



Universidade Federal de Santa Catarina

Centro Tecnológico

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos

MEMORIAL DE ATIVIDADES ACADÊMICAS (MAA)

Gláucia Maria Falcão de Aragão

Documento submetido à Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para a promoção de Professor Associado, classe D, para Professor Titular da Carreira do Magistério Superior, classe E, de acordo com a Resolução Normativa N° 40/CUn-UFSC/2014, de 27/05/2014, e Portaria N° 982/MEC/2013, de 03/10/2013

Florianópolis, fevereiro de 2015

Dedicado ao AMOR

Juli e Vitor

Amor infinito, incondicional

Jhonny

Amor companheiro

Minha Mãe

Amor presente

Meu Pai

Amor que queria estar presente

Agradecimentos

À Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro Tecnológico (CTC) e Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos pela infraestrutura institucional e física que me permitem desenvolver o meu trabalho.

Aos colegas do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da UFSC que me apoiaram durante a minha formação e, de uma forma especial, àqueles que assumiram a minha carga didática, quando me afastei para o Doutorado e Pós-doutorado. Agradeço pelas discussões que me fizeram crescer, pelas disputas que me fortaleceram e, mais especialmente, pelos momentos de alegria e descontração que tornaram meus dias na UFSC mais felizes.

Ao Prof. Fumio Yokoya que me ofereceu as condições necessárias para que eu pudesse cursar a graduação.

À Profa. Pilar Rodríguez de Massaguer que sempre me incentivou e acreditou no meu potencial desde o início do Mestrado até os dias de hoje e que me apresentou à Microbiologia Preditiva.

Ao Prof. Jean Louis Uribe Larrea pelos ensinamentos e discussões durante toda a minha Tese de Doutorado.

Ao Willi, Prof. Willibaldo Schmidell, por ter aceito dividir os desafios do estudo dos polímeros biodegradáveis comigo, trazendo seu profundo conhecimento, suas novas idéias e a sua tranquilidade para a “família PHB”.

A cada um dos meus alunos, ao longo de toda a minha carreira, que me formaram “professora” por um processo de ensino e de aprendizagem mútuos.

Àqueles alunos que se tornaram meus amigos, de perto ou de longe, e que compartilham as alegrias e os desafios do cotidiano profissional comigo. A minha felicidade é enorme a cada conquista de vocês.

À Lúcia Elena Geraldini que, assim como eu, acreditou nos polímeros biodegradáveis.

À Denise Esteves Moritz que me acompanha, desde o início, no cotidiano do ENGEBIO.

Às minhas amigas que me apoiaram desde sempre, mesmo à distância, Tota (Mary), Lúcia e Eliana e a todas que chegaram depois, mas que não foram menos importantes na minha vida.

À minha Mãe que sempre foi um exemplo de força, determinação, coragem e amor e que sempre acreditou que eu conseguiria realizar meus sonhos.

Ao meu Pai cuja ausência colocou-me o desafio de ser mais forte e independente e cujo exemplo fez-me buscar um caminho de que ele pudesse se orgulhar.

Às minhas irmãs, Celina, Cecília e Ana (Azirmãs), pelo amor expresso de tantas formas: na forma de risadas nas horas de “abrir as asas e soltar as feras”, na forma de apoio nos momentos mais críticos, mesmo à distância, e na forma de cuidarem tão bem da minha Mãe, por eu raramente poder estar perto.

Ao Jhonny, com amor e admiração, agradeço por me acompanhar, me desafiar, me apoiar, me instigar e me fazer crescer.

Aos meus filhos, Juliana e Vitor, pela paciência e amor e por existirem na minha vida. Espero que a trajetória descrita neste documento possa servir como memória e reflexão para a vida de vocês.

A todos que compartilham e compartilharam esta caminhada comigo.

Sumário

1. Identificação	1
2. Introdução	3
3. Atividades de ensino	9
3.1. Disciplinas de graduação	9
3.2. Disciplinas de pós-graduação	9
4. Orientações	11
4.1. Orientações concluídas.....	11
4.1.1. Pós-doutorado	11
4.1.2. Doutorado	12
4.1.3. Co-orientação de doutorado	13
4.1.4. Mestrado.....	13
4.1.5. Iniciação científica.....	17
4.1.6. Estágio de graduação	18
4.1.7. Trabalho de conclusão de curso (TCC)	19
4.1.8. Monografia	19
4.2. Orientações em andamento	20
4.2.1. Doutorado	20
4.2.2. Co-orientação de doutorado	21
4.2.3. Mestrado	21
4.2.4. Iniciação científica.....	21
5. Produção científica	22
5.1. Artigos publicados em periódicos científicos:.....	22
5.2. Artigos aceitos para publicação em periódicos científicos	26
5.3. Livro e capítulo de livro	27
5.4. Propriedade intelectual: patente.....	27
5.5. Trabalhos em eventos científicos.....	27
5.5.1. Trabalhos completos.....	27
5.5.2. Resumos expandidos	33
5.5.3. Resumos.....	35
6. Projetos de Pesquisa	42
6.1. Coordenação dos principais projetos de pesquisa.....	42
6.2. Participação em projetos de pesquisa	44
7. Atividades de extensão	46

7.1. Coordenação de projetos de extensão	46
7.2. Organização de eventos	46
7.2.1. Coordenadora do evento: <i>Workshop in food safety</i>	46
7.2.2. Organização de minicursos internacionais	48
7.2.3. Participação do comitê organizador	49
7.2.4. Participação em comitê científico.....	49
7.3. Revisão de artigos	49
7.4. Minicursos ministrados em Indústrias	50
7.5. Participação em seminários para aperfeiçoamento profissional	50
8. Participação em bancas	51
8.1. Concurso para Professor Adjunto	51
8.2. Participação de bancas externas à UFSC	51
8.2.1. Dissertação de Mestrado	51
8.2.2. Exame de qualificação de Doutorado	52
8.2.3. Tese de Doutorado	52
8.3. Participação em bancas examinadoras na UFSC	54
8.3.1. Dissertação de Mestrado	54
8.3.2. Exame de qualificação de doutorado.....	60
8.3.3. Tese de Doutorado	63
9. Palestras e cursos proferidos em eventos.....	67
10. Homenagens	68
11. Consultorias	69
11.1. Consultoria <i>ad hoc</i> a agências de fomento	69
11.2. Outras consultorias	69
12. Atividades administrativas	70
12.1. Coordenação de cursos ou programas de pós-graduação	70
12.2. Supervisão de laboratório	70
12.3. Outros cargos administrativos.....	70
13. Considerações finais	71

1. Identificação

Nome: **Gláucia Maria Falcão de Aragão**

Filiação: Maria José Falcão de Aragão e José Aloísio Aragão

Data de nascimento: 23 de abril de 1961

RG: 13.055.170/SSP-SP

CPF: 024.751.908-17

Naturalidade: Fortaleza, CE

Nacionalidade: Brasileira

Marido: João Borges Laurindo

Profissão: Engenheira de Alimentos

Cargo atual na carreira universitária: Professor Associado IV

Regime de trabalho: Dedicção exclusiva

Instituição: Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos (EQA), Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Endereço residencial: Rua Vereador Osni Ortiga, 2991, casa 7
Florianópolis - SC.

Endereço profissional: Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, UFSC. Campus Universitário - Trindade. CEP 88040-900, Florianópolis – SC. Fone: 48 37212519.

Formação acadêmica

Ensino Fundamental

Colégio Estadual Vitor Meireles, Campinas, SP (1975)

Ensino Médio Técnico

Técnico em Alimentos pelo Colégio Técnico da UNICAMP (1976-1978)

Graduação

Engenheiro de Alimentos pela Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) (1980 a 1985)

Pós-graduação

Mestrado em Ciência de Alimentos, UNICAMP; de março de 1986 a outubro de 1989. Título da Dissertação: “Identificação e determinação da resistência térmica de fungos filamentosos termorresistentes isolados de polpa de morango”. Orientador: Profa. Dra. Pilar Rodriguez de Massaguer

Doutorado em *Génie Biochimique* pelo *Institut National des Sciences Appliquées* (INSA), Toulouse, França; de setembro de 1992 a dezembro de 1996. Título da tese: “*Production de poly-b-hydroxyalcanoates par Alcaligenes*”

eutrophus: caractérisation cinétique et contribution à l'optimisation de la mise en oeuvre des cultures.” Orientador: Prof. Dr. Gérard Goma.

Pós-Doutorado. Outubro de 2006 a outubro de 2007. *Department of Food Science, University of Massachusetts at Amherst*, Estados Unidos. Supervisor: Professor Micha Peleg.

Títulos da carreira universitária

Professor Assistente 1 em Regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva,
Data de admissão na UFSC: 29/12/1989 Portaria N° 1417/GR/89..

Professor Assistente 2: 29/12/1991. Portaria 399/DP/92.

Professor Assistente 3: 29/12/1993. Portaria 656/DDRH/93.

Professor Assistente 4: 29/12/1995. Portaria 918/DDRH/95.

Professor Adjunto 1; 2/12/1996. Portaria 577/DRH/1997

Professor Adjunto 2: 2/12/1998. Portaria 1343/DRH/1999

Professor Adjunto 3: 2/12/2000. Portaria 117/DRH/2002

Professor Adjunto 4: 2/12/2002. Portaria 258/DRH/2003.

Professor Associado 1: 1/05/2006. Portaria 716/DDPP/2006.

Professor Associado 2: 1/05/2008. Portaria 29/DDPP/2010

Professor Associado 3: 1/05/2010. Portaria 05/DDPP/2012

Professor Associado 4: 1/05/2012. Portaria 393/2013/DDP

.

2. Introdução

Este Memorial relata as atividades acadêmicas, ao longo de toda a minha vida profissional, que não podem ser desvinculadas da minha vida pessoal.

Primeiros anos de vida

Nasci em Fortaleza (CE), quarta filha de uma família que aguardava o meu nascimento para se mudar para Londrina (PR). Assim, aos 28 dias de vida, cruzei pela primeira vez boa parte do Brasil. Meu pai era professor, na área de Educação, e tinha uma vontade enorme de enfrentar novos desafios, propondo, ainda nos anos 60, novas opções para a Educação e fundando colégios com ideias inovadoras pelo país. Assim, quando eu tinha dois anos, após fundar o Colégio de Aplicação, que é hoje da Universidade Estadual de Londrina (UEL) e recebeu o seu nome, mudamo-nos para Brasília, (DF), e meu pai fundou o Centro Integrado do Ensino Médio, CIEM ligado à Universidade de Brasília (UNB). Ali ficamos até 1969, quando nos mudamos para Rio Claro (SP), local que meu pai escolheu para fundar o Colégio de Aplicação, ligado à atual UNESP, e escrever sua Tese de Doutorado, ligada à Universidade de São Paulo (USP). Ele defendeu sua tese em 1970, época em que esse título ainda era bem raro no Brasil. Meu pai foi, então, convidado pelo Prof. Zeferino Vaz para planejar e dirigir a Faculdade de Educação da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), em Campinas (SP). Infelizmente, antes que essa mudança se concretizasse, em 16 de janeiro de 1972, um acidente de carro o levou, levando também grandes ideias e grandes projetos que até os dias de hoje rendem à minha mãe muitas homenagens e enchem a mim e minhas três irmãs de muito orgulho. O acidente levou também nosso chão, mas não levou a força da minha Mãe. Nessa época, morávamos ainda em Rio Claro, mas como a mudança para Campinas já fazia parte dos planos familiares, minha Mãe enfrentou mais esta batalha e mudamo-nos para Campinas em busca de um futuro melhor. Ela, que até este momento atuava como professora, passou a trabalhar na área administrativa da UNICAMP. E a vida seguiu...

Os meus primeiros anos escolares foram cursados no *Colegio Sacre Coeur de Marie* (Brasília, DF), *Colégio Puríssimo Coração de Maria* (Rio Claro, SP) e, em Campinas, cursei da sexta à oitava séries no *Colégio Estadual Vitor Meireles*.

Formação na área de Alimentos

A minha atuação na área de alimentos começou ainda no Ensino Médio. Fui aluna do Curso de Tecnologia de Alimentos, do Colégio Técnico de Campinas (COTUCA), ligado à UNICAMP (1976 a 1978). Para a obtenção do diploma de Técnico, era necessária a realização de um estágio de um ano. Fiz este estágio no Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade de

Engenharia de Alimentos (FEA) da UNICAMP, no ano 1979, sob orientação do Prof. Dr. Fumio Yokoya. Decidi prestar vestibular para Engenharia de Alimentos na UNICAMP, e fui aprovada na turma que se iniciava em 1980.

Como o Curso de Engenharia de Alimentos era em período integral e eu precisava continuar trabalhando, o Prof. Fumio me ofereceu o trabalho de Técnica de Laboratório, ligada à Fundação Tropical de Pesquisas *André Tosello*, para a realização de análises microbiológicas “nas horas vagas”, nas dependências do mesmo laboratório, na UNICAMP. E assim, foi possível manter o meu emprego e cursar Engenharia de Alimentos na UNICAMP (março de 1980 a julho de 1985).

Antes do final da graduação, meu marido, João Borges Laurindo, já fazia parte da minha vida. Sua mudança para Florianópolis, como professor da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em janeiro de 1986, fez com que essa Universidade passasse a fazer também parte dos meus planos, metas e objetivos. Assim, decidi fazer o Mestrado na UNICAMP para que eu pudesse alcançar o meu objetivo.

Atividades realizadas durante o Mestrado

Meu Mestrado foi realizado sob orientação da Profa. Dra. Pilar Rodriguez de Massaguer, no Laboratório de Microbiologia, da FEA, UNICAMP (março de 1986 a outubro de 1989). O tema da Dissertação foi a modelagem da cinética de inativação de fungos filamentosos termorresistentes em polpa de morango.

Durante o Mestrado, trabalhei com o isolamento, identificação e determinação da resistência térmica de fungos filamentosos termorresistentes. Como o grupo da Profa. Pilar não tinha experiência na área, naquela ocasião, viajei duas vezes para Recife (UFPE) e para São Paulo (Instituto de Botânica, São Paulo, SP) para aprender sobre identificação e manutenção de cultura de fungos filamentosos perfeitos (reprodução sexuada), que é bem diferente da manutenção de bactérias. Além do isolamento e seleção dos fungos a partir da polpa de morango, estudei a cinética de inativação de fungos selecionados nesse alimento. Há poucos grupos no Brasil que trabalham nesta área de fungos termorresistentes, que é de grande interesse para as indústrias processadoras de alimentos ácidos.

