-7Y>
2. Uelinton Manoel Pinto. Globo Repórter - 13/04/2018 - Queijos artesanais. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). <https://globoplay.globo.com/v/6661691/>
3. Uelinton Manoel Pinto. Rede Record - Domingo Espetacular - Mitos e Verdades da Alimentação. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). <http://recordtv.r7.com/domingo-espetacular/videos/mitos-e-verdades-mostra-alimentos-que-podem-matar-14092018#R7>
4. Uelinton Manoel Pinto. Jornal da Band - Sabores artesanais fazem sucesso na Mantiqueira. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). <https://www.youtube.com/watch?v=I3ZXgLrnfdA&feature=youtu.be>
5. CASTRO, I. A. Omêga 3. Vale a pena investir nas cápsulas ? Revista Proteste Saúde. São Paulo, p.7-10, 2018.

### 6.11.6. Serviços de Extensão à Comunidade

Não houve.

6.11.7. Participação em Atividades de Gestão em Órgãos Governamentais e/ou Sociedade Científica

1. ABRAPA – Associação Brasileira para a Proteção dos Alimentos. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, Mariza Landgraf.
2. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco e Mariza Landgraf.
3. CCAB – Comitê Codex Alimentarius do Brasil. Grupo de Trabalho: Mariza Landgraf.
4. CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Conselheira efetiva: Silvia Maria Franciscato Cozzolino.
5. CYTED – Programa ibero americano de Ciência e Tecnologia para o Desenvolvimento. Membro do Comitê de Agroalimentação: Jorge Mancini Filho. Período 2018-2019.
6. FAPESP – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Membro da Coordenação da área de Engenharia II – Ciência e Tecnologia de Alimentos: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco.
7. Global Food Microbiology Teachers Network – Working Party on Advanced Education in Food Microbiology. Coordenador brasileiro: Uelinton Manoel Pinto.
8. IAFoST – International Academy of Food Science and Technology. Franco Maria Lajolo.
9. ICMFH – International Commission on Food Microbiology and Hygiene. Membro: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco.
10. ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Food. Conselho: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco.
11. ILSI-Brasil - International Life Sciences. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, Franco Maria Lajolo, João Roberto Oliveira do Nascimento e Mariza Landgraf.
12. ISTERH – International Society for Trace Element Research in Humans. Conselho Científico: Silvia Maria Franciscato Cozzolino.
13. RENAPOLEN – Rede Nacional de Pesquisadores com interfaces com a Cadeia Apícola Produtiva e Parque Industrial ligado ao Pólen Apícola. Ligia Bicudo de Almeida Muradian.
14. REPEQUAB – Rede de Pesquisas em Queijos Artesanais Brasileiros. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, Christian Hoffmann e Uelinton Manoel Pinto.

15. SBAN – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Franco Maria Lajolo, Fernando Salvador Moreno e Jorge Mancini Filho (Vice-presidente 2018-2021) e Thomas Prates Ong (Secretário Geral 2016-2018).
16. SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Franco Maria Lajolo, Jorge Mancini Filho (Vice-presidente 2016-2018).
17. SBM – Sociedade Brasileira de Microbiologia. Vice-coordenador da área de Microbiologia: Uelinton Manoel Pinto.

## 6.12. Atividades Nacionais / Internacionais

### 6.12.1.1. Intercâmbio Nacional

1. Dra. Eliana Bistriche Giuntini, consultora e pesquisadora visitante, realizou atividades de apoio nos ensaios de resposta glicêmica de produtos industrializados, visando a atualização da Tabela Brasileira de Ciência dos Alimentos, no Laboratório de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos. Período: janeiro a dezembro de 2018.
2. Judith Paola Urón Santiago, doutoranda em Biotecnologia e Biociências, da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, para realização de análises químicas e bioquímicas em material de cultura de bactérias e fungos, para desenvolvimento do projeto intitulado “Efeito de bactérias produtoras da enzima ACC deaminase no desenvolvimento de cogumelos comerciais”, no Laboratório de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos. Período: março a dezembro de 2018.
3. Felipe Scalise Gaspar, graduando em Química, da Universidade de York, Reino Unido, realizou análises físico-químicas para caracterização de vinho de jabuticaba. Período: março de 2018 a março de 2019.
4. Dra. Grazieli Benedetti Pascoal, docente pela Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia, MG, que desenvolveu o projeto intitulado “Análise metabolômica por GC-MS e LC-MS de diferentes variedades de pitanga (*Eugenia uniflora* L., Myrtaceae) em três estágios de maturação”, sob supervisão do Prof. Dr. Eduardo Purgatto, no período de 27/03/2017 a 08/02/2019.
5. Dr. Gustavo Lacorte, Programa Pesquisador Colaborador, docente do Instituto Federal de Minas Gerais, campus Bambuí, para desenvolvimento do projeto “Abordagem metagenômica para caracterização microbiológica da cadeia do queijo Canastra”, no Laboratório de Microbiologia de Alimentos sob a supervisão da Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco. Período: de 19/02/2018 a 15/02/2019.
6. Judith Paola Urón Santiago, doutoranda em Biotecnologia e Biociências, da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, para desenvolvimento do projeto intitulado “Efeito de bactérias produtoras da enzima ACC deaminase no desenvolvimento de cogumelos comerciais”, no Laboratório de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos. Período: março a dezembro de 2018.
7. Dra. Luciana Rossi Marques, docente do Centro Universitário São Camilo, desenvolveu o projeto intitulado “Dependência de exercício físico, imagem e

satisfação corporal e sua interface com suplementação em academias de ginástica”, sob supervisão do Prof. Dr. Julio Orlando Tirapegui Toledo, de 11/08/2016 a 28/02/2018.

### 6.12.2. Intercâmbio Internacional (em 2018)

#### 6.12.2.1. *Professores e Pesquisadores Enviados para o Exterior*

1. Prof. Dr. Christian Hoffmann. País de destino: Escócia. Participou e apresentou trabalho no "11th Rowett-INRA Joint Symposium", no período de 11/06 a 14/06/2018, a serem realizados na Escócia e Irlanda, respectivamente. Financiamento: CEPID-FoRC.
2. Prof. Dr. Christian Hoffmann. País de destino: Irlanda. Participou e apresentou trabalho no "7th International Human Microbiome Conference", no período de 26 a 28/06/2018. Financiamento: CEPID-FoRC.
3. Prof. Dr. Eduardo Purgatto. País de destino: Itália. Participou do "Society for Experimental Biology (SEB) Annual Meeting", no período de 03/07 a 06/07/2018, em Florença/Itália. Financiamento: Universities UK.
4. Prof. Dr. João Paulo Fabi. País de destino: Argentina. participou no VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos (CICyTAC 2018), no período de 30/09 a 03/10/2018, em Córdoba/Argentina. Financiamento: CICyTAC.
5. Prof. Dr. Julio Orlando Tirapegui Toledo. País de destino: EUA. Participou e apresentou trabalho no "ACSM's 65th Annual Meeting", 9th Exercise is Medicine, WorldCongress in Exercise is Medicine, World Congress on the Basic Science of MuscleHupertrophy and Atrophy, no período de 28/05 a 04/06/2018, em Minneapolis/EUA. Financiamento: CNPq e FAPESP.
6. Prof. Dr. Mariza Landgraf. País de destino: EUA. Participou de reunião científica relacionada ao projeto de pesquisa com o grupo do Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) da University of Maryland, no período de 09/10 a 14/10/2018, em Washington/EUA. Financiamento: JIFSAN.
7. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto. País de destino: Alemanha. Participou do "26thInternational Conference and Executive Boarding Meeting 2018", ICFMH, apresentando dois trabalhos em forma de poster e uma palestra, no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: ICFMH e FoRC-USP.
8. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto. País de destino: Bermudas. Participou e apresentou trabalho no "2018 ILSI Annual Meeting", no período de 19/01 a 25/01/2018, em Hamilton/Bermudas. Financiamento: ILSI 2018 Malaspina International Scholar Travel Grant Award.



9. Prof. Thomas Prates Ong. País de destino: EUA. Participou de reuniões científicas para discutir dupla-titulação de doutorado com a Universidade de Rutgers e projetos colaborativos com a Universidade de Georgetown, no período de 27/08 a 10/09/2018, em New Brunswick/EUA. Financiamento: PRPG e CAPES/PROEX.
10. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco. País de destino: Índia. Participou da reunião anual da Internatinal Commission on Microbiological Specifications for Foods, no período de 10/10 a 19/10/2018, em New Delhi/Índia. Financiamento: ICMSF.
11. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco. País de destino: Alemanha. Participou do 26th ICFMH International Conference and Executive Board Meeting'2018, "FoodMicro 2018" no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: ICFMH e FAPESP.
12. Profa. Dra. Inar Castro Erger. País de destino: Irlanda do Norte. Apresentou trabalho científico na forma oral " Comparison between red wine and isolated resveratrol on the prevention and regression of atherosclerosis in LDL (-/-) mice.", no "16th Euro Fed Lipid Congress and Expo", no período de 17/09 a 19/09/2018, em Belfast/Irlanda do Norte. Financiamento: FAPESP.
13. Profa. Dra. Maria Ines Genovese Rodriguez. País de destino: Chile. Participou do "Segundo Encuentro Científico de Biología Vegetal y Biotecnología" promovido pelo programa de Doctorado en Ciencias con mención en Ingeniería Genética Vegetal del Instituto de Ciencias Biológicas de la Universidad de Talca, no período de 23/07 a 26/07/2017, em Talca/Chile. Financiamento: Universidad de Talca.
14. Profa. Dra. Maria Ines Genovese Rodriguez. País de destino: Peru. Participou do "Seminário Regional Latinoamericano en alimentos promisorios de origen andino, amazónico y mesoamericano" na Universidade Católica de Santa Maria, no período de 03/10 a 05/10/2018 em Arequipa/Peru. Financiamento: Food Security Center - representante na América Latina: Universidade da Costa Rica.
15. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: Alemanha. Participou do 26th ICFMH International Conference and Executive Board Meeting'2018, "FoodMicro 2018", com apresentação do trabalhos científico "Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) isolated from chicken meat in different regions of Brazil" no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: FAPESP e Renda Industrial.
16. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: EUA. Participou do IAFP Annual Meeting 2018, no qual apresentou o trabalho "Clonal Spread of FlaCMY-2-Producing Salmonella Heidelberg ST15 Isolated from Commercial Chicken Meat in Brazil", no período de 06/07 a 13/07/2018, em Salt Lake City/EUA. Financiamento: FAPESP.

17. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: Panamá. Participou como membro da Delegação Brasileira na reunião do GTFH Grupo Técnico em Higiene dos Alimentos do Codex Alimentarius, no período de 10/11 a 18/11/2018, em Cidade de Panamá/Panamá. Financiamento: CEPID-FoRC e renda industrial do Laboratório de Microbiologia de Alimentos.
18. Profa. Dra. Neuza Mariko Aymoto Hassimotto. País de destino: Inglaterra. Participou e apresentou pôster no Congresso "Bioavailability 2018 –Understanding the bioavailability of micronutrients and bioactive compounds for improved public health", no período 08 a 17/09/2018, em Norwich/Inglaterra. Financiamento: FAPESP.
19. Profa. Dra. Neuza Mariko Aymoto Hassimotto. País de destino: Portugal. Participou e apresentou pôster no "Final Conference of Positive" e no "2nd Conference on Food Biactives & Health", no período de 21/09 a 30/09/2018, em Lisboa/Portugal. Financiamento: FAPESP.

#### *6.12.2.2. Funcionários Enviados para o Exterior*

Não houve.

#### *6.12.2.3. Estudantes de Graduação Enviados para o Exterior*

Não houve.