Tempos depois, esse tipo de estudo cinético passou a ser parte de uma área conhecida como Microbiologia Preditiva.

Início das atividades na Universidade Federal de Santa Catarina

No dia 28 de dezembro de 1989, após ser aprovada em Concurso, assinei meu contrato como Professor Assistente I, na Universidade Federal de Santa Catarina, onde trabalho até a presente data.

Os primeiros anos na UFSC foram dedicados à preparação de aulas e início de pesquisas no Laboratório de Engenharia Bioquímica (ENGEBIO).

Doutorado na França

Seguindo meu processo de formação, em setembro de 1992, seguimos para a França, onde realizei o curso de Doutorado. Além da Tese de Doutorado, na área de Engenharia Bioquímica (*Génie biochimique*), as atividades em Toulouse (França) não se limitaram ao *Institut National des Sciences Appliquées* (INSA), pois no dia 24 de junho de 1993, para a nossa alegria, nasceu nossa primeira filha, Juliana de Aragão Laurindo, e nossa vida ganhou momentos de intensa felicidade e doçura. A maternidade se concretizava como uma dádiva Divina e como um dos maiores desafios de doação, amor incondicional e responsabilidade de toda a minha vida.

O tema da minha Tese, sob orientação de Prof. Alain Parreilleux e Prof. Jean-Louis Uribelarrea, foi o estudo cinético da produção de biopolímero (poli-hidroxibutirato) por bactéria. Especialmente, o Prof. Jean-Louis foi fundamental no aprofundamento teórico das discussões sobre os cultivos e na parte experimental da Tese, em que era necessário conduzir culturas por mais de sessenta horas. Por motivo de falecimento do Dr. Alain Parreilleux, no último ano do meu Doutorado, o Prof. Gérard Goma, que era o chefe geral do Laboratório naquele momento, assinou minha Tese como orientador.

Além do desafio do tema e dos experimentos da pesquisa, o contato, a conquista de novas pessoas e o conhecimento de outra cultura foram muito desafiadores e enriquecedores.

De volta ao Brasil

Voltando ao Brasil e ao Departamento de Engenharia Química (ENQ), em dezembro de 1996, retomei minhas atividades acadêmicas na graduação e pós-graduação no Programa de Pós-graduação de Engenharia Química, para orientar meu primeiro aluno de mestrado, iniciando, no Laboratório de Engenharia Bioquímica (ENGEBIO) do ENQ, a linha de pesquisa que continuava o meu tema de Doutorado. Nessa época, o ENGEBIO já contava com a infraestrutura básica necessária ao desenvolvimento das pesquisas, graças aos projetos que o Prof. Jorge L. Ninow havia aprovado anteriormente e gentilmente disponibilizado para meus alunos. Orientei três alunos de Mestrado e três de Doutorado no período que estive no Programa de Pós-graduação em Engenharia Química.

No final dos anos 90, o Departamento de Engenharia Química (ENQ), passou a ser o Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos (EQA).

Criação de Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos

O grupo de professores que trabalhava mais diretamente com a área de alimentos, considerando também a experiência adquirida em um curso de Especialização em Processamento de Alimentos oferecido no SENAI de Chapecó (SC) e avaliando a demanda e especificidades da área, concluiu que

a criação do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos (PGEAL) seria positiva para todos. Fiz parte atuante do grupo de criação e, em 2000, iniciamos o Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, com o Curso de Mestrado.

Paralelamente ao início do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, o grupo ofereceu também, sob minha coordenação, o Curso de Especialização em Processamento de Alimentos, na Universidade Regional de Blumenau (FURB), em Blumenau (SC) (março de 2000 a agosto de 2001).

A criação do PGEAL me permitiu retomar os trabalhos em cinética de inativação de fungos termorresistentes, por ser uma área mais específica de alimentos, anteriormente desenvolvidos durante a minha Dissertação de Mestrado e, ao mesmo tempo, manter a linha de pesquisa em produção de biopolímeros.

Como consequência do crescimento do PGEAL e grande esforço do conjunto de professores, conseguimos aprovação do Curso de Doutorado, em dezembro de 2004, com início em março de 2005.

Nessa época, eu estava na Coordenação do PGEAL (15/03/2004 a 14/03/2006) e, além de festejar a criação do Curso de Doutorado, festejava também a chegada do nosso segundo filho, Vitor de Aragão Laurindo, em 4 de novembro de 2004, que veio completar a nossa família, dividir o espaço com a “Mana” e multiplicar o amor, a doação e os desafios da maternidade.

Linhas de pesquisa principais

As duas principais linhas de pesquisa em que atuo foram originadas dos temas do Mestrado (Microbiologia Preditiva) e do Doutorado (Produção de poli(hidroxicanoatos)).

Com as pesquisas publicadas e os alunos que foram orientados, em ambas as linhas, passei a ser Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2, desde 2010.

Produção de poli(hidroxicanoatos) (PHA)

Iniciei a linha de pesquisa de estudo de produção de poli(hidroxicanoatos) (PHA) por bactéria, com enfoque principalmente em poli(3-hidroxiбутирато) (P(3HB)) e no copolímero (poli(3-hidroxiбутирато-co-3-hidroxi valerato) (P(3HB-co-3HV))), logo que voltei do doutorado. As minhas pesquisas e orientações iniciais foram voltados para este tema. Entre 1998 a 2003 orientei quatro dissertações de mestrado (dois no Programa de Pós-graduação em Engenharia Química e dois no Programa de pós-graduação em Engenharia de Alimentos) neste tema e iniciei a orientação de um doutorado na área.

Em maio de 2002, entramos em contato com a indústria produtora de suco de laranja Citrosuco, em Matão (SP), para propor a produção de biopolímero como uma forma de valorização do resíduo industrial daquela indústria. Apresentamos a nossa proposta de pesquisa para a diretoria da

empresa e firmamos uma cooperação que durou de 2002 a 2012. Com o financiamento da Citrosuco, foi possível a formação de três doutores, nove mestres e onze alunos de iniciação científica, através do pagamento total ou parcial de bolsas, além de material de consumo e permanente. Desde 2005, convidamos o Prof. Willibaldo Schmidell para fazer parte da “família PHB” e temos o prazer de contar, até hoje, com sua contribuição e conhecimento em todos os nossos trabalhos.

O trabalho da Citrosuco contribuiu financeiramente para a pesquisa, mas foi, principalmente, fundamental para a formação dos alunos que participaram e participam do grupo. Havia exigência de relatórios a cada dois meses e reuniões frequentes com a diretoria da empresa em Matão (SP). As exigências fizeram com que nós todos aprendêssemos a trabalhar em grupo, a dividir tarefas, a aceitar hierarquias dentro do grupo e tenho o maior orgulho de dizer que, além de formar Mestres e Doutores, nós formamos pessoas críticas, responsáveis e prontas para os desafios e para as exigências cada vez maiores do mercado de trabalho. Devido às características de secreciedade do projeto, não houve um grande número de publicações até a submissão da patente, depositada no Brasil em 2008 e, posteriormente, depositada na Espanha, Estados Unidos e China (WO/2009/149525). Em 2011, foi proposta a planta piloto à Citrosuco. Nessa época, a Citrosuco, que faz parte do Grupo Fischer, estava se fundindo com a Citrovita e, até o momento, não houve uma definição sobre o início das atividades em escala piloto.

A linha de pesquisa de produção de PHAs continua suas atividades, com a aprovação de projetos junto ao CNPq (Universal I e II, AJT, CNPq/MIT). No total, formamos nesta linha treze mestres e três doutores e tivemos um aluno de pós-doutorado. Atualmente, temos três Teses de Doutorado e duas Dissertações de Mestrado em andamento, sob minha orientação e co-orientação do Prof. Willibaldo.

Microbiologia Preditiva

Esta linha de pesquisa teve início no meu Mestrado. Além da experiência adquirida naquela ocasião, recebemos a Profa. Pilar Rodriguez de Massaguer (FEA/UNICAMP) como professora visitante no PGEAL em duas ocasiões (agosto de 2001 a março de 2002 e de agosto de 2006 a julho de 2007) o que nos ajudou a consolidar essa linha de pesquisa no Programa e, mais especialmente, no ENGEBIO. A Profa. Pilar ofereceu a primeira disciplina no tema em 2002, e co-orientou quatro alunos de Mestrado. Nessa época, eu já oferecia a disciplina de Termobacteriologia no PGEAL e, posteriormente, passei a ministrar a disciplina Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos.

A abordagem inicial dessa linha de pesquisa foi especialmente voltada à determinação da resistência térmica e avaliação de crescimento de fungos filamentosos de importância para produtos processados à base de frutas. Este tipo de fungo continua sendo um desafio para a indústria processadora de frutas.

Na continuação das pesquisas em Microbiologia Preditiva, estudamos bactérias esporuladas, especialmente *Bacillus coagulans*, de grande importância para a indústria de alimentos ácidos. A outra abordagem que estudamos nesta linha foi o crescimento de bactérias ácido lácticas que são as principais responsáveis pela deterioração de produtos cárneos, refrigerados e embalados sob atmosfera com redução de oxigênio.

Entre outubro de 2006 e outubro de 2007, realizei um estágio Pós-doutoral nessa linha no *Department of Food Science* na *University of Massachusetts* em Amherst (Estados Unidos), sob supervisão do Prof. Micha Peleg. Este período foi bastante importante para o aprofundamento do estudo de modelos preditivos, considerando-se condições ambientais variáveis.

Formei o grupo de pesquisa em Microbiologia Preditiva que, devido à sua multidisciplinaridade, necessita de diferentes competências para o desenvolvimento dos trabalhos. Assim, os professores João Borges Laurindo, desde 2008, e Bruno A. M. Carciofi, desde 2010, integram o nosso grupo, com co-orientações de alunos e participação conjunta em projetos de pesquisa.

Para financiamento desta linha de Pesquisa, em que já formei cinco alunos de Doutorado e quatorze de Mestrado e tivemos três alunos de Pós-doutorado, contamos com investimento parcial ou total de indústria, como nos projetos Prodetab, Projeto Perdigão, TetraPak e Embraco (descritos no item 6). Atualmente, a linha tem um aluno de Doutorado e duas Dissertações de Mestrado com suas pesquisas em andamento, sob minha orientação.

Organizei, através do PGEAL, em duas ocasiões, minicursos de atualização da base de dados COMBASE com o Dr. József Baranyi, criador dessa base, do *Institut of Food Research* (IFR), Norwich (UK). O primeiro curso foi teórico e realizado em novembro de 2012. O segundo minicurso, de caráter teórico e prático, foi ministrado pelo Dr. Baranyi, pela Dra. Carmen Pin e pelo Dr. Daniel Marin do IFR, nos dias 27 e 28 de maio de 2013.

A partir de uma colaboração com a Profa. Bernadette Franco da USP, convidei, em duas ocasiões, o Prof. Don Schaffner do *Department of Food Science* da *Rutgers University*, New Jersey (Estados Unidos) para ministrar o minicurso *Microbial Challenge Testing for Foods and Quantitative Risk Assessment*. Na primeira ocasião, tivemos um curso teórico realizado de 20 a 21 de Junho de 2013 e, na segunda ocasião, tivemos um curso teórico e prático que foi realizado entre os dias 6 e 9 de outubro de 2014.

Ainda em 2014, durante o COBEQ 2014, convidamos o Dr. Jan Van Impe da KLuven, Leuven (Bélgica), para proferir o minicurso e uma palestra com enfoque em *Optimal experimental design*.

Estou certa de que esses cursos foram muito importantes para a consolidação da linha de pesquisa no nosso grupo e para a internacionalização do PGEAL.

3. Atividades de ensino

3.1. Disciplinas de graduação

As principais disciplinas que ministrei na graduação foram EQA- 5225 - Acondicionamento e embalagens para alimentos e EQA 5520 - Controle de qualidade na indústria de alimentos, ambas para o Curso de Engenharia de Alimentos da UFSC.

EQA 5225 Acondicionamento e embalagens para alimentos (4 horas-aula/semana). Esta disciplina foi ministrada em todos os semestres desde 1990 até a presente data, com intervalos no período de afastamento para Doutorado (setembro de 1992 a dezembro de 1996), período da Coordenação da Pós-graduação (2004 a 2006) e período de afastamento para Pós-doutorado (outubro de 2006 a outubro de 2007).

EQA 5520 Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (4 horas-aula/semana). Esta disciplina foi ministrada em todos os semestres desde 1998 até a presente data, com intervalo apenas no período de afastamento para Pós-doutorado (outubro de 2006 a outubro de 2007).

Além dessas, no início de minha carreira, ministrei outras disciplinas descritas a seguir. Todas elas foram oferecidas aos alunos de graduação do Curso de Engenharia de Alimentos.

ENQ 5216 Indústria de Laticínios (1991.2, 1992.1)

ENQ 5531 Laboratório de Fenômenos de Transporte e Op. Unitárias (1991)

ENQ 5218 Indústria de Beneficiamento e Processos de Prod. Vegetais (91.2)

ENQ 5220 Higiene, Saúde e Legislação sobre Alimentos (1991.2)

ENQ 5105 Introdução à Engenharia de Alimentos (1991.2)

3.2. Disciplinas de pós-graduação

A partir de 1997, dediquei-me às disciplinas no Programa de Pós-graduação em Engenharia Química descritas a seguir.