6.12.2.4. *Estudantes de Pós-Graduação Enviados para o Exterior*

1	<b>NOME</b>	Carolina Battistini
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Chicago/EUA
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	University of Illinois
	<b>ORIENTADOR</b>	Susana Marta Isay Saad
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Dr. Jun Sun
	<b>FINANCIAMENTO</b>	PDSE/CAPES
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto: "Avaliação in vivo dos potenciais benéficos à saúde de leite Fermentado probiótico suplementado com bagaço de malte"
	<b>PERÍODO</b>	08/2018 a 01/2019

2	<b>NOME</b>	Daniel Farias Marinho do Monte
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Raleigh, NC/Estados Unidos
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	North Carolina State University-NCSU
	<b>ORIENTADOR</b>	Mariza Landgraf
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Paula J. Fedorka-Cray, PhD
	<b>FINANCIAMENTO</b>	BEPE-FAPESP
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto: "Whole-genome sequencing approach to study multidrug-resistant Salmonella enterica isolates from Brazilian slaughterhouse"
	<b>PERÍODO</b>	10/2017 a 09/2018

3	<b>NOME</b>	Eric de Castro Tobaruela
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Toulouse/França
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	École Nationale Supérieure de Toulouse
	<b>ORIENTADOR</b>	Eduardo Purgatto
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Mondher Bouzayen
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES-Cofecub nº 815-14
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Molecular aspects of hormonal interactions during fruit development"
	<b>PERÍODO</b>	10/2017 a 03/2019

4	<b>NOME</b>	Gabriela Justamante Händel Schmitz
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Nottingham/Inglaterra
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	University of Nottingham
	<b>ORIENTADOR</b>	João Roberto Oliveira do Nascimento
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Marcos Alcocer
	<b>FINANCIAMENTO</b>	BEPE-FAPESP
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Cloning, recombinant expression and validation by microarray of potentially allergenic food proteins"
	<b>PERÍODO</b>	02/2017 a 01/2018

5	<b>NOME</b>	Laís Moro
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	San Michelle all"Adige/Itália
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	Fondazione Edmund Mach - FEM
	<b>ORIENTADOR</b>	Eduardo Purgatto
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Fulvio Mattivi
	<b>FINANCIAMENTO</b>	BEPE - FAPESP
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Methyl jasmonate application in grape (Vitis labrusca) aiming enhance phenolic compounds (flavonoids and stilbenes)"
	<b>PERÍODO</b>	11/2017 a 11/2018

6	<b>NOME</b>	Marina Sayuri Nogueira
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Nashville, TN/EUA
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	Vanderbilt University Medical Center
	<b>ORIENTADOR</b>	Inar Castro Erger
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Ginger Lohr Milne
	<b>FINANCIAMENTO</b>	BEPE - FAPESP
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Efeito do consumo crônico de ácidos graxos N6 parcialmente oxidados no estresse oxidativo e biomarcadores de inflamação associados à aterosclerose em camundongos LDLr-/-"
	<b>PERÍODO</b>	08/2018 a 05/08/2019

7	<b>NOME</b>	Renata Luise de Araujo
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Murcia/Espanha
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	Centro de Edafologia Y Biología Aplicada del Segura - Consejo Superior de Investigaciones, CEBAS-CSIC
	<b>ORIENTADOR</b>	Maria Ines Genovese Rodriguez
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Francisco A. Tomas Barberan
	<b>FINANCIAMENTO</b>	PDSE-CAPES
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Biodisponibilidade dos compostos fenólicos de Eugenia dysenterica DC e efeito sobre as respostas glicêmica, insulinêmica e incretínica de indivíduos portadores de síndrome metabólica e disglucemia"
<b>PERÍODO</b>	10/2018 A 03/2019	

8	<b>NOME</b>	Samira Bernardino Ramos do Prado
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Groningen/Holanda
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	University Medical Center Groningen
	<b>ORIENTADOR</b>	João Paulo Fabi
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Paul de Vos
	<b>FINANCIAMENTO</b>	FAPESP/CEPID
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Structural-dependent effects of dietary fibers in colon cancer: Focus on dietary fiber naturally changed by the papaya ripening"
<b>PERÍODO</b>	11/2017 a 01/2018	

9	<b>NOME</b>	Silvia Leticia Rivero Meza
	<b>DESTINO/PAÍS</b>	Murcia/Espanha
	<b>INSTITUIÇÃO RECEPTORA</b>	Centro de Edafologia Y Biología Aplicada del Segura - Consejo Superior de Investigaciones, CEBAS-CSIC
	<b>ORIENTADOR</b>	Eduardo Purgatto
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL/ESTRANGEIRA</b>	Mari Carmen Bolarin
	<b>FINANCIAMENTO</b>	PDSE-CAPES
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Balanço entre produção e qualidade de frutos de variedades de tomateiro frente ao estresse"

		abiótico: papel dos carotenoides na tolerância à salinidade”
	<b>PERÍODO</b>	11/2018 a 10/2019

6.12.2.5. *Professores e Pesquisadores Recebidos do Exterior*

1	<b>NOME</b>	Dr. Kamel Eddine El Mecherfi
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	França
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Institut National de la Recherche agronomique, INRA
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>FINANCIAMENTO</b>	FAPESP (Pesquisador Visitante)
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto “Métodos imunológicos no estudo de microrganismos capazes de hidrolisar proteínas alergênicas em alimentos de origem vegetal”
	<b>PERÍODO</b>	17/09/2018 a 16/12/2018

2	<b>NOME</b>	Dr. Jens Uwe Marquardt
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Alemanha
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Universidade de Mainz
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Fernando Salvador Moreno
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES-PROEX
	<b>FINALIDADE</b>	Ministrou a disciplina FBA5897 Nutrigenômica do Câncer
	<b>PERÍODO</b>	20/02/2018 a 26/04/2018

3	<b>NOME</b>	Dr. Marcos Julio Caruso Alcocer
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Reino Unido
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Universidade de Nottingham
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	João Roberto Oliveira do Nascimento
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES-PROEX
	<b>FINALIDADE</b>	Ministrou a disciplina FBA5756 Alergia Alimentar
	<b>PERÍODO</b>	22/05/2018 a 26/07/2018

4	<b>NOME</b>	Dra. Susan Elizabeth Ozanne
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Reino Unido
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Universidade de Cambridge
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Thomas Prates Ong
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES-PROEX
	<b>FINALIDADE</b>	Ministrou a disciplina FBA5753 Nutrigenômica e Programação das Doenças Crônicas Não-Transmissíveis
	<b>PERÍODO</b>	06/11/2018 a 10/01/2019

5	<b>NOME</b>	Dr. Svetoslav Dimitrov Todorov
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Bulgária
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Sofia University St. Kliment Ohridski
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>FINANCIAMENTO</b>	Programa de Bolsas para Professores Visitantes Internacionais na Universidade de São Paulo
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto "Combinação de antibióticos com bacteriocinas de bactérias lácticas isoladas de alimentos visando o controle de microrganismos patogênicos de importância médica e veterinária"
	<b>PERÍODO</b>	02/05/2017 a 02/05/2018

*6.12.2.6. Estudantes de Graduação Recebidos do Exterior*

Não houve.