ENQ 3130 (1,5 créditos) – Microbiologia Industrial Aplicada (1997.2)

ENQ-4101 Estequiometria e Termodinâmica de Sistemas Microbianos – 1,5 crédito (1999.1)

ENQ- 3249 - Tópicos avançados em Eng. Química “Noções de Microbiologia Preditiva” – 3 créditos (2003.2)

Após a criação do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos (2000), ministrei as seguintes disciplinas:

EAL 3008 - Termobacteriologia (3 créditos) (2004.2, 2005.2, 2002.1, 2001.2, 2000.2,

EAL 3022 - Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos (2005.2, 2006.1, 2008.2, 2009.2, 2010.2, 2011.2, 2012.2, 2014.2) (3 créditos)

Cursos do PGEAL fora da sede

- Ressalto a minha participação no Programa Minter/Dinter que o PGEAL tem com o apoio da Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia de Pernambuco (FACEPE) em Petrolina (PE), em que ministrei a disciplina Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos, de forma concentrada, presencialmente por 10 dias (2011).
- Ministrei, também, a disciplina Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos na Universidade Federal do Pará (UFPA), em Belém (PA), com carga horária de 16 horas/aulas, durante a realização do PROCAD/CAPES do PGEAL com aquela Universidade (23 a 27/11/2009).

Cursos de Especialização

- Ministrei a disciplina Microbiologia Aplicada ao Processamento de Alimentos (3 créditos, 45 horas-aula) nos cursos de Especialização em Processos da Indústria de Alimentos realizados em convênio com o SENAI em Chapecó (SC) (1998) e FURB, Blumenau (SC) (2000).

4. Orientações

Logo após a conclusão de meu Doutorado, a partir de 1997, orientei alunos de Mestrado no Programa de Pós-graduação em Engenharia Química (PósENQ). Quando foi criado o Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos (PGEAL), como só havia curso de Mestrado, continuei a orientar alunos de Doutorado no PósENQ. Após a criação do curso de do Doutorado em Engenharia de Alimentos, passei a dedicar-me totalmente ao PGEAL.

As orientações e, conseqüentemente, as publicações na área de Produção de poli(hidroxialcanoatos) (PHA), especialmente poli(3-hidroxi-butirato) (P(3HB)), abrangem a análise cinética do crescimento e produção de PHAs, o estabelecimento de estratégias de cultivo visando o aumento de produtividade em polímero, a utilização de substratos de baixo custo cujo uso levou ao estabelecimento de novas estratégias de cultivo e, finalmente, o processo de extração do polímero e sua caracterização.

Na área de Microbiologia Preditiva, as pesquisas foram iniciadas com o estudo de fungos termorresistentes, abrangendo desde a identificação até a modelagem da cinética de crescimento e inativação. A inativação química e termo-química da bactéria esporulada, *Bacillus coagulans*, também foi estudada. As orientações e publicações mais recentes nesta linha têm sido referentes ao estudo do crescimento de bactérias ácido lácticas.

Pode-se destacar nessa linha, o estudo da cinética de crescimento e inativação de microrganismos em condições ambientais variáveis, especialmente modelos não-isotérmicos, que destaca o reconhecimento do nosso grupo de pesquisa dentre os demais no Brasil.

4.1. Orientações concluídas

4.1.1. Pós-doutorado

1. **Cláudia Santos Gai** – “Produção de biopolímeros biodegradáveis a partir de vinhaça” Bolsa Atração de Jovens Talentos – CNPq – Processo 402691/2012-1 – Período: janeiro de 2013 a julho de 2014.
2. **Andréia Tremarin** - Bolsista do Projeto PNPd/CAPES: “Melhoria na qualidade das pesquisas em processos de separação, desenvolvimento de processos e produtos e segurança de alimentos” sub-projeto “Modelagem do crescimento e da produção de metabólitos de *Byssoschlamys fulva* e *Alicyclobacillus acidoterrestris* em suco de maçã”. Período: junho de 2013 a abril de 2014.
3. **Carolina Krebs de Souza** - Bolsista de pós-doutorado (PDJ- CNPq Processo: 500553/2012-2) projeto intitulado “Modelagem não-isotérmica da resistência térmica de esporos de *Byssoschlamys fulva* em polpa de tomate” janeiro de 2013 a outubro de 2013.

4. **Morgana Zimmermann** – Bolsista do Projeto PNP/DACTA: “Melhoria na qualidade das pesquisas em processos de separação, desenvolvimento de processos e produtos e segurança de alimentos” subprojeto “Tratamento térmico de mexilhões (*Perna perna*) em embalagens flexíveis termoprocessáveis e avaliação microbiológica durante o armazenamento refrigerado”. Período de junho de 2012 a março de 2013.
5. **Beatriz de Cássia Martins Salomão**. Bolsista do Projeto PNP/DACTA: “Melhoria na qualidade das pesquisas em processos de separação, desenvolvimento de processos e produtos e segurança de alimentos” subprojeto “Modelagem do crescimento e da produção de metabólitos de *Byssochlamys fulva* e *Alicyclobacillus acidoterrestris* em suco de maçã”. Período: dezembro de 2009 a agosto de 2010.

4.1.2. Doutorado

1. **Luci Kelin de Menezes Quines**. “Extração de poli(3-hidroxiacetato), produzido por *Cupriavidus necator*, utilizando carbonato de propileno combinado com métodos mecânicos”. 2015. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos). Defesa prevista para 2/3/2015.
2. **Ana Paula Rosa da Silva**. “Modelagem do crescimento de bactérias ácido lácticas em cultura pura e mista sob condições isotérmicas e não-isotérmicas de cultivo”. 2015. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos). Defesa prevista para 27/2/2015.
3. **Maria Elizabeth de Paula Cançado Mezaroba**. “Determinação da vida-de-prateleira de produtos cárneos”. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).
4. **Andréia Tremarin**. “Modelagem matemática do crescimento de *Byssochlamys fulva* e *Neosartorya fischeri* em suco de maçã solidificado sob condições isotérmicas e não isotérmicas”. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).
Estágio de doutorado - PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB/UCP), Porto, Portugal.
5. **Morgana Zimmermann**. “Determinação da resistência de esporos de *Byssochlamys fulva* e *Bacillus coagulans* em polpa de tomate sob condições isotérmicas e não-isotérmicas”. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).
Estágio de doutorado - PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior no *Department of Food Science, Rutgers University*, Estados Unidos. Co-orientação: Dr. Don Schaffner.
6. **Jaciane Lutz Ienczak**. “Estratégia de cultivo em alta concentração celular para a produção de poli(3-hidroxiacetato) em substratos com moderada concentração da fonte de carbono.” 2011. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).

7. **Francieli Dalcanton**. “Modelagem do crescimento de microrganismos de interesse em produtos cárneos”. 2010. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).
Estágio de doutorado - PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior na Universidade de Córdoba, Espanha. Co-orientador: Rosa María García-Gimeno.
8. **Beatriz de Cássia Martins Salomao**. “Detecção de patulina e desinfecção de maçãs destinadas à produção de suco”. 2009. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos).
Estágio de doutorado - PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior no *NY State Agricultural Experiment Station/Food Science, Cornell University*/ Co-orientador: Dr. Randy W. Worobo.
9. **Adriana Paula Slongo**. “Uso de alta pressão hidrostática em presunto fatiado: avaliação físico-química e sensorial e modelagem do crescimento microbiano”. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista:Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do RJ.
10. **Mônica Lady Fiorese**. “Estratégias de Cultivo e Recuperação e Caracterização de Poli(3-hidroxitirato) produzido por *Ralstonia eutropha*”. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia Química).
Estágio de doutorado - PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior na Universidade Nova de Lisboa, Portugal. Co-orientador: Dra. Maria A. M. Reis.
11. **Cleonice Mendes P Sarmiento**. “Modelagem do Crescimento Microbiano e Avaliação Sensorial no Estudo da Vida de Prateleira de Mortadela e Linguiça defumada em armazenamento isotérmico e não isotérmico”. 2006. Tese (Doutorado em Engenharia Química) - Universidade Federal de Santa Catarina.
12. **Andréa Lima dos Santos Schneider**. “Síntese, Caracterização e Biodegradação de Poli (3-hidroxitirato) obtido por *Ralstonia eutropha* e Blendas de Poli(3-hidroxitirato)/Poli(caprolactona)”. 2006. Tese (Doutorado em Engenharia Química) - Universidade Federal de Santa Catarina.

4.1.3. Co-orientação de doutorado

1. **Denise Esteves Moritz**. “Produção de pigmento monascus por *Monascus ruber* CCT3802 em cultivo submerso”. 2005. Tese (Doutorado em Engenharia Química) - Universidade Federal de Santa Catarina.

4.1.4. Mestrado

1. **Jean Carlos Correia Peres Costa**. “Modelagem do crescimento microbiano durante a vida de útil de mexilhões (*Perna perna*) tratados com

- óleo essencial de orégano e processados em embalagens flexíveis”. 2013. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
2. **Cleciene Nunes da Silva**. “Estudo da vida útil de linguiça frescal de frango e modelagem do crescimento de bactérias ácido lácticas em condições isotérmicas”. 2013. (Mestrado em Engenharia de Alimentos)
 3. **Kellen Zanfonato**. “Produção de poli (3-hidroxi-butirato) por linhagens de *Escherichia coli* Dh5 α e Jm101 recombinantes”. 2012. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 4. **Melodi Schmidt**. “Determinação de parâmetros respiratórios visando a produção de poli(3-hidroxi-butirato) por *Cupriavidus necator*”. 2011. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 5. **Letícia Ungaretti Haberbeck**. “Determinação da resistência de fungos filamentosos termorresistentes a agentes antimicrobianos presentes em óleos essenciais”. 2011. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 6. **Cristiano Edio Dannenhauer**. “Desenvolvimento de um aplicativo computacional para microbiologia preditiva”. 2010. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 7. **Luci Kelin de Menezes Quines**. “Processo de extração de polihidroxi-alcanoatos por solventes não tóxicos”. 2010. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 8. **Daniele Farias**. “Produção de poli (3-hidroxi-butirato-co-3-hidroxi-valerato) usando alta densidade celular”. 2009. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 9. **Suzane Miorelli**. “Determinação dos parâmetros de resistência térmica de micro-organismos contaminantes de alimentos ácidos”. 2009. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 10. **Morgana Zimmermann**. “Modelagem de crescimento de *Byssochlamys nivea* e *Neosartorya fischeri* em sucos de frutas sob influência da atividade de água e idade de formação de esporos”. 2008. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 11. **Diogo de Amorim**. “Validação de processamento térmico de calzone”. 2008. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 12. **Patrícia Alves Leal**. “Modelagem preditiva do crescimento de *Neosartorya fischeri* e *Byssochlamys nivea* em suco de frutas”. 2007. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 13. **Michele Cristina Formolo Garcia**. “Proposta de um processo de extração de poli (3-hidroxi-butirato) produzido por *Cupriavidus necator* e seu efeito sobre as características do polímero”. 2007. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 14. **Francieli Dalcanton**. “Produção, extração e caracterização de poli (3-hidroxi-butirato) por *Ralstonia eutropha* em diferentes substratos”. 2006. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).

15. **Jaciane Lutz Ienczak.** “Valorização do resíduo industrial com a produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator* “. 2006. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
16. **Rafael Costa Rodrigues.** “Condições de cultura para produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Ralstonia eutropha* a partir de resíduos de indústrias de alimentos” . 2005. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
17. **Mônica Lady Fiorese.** “Avaliação do crescimento de *Ralstonia eutropha* em resíduo da indústria de alimentos para a produção de polihidroxibutirato”. 2004. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
18. **Lilian Dutra Ferreira.** “Utilização da microbiologia preditiva na avaliação do crescimento de bactérias ácido lácticas em presunto fatiado”. 2004. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
19. **Adriana Paula Slongo.** “Estudo da influência de diferentes fatores na termorresistência do fungo *Neosartorya fischeri* em sucos tropicais”. 2004. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
20. **Vanessa A. B. Cunha.** “Estudo experimental e modelagem do crescimento de fungos filamentosos termorresistentes em sucos tropicais”. 2003. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
21. **Cláudia Regina Squio.** “Estudo da influência de diferentes alimentações na produção de poli (3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha*”. 2003. (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
22. **Beatriz de Cássia Martins Salomão.** “Isolamento, identificação e estudo da resistência térmica de fungos filamentosos termorresistentes em produtos de frutas”. 2002. Dissertação (Mestrado em Eng Alimentos).
23. **Silmar Baptista Nunes.** “Estabelecimento de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) para peixe-sapo (*Lophius piscatorius*) eviscerado e congelado” . 2002. (Mestrado em Eng Alimentos).
24. **Leandro Finkler.** “Utilização do potencial de óxido-redução para o monitoramento de culturas de *Ralstonia eutropha* visando a produção de polihidroxibutirato”. 2002. (Mestrado em Eng Alimentos).
25. **Marta V. G. Hoffman.** “Estudo da resistência térmica de *Byssoschlamys nivea* e *Talaromyces flavus* em suco de maçã”. 2001. (Mestrado em Engenharia Química).
26. **Cintia Marangoni.** “Estudo de estratégias de produção de poli (3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* utilizando substratos de baixo custo e ácido propiônico”. 2000. (Mestrado em Engenharia Química).
27. **Rafael de Oliveira Pinto.** “Produção de poli-3-hidroxibutirato (P(3HB) por *Ralstonia eutropha* em substrato de baixo custo: estudo de diferentes estratégias de limitação do crescimento”. 1999. (Mestrado em Engenharia Química).

4.1.5. Posição atual dos alunos de Mestrado e Doutorado

A tabela abaixo apresenta a posição atual de alunos de Mestrado e Doutorado, com os respectivos anos de defesa.

Aluno(a)	Aluno de mestrado (M)/ doutorado(D)	Ano de defesa	Posição atual
Luci Kelin de M. Quines.	M/D	2015	<i>Pos-doc</i> Departamento de Engenharia Química – UFRGS, Porto Alegre, RS.
Maria Elizabeth de Paula Cançado Mezaroba..	D	2014	Cooperativa Central Aurora Alimentos, Chapecó, S.C.
Jean Carlos C. P. Costa	M	2013	Professor na Universidade Federal de Rondônia (UNIR). Aluno de doutorado em Córdoba, Espanha.
Cleciene Nunes da Silva	M	2013	Professor e consultor SENAI Petrolina, PE.
Andréia Tremarin.	D	2013	<i>Pos-doc</i> Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB/UCP) Porto, Portugal.
Morgana Zimmermann.	M/D	2012	Gerente do Instituto SENAI/sc de Tecnologia em Alimentos e Bebidas FIESC - SENAI/SC Chapecó, S.C.
Letícia Ungaretti Haberbeck	M	2011	Aluna de doutorado em Leuven, Bélgica
Jaciane Lutz Ienczak.	M/D	2011	Pesquisadora - Programa Industrial CNPEM CTBE – Laboratório Nacional de Ciência e Tecnologia do Bioetanol, Campinas, S.P.
Francieli Dalcanton.	M/D	2010	Professora - Eng. de Alimentos - Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ, Chapecó, SC.
Beatriz de Cássia Martins Salomão.	M/D	2009	Professora - Eng. de Alimentos. - Universidade Federal do

			Rio Grande do Norte, UFRN, Natal, RN.
Adriana Paula Slongo.	M/D	2008	Professora do Instituto Federal Fluminense, Cabo Frio, R.J.
Mônica Lady Fiorese.	M/D	2008	Professora do Curso de Eng. Química da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Toledo, PR.
Cleonice Mendes P Sarmiento.	D	2006	Professora da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Medianeira, PR.
Andréa L. S. Schneider.	D	2006	Professora e Pesquisadora da Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE, Joinville, S.C.
Rafael Costa Rodrigues	M	2005	Professor do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS.
Vanessa A. B. Cunha	M	2003	Professora do Instituto Tecnológico, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pará
Silmar Baptista Nunes	M	2002	Professor de cursos de Pós-Graduação da IES SENAI BA
Cintia Marangoni	M	2000	Professora em Engenharia Têxtil da UFSC Campus Blumenau
Rafael de Oliveira Pinto	M	1999	Instituto Geral de Perícias. - Florianópolis, SC

4.1.5. Iniciação científica

1. **Lauren Bergmann Soares.** “Estratégia de produção de poli(3-hidroxi-butirato) com suplementação de óleo de soja miniemulsionado”. 2010.1 a 2013.1.
2. **Camila Casagrande Paganini.** “Modelagem do crescimento de *Lactobacillus plantarum* em condições isotérmicas e não isotérmicas”. 2013.1 a 2014.2.
3. **Willian Ferreira Steffen.** “Modelagem do crescimento de *Byssoschlamys fulva* em suco de maçã”. 2011.2 a 2013.2.

4. **Camila Ribas**. “Valorização de resíduos industriais”. 2010.1 a 2012.1.
5. **Andrea Acordi de Melo**. “Valorização de resíduos industriais”. 2007 a 2009.
6. **Felipe Georg Theiss**. “Influência da variação do pH na resistência térmica de *Byssoschlamys fulva*”. 2009.2 a 2011.1.
7. **Ricardo Hüntemann Deucher**. “Alternativas biotecnológicas para a produção de plásticos biodegradáveis”. 2006, 2007.
8. **Chalana Muller**. “Uso de agentes de desinfecção em frutas”. 2006, 2007.
9. **Murilo Botelho Piccinini**. “Alternativas Biotecnológicas para a Produção de Plásticos Biodegradáveis”. 2006, 2007.
10. **Beatriz Fariello Interlandi**. “Alternativas biotecnológicas para a produção de plásticos biodegradáveis”. 2006.
11. **Adriane Maranhão**. “Determinação da vida útil de produtos cárneos” - Projeto Perdigão. 2005.
12. **Cristiane da Costa**. “Determinação da vida útil de produtos cárneos”- Projeto Perdigão 2005.
13. **Fabian Netto Cantoni**. Bolsista do Projeto “Valorização de Resíduos Industriais”, Citrosuco, 2005
14. **Suzane Miorelli**. “Determinação dos parâmetros de destruição térmica de *Neosartorya fischeri* em suco de mamão”. 2005.
15. **Érika Patrícia Arnosti**. Bolsista do Projeto “Valorização de Resíduos Industriais”, Citrosuco, 2004.
16. **Cintia Maria Alves Ferreira**. “Alternativas para diminuição do custo de produção de poli-hidroxialcanoatos (PHAs): utilização de substratos alternativos”. 2004.
17. **Cláudia Alves Costa**. “Estudo da resistência térmica de fungos filamentosos termorresistentes isolados de polpas comerciais de uva e maçã”. 2001.2 a 2004.1.
18. **Renato Weiss Ramos**. “Produção de polihidroxialcanoatos”. 2004.
19. **Suzane Miorelli**. “Determinação dos parâmetros de destruição térmica de *Neosartorya fischeri* em suco de abacaxi”. 2003.
20. **Cinthia Silva De Vecchi**. “Estudo das características das fases de crescimento e acúmulo para a produção de plásticos biodegradáveis por *Ralstonia eutropha*”. 2000.2 a 2002.2.
21. **Daniela Becker**. “Produção de polihidroxialcanoatos”. 1998.2 a 2001.1.

4.1.6. Estágio de graduação

O detalhamento do período e os nomes dos alunos que realizaram estágio de graduação sob minha orientação estão apresentados a seguir:

Semestres entre **2014.2 a 2013.1**

Felipi Luiz Manenti, Amanda Gomes Almeida Sá, Karolina Madella,
Juliana Pelegrini

Semestres entre 2010.1 a 2012.2

Camila Godoy, Larissa Vigo, Mônica Beatriz Neves Ozores, Lilian Maria Rizzo, Luana Floriani Preti

Semestres entre 2008.1 a 2009.2:

Beatriz F. Interlandi, Raquel Carvalho Oliveira, Débora M. Iensen, Elisa Unterberger, Jaqueline Elis de Melo, Leônidas Andrade, Andréa Acordi de Melo.

Semestres entre 2004.1 a 2006.1:

Cristiane Gallucci, Silvia Marques, Audrey N. Ferrão, Hugo Tajima Barbosa, Danielle de Bem Luiz, Douglas Bardini Coral, Érika Patrícia Arnosti.

Semestres entre 2000.2 a 2002.1

Darlene Cavalheiro, Camila Caldas C. Mello, Amerigo Bulgarini D'Elci, Martin Maluf Cebalus, Aziza Kamal Genena, Katiane Kelly Bettoni, Diogo Lôndero da Silva, Cíntia Akemi Nagaya.

Semestres entre 1998.2 a 2000.1:

Daniel Albino Benedet, Fernando C. Trindade Soares, Marcos Roberto Bellini Ferreira, Carolina Martins Titto, Kenia Warmling Milanez, Silvana Penkal Santos.

Semestres entre 1997.1 a 1998.1:

Jorge Alberto R. Martins, Karina de Lemos Sampaio, Valéria Borszcz, André Luiz Bogo, Cátia de Oliveira, Lauro Bernardino Coelho Júnior, Leila Beatriz Karsten Gernhard, Simone Sardá, Sarita de Bona.

Semestre 1991.1

Anselmo Rocha Neto, Ronaldo Schardong.

4.1.7. Trabalho de conclusão de curso (TCC)

O detalhamento do período e os nomes dos alunos que realizaram Trabalho de Conclusão de Curso sob minha orientação estão apresentados a seguir.

2014 - Camila Casagrande Paganini, Silmara Zandonai, Anderson C. Dutra

2011 - Bruna Sampaio Slussarek, Rafael Rudnytsky

2010 - Camila S. Godoy, Natacha De Moraes, Márcia Brandellero, Camilla Thommen De Moraes, Camila Ribas

2009 - Andréa Acordi De Melo, Chalana Muller, Bernardo Kowarick

2008 - Beatriz F. Interlandi, Simone Ferreira da Silva

4.1.8. Monografia

O detalhamento do período e os nomes dos alunos que realizaram Monografia no Curso de Especialização sob minha orientação estão apresentados a seguir.

Orientação de monografias no Curso de Especialização em Processamento de Alimentos – FURB – Blumenau, 2003.

Ana Valéria Araújo Bet, Cláudia Regina Squio, Cláudia C. Ferreira Sena, Leila B. K. Gerhard

Orientação de monografias no Curso de Especialização em Processos da Indústria de Alimentos – SENAI – Chapecó – S.C, 1998.

Ingrid Boesche Tomazelli, Marlúcia Bonassi, Cássia Regina Costa Brustolin, Élcio Tamanini

4.2. Orientações em andamento

4.2.1. Doutorado

1. **Pâmela Guder Goularte.** “Produção de poli (3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator* transformada a partir de vinhaça”. Início: 2014. Tese (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina
2. **Kellen Zanfonato.** “Produção de PHB por *Ralstonia eutropha* recombinante”. Início: 2012. Tese (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina.
Estágio de doutorado: bolsista do projeto de cooperação CNPq/*Massachusetts Institute of Technology* (MIT) (Processo 457116/2012-9 Programa de Cooperação CNPq/MIT / Chamada de Projetos CNPq-MIT nº 29/2012) - Laboratório Sinskey MIT – co-orientação Dr. Anthony Sinskey. Período: julho de 2014 a junho de 2015.
3. **Melodi Schmidt.** “Produção de polihidroxibutirato utilizando reciclo de células”. Início: 2011. Tese (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina.
Estágio de doutorado PDSE – Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior. *Laboratoire de Ingénierie des Systèmes Biologiques et des Procédés* do *Institut National des Sciences Appliquées* (INSA), em Toulouse, França, co-orientação do Prof. Jean-Louis Uribelarrea. Período: abril a dezembro de 2013.
4. **Suzane Miorelli.** “Inativação de microrganismos usando métodos não-térmicos e métodos combinados”. Início: 2011. Tese (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina

4.2.2. Co-orientação de doutorado

1. **Daniel Angelo Longhi.** “Estimativa dos parâmetros de crescimento de *Lactobacillus viridescens* em meio de cultivo e em presunto através da abordagem de delineamento experimental ótimo de condições não-isotérmicas”. Início: 2012 Tese (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina

4.2.3. Mestrado

1. **Nadya Peixoto Maia.** “Aplicação de poli (3-hidroxibutirato) em processo de extrusão”. Início: 2014. Dissertação (Engenharia de Alimentos).
2. **Natielle C. Menzes.** “Modelagem do crescimento de bactérias lácticas utilizando técnica de qPCR”. Início: 2014. Dissertação (Engenharia de Alimentos).
3. **Felipe André Pavan.** “Análise econômica e ambiental da produção de poli(3-hidroxibutirato) a partir de melaço cítrico”. Início: 2013. Dissertação (Engenharia de Alimentos). Defesa prevista para 31/03/2015
4. **Wiaslan Figueiredo Martins.** “Modelagem não-isotérmica do crescimento de bactérias lácticas”. Início: 2013. Dissertação (Engenharia de Alimentos). Defesa prevista para 30/03/2015

4.2.4. Iniciação científica

1. **Thaís Rocha Guimarães.** “Comparação da extração de Poli(3-hidroxibutirato) a partir de *Cupriavidus necator* e *Escherichia coli* recombinante com carbonato de propileno”. 2014 a 2015. Iniciação científica (Engenharia de Alimentos).
2. **Ana Luísa de Azevedo Delcor.** “Modelagem do crescimento de bactérias lácticas sob refrigeração”. 2014 a 2015. Iniciação científica (Engenharia de Alimentos).
3. **Francieli Manenti Martinhago.** “Modelagem do crescimento de fungos termorresistentes em suco de maçã”. 2012 a 2015.

5. Produção científica

A minha produção científica está dividida, principalmente, entre as duas linhas de pesquisa em que atuo: Produção de polihidroxicanoatos e Microbiologia Preditiva.

Quero destacar que a bactéria que trabalho desde o doutorado, *Alcaligenes eutrophus*, mudou de nome para *Ralstonia eutropha*, *Wautersia eutropha* e *Cupriavidus necator*, sendo todas catalogadas na coleção de cultura *Deutsche Sammlung von Mikroorganismen* como DSM 545.

O meu índice H, segundo o *Web of Science* (com 26 artigos e 231 citações) é 10 e na base *Scopus* (com 31 artigos e 291 citações) é 11 (atualizado em 12/2/2015).

5.1. Artigos publicados em periódicos científicos:

1. Salomão, Beatriz C. M.; Muller, C.; Amparo, H.C.; **Aragão, Gláucia M. F.** . Survey of molds and *Alicyclobacillus* from a concentrated apple juice productive process. **Brazilian Journal of Microbiology** (Online), v. 45, p. 49-58, 2014.
2. Longhi, D. A.; Tremarin, A.; Laurindo, J.B.; **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling growth of *Byssochlamys fulva* on solidified apple juice at different temperatures. **Brazilian Archives of Biology and Technology** (Impresso), v. 57, p. 971-978, 2014.
3. Zimmermann, Morgana; Longhi, Daniel A.; Schaffner, Donald W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Predicting *Bacillus coagulans* spores inactivation in tomato pulp under nonisothermal heat treatments. **Journal of Food Science**, v. 79, (5):M935-940, 2014.
4. Tremarin, Andréia; Longhi, Daniel A.; Salomão, B. C. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling growth of *Byssochlamys fulva* and *Neosartorya fischeri* on solidified apple juice by measuring colony diameter and ergosterol content. **International Journal of Food Microbiology**, v. 193, p. 23-28, 2014.
5. Dos Santos, Eduardo; Gai, Claudia S.; Zanfonato, Kellen; Martinhago, Francielli; Steffen, Willian; Quines, Luci K.M.; Schmidt, Melodi; Schmidell, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.** Production of polyhydroxyalkanoate biopolymer from vinasse using *Ralstonia eutropha*. **BMC Proceedings**, v. 8, p. P132, 2014.
6. Salomão, Beatriz C. M., Massaguer, Pilar Rodriguez; **Aragão, Gláucia M. F.** *Byssochlamys nivea* growth in papaya juice as influenced by water activity and ascospore age. **Focusing on Modern Food Industry**, v. 2, p. 17-25, 2013.
7. Ienczak, Jaciane L.; Schmidell, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.** High-cell-density culture strategies for polyhydroxyalkanoate production: a review.

- Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology**, v. 40, n (3-4), p. 275-286, 2013.
8. Zimmermann, Morgana; Schaffner, Donald W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling the inactivation kinetics of *Bacillus coagulans* spores in tomato pulp from the combined effect of high pressure and moderate temperature. **Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology**, v. 53, n. 1, p. 107-112, 2013.
 9. Dalcanton, Francieli; Pérez-Rodríguez, Fernando; Posada-Izquierdo, Guiomar D.; **Aragão, Gláucia M. F.**; García-Gimeno, Rosa María . Modelling growth of *Lactobacillus plantarum* and shelf life of vacuum-packaged cooked chopped pork at different temperatures. **International Journal of Food Science & Technology** (Print), v. 48, n. 12, p. 2580–2587, 2013.
 10. Longhi, Daniel A.; Dalcanton, Francieli ; **Aragão, Gláucia M. F.** ; Carciofi, Bruno A. M.; Laurindo, João B. Assessing the prediction ability of different mathematical models for the growth of *Lactobacillus plantarum* under non-isothermal conditions. **Journal of Theoretical Biology**, v. 335, p. 88-96, 2013.
 11. Haberbeck, Letícia U.; Dannenhauer, Cristiano; Salomão, Beatriz C. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Estimation of the thermochemical nonisothermal inactivation behavior of *Bacillus coagulans* spores in nutrient broth with oregano essential oil. **Journal of Food Processing and Preservation**, v.37 (5) 962–969, 2012.
 12. Haberbeck, Letícia U.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Salomão, Beatriz C.M.; Riehl, Carlos A.S.. *Bacillus coagulans* spore inactivation through the application of oregano essential oil and heat. **Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology**, v. 46, p. 267-273, 2012.
 13. Salomão, Beatriz C.M; **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling the influence of water activity and ascospore age on the growth of *Neosartorya fischeri* in pineapple juice. **Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology**, v. 44, p. 239-243, 2011.
 14. Salomão, Beatriz C. M.; Muller, C.; Massaguer, Pilar R. ; **Aragão, Gláucia M. F.**. Aplicação de dicloroisocianurato de sódio e ácido peracético para redução de esporos de *Penicillium expansum*, *Byssochlamys fulva* e *Alicyclobacillus acidoterrestris* na superfície de maçãs e em soluções aquosas. **Alimentos e Nutrição** (UNESP. Marília), v. 22, p. 219-230, 2011.
 15. Zimmermann, M; Miorelli, S.; Massaguer, P.R.; **Aragão, Gláucia M. F.** Growth of *Byssochlamys nivea* in pineapple juice under the effect of water activity and ascospore age. **Brazilian Journal of Microbiology** (Impresso), v. 42, p. 203-210, 2011.
 16. Ienczak, Jaciane L.;Quines, L.K.M.; Mello, A. A.; Brandellero, M. ; Mendes, C. R.; Schmidell, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.** High cell density strategy for poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator*.

- Brazilian Journal of Chemical Engineering** (Online), v. 28, p. 585-596, 2011.
17. Dalcanton, Francieli; Ienczak, Jaciane L.; Fiorese, Mônica L; **Aragão, Gláucia M. F.**. Produção de poli(3-hidroxi-butirato) por *Cupriavidus necator* em meio hidrolisado de amido de arroz com suplementação de óleo de soja em diferentes temperaturas. **Química Nova** (Impresso), v. 33, p. 552-556, 2010.
 18. Schmidt, F.C.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, J.B. Integrated cooking and vacuum cooling of chicken breast cuts in a single vessel. **Journal of Food Engineering**, v. 100, p. 219-224, 2010.
 19. Schneider, A. L. S.; Silva, D. D.; Garcia, M. C. F.; Grigull, V. H. ; Mazur, L. P. ; Furlan, S. A. ; **Aragão, Gláucia M. F.**; Pezzin, A. P. T. . Biodegradation of poly(3-Hydroxybutyrate) produced from *Cupriavidus necator* with different concentrations of oleic acid as nutritional supplement. **Journal of Polymers and the Environment**, v. 18, p. 401-406, 2010.
 20. Salomão, Beatriz, C.M.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Churey, J.J.; Padilla-Zakour, O.I. ; Worobo, R. W. Influence of storage temperature and apple variety on patulin production by *Penicillium expansum*. **Journal of Food Protection**, v. 72, p. 1030-1036, 2009.
 21. Beatriz, C.M.; Churey, J.J.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Worobo, R. W. Modeling *Penicillium expansum* resistance to thermal and chlorine treatments. **Journal of Food Protection**, v. 72, p. 2618-2622, 2009.
 22. Fiorese, Mônica L.; Freitas, Filomena; Pais, Joana; Ramos, Ana Maria; **Aragão, Gláucia M. F.**; Reis, Maria A. M. Recovery of polyhydroxybutyrate (PHB) from *Cupriavidus necator* biomass by solvent extraction with 1,2-propylene carbonate. **Engineering in Life Sciences** (Print), v. 9, p. 454-461, 2009.
 23. Slongo, Adriana P.; Rosenthal, Amauri; Camargo, Lourdes M. Q.; Deliza, Rosires; Mathias, Simone P.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Modeling the growth of lactic acid bacteria in sliced ham processed by high hydrostatic pressure. **Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology**, v. 42, p. 303-306, 2009.
 24. Slongo, Adriana P.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Behaviour of *Neosartorya fischeri* ascospores in pineapple juice. **Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos** (Impresso), v. 26, p. 51-60, 2008.
 25. Salomão, Beatriz C. M.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Churey J.J.; Worobo R. W. Efficacy of sanitizing treatments against *Penicillium expansum* inoculated on six varieties of apples. **Journal of Food Protection**, v. 71, p. 643-647, 2008.
 26. Salomão, Beatriz C. M.; Massaguer, Pilar R.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Isolamento e seleção de fungos filamentosos termorresistentes em etapas do processo produtivo de néctar de maçã. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, p. 116-121, 2008.

27. Grigull, V. H.; Silva, D. D.; Garcia, M.C.F.; Furlan, Sandra A; Pezzin, Ana Paula T.; Schneider, Andréa L.S.; **Aragão, Gláucia M. F.** Production and characterization of poly(3-hydroxybutyrate) from oleic acid by *Ralstonia eutropha*. **Food Technology and Biotechnology**, v. 46, p. 223-228, 2008.
28. **Aragão, Gláucia M. F.**; Corradini, Maria G.; Peleg, Micha. A phenomenological model of the peroxide value s rise and fall during lipid oxidation. **Journal of the American Oil Chemists' Society** (Online), v. 85, p. 1143-1153, 2008.
29. Salomão, Beatriz C. M.; Slongo, Adriana P.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Heat resistance of *Neosartorya fischeri* in various juices. **Food Science and Technology / Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie**, v. 40, p. 676-680, 2007.
30. **Aragão, Gláucia M. F.**; CORRADINI, M. G.; M. Peleg. Evaluation of the Weibull and log normal distribution functions as survival models of *Escherichia coli* under isothermal and non isothermal conditions. **International Journal of Food Microbiology**, v. 119, p. 243-257, 2007.
31. Slongo, Adriana P.; **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da resistência térmica de *Byssochlamys nivea* e de *Neosartorya fischeri* em suco de abacaxi. **Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos** (Online), v. 25, p. 217-224, 2007.
32. Slongo, Adriana P.; **Aragão, Gláucia M. F.** Factors affecting the thermal activation of *Neosartorya fischeri* in pineapple and papaya nectars. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 37, p. 312-316, 2006.
33. Slongo, Adriana P.; Miorelli, Suzane; **Aragão, Gláucia M. F.**. Influência de diferentes fatores na termorresistência de *Neosartorya fischeri* em suco de mamão. **Alimentos e Nutrição** (UNESP), São Paulo - Brasil, v. 16, n.4, p. 377-387, 2005.
34. Squio, Cláudia R.; **Aragão, Gláucia M. F.** Estratégias de cultivo para produção dos plásticos biodegradáveis poli(3-Hidroxibutirato) e poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por bactérias. **Química Nova**, São Paulo, v. 27, n.4, p. 615-622, 2004.
35. Rodrigues, Rafael C.; Fiorese, Mônica L.; Arnosti, Érika P.; Ramos, Renato A. W.; Pezzin, Ana Paula T.; **Aragão, Gláucia M. F.** Produção e caracterização de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* utilizando resíduo da indústria de arroz. **Revista Matéria**, v. 9, n. 4, pp. 378 – 385, 2004.
36. Salomão, Beatriz C. M.; Costa, Cláudia A.; Massaguer, Pilar R.; **Aragão, Gláucia M. F.** Influência de diferentes pHs do meio de aquecimento na resistência térmica de *Neosartorya fischeri* isolada do processo produtivo de néctar de maçã. **Alimentos e Nutrição** (UNESP. Marília), Araraquara - SP, v. 16, n.1, p. 377-387, 2004.
37. Squio, Cláudia R.; Marangoni, C.; Vecchi, Cintia S; **Aragão, Gláucia M. F.**. Phosphate feeding strategy during production phase improves poly(3-

- hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) storage by *Ralstonia eutropha*. **Applied Microbiology and Biotechnology**, USA, v. 61, p. 257-260, 2003.
38. Carciofi, B. A. M.; Faistel, J.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, João B. Determination of thermal diffusivity of mortadella using actual cooking processes data. **Journal of Food Engineering**, Holanda, v. 55, p. 89-94, 2002.
39. Marangoni, C.; Furigo Jr, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.** Production of poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) by *Ralstonia eutropha* in whey and inverted sugar with propionic acid feeding. **Process Biochemistry**, Holanda, v. 38, p. 137-141, 2002.
40. Marangoni, C.; Furigo Jr, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.** The influence of substrate source on the growth of *Ralstonia eutropha*, aiming at the production of polyhydroxyalkanoate. **Brazilian Journal of Chemical Engineering**, Brasil, v. 18, n.02, p. 175-180, 2001.
41. Marangoni, C.; Furigo Jr, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.** Oleic acid improves poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production by *Ralstonia eutropha* in inverted sugar and propionic acid. **Biotechnology Letters**, Holanda, v. 22, p. 1635-1638, 2000.
42. Ampe, F. ; Uribellarea, J. L.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Lindley, N. D. Benzoate degradation via ortho pathway in *Alcaligenes eutrophus* is perturbed by succinate. **Applied and Environmental Microbiology**, Inglaterra, v. 63, n.7, p. 2765-2770, 1997.
43. **Aragão, Gláucia M. F.**; Lindley, N. D.; Uribellarea, J. L.; Pareilleux, A. . Maintaining a controlled residual growth capacity increases the production of polyalkanoate copolymers by *Alcaligenes eutrophus*. **Biotechnology Letters**, Inglaterra, v. 18, n.8, p. 937-942, 1996.

5.2. Artigos aceitos para publicação em periódicos científicos

1. Quines, L.K.M.; Ienczak, J. L.; Schmidt, M.; Zanfonato, K.; Rodrigues, M. I.; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.** Extração de poli(3-hidroxibutirato), produzido por *Cupriavidus necator*, com carbonato de propileno. **Química Nova** (Impresso), 2015.
2. Schmidt, M.; Ienczak, J. L.; Quines, L.K.M.; Zanfonato, K.; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.** Poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator* supplemented with miniemulsified soybean oil. **Brazilian Journal of Chemical Engineering** (Impresso), 2015.
3. Dalcanton, Francieli; Pérez-Rodríguez, F.; **Aragão, Gláucia M. F.**; García-Gimeno, Rosa María. Modeling the combined effects of temperature, pH, sodium chloride and sodium lactate concentrations on *Lactobacillus plantarum* growth rate. **Food Research International**, 2015.

5.3. Livro e capítulo de livro

1. Laurindo, João B.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Tribuzi, Giustino; Petrus, José Carlos C.; Bittencourt, Pablo F.; Cario, Sílvio A. F.. Rotas Estratégicas Setoriais para a Indústria Catarinense 2022. Agroalimentar. Florianópolis: FIESC, 2014. 46 p. (ISBN978-85-66826-14-2).
2. Ienczak, Jaciane Lutz ; **Aragão, Gláucia M. F.** Capítulo: Biotechnologically Produced Biodegradable Polyesters. In: Andreas Lendlein; Adam Sisson. (Org.). **Handbook of Biodegradable Polymers**. Weinheim, Alemanha: Wiley-VCH Verlag & Co., 2011, v. 1, p. 23-44.

5.4. Propriedade intelectual: patente

1. **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell, W.; Ienczak, J. L.; Fiorese, M. L.; Dalcanton, F.; Schmidt, F. C.; Deucher, R. H.; Rodrigues, R. C.; Vecchi, C. S. Preparation of PHA (polyhydroxyalkanoates) from a citric residue (WO/2009/149525) Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: data de depósito: 09/06/2008. Instituição(ões) financiadora(s): Citrosuco S.A. Países de depósito: Brasil, Estados Unidos, Espanha e China.

5.5. Trabalhos em eventos científicos

Nas duas linhas de pesquisa em que atuo, tenho participado de praticamente todos os congressos internacionais da área. Na linha de produção de polihidroxialcanoatos, tenho participado do *International Symposium on Biopolymers* (ISBP), destacando que no ISBP 2014 fui do comitê científico e fui convidada como palestrante. Na linha de pesquisa de Microbiologia Preditiva, tenho participado do *International Conference on Predictive Modelling* (ICPMF) e na próxima edição, que será no Rio de Janeiro em 2015, serei do comitê científico e oferecerei um Minicurso. Entre os eventos nacionais, destaco a participação no Simpósio Nacional de Bioprocessos (SINAFERM), Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) e Congresso Brasileiro de Engenharia Química (COBEQ), Alguns dos trabalhos apresentados em eventos nacionais e internacionais são apresentados abaixo.

5.5.1. Trabalhos completos

1. Dalcanton, Francieli ; Machado Jr, F. R. S. ; Longhi, D. A. ; Carciofi, B. A. M. ; Laurindo, J. B. ; **Aragão, Gláucia M. F.** . Modelagem matemática do crescimento de *Lactobacillus viridescens* e *Lactobacillus sakei* em seis diferentes temperaturas de incubação. In: COBEQ 2014 - XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2014.