*6.12.2.7. Estudantes de Pós-Graduação Recebidos do Exterior*

1	<b>NOME</b>	Candela Paesani
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Argentina
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Universidade Nacional de Córdoba
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	João Paulo Fabi
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CONICET (Argentina)
	<b>FINALIDADE</b>	Desenvolvimento do projeto “Efeitos biológicos de arabinosídeos extraídos das farinhas de trigo mole e trigo duro”
	<b>PERÍODO</b>	01/08/2018 a 30/11/2018



## 6.12.2.8. Alunos Estrangeiros

1	<b>NOME</b>	Beatriz Ximena Valencia Quecan
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Colômbia
	<b>GRADUAÇÃO</b>	Microbióloga Industrial/Pontificia Universidad Javeriana
	<b>CURSO NO PROGRAMA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS/FCF/USP</b>	Mestrado
	<b>ORIENTADOR(A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES
	<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Efeito de extratos orgânicos de variedades de cebola sobre o quorum sensing bacteriano
	<b>PERÍODO</b>	24/03/2016 a 24/09/2028

2	<b>NOME</b>	Beatriz Ximena Valencia Quecan
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Colômbia
	<b>GRADUAÇÃO</b>	Microbióloga Industrial/Pontificia Universidad Javeriana
	<b>CURSO NO PROGRAMA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS/FCF/USP</b>	Doutorado
	<b>ORIENTADOR(A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CAPES
	<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Efeito de inibidores do quorum sensing sobre a formação de biofilmes de <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Salmonella spp</i>
	<b>PERÍODO</b>	26/10/2018 a 26/10/2022

3	<b>NOME</b>	Ernesto Vargas Mendez
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Costa Rica
	<b>GRADUAÇÃO</b>	Bachillerato en Biología - Universidad de Costa Rica - Costa Rica (2004)
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Universidade da Costa Rica (Docente)
	<b>CURSO NO PROGRAMA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS/FCF/USP</b>	Doutorado
	<b>ORIENTADOR(A)</b>	Fernando Salvador Moreno
	<b>FINANCIAMENTO</b>	UCR
	<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Caracterização do efeito anti-neoplásico do butirato em duas linhagens celulares de rato derivadas de tumores hepáticos com diferente nível de diferenciação
<b>PERÍODO</b>	21/10/2013 a 10/04/2018	

4	<b>NOME</b>	Milagros Liseth Castillo Rivera
	<b>PAÍS DE ORIGEM</b>	Peru
	<b>INSTITUIÇÃO ESTRANGEIRA</b>	Bachiller en Nutrición - Universidad Nacional Mayor de San Marcos - Peru (2013)
	<b>CURSO NO PROGRAMA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS/FCF/USP</b>	Mestrado
	<b>ORIENTADOR(A)</b>	Uelinton Manoel Pinto
	<b>FINANCIAMENTO</b>	CNPq
	<b>TÍTULO DO PROJETO</b>	Inibição do sistema quorum sensing AI-1 por <i>Capsicum frutescens</i> e <i>Capsicum annuum</i> em bactérias Gram-negativas
	<b>PERÍODO</b>	01/09/2015 a 01/03/2018

## 6.12.2.9. Convênio, Acordo, Protocolo e Cooperação (firmados em 2018)

1	<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	CONICET/FAPESP
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional
	<b>PAÍS</b>	Argentina
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>FINALIDADE</b>	Pesquisa
	<b>VIGÊNCIA</b>	28/09/2017 a 27/09/2018

2	<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Danisco Brasil/Fusp
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Nacional
	<b>PAÍS</b>	Brasil
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>FINALIDADE</b>	Acadêmico/Pesquisa
	<b>VIGÊNCIA</b>	06/09/2017 a 05/09/2018

3	<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Qfir Sucos Probióticos Eireli
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Nacional
	<b>PAÍS</b>	Brasil
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora G. Melo Franco/FBA
	<b>FINALIDADE</b>	Convênio de Pesquisa
	<b>VIGÊNCIA</b>	07/08/18 a 06/08/21

4	<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Biomerieux Brasil Ind. E Com. De Prods. Laborat. Ltda
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Nacional
	<b>PAÍS</b>	Brasil
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora G. Melo Franco/FBA
	<b>FINALIDADE</b>	Convênio de Pesquisa
	<b>VIGÊNCIA</b>	17/09/18 a 16/07/20

5	<b>TIPO</b>	<input type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO	<input checked="" type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Technical University of Denmark	
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional	
	<b>PAÍS</b>	Dinamarca	
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	João Paulo Fabi	
	<b>FINALIDADE</b>	Acordo de Transferência de Material	
	<b>VIGÊNCIA</b>	13/06/2017 a 12/06/2022	

6	<b>TIPO</b>	<input type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO	<input type="checkbox"/> ACORDO <input checked="" type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Universidade de Copenhagen	
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional	
	<b>PAÍS</b>	Dinamarca	
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Susana Marta Isay Saad	
	<b>DOCENTE PARTICIPANTE</b>	Maria Inés Genovese Rodriguez	
	<b>FINALIDADE</b>	Projeto Temático Internacional FAPESP: "Bioactive components from by-products of food processing used in a synbiotic approach for improving human health and well-being (BioSyn)"	
<b>VIGÊNCIA</b>	01/02/2014 a 31/08/2018		