2. Tremarin, A. ; Costa, J. C. C. P. ; Longhi, D. A. ; Silva, A. P. R. ; Paganini, C. C. M. ; **Aragão, Gláucia M. F.**, Laurindo, J. B. . Modelagem matemática do crescimento de *Lactobacillus viridescens* sob condições não isotérmicas. In: COBEQ 2014 - XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis,SC, 2014.
3. Tremarin, A.; Longhi, Daniel Angelo ; Salomao, B. C. M. ; **Aragão, Gláucia M. F.** Mathematical modeling for growth of *Neosartorya fischeri* under non-isothermal conditions. In: COBEQ 2014 - XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2014.
4. Tremarin, A. ; Longhi, D. A. ; Salomao, B. C. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Modelagem matemática do crescimento de *Byssoschlamys fulva* em suco de maçã solidificado sob condições não isotérmicas utilizando medidas do diâmetro da colônia e do conteúdo de ergosterol. In: COBEQ 2014 - XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2014.
5. Quines, L. K. M.; Schmidt, M.; Zanfonato, K.; Martinhago, F. M.; Einloft, S. M. O.; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Influência da aplicação de ultrassom na extração de poli(3-hidroxi-butirato) produzido por *Cupriavidus necator* com carbonato de propileno. In: Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2014.
6. Zanfonato, K.; Gai, C. S.; Quines, L. K. M.; Schmidt, M.; Martinhago, F. M.; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxi-butirato) a partir de *Cupriavidus necator* utilizando vinhaça como substrato. In: Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2014.
7. Zanfonato, K., Quines, L.K.M., Schmidt, M., Steffen, W., Martinhago, F.M., Schmidell, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Comparação da extração de poli(3-hidroxi-butirato) a partir de *Cupriavidus necator* e *Escherichia coli* recombinante. XIX Simpósio Nacional de Bioprocessos, SINAFERM, Foz do Iguaçu, PR., 2013.
8. Quines, L.K.M., Schmidt, M., Zanfonato, K., Steffen, W., Oliveira, S. M., Schmidell, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Influência da alta pressão e do processo de extração com carbonato de propileno na massa molar de poli(3-hidroxi-butirato) XIX Simpósio Nacional de Bioprocessos - SINAFERM, Foz do Iguaçu, PR. 2013.
9. Schmidt, M., Quines, L.K.M., Zanfonato, K., Steffen, W., Santos, E.C., Schmidell, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxi-butirato) em sistema com reciclo externo de células e alimentação de nitrogênio durante a fase de produção XIX Simpósio Nacional de Bioprocessos- SINAFERM, Foz do Iguaçu, PR., 2013.
10. Steffen, W. F.; Martinhago, F. M.; Santos, E. C.; Quines, Luci Kelin M.; Zanfonato, K.; Schmidt, M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da viabilidade celular de *Cupriavidus necator* após liofilização utilizando leite desnatado como protetor.. In: X Congresso Brasileiro de Engenharia Química Iniciação Científica, Vassouras, RJ, 2013.

11. Martinhago, F. M.; Steffen, W. F.; Santos, E. C.; Zanfonato, K. ;Quines, Luci Kelin M.; Schmidt, M.; Gai, C. S.; **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de Vinhaça Para a Produção de Poli(3-hidroxitirato) por *Cupriavidus necator*. In: X Congresso Brasileiro de Engenharia Química Iniciação Científica, Vassouras, RJ, 2013.
12. Schmidt, M., Quines, L.K.M., Zanfonato, K., Steffen, W., Schmidell, Willibaldo, **Aragao, Glaucia M. F.** Comparação dos parâmetros cinéticos e respiratórios de *Cupriavidus necator* na produção de poli(3-hidroxitirato) em diferentes substratos. XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Búzios, RJ. 2012.
13. Soares, L. B., Steffen, W., Quines, L.K.M., Zanfonato, K., Schmidt, M., **Aragao, Glaucia M. F.**, Schmidell Netto, Willibaldo. Conservação de *Cupriavidus necator* por liofilização sob influência de leite desnatado como protetor XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química – COBEQ, Búzios, RJ, 2012.
14. Quines, L.K.M., Godoy, C. S., Schmidt, M., Zanfonato, K., Ienczak, Jaciane Lutz, Schmidell Netto, Willibaldo, **Aragao, Glaucia M. F.** Extração de poli(3-hidroxitirato) produzido por *Cupriavidus necator* DSM 545 com carbonato de propileno e alta pressão. XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Búzios, RJ, 2012.
15. Quines, L.K.M., Cunha, L. D., Schmidt, M., Zanfonato, K., Soares, L. B., Schmidell Netto, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de carbonato de propileno e ultrassom para a extração de poli(3-hidroxitirato) (P(3HB)) produzido a partir de *Cupriavidus necator*. In: XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Búzios, RJ, 2012.
16. Zanfonato, K., Ienczak, Jaciane L., Schmidt, M., Schmidell Netto, Willibaldo, Uribellarea, J. L., **Aragão, Gláucia M. F.** Modelagem do acúmulo de poli(3-hidroxitirato) em cultivo com *Cupriavidus necator* In: SINAFERM 2011 - XVIII Simpósio Nacional de Bioprocessos, Caxias do Sul, RS, 2011.
17. Schmidt, M., Ienczak, Jaciane L., Quines, L. K. M., Zanfonato, K., **Aragão, Gláucia M. F.**, Schmidell Netto, Willibaldo. Produção de poli(3-hidroxitirato) por *Cupriavidus necator* com suplementação de óleo de soja miniemulsionado In: SINAFERM 2011 - XVIII Simpósio Nacional de Bioprocessos, Caxias do Sul, RS, 2011.
18. Quines, Luci Kelin M.; Zanfonato, K. ; Steffen, W. F. ; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Influência da solubilidade de poli(3-hidroxitirato) em carbonato de propileno no processo de extração a partir de *Cupriavidus necator*. In: XVIII Simpósio Nacional de Bioprocessos, Caxias do Sul, RS, 2011.
19. Quines, Luci Kelin M.; Soares, L. B.; Ienczak, J. L. ; Schmidt, M.; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Extração de poli(3-hidroxitirato-co-3-hidroxitirato), produzido por *Cupriavidus necator*, usando carbonato de propileno como solvente. In: XVIII Simpósio Nacional de Bioprocessos, Caxias do Sul, RS, 2011.

20. Quines, Luci Kelin M.; Ienczak, J. L.; Schmidt, M.; Rodrigues, M.I; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Extração de poli(3-hidroxi-butirato) por *Cupriavidus necator* com 1,2-carbonato de propileno. In: XVIII Congresso Brasileiro de Engenharia Química, COBEQ/EBA/CBTermo, 2010.
21. Quines, Luci Kelin M.; Ienczak, J. L.; Fiorese, M. L.; Galvan, J. M.; Schmidell, W.; **Aragão, Gláucia M. F.** Extração de poli(3-hidroxi-butirato) produzido por *Cupriavidus necator* utilizando carbonato de propileno. In: Simpósio Nacional de Bioprocessos, 2009.
22. Ienczak, Jaciane L., Quines, L. K., Mello, A. A., Brandellero, M., Schmidell Netto, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Estratégia de alta densidade celular para produção de poli(3-hidroxi-butirato) por *Cupriavidus necator* In: Simpósio Nacional de Bioprocessos, Natal, RN, 2009.
23. Farias, D., Ienczak, Jaciane L., **Aragão, Gláucia M. F.**, Schmidell Netto, Willibaldo. Estimativa da concentração celular através dos dados de velocidade específica de respiração de *Cupriavidus necator* na produção de poli(3-hidroxi-butirato). In: XVII COBEQ, Recife, PE., 2008.
24. Sarmiento, Cleonice M.P, **Aragão, Gláucia M. F.** Modelling lactic acid bacteria growth during mortadela storage in isothermal and non-isothermal conditions In: International Conference of Agricultural Engineering, Foz do Iguaçu, PR, 2008.
25. Ienczak, Jaciane L., Dalcanton, Francieli, Fiorese, Mônica L., **Aragão, Gláucia M. F.** Produção e caracterização de poli(3-hidroxi-butirato) a partir de cultivo de *Cupriavidus necator* em meio amiláceo e glicose In: XVII Congresso Brasileiro da Engenharia Química - COBEQ 2008, Recife PE, 2008.
26. Slongo, Adriana Paula, Salomão, Beatriz C. M., **Aragão, Gláucia M. F.** Thermal resistance oh heat resistant molds in tropical nectars and mineral water In: International Conference of Agricultural Engineering, Foz do Iguaçu, PR, 2008.
27. Ienczak, Jaciane L., Dalcanton, Francieli, Deucher, Ricardo H., Fiorese, Mônica L., **Aragão, Gláucia M. F.** Aplicação de diferentes temperaturas no cultivo de *Cupriavidus necator* na produção de polímeros biodegradáveis a partir de resíduo amiláceo com suplementação em óleo de soja. In: XVI Simpósio Nacional de Bioprocessos, Curitiba, PR, 2007.
28. Leal, Patrícia A., Massaguer, Pilar R., **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling growth of *Neosartorya fischeri* in pineapple and papaya juices: effect of ascospores formation temperature, juice storage temperature, ratio and package head space In: 5th International Conference on Predictive Modelling of Foods, Atenas, Grécia, 2007.
29. Sarmiento, Cleonice M. P., **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling the growth of lactic bacteria (natural flora) in mortadella In: 5th International Conference on Predictive Modelling of Foods, Atenas, Grécia, 2007.
30. Ienczak, Jaciane L., Schmidt, F, Coelho, F T, **Aragão, Gláucia M. F.**,

- Schmidell Netto, Willibaldo. Utilização de diferentes fontes de nitrogênio na produção de poli(3-hidroxi-butarato) P(3HB) por *Cupriavidus necator*. In: XVI Simpósio Nacional de Bioprocessos, Curitiba, PR, 2007.
31. Schneider, Andréa L.S., Grigull, V. H., Silva, D.D., Garcia, M. C. F., Furlan, Sandra A, Pezzin, Ana Paula Testa, **Aragão, Gláucia M. F.** Characterization of poly(3-hydroxybutyrate) produced by *Ralstonia eutropha* using oleic acid as nutritional supplement In: International Congress on Bioprocessing in Food Industry (ICBF 2006), Patras, Grécia, 2006.
 32. Formolo, Michele C, Schneider, Andréa L, Capanema, D, Gull, V, Furlan, Sandra A, **Aragão, Gláucia M. F.**, Pezzin, Ana Paula T. Efeito da concentração de ácido oleico sobre o crescimento e produção de P(3HB) por *Ralstonia eutropha*. In: 8º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2005,
 33. Rodrigues, Rafael C., Fiorese, Mônica L., Arnosti, Érika P., Dalcanton, Francieli, **Aragão, Gláucia M. F.** Influência da adição de solução mineral no meio de cultura para o crescimento microbiano e produção de polihidroxialcanoatos em resíduo de indústrias de alimentos. In: 3 Simpocal, Florianópolis, S.C., 2005.
 34. Rodrigues, Rafael C., Fiorese, Mônica L., Ramos, Renato A. W., Arnosti, Érika P., **Aragão, Gláucia M. F.** Influence of oleic acid addition in poly(3-hydroxybutyrate) production by *Ralstonia eutropha* using starchy industrial waste In: 4 Mercosur Congress on Process System Engineering, 2005, Angra do Reis RJ 2005.
 35. Rodrigues, Rafael C., Fiorese, Mônica L., Dalcanton, Francieli, Arnosti, Érika P., **Aragão, Gláucia M. F.** Modelagem do crescimento de *Ralstonia eutropha* em resíduos de indústrias de alimentos visando a produção de polihidroxialcanoatos In: Simpósio Nacional de Fermentações - SINAIFERM, Recife PE, 2005.
 36. Schneider, Andréa L.S., Formolo, Michele C., Capanema, D., Gull, V, Apatti, Gianninni, Furlan, Sandra A, Pezzin, Ana Paula T., **Aragão, Gláucia M. F.** Nova estratégia para extração de poli(4-hidroxi-butarato) sintetizado por *Ralstonia eutropha*. In: 8 Congresso Brasileiro de Polímeros, Águas de Lindóia, SP, 2005.
 37. Salomão, Beatriz C. M., Miorelli, Suzane, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da deterioração causada por *Neosartorya fischeri* em suco de maçã In: XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Recife – PE, 2004.
 38. Slongo, Adriana P., Costa, Cláudia A., Miorelli, Suzane, Massaguer, Pilar R., Rosenthal, Amauri, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da resistência térmica de *Neosartorya fischeri* nos sucos de mamão e abacaxi In: XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Recife, PE, 2004.
 39. Ferreira, Lilian D., Cunha, Vanessa A B, Maranhão, Adriane, Costa, Cristiane, Santos, Edilaine M., **Aragão, Gláucia M. F.** Modelagem preditiva do crescimento de *Lactobacillus viridescens* sob efeito da variação da

- concentração de sais de cura In: XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Recife, PE, 2004.
40. Rodrigues, Rafael C., Fiorese, Mônica L., Arnosti, Érika P., Ramos, Renato A. W., **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de bagaço de maçã para a produção de polihidroxibutirato por *Ralstonia eutropha* In: XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Recife – PE, 2004.
41. Cunha, Vanessa A B, Costa, Cláudia A., Massaguer, Pilar R., **Aragão, Gláucia M. F.** Efeito da temperatura e do tipo de suco no crescimento de *Byssochlamys nivea* In: 2º Simpósio em Ciência de Alimentos e Saúde, Florianópolis SC, 2003.
42. Squio, Cláudia R., Ferreira, Cintia M A., **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* utilizando óleos vegetais como suplementos nutricionais In: VIII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Curitiba PR, 2003.
43. Squio, Cláudia R., Ferreira, Cintia M. A., **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de ácidos linoleico e oleico como suplementos nutricionais aumenta a produção de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha*. In: XIV Simpósio Nacional de Fermentações, Florianópolis, SC, 2003.
44. Marangoni, C., Finkler, L., **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da estratégia de limitação de fosfato na fase de produção de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* In: XIV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Natal – RN, 2002.
45. Cunha, Vanessa A B, Massaguer, Pilar R., **Aragão, Gláucia M. F.** Comparação de métodos para avaliação de crescimento de fungos filamentosos em suco de abacaxi In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de alimentos - CBCTA, Porto Alegre, RS, 2002.
46. Finkler, L., Vecchi, Cintia S., Antônio, Regina V., **Aragão, Gláucia M. F.** Evolução do potencial óxido-redutor durante a cultura de *R. eutropha* DSM545 utilizando efluente da indústria de alimentos como fonte de carbono In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de alimentos - CBCTA, Porto Alegre, RS, 2002.
47. Finkler, L., Vecchi, Cintia S., Antônio, Regina V., **Aragão, Gláucia M. F.** Potencial redox: uma ferramenta na produção de polihidroxialcanoatos (PHAs) In: Congresso em Ciência de Materiais do Mercosul - Sulmat 2002, Joinville SC, 2002.
48. Finkler, L., Antônio, Regina V., **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização do potencial de oxidação-redução para determinar a fase de acúmulo de polihidroxialcanoato (PHA) por *Ralstonia eutropha* DSM 545 In: XIV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Natal RN, 2002.
49. Marangoni, C., Furigo Jr, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Síntese e caracterização de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) produzido em culturas de *Ralstonia eutropha* In: 6 Congresso Brasileiro de Polímeros, Gramado, RS, 2001.

50. Pinto, R. O., Becker, D., Furigo Jr, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Estudo das condições de produção de poli-3-hidroxitirato (PHB) por *Ralstonia eutropha* em açúcar invertido sob limitação de nitrogênio In: Simpósio Nacional de Fermentações - SINAFERM, Teresópolis, RJ, 2000.
51. Marangoni, C., Furigo Jr, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxitirato-co-3-hidroxitirato) por *Ralstonia eutropha*: uso de ácido oleico como indutor ao acúmulo de polímero In: Simpósio Nacional de Fermentações - SINAFERM, Teresópolis, RJ 2000.
52. Becker, D., Marangoni, C., **Aragão, Gláucia M. F.** Produção do copolímero polihidroxitirato (PHB) por *Alcaligenes eutrophus* em substrato de baixo custo In: X Seminário de Iniciação Científica da UFSC – Florianópolis, SC, 2000.
53. Marangoni, C., Furigo Jr, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Propionic acid feeding strategies for poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) copolymer production by *Ralstonia eutropha* In: Third International Symposium on Natural Polymers and Composites, São Pedro, S.P, 2000.
54. Pinto, R. O., Becker, D., Furigo Jr, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli-beta-hidroxitirato por *Ralstonia eutropha* em açúcar invertido: estudo de diferentes estratégias de limitação do crescimento In: II Encontro de Engenharia de Processos do Mercosul, Florianópolis, SC, 1999.
55. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Estudo comparativo da produção de poli-beta-hidroxitirato (PHB) por *Alcaligenes eutrophus*: sob limitação em nitrogênio e limitação em fosfato In: Congresso Brasileiro de Engenharia Química, Porto Alegre, RS, 1998.
56. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Definition d'une mise en oeuvre optimale sur des bases cinétiques pour la production de polyhydroxyacanoates In: Physiologie Microbienne Et Procédés Industriels, Paris, França, 1997.
57. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Efeito do controle do crescimento durante a fase de produção de poli-beta-hidroxitirato por *Alcaligenes eutrophus* (DSM-545) In: Workshop sobre biopolímeros, Pirassununga, SP, 1997.
58. Pareilleux, A., **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Production de matières plastiques biodégradables (poly-hydroxyacanoates) par *Alcaligenes eutrophus*, In: IV Rencontres Biotechnologies Euroregion, Toulouse, França, 1994.

5.5.2. Resumos expandidos

1. Quines, L.K.M., Schmidt, M., Zanfonato, K., Martinhago, F.M., Schmidell Netto, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Extraction of bacterial poly(3-hydroxybutyrate) using propylene carbonate combined with: thermal

- treatment, ultrasound, and high-pressure homogenizer. 12th International Chemical and Biological Engineering Conference (CHEMPOR 2014), Porto, Portugal. 2014.
2. Zanfonato, K., Quines, L.K.M., Schmidt, M., Martinhago, F.M., Schmidell Netto, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator* DSM 545, from a byproduct of the ethanol production process 12th International Chemical and Biological Engineering Conference (CHEMPOR 2014), Porto, Portugal, 2014.
 3. Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, Fiorese, Mônica Lady, Interlandi, B., **Aragão, Gláucia M. F.** Implementation of mathematical models to describe the growth of *Cupriavidus necator* in production of biopolymers International Conference of Agricultural Engineering, Foz de Iguaçu, PR, 2008.
 4. Slongo, Adriana Paula, Deliza, R., Rosenthal, Amauri, Mathias, S. P., Camargo, Lourdes Maria Araujo Quaresma De, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da preferência de presunto pressurizado Simpósio Brasileiro sobre Análise Sensorial, Campinas, S.P. 2007.
 5. Slongo, Adriana Paula, Deliza, R., Rosenthal, Amauri, Mathias, S. P., Camargo, Lourdes Maria Araujo Quaresma de, **Aragão, Gláucia M. F.** Características sensoriais de presunto suíno submetido ao processo de alta pressão hidrostática Simpósio Brasileiro sobre Análise Sensorial, Campinas, S.P., 2007.
 6. Slongo, Adriana Paula, Rosenthal, Amauri, Mathias, S. P., Deliza, R., **Aragão, Gláucia M. F.** Efeito da alta pressão hidrostática na vida de prateleira de presunto fatiado embalado a vácuo. IV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Carnes, Campinas, S.P., 2007.
 7. Melo, A. A.; Ienczak, J. L. ; Farias, D.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell, W. . Determinação do fator de converção de oxigênio em células ($Y_{x/O}$) e da velocidade específica de consumo de oxigênio (m_o) na produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator*. XXII Congresso regional de iniciação científica e tecnologia em engenharia e VII feira de protótipos, Passo Fundo, RS, 2007.
 8. Interlandi, B. ; Dalcanton, F. ; Ienczak, J. L. ; Fiorese, M. L. ; **Aragão, Gláucia M. F.** . Produção de Polímeros biodegradáveis e aplicação de modelos matemáticos para descrever o crescimento de *Cupriavidus necator*. In: XXII Congresso Regional de iniciação científica e tecnológica em engenharia e VII feira de protótipos, Passo Fundo, RS, 2007.
 9. Formolo, Michele C, Vogelsanger Jr, Nilton, Schneider, Andréa L, Furlan, Sandra A, **Aragão, Gláucia M. F.**, Pezzin, Sérgio H, Pezzin, Ana Paula Testa. Biossíntese de polímero biodegradável: caracterização térmica e espectroscópica. 7 Congresso Brasileiro de Polímeros, Belo Horizonte, MG, 2003.

5.5.3. Resumos

1. Gai, C.S., Schmidt, M., Morigi, Y., Martinhago, F.M., Schmidell, Willibaldo, **Aragão, Gláucia M. F.** Engineering carbon utilization in *Ralstonia eutropha* to improve polyhydroxyalkanoates production using vinasse as substrate. In: International Symposium on Biopolymers (ISBP 2014), Santos, S.P., 2014.
2. Schmidt, M., Quines, L.K.M., Zanfonato, K., Schmidell, Willibaldo, Uribellarea, J. L., **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling of the poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator* DSM 545 based on metabolic flux analysis. In: International Symposium on Biopolymers (ISBP 2014), 2014, Santos, S.P..
3. Schmidt, M., Quines, L.K.M., Zanfonato, K., Schmidell, Willibaldo, Uribellarea, J. L., **Aragão, Gláucia M. F.** Validation of a structured model developed for poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator* DSM 545 In: International Symposium on Biopolymers (ISBP 2014), Santos, S.P., 2014.
4. Silva, C. L. M., Brandao, T. R. S., Salomão, Beatriz De Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.**, Tremarin, A. Mathematical Modeling of the growth of *Byssochlamys fulva* in concentrated apple juices under isothermal conditions In: 16 IUFOST World Congress of Food Science and Technology, Foz do Iguaçu, PR, 2012.
5. Longhi, D. A., Dalcanton, Francieli, **Aragão, Gláucia M. F.**, Laurindo, J. B. Avaliação do desempenho de modelos matemáticos para previsão do crescimento de *Lactobacillus plantarum* em condições não-isotérmicas In: SLACA - 9 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas, 2011.
6. Zimmermann, M., Massaguer, Pilar Rodrigues de, **Aragão, Gláucia M. F.** Influence of water activity and ascospore age on the growth of *Byssochlamys nivea* in papaya juice In: IAFP 2011 Annual Meeting, Milwaukee, USA, 2011.
7. Haberbeck, L. U., Salomão, Beatriz De Cássia Martins, Riehl, C.A.S., **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling combined effects of oregano essential oil and heat treatments against *Bacillus coagulans* spores In: 1st CIGR Workshop Food Safety: Advances and Trends, Dijon, França, 2011.
8. Zimmermann, M., Miorelli, Suzane, **Aragão, Gláucia M. F.** Modeling of heat resistance of *Bacillus coagulans* in tomato pulp In: 26 Congresso Brasileiro de Microbiologia, Foz do Iguaçu, PR, 2011.
9. Haberbeck, L. U., Dannenhauer, C., Salomão, Beatriz de Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.** Modelling the thermochemical non-isothermal *Bacillus coagulans* spores inactivation in nutrient broth added with oregano essential oil In: 7th International Conference Predictive Modelling of Food Quality and Safety, Dublin, Irlanda, 2011.
10. Tremarin, A., Salomão, Beatriz de Cássia Martins, Zandonai, S., **Aragão,**

- Gláucia M. F.** Predictive modelling to describe the effect of water activity and temperature on the radial growth of heat resistant molds In: 7th International Conference Predictive Modelling of Food Quality and Safety, Dublin, Irlanda, 2011.
11. Quines, Luci Kelin De Menezes; **Aragão, Gláucia M. F.**; Ienczak, J. L. ; Schmidell, W. ; Schmidt, M. . Extraction of bacterial poly(3-hydroxybutyrate) using 1,2-propylene carbonate. In: International Symposium on Biopolymers. In: International Symposium on Biopolymers, Stuttgart, Alemanha, 2010,.
 12. Ienczak, J. L. ; **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidt, M.; Quines, Luci Kelin De Menezes; Schmidell, W. Poly(3-hydroxybutyrate) produced by *Cupriavidus necator* using soybean oil miniemulsion as culture supplementation. In: International Symposium on Biopolymers, Stuttgart, Alemanha, 2010.
 13. Schmidt, M.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell, W. ; Ienczak, J. L.; Quines, Luci Kelin M. Produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator* em meio sintético, suplementado por óleo de soja miniemulsionado. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Salvador, BA, 2010.
 14. Mendes, C. R.; Mello, A. A.; Galvan, J. M. ; Schmidt, M. ; Quines, Luci Kelin M. ; Schmidell, W. ; **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxibutirato) (P(3HB)) por *Cupriavidus necator* a partir de fonte de glicose/frutose suplementada com óleo de soja miniemulsionado. In: 8 Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, Campinas, SP, 2009. anais
 15. SALOMÃO, Beatriz de Cássia Martins, Muller, C., Massaguer, Pilar Rodriguez de, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da eficácia de saneantes frente a esporos de *Penicillium expansum* inoculados em maçã In: 7 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas, S.P., 2007.
 16. Slongo, Adriana Paula, Camargo, Lourdes Maria Araujo Quaresma De, Deliza, R., Rosenthal, Amauri, **Aragão, Gláucia M. F.** Colour evaluation of high pressure treated cooked ham In: Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology, Cork, Irlanda, 2006.
 17. Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, Fiorese, Mônica Lady, Deucher, Ricardo Huntemann, **Aragão, Gláucia M. F.** Comparação do crescimento de *Cupriavidus necator* por modelagem matemática a partir de substratos amiláceo e sintético na produção de polihidroxialcanoatos In: 7 Simpósio Latino Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, SP, 2007.
 18. Salomão, Beatriz De Cássia Martins, J.J. Churey, **Aragão, Gláucia M. F.**, R. W. Worobo. Heat resistance of *Penicillium expansum* spores in apple juice In: 2007 Institut Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, USA, 2007.
 19. Leal, Patrícia Alves, Maranhão, Adriane, Massaguer, Pilar Rodriguez de,

- Aragão, Gláucia M. F.** Modeling *Byssochlamys nivea* and *Neosartorya fischeri* growth in pineapple juice In: 2007 Institut Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, USA, 2007.
20. Salomão, Beatriz de Cássia Martins, Muller, C., **Aragão, Gláucia M. F.** Levantamento de fungos termorresistentes, bolores e leveduras no processo produtivo de suco concentrado de maçã In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Curitiba, PR, 2006.
21. Fiorese, Mônica Lady, Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, Deucher, Ricardo Huntemann, Cantoni, Fabian Neto, **Aragão, Gláucia M. F.** Mathematical growth modeling and determination of poly(3-hydroxybutyrate) from *Cupriavidus necator* in different temperatures of culture. In: International Symposium on Biological Polyesters, ISBP 2006, Minneapolis, USA, 2006.
22. Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, Fiorese, Mônica Lady, Deucher, Ricardo Huntemann, Cantoni, Fabian Neto, **Aragão, Gláucia M. F.** Method for recovery of poly(3-hydroxybutyrate) P(3HB) from *Cupriavidus necator*. In: International Symposium on Biological Polyesters, ISBP 2006, Minneapolis, USA, 2006.
23. Deucher, Ricardo Huntemann, Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, Fiorese, Mônica Lady, Cantoni, Fabian Neto, **Aragão, Gláucia M. F.** Modelagem matemática do crescimento e quantificação de poli(3-hidroxibutirato) produzido por *Ralstonia eutropha* cultivado em resíduo agroindustrial In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Curitiba, PR., 2006.
24. Coelho, F. T., Dalcanton, Francieli, Schmidt, F, Ienczak, Jaciane Lutz, Fiorese, Mônica Lady, Deucher, Ricardo Huntemann, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxibutirato-co-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* em resíduo de maçã. In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Curitiba, PR, 2006.
25. Rodrigues, Rafael Costa, Fiorese, Mônica Lady, Dalcanton, Francieli, Arnosti, Érika Patrícia, **Aragão, Gláucia M. F.** Apple pomace supplemented with fatty acids as substrate for poly-3-hydroxybutyrate production In: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, Puerto Vallarta – México, 2005.
26. SALOMÃO, Beatriz De Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da presença de *Alicyclobacillus* sp. no processo produtivo de suco concentrado de maçã. In: 6 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas SP, 2005.
27. Sarmiento, Cleonice Mendes P, Salomão, Beatriz De Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação dos modelos de Gompertz modificado e logístico no crescimento de *L. plantarum* e *L. sakey*. In: 6 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas SP, 2005.
28. Slongo, Adriana Paula, Miorelli, Suzane, **Aragão, Gláucia M. F.** Estudo de comparação da influência de diferentes fatores na termorresistência de