7	<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO	<input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	University of Copenhagen	
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional	
	<b>PAÍS</b>	Dinamarca	
	<b>PARTICIPANTES</b>	Pró-Reitoria de Pós-Graduação/USP e Faculty of Science – University of Copenhagen	
	<b>FINALIDADE</b>	Convênio de Duplo-Doutorado	
	<b>VIGÊNCIA</b>	13/06/2017 a 12/06/2022	

8	<b>TIPO</b>	<input type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input checked="" type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	Universidade de Maryland
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional
	<b>PAÍS</b>	EUA
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>FINALIDADE</b>	“Memorandum of Understanding para desenvolvimento de pesquisas conjuntas nas áreas de Segurança de Alimentos, Avaliação e Gestão de Riscos Microbiológicos em Alimentos e Microbiologia Preditiva”. Participantes: FoRC e CFS3 (Center for Food Safety and Security Systems, da Universidade de Maryland, EUA). Financiamento: FoRC e CFS3.
	<b>VIGÊNCIA</b>	20/02/2015 a 19/02/2022

9	<b>TIPO</b>	<input type="checkbox"/> CONVÊNIO <input type="checkbox"/> ACORDO <input type="checkbox"/> PROTOCOLO <input checked="" type="checkbox"/> COOPERAÇÃO
	<b>INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>	School of Biosciences, Division of Food Sciences, UoN, UK
	<b>NACIONAL / INTERNACIONAL</b>	Internacional
	<b>PAÍS</b>	Reino Unido
	<b>PARTICIPANTES</b>	USP e UoN
	<b>FINALIDADE</b>	Acordo de Cooperação Acadêmica com a Universidade de Nottingham
	<b>VIGÊNCIA</b>	24/04/2016 a 23/04/2021

6.12.2.10. Tabela Sinóptica de Atividades Intercâmbio (em 2018)

<b>TIPO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Intercâmbio Nacional</b>	07
<b>Intercâmbio Internacional</b>	38
<b>Convênios, Acordos, Protocolo e Cooperação</b>	09
<b>TOTAL</b>	54

### 6.13. Eventos

#### 6.13.1. Eventos Realizados (em 2018)

1	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Workshop “PROIMI: Pesquisa científica para converter resultados em desenvolvimentos tecnológicos” – Dra. Kátia Gianni – PROIMI Biotecnologia – Tucumán - Argentina
	<b>REALIZADO EM</b>	07/06/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	20
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

2	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Mini-Curso/Palestra “Immunochemical methods for detection and quantification of food allergens” – Dr. Kamel Eddine El Mecherfi
	<b>REALIZADO EM</b>	03/12/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	21
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

3	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Mini Curso / Palestra “Pathophysiology of food allergy: Neuro-Immune interaction in digestive tract”
	<b>REALIZADO EM</b>	10/12/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	12
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

4	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Palestras na Fundação Salvador Arena
	<b>REALIZADO EM</b>	março a setembro 2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Prof. Bernadette Franco
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	25 participantes (em média)
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

5	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	FITS/KNHS Brazil – Kickoff Meeting with USP
	<b>REALIZADO EM</b>	27/02 a 02/03/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Eduardo Purgatto
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	25
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	Nestlé; RTI International; Market Analysis

6	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	FITS/KNHS Brazil NDSR Training Outline
	<b>REALIZADO EM</b>	29/10 a 01/11/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Eliana Bistriche Giuntini
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	15
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

7	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	RTI Field Interviewer Training
	<b>REALIZADO EM</b>	05 a 08/11/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Eliana Bistriche Giuntini
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	15
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----



8	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Recepção à Delegação da Universidade de ICESI da Colômbia
	<b>REALIZADO EM</b>	29/11/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	João Paulo Fabi
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	20
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

9	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	I Simpósio do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos: Ensino e Pesquisa para uma Alimentação Saudável
	<b>REALIZADO EM</b>	23 a 25/10/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	João Roberto Oliveira do Nascimento João Paulo Fabi
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	80
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	(FoRC patrocinador)

10	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Palestra: Procesos de secado asistidos por ultrasonidos de potencia – Prof. Dr. Juan A. Carcél – Universitat Politecnica de Valencia
	<b>REALIZADO EM</b>	11/05/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Jorge Andrey Wilhelms Gut
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	30
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

11	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Palestra "Novel food processing technologies and use of Multiphysics modelling - Dr. Francisco Truiillo
	<b>REALIZADO EM</b>	27/09/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Jorge Andrey Wilhelms Gut
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	27
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

12	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	Curso Teórico Prático em Segurança do Laboratório
	<b>REALIZADO EM</b>	15 a 25/05/2018
	<b>RESPONSÁVEL</b>	Luciene Fagundes Lauer Macedo, Aline de Oliveira e Fabiana da Silva Lima (palestrantes)
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	25
	<b>ORGANIZADORES</b>	Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental/FCF/USP

13	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	I International Symposium on Citrus Bioactive Compounds and Health Benefits
	<b>REALIZADO EM</b>	22 e 23/03/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Neuza Mariko Aymoto Hassimotto Franco Maria Lajolo Francisco A. Tomás-Barberán
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	120
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	ILSI; Fundecitrus

14	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	I Seminário Científico do Queijo Minas Artesanal São Roque de Minas - MG
	<b>REALIZADO EM</b>	15 e 16/06/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Christian Hoffmann Mariza Landgraf Uelinton Manoel Pinto
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	50
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

15	<b>TIPO</b>	Workshop, palestra, simpósio, congresso, conferência
	<b>NOME DO EVENTO</b>	1º Encontro da Rede de Pesquisas em Queijos Artesanais Brasileiros
	<b>REALIZADO EM</b>	09/08/2018
	<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Christian Hoffmann Uelinton Manoel Pinto
	<b>Nº PARTICIPANTES</b>	38
	<b>ORGANIZADORES</b>	FoRC - Food Research Center
	<b>ENTIDADE PARCEIRA</b>	-----

### 6.13.2. Participação em Eventos

#### 6.13.2.1. Participação em Eventos Nacionais

1. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, no período de 18 a 19/07/2018, ministrou a palestra "Princípios básicos sobre micro-organismos indicadores" no "Workshop Itinerante 3M Food Safety, em Recife", em PE.
2. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, no período de 13 a 17/08/2018, participou do 26º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, em Belem, Pará.
3. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, no dia 04/10/2018 ministrou palestra no Workshop Itinerante 3M Food Safety em Goiânia, GO.
4. Prof. Dr. Christian Hoffmann, no período de 22 a 28/04/2018, realizou visita científica ao Instituto de Química, na Universidade Federal de Goiás, decorrente de colaboração de pesquisa vinculada ao projeto "Abordagem metagenômica e metabolômica para caracterização microbiológica e segurança do queijo Canastra" e apresentou uma palestra "The Gut Microbiome of Amazon Riverine and São Paulo Metropolitan Brazilians" e uma aula "Gut Microbiome Modulation and Health", no Programa de Pós-Graduação em Biologia do Instituto de Ciências Biológicas, na Universidade Federal de Goiás.
5. Prof. Dr. Eduardo Purgatto, no dia 11/04/2018, ministrou a palestra "Biofortification of edible plants by plant hormones treatments" no evento "Food Safety 2020", no ITAL, Campinas.
6. Prof. Dr. Eduardo Purgatto, no período de 17 a 19/04/2018, participou do I Simpósio de Difusão e Divulgação Científica em Cepids, na Universidade Federal de São Carlos.
7. Prof. Dr. Julio Orlando Tirapegui Toledo para, no período de 19 a 20/05/18, participou e coordenou mesa redonda com o tema "Jejum Intermitente ou Restrição de Carboidratos: mitos e verdades", no VII Congresso Brasileiro de Metabolismo, Nutrição e Exercício, Conbramini, do Grupo de Estudo em Metabolismo, Nutrição e Exercício, GEPEMENE, da Universidade Estadual de Londrina/PR.
8. Profa. Dra. Ligia Bicudo de Almeida Muradian, no período de 15 a 19/05/2018, participou e apresentou os trabalhos científicos "Pólen apícola de Eucalyptus sp.: quantificação de compostos fenólicos e avaliação do potencial antioxidante "

- “Potencial anti-inflamatório do pólen apícola de *Eucalyptus* sp. em camundongos C57BL/6 submetidos à dieta hiperlipídica” no XXII CONBRAPI 2018, Congresso Brasileiro de Apicultura, em Joinville, SC.
9. Profa. Dra. Mariza Landgraf, no período de 14 a 17/06/2018, apresentou palestra "Importância da ciência para a melhoria da qualidade e segurança dos alimentos", no 1º Seminário Científico do Queijo Minas Artesanal São Roque de Minas-MG.
  10. Profa. Dra. Neuza Mariko Aymoto Hassimotto, no período de 26/06/2018, participou do "Encontro Tecnocientífico de Citros" evento promovido pela FCF-Unesp Araraquara e ministrou a palestra: "Flavonoides da laranja e modulação da resposta inflamatória e antioxidante", em Araraquara, SP.
  11. Profa. Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino, no período de 20/02 a 23/02/2018, ministrando palestra "Considerações éticas na atuação do Nutricionista", no Fórum Regional do CRN-3, 2018, na Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados/MS.
  12. Profa. Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino, no período de 18 a 21/04/2018, participou do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição, CONBRAN, em Brasília, DF.
  13. Profa. Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino, no período de 08 a 09/11/2018, proferiu palestra no evento "5ª Palestra com Apetite", na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande.
  14. Prof. Dr. Thomas Prates Ong, no dia 11/04/2018, ministrou a palestra "Nutrition, development and breast cancer risk: a perspective from early life" no evento "Food Safety 2020", no ITAL, Campinas.
  15. Prof. Dr. Thomas Prates Ong, no período de 18 a 19/04/2018, participou do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição, CONBRAN, com a "Pesquisa Translacional: da bancada à prática clínica nutricional" em Brasília, DF.
  16. Prof. Dr. Thomas Prates Ong, no período de 12 a 13/07/2018, ministrou palestra no Curso Pré-Congresso SBBC e Disciplina Tópicos Especiais. "Programação fetal: Do ambiente uterino ao envelhecimento da prole" da UNESP, em Botucatu, SP.
  17. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto, no dia 11/04/2018, ministrou a palestra "Microbial control through antivirulence strategies" no evento "Food Safety 2020", no ITAL, Campinas.
  18. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto, no período de 14 a 17/06/2018, apresentou palestra "Boas práticas de fabricação: a chave para a qualidade e segurança do queijo minas

artesanal", no 1º Seminário Científico do Queijo Minas Artesanal São Roque de Minas-MG.

19. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto, no período de 22 a 24/08/2018, apresentou palestra "Inovações em análises microbiológicas de alimentos" no II Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa , MG.
  
20. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto, período de 01 a 14/09/2018, participou do "26th International Conference and Executive Boarding Meeting 2018", ICFMH, apresentando dois trabalhos em forma de pôster e uma palestra e, a seguir, participou de uma reunião com o Prof. József Baranyi da Universidade de Debrecen, na Hungria.

### 6.13.2.2. Participação em Evento Internacionais

1. Prof. Dr. Christian Hoffmann. País de destino: Escócia. Participou e apresentou trabalho no "11th Rowett-INRA Joint Symposium", no período de 11/06 a 14/06/2018, a serem realizados na Escócia e Irlanda, respectivamente. Financiamento: CEPID-FoRC.
2. Prof. Dr. Christian Hoffmann. País de destino: Irlanda. Participou e apresentou trabalho no "7th International Human Microbiome Conference", no período de 26 a 28/06/2018. Financiamento: CEPID-FoRC.
3. Prof. Dr. Eduardo Purgatto. País de destino: Itália. Participou do "Society for Experimental Biology (SEB) Annual Meeting", no período de 03/07 a 06/07/2018, em Florença/Itália. Financiamento: Universities UK.
4. Prof. Dr. João Paulo Fabi. País de destino: Argentina. participou no VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos (CICyTAC 2018), no período de 30/09 a 03/10/2018, em Córdoba/Argentina. Financiamento: CICyTAC.
5. Prof. Dr. Julio Orlando Tirapegui Toledo. País de destino: EUA. Participou e apresentou trabalho no "ACSM's 65th Annual Meeting", 9th Exercise is Medicine, WorldCongress in Exercise is Medicine, World Congress on the Basic Science of MuscleHupertrophy and Atrophy, no período de 28/05 a 04/06/2018, em Minneapolis/EUA. Financiamento: CNPq e FAPESP.
6. Prof. Dr. Mariza Landgraf. País de destino: EUA. Participou de reunião científica relacionada ao projeto de pesquisa com o grupo do Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) da University of Maryland, no período de 09/10 a 14/10/2018, em Washington/EUA. Financiamento: JIFSAN.
7. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto. País de destino: Alemanha. Participou do "26thInternational Conference and Executive Boarding Meeting 2018", ICFMH, apresentando dois trabalhos em forma de poster e uma palestra, no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: ICFMH e FoRC-USP.
8. Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto. País de destino: Bermudas. Participou e apresentou trabalho no "2018 ILSI Annual Meeting", no período de 19/01 a 25/01/2018, em Hamilton/Bermudas. Financiamento: ILSI 2018 Malaspina International Scholar Travel Grant Award.

9. Prof. Thomas Prates Ong. País de destino: EUA. Participou de reuniões científicas para discutir dupla-titulação de doutorado com a Universidade de Rutgers e projetos colaborativos com a Universidade de Georgetown, no período de 27/08 a 10/09/2018, em New Brunswick/EUA. Financiamento: PRPG e CAPES/PROEX.
10. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco. País de destino: Índia. Participou da reunião anual da International Commission on Microbiological Specifications for Foods, no período de 10/10 a 19/10/2018, em New Delhi/Índia. Financiamento: ICMSF.
11. Profa. Dra. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco. País de destino: Alemanha. Participou do 26th ICFMH International Conference and Executive Board Meeting'2018, "FoodMicro 2018" no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: ICFMH e FAPESP.
12. Profa. Dra. Inar Castro Erger. País de destino: Irlanda do Norte. Participou e apresentou trabalho científico "Difference on Oxidative Stability of Edible Oils Rich in Omega-3 and Omega-6 Fatty Acids", no "16th Euro Fed Lipid Congress and Expo", no período de 17/09 a 19/09/2018, em Belfast/Irlanda do Norte. Financiamento: FAPESP.
13. Profa. Dra. Maria Ines Genovese Rodriguez. País de destino: Chile. Participou do "Segundo Encuentro Científico de Biología Vegetal y Biotecnología" promovido pelo programa de Doctorado en Ciencias con mención en Ingeniería Genética Vegetal del Instituto de Ciencias Biológicas de la Universidad de Talca, no período de 23/07 a 26/07/2017, em Talca/Chile. Financiamento: Universidad de Talca.
14. Profa. Dra. Maria Ines Genovese Rodriguez. País de destino: Peru. Participou do "Seminário Regional Latinoamericano en alimentos promisorios de origen andino, amazónico y mesoamericano" na Universidade Católica de Santa Maria, no período de 03/10 a 05/10/2018 em Arequipa/Peru. Financiamento: Food Security Center - representante na América Latina: Universidade da Costa Rica.
15. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: Alemanha. Participou do 26th ICFMH International Conference and Executive Board Meeting'2018, "FoodMicro 2018", com apresentação do trabalhos científico "Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) isolated from chicken meat in different regions of Brazil" no período de 01/09 a 14/09/2018, em Berlim/Alemanha. Financiamento: FAPESP e Renda Industrial.
16. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: EUA. Participou do IAFP Annual Meeting 2018, no qual apresentou o trabalho "Clonal Spread of FlaCMY-2-Producing



Salmonella Heidelberg ST15 Isolated from Commercial Chicken Meat in Brazil", no período de 06/07 a 13/07/2018, em Salt Lake City/EUA. Financiamento: FAPESP.

17. Profa. Dra. Mariza Landgraf. País de destino: Panamá. Participou como membro da Delegação Brasileira na reunião do GTFH Grupo Técnico em Higiene dos Alimentos do Codex Alimentarius, no período de 10/11 a 18/11/2018, em Cidade de Panamá/Panamá. Financiamento: CEPID-FoRC e renda industrial do Laboratório de Microbiologia de Alimentos.
18. Profa. Dra. Neuza Mariko Aymoto Hassimotto. País de destino: Inglaterra. Participou e apresentou pôster no Congresso "Bioavailability 2018 -Understanding the bioavailability of micronutrients and bioactive compounds for improved public health", no período 08 a 17/09/2018, em Norwich/Inglaterra. Financiamento: FAPESP.
19. Profa. Dra. Neuza Mariko Aymoto Hassimotto. País de destino: Portugal. Participou e apresentou pôster no "Final Conference of Positive" e no "2nd Conference on Food Biactives & Health", no período de 21/09 a 30/09/2018, em Lisboa/Portugal. Financiamento: FAPESP.

**6.13.3. Tabela Sinóptica de Eventos**

<b>TIPO</b>	<b>NACIONAL</b>	<b>INTERNACIONAL</b>
Eventos Realizados	15	00
Participação em Eventos	20	19
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>19</b>

## **6.14. Linhas de Pesquisa**

### **Aspectos Biológicos da Nutrição Humana**

Analisar os nutrientes dos alimentos e sua ação biológica, bioquímica e molecular no indivíduo em condições normais e em determinadas situações fisiológicas específicas.

### **Caracterização Química e Bioquímica de Compostos Alimentares**

Estudo das características dos componentes alimentares e sua relação com a qualidade, a atividade biológica e a funcionalidade, e também das alterações a que estão sujeitos em função da colheita e do processamento das matérias-primas alimentares.

### **Economia da Alimentação e da Nutrição**

Desenvolver estudos sobre problemas relativos à disponibilidade, distribuição e demanda de alimentos no Brasil, bem como sobre elaboração e avaliação de programas sociais, nas áreas de nutrição, saúde e alimentação.

### **Efeitos Metabólicos de Nutrientes e Compostos Bioativos de Alimentos**

Estudo dos efeitos dos nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos sobre o metabolismo, em condições de normalidade ou patologia, em humanos ou modelos de experimentação.

### **Política de Segurança Alimentar e Nutricional**

Analisar e avaliar políticas públicas em saúde, nutrição e alimentação, bem como elaborar e testar a viabilidade econômica e efetividade de ações e programas voltados para a promoção da saúde.

### **Qualidade e Segurança de Alimentos**

Estudo das características químicas, físicas, bioquímicas, organolépticas e microbiológicas dos alimentos e sua relação com a qualidade e segurança.

## 6.15. Projetos de Pesquisa

### 6.15.1. Concluídos ou em Andamento 2018

1. Projeto: FOOD RESEARCH CENTER – CEPID  
Responsável: Bernadette D. G. M. Franco  
Período: 2013 - 2018  
Financiador (es): FAPESP  
Processo: 2013/07914-8  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 5.687.764,04 + US\$ 2.792.657,81
  
2. Projeto: “Vitamin producing lactic acid bacteria for the design of innovative biofortified foods and nutraceuticals for populations with increased vitamin needs”  
Responsável: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco  
Período: 2017 – 2019  
Processo: 2016/50480-7  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 19.930,00
  
3. Projeto: “Análise do transcriptoma de mamões (Carica papaya L.) tratados e não tratados com etileno”  
Responsável: João Paulo Fabi  
Período: 2015 – 2018  
Processo: 441789/2014-5  
Financiador (es): CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 29.950,00
  
4. Projeto: “Alterações biológicas das pectinas de mamão com possíveis benefícios à saúde humana”  
Responsável: João Paulo Fabi  
Período: 2014 – 2019  
Processo: 2012/23970-2  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 244.244,65 e U\$ 133.679,27
  
5. Projeto: “Avaliação dos Compostos Bioativos Presentes em diferentes Matrizes Alimentares com Potenciais Efeitos Anti-adipogênicos, anti-oxidantes e anti-inflamatórios”  
Responsável: Jorge Mancini Filho  
Período: 2016-2020  
Processo: 428537/2016-2  
Financiador: CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 110.698,67

6. Projeto: “Avaliação dos potenciais efeitos anti-adipogênicos, anti oxidantes e anti-inflamatórios dos ácidos graxos conjugados em culturas de células”  
Responsável: Jorge Mancini Filho  
Período: 2016-2018  
Processo: 2016/14485/4  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 176.050,00
7. Projeto: Aplicação de processos não térmicos para obtenção de produtos de alta qualidade e caracterização de compostos bioativos e do aroma nos produtos desenvolvidos  
Responsável: Narendra Narain (Universidade Federal de Sergipe)  
Integrante: Jorge Mancini Filho  
Período: 2016-2020  
Processo: ----  
Financiador (es): CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 100.000,00+R\$ 133.000,00
8. Projeto: Efeito da suplementação crônica com L-glutamina e L-alanina, nas formas livres ou como dipeptídeos, sobre parâmetros associados à fadiga em ratos submetidos ao treinamento resistido  
Responsável: Julio Orlando Tirapegui Toledo  
Período: 2016-2018  
Processo: 2016/04910  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 132.701,03 +US\$ 2.659,43
9. Projeto: “Frutas nativas brasileiras: papel dos compostos bioativos fenólicos na dislipidemia e resistência insulínica associadas à dieta”  
Responsável: Maria Ines Genovese Rodriguez  
Período: 2016 – 2018  
Processo: 2016/11843-7  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 99.724,86+US\$ 17.771,66
10. Projeto: “Efeitos da castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) sobre a composição da microbiota e marcadores do status de selênio, inflamação e estresse oxidativo em pacientes com diabetes tipo 2”  
Responsável: Silvia Maria Franciscato Cozzolino  
Período: 2017-2020  
Processo: 404788/2016-5  
Financiador (es): CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 124.200,00
11. Projeto: “Inibição do Quorum Sensing bacteriano por especiarias comercializadas em território brasileiro”  
Responsável: Uelinton Manoel Pinto

Período: 2014 – 2018

Processo: 457794/2014-3

Financiador (es): CNPq

Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 19.500,00

**6.15.2. Iniciados em 2018**

12. Projeto: “Atividade proteolítica e potencial funcional de bactérias lácticas para a redução in vitro da atividade imunogênica do glúten”  
Responsável: Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco  
Período: 2018-2021  
Financiadores: CNPq  
Processo: 430439/2018-0  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 80.000,00
13. Projeto: “Efeito do suco de laranja rico em flavanonas no metabolismo de monócitos e em marcadores inflamatórios em indivíduos com síndrome metabólica”  
Responsável: Franco Maria Lajolo  
Período: 2018-2021  
Processo: 43471.13/2018-0  
Financiador (es):CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): 80.500,00
14. Projeto: “Efeito do consumo crônico de ácidos graxos polinsaturados oxidados na lesão aterosclerótica de camundongos knockout para receptores LDL”  
Responsável: Inar Castro Erger  
Período: 2018-2021  
Processo: 2018/00071-9  
Financiador (es): FAPESP  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 135.837,31
15. Projeto: “Interações microbianas mediadas por quorum sensing no soro-fermento utilizado na produção do queijo Canastra”  
Responsável: Uelinton Manoel Pinto
16. Período: 2018-2021  
Processo: 422242/2018-7  
Financiador (es): CNPq  
Auxílio Financeiro Aprovado (Capital+Custeio): R\$ 27.964,00

**6.15.3. Tabela Sinóptica de Projetos de Pesquisa Financiados**

<b>AGÊNCIA</b>	<b>INICIADO</b>	<b>ANDAMENTO</b>	<b>CONCLUÍDO</b>	<b>VALOR</b>
<b>FAPESP</b>	01	04	01	R\$ 6.496.251,89 + US\$ 2.946.768,17
<b>CNPQ</b>	01	03	03	R\$ 705.812,67



## **7. OUTRAS INFORMAÇÕES**

Outras informações que o Departamento julgar importante apresentar no relatório de atividades.