- Neosartorya fischeri* em suco de mamão e abacaxi In: 3 Simpósio em Ciência de Alimentos, Florianópolis, SC., 2005
29. Cantoni, Fabian Neto, Deucher, Ricardo Huntemann, Fiorese, Mônica Lady, Ienczak, Jaciane Lutz, Dalcanton, Francieli, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de biopolímeros por *Ralstonia eutropha*. In: XX Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia - Cricte, , Foz do Iguaçu, PR, 2005.
30. Deucher, Ricardo Huntemann, Cantoni, Fabian Neto, Fiorese, Mônica Lady, Dalcanton, Francieli, Ienczak, Jaciane Lutz, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Ralstonia eutropha* em resíduos industriais com suplementação em óleo de soja. In: 13 SIMPOSIO Internacional de Iniciação Científica da USP, São Carlos, SP, 2005.
31. Schneider, Andréa L, Pezzin, Ana Paula Testa, Formolo, Michele C, **Aragão, Gláucia M. F.**, Furlan, Sandra A. Produção e caracterização de plástico biodegradável por *Ralstonia eutropha* In: II Seminário Integrado de Pesquisa e Extensão, Joinville, SC, 2005.
32. Schneider, Andréa L, Capanema, D, Gull, V, Formolo, Michele C, Pezzin, Ana Paula Testa, **Aragão, Gláucia M. F.** Production of poly(3-hydroxybutyrate) from oleic acid by *Ralstonia eutropha* In: IV Brazilian MRS Meeting, Recife, PE, 2005.
33. Schneider, Andréa L, Capanema, D, Gull, V, Formolo, Michele C, Pezzin, Ana Paula Testa, **Aragão, Gláucia M. F.** Production of poly(3-hydroxybutyrate) from vegetable oils by *Ralstonia eutropha*. In: IV Brazilian MRS Meeting, Recife, PE, 2005
34. Arnosti, Érika Patrícia, Cantoni, Fabian Neto, Dalcanton, Francieli, Fiorese, M. L., Ienczak, J. L., Deucher, Ricardo Huntemann; **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de óleo de soja como suplemento para a produção de polímero biodegradável In: 6 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas, SP, 2005.
35. Salomão, Beatriz De Cássia Martins, Slongo, Adriana Paula, **Aragão, Gláucia M. F.** Valiação da resistência térmica de *Neosartorya fischeri* em sucos de maçã, abacaxi e mamão In: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos **V CIBIA**, Puerto Vallarta, México, 2005.
36. Slongo, Adriana Paula, Costa, Cláudia Alves, Salomão, Beatriz De Cássia Martins, Rosenthal, Amauri, Massaguer, Pilar Rodrigues De, **Aragão, Gláucia M. F.** Determinação da resistência térmica de ascósporos de *Byssosclamyces nivea* em suco de abacaxi In: 5 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas, SP, 2003,
37. Ferreira, Cintia Maria Alves, Squio, Cláudia Regina, **Aragão, Gláucia M. F.** Influência de diferentes concentrações de ácido oleico e linoleico como suplementos nutricionais na biossíntese de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha* In: XIII Seminário de Iniciação Científica, Florianópolis, SC, 2003.
38. Costa, Cláudia Alves, Cunha, Vanessa A B, **Aragão, Gláucia M. F.**

- Levantamento de dados cinéticos de crescimento e destruição térmica de *Byssochlamys* sp. em suco de frutas para aplicação em microbiologia preditiva. In: XIII Seminário de Iniciação Científica, Florianópolis, SC, 2003.
39. Cunha, Vanessa A B, Massaguer, Pilar Rodrigues De, Costa, Cláudia Alves, **Aragão, Gláucia M. F.** Modelling *Byssochlamys nivea* growth in passion fruit juice at different temperatures. In: IV Congresso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos, Valparaíso, Chile, 2003.
 40. Ferreira, Lilian Dutra, Cunha, Vanessa A B, Maranhão, Adriane, **Aragão, Gláucia M. F.** Uso da microbiologia preditiva no estudo do efeito da concentração de sais de cura no crescimento de bactérias lácticas In: 5 SLACA, Campinas, SP, 2003.
 41. Ferreira, Cintia Maria Alves, Arnosti, Érika Patrícia, Fiorese, Mônica Lady, Rodrigues, Rafael Costa, **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização do extrato aquoso de bagaço de maçã para crescimento e produção de polihidroxialcanoatos (PHA`s) por *Ralstonia eutropha* In: 5 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas, SP, 2003.
 42. Squio, Cláudia Regina, Marangoni, C., Ferreira, Cintia Maria Alves, **Aragão, Gláucia M. F.** Vegetable oils as nutritional supplement improve biodegradable plastic (poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production by *Ralstonia eutropha* In: IV Congresso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos - CIBIA IV, Valparaíso, Chile, 2003.
 43. Cunha, Vanessa A B, Costa, Cláudia Alves, Massaguer, Pilar Rodrigues De, **Aragão, Gláucia M. F.** Determinação dos parâmetros de crescimento de *Byssochlamys nivea* em suco de abacaxi In: Simpósio Internacional de Segurança Microbiológica de Alimentos, São Paulo, SP, 2002.
 44. Salomão, Beatriz De Cássia Martins, Massaguer, Pilar Rodrigues De, **Aragão, Gláucia M. F.** Identificação e estudo da sobrevivência de fungos filamentosos termorresistentes isolados em um processo produtivo de néctar de maçã In: Simpósio Internacional de Segurança Microbiológica de Alimentos, São Paulo, SP, 2002.
 45. Finkler, L., Squio, Cláudia Regina, Antônio, Regina Vasconcelos, **Aragão, Gláucia M. F.** Avaliação da variação do potencial redox durante crescimento de *Ralstonia eutropha* visando produção de polihidroxialcanoatos (PHA) In: XXI Congresso Brasileiro de Microbiologia, Foz do Iguaçu, PR, 2001.
 46. Carciofi, B. A. M., Faistel, J., **Aragão, Gláucia M. F.**, Laurindo, João Borges. Determinação da difusividade térmica da mortadela utilizando dados do processo industrial de cozimento em estufa In: 4 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos 4 SLACA, Campinas, SP, 2001.
 47. Nunes, S. B., **Aragão, Gláucia M. F.** Estabelecimento de um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - para o processamento de Peixe-sapo (*Lophius piscatorius*) In: 4 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, Campinas – SP, 2001.
 48. Salomão, Beatriz De Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.** Isolamento de

- fungos filamentosos termorresistentes de polpas comerciais de sucos pasteurizados e preservados In: XXI Congresso Brasileiro de Microbiologia, Foz do Iguaçu, PR, 2001.
49. Salomão, Beatriz de Cássia Martins, **Aragão, Gláucia M. F.** Seleção do fungo filamentoso mais termorresistente entre os isolados de polpa comercial congelada e de suco de morango pasteurizado e preservado In: Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos - SLACA, Campinas, SP, 2001.
 50. Marangoni, C., Vecchi, C. S., **Aragão, Gláucia M. F.** Soybean oils as co-factor in the production and 3-hydroxyvaler copolymers by *Ralstonia eutropha* In: XXI Congresso Brasileiro de Microbiologia, Foz do Iguaçu, PR, 2001.
 51. Marangoni, C., Vecchi, C. S., **Aragão, Gláucia M. F.** Utilização de matérias primas renováveis para produção do copolímero poli(3-hidroxibutirato -co -3 hidroxivalerato) In: XLI Congresso Brasileiro de Química, Porto Alegre, RS, 2001.
 52. Marangoni, C., Furigo Júnior, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Estudo da viabilidade de utilização do soro de leite como substrato para produção de polímeros biodegradáveis via bacteriana. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de alimentos - CBCTA, Fortaleza, CE, 2000.
 53. BECKER, D., PINTO, R. O., **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli-3-hidroxibutirato (PHB) por *Ralstonia eutropha* em açúcar invertido com diferentes limitações do crescimento In: X Congresso Nacional de Estudantes de Engenharia Química, Florianópolis, SC, 2000.
 54. Pedrini, M. R. S., Souza, J. A. R., **Aragão, Gláucia M. F.**, Furigo Jr, Agenor. Aplicação de um biorreator airlift com circulação externa em fermentações com *Ralstonia eutropha* In: VI Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassas - SHEB, Maringá, PR, 1999.
 55. Marangoni, C., Furigo Júnior, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Influência de condições de cultura no crescimento de *Ralstonia eutropha* visando a produção de polihidroxialcanoatos In: II Encontro de Engenharia de Processos do Mercosul, Florianópolis, SC, 1999.
 56. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Modelagem de acumulação de poli-3-hidroxibutirato por *Ralstonia eutropha* (DSM 545). In: VI Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassaa - VI SHEB -, Maringá, PR, 1999.
 57. Becker, D., Pinto, R. O., **Aragão, Gláucia M. F.** Produção de poli-beta-hidroxibutirato por *Ralstonia eutropha* em substrato de baixo custo In: I Congresso Brasileiro de Engenharia Química - Iniciação Científica, Belo Horizonte, MG, 1999.
 58. Marangoni, C., Furigo Júnior, Agenor, **Aragão, Gláucia M. F.** Produção do copolímero poli (3-hidroxibutirato - co -3- hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha*: estudo por parâmetros de cultivo que influenciam o custo e características do polímero In: V Congresso Brasileiro de Polímeros, Águas de Lindóia, SP, 1999.

59. **Aragão, Gláucia M. F.**, Massaguer, P. R. Estudo comparativo da resistência térmica de fungos filamentosos em suco de morango In: V congresso Latino - Americano de Microbiologia e Higiene de Alimentos, Águas de Lindóia, SP, 1998.
60. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L. Estudo cinético do crescimento e produção de poli-b-hidroxialcanoatos (PHA) por *Alcaligenes eutrophus* In: EMPROMER -1 Congresso De Engenharia De Processos Do Mercosul, Bahia Blanca, Argentina, 1997.
61. **Aragão, Gláucia M. F.**, Uribellarea, J. L., Goma, G., Pareilleux, A. Growth and production of poly-b-hydroxybutyrate by *Alcaligenes eutrophus* DSM 545 on glucose In: 7th European Congress On Biotechnology, Nice, França.

6. Projetos de Pesquisa

Coordenei projetos nas duas linhas de pesquisa em que atuo.

Na linha de pesquisa de Produção de poli(hidroxicarboxilatos), destaco o Projeto com a Citrosuco (Fischer S/A – Comércio, Indústria e Agricultura) (2003 a 2012) que nos permitiu financiar materiais de consumo e de uso permanente, bolsas de estudos e orientar vários trabalhos de iniciação científica, Mestrado e Doutorado. Mais recentemente, destaco, nesta linha, a aprovação de um projeto de cooperação CNPq/ *Massachusetts Institute of Technology* (MIT) que nos permitiu intercâmbio com aquela instituição, por meio de reuniões técnicas e estágio de doutorado, por um ano, para uma das alunas do grupo.

Na linha de pesquisa de Microbiologia Preditiva, destaco a minha participação no Projeto PRODETAB, coordenado pela Profa. Pilar Rodriguez de Massaguer, e no Projeto Perdigão, coordenado pelo Prof. Ariovaldo Bolzan, que financiaram o início das nossas atividades nesta área. Para consolidar esta linha, tive a oportunidade de coordenar o projeto com a TetraPak e participar de projeto com a EMBRACO, sob coordenação do Prof. João Borges Laurindo.

6.1. Coordenação dos principais projetos de pesquisa

6.1.1. Valorização de resíduos industriais.

Projeto Citrosuco (Fischer S/A – Comércio, Indústria e Agricultura) (2003 a 2012). O objetivo do projeto foi desenvolver alternativas para agregar valor ao resíduo da indústria cítrica, especialmente o melão cítrico, pela produção de poli(3-hidroxiacetato) (P(3HB)) e do copolímero (poli(3-hidroxiacetato-co-3 hidroxiacetato) (P(3HB-co-3HV))). Devido à média concentração de açúcar no substrato, foi desenvolvida uma estratégia de cultivo por reciclo de células, adaptado ao cultivo para produção de P(3HB) e P(3HB-co-3HV), em alta densidade celular. A extração de P(3HB) e de P(3HB-co-3HV) com carbonato de propileno também foi estudada. Foi proposto um projeto para implantação do processo em escala piloto. Equipe: coordenação: Gláucia M. F. Aragão, sub-coordenação: Willibaldo Schmidell, nove alunos de Mestrado, três de Doutorado e oito alunos de iniciação científica.

6.1.2. Determinação dos parâmetros de resistência térmica de microrganismos contaminantes de alimentos ácidos.

Projeto financiado Tetra Pak, Equipe: coordenação: Gláucia M.F. Aragão, sub-coordenador: João Borges Laurindo, um aluno de Doutorado, um aluno de Mestrado. Período: 2008 a 2009.

6.1.3. Projetos aprovados no CNPq

6.1.3.1. Auxílio financeiro

- Projeto do Programa de Cooperação CNPq/MIT / Chamada de Projetos CNPq-MIT nº 29/2012 – Processo 457116/2012-9. Produção de biopolímero a partir de vinhaça utilizando *Ralstonia eutropha* geneticamente modificada (1/1/2013 a 31/7/2015). Descrição: O objetivo deste projeto é desenvolver um processo biotecnológico para produção de poli-hidroxicanoatos (PHAs) com a bactéria *R. eutropha* modificada geneticamente para a utilização de vinhaça como fonte de carbono/nutriente. Este bioprocessamento a ser desenvolvido permitirá a utilização de um resíduo (vinhaça) para a produção sustentável de PHAs. Equipe: Coordenação: Gláucia M. F. Aragão, sub-coordenação: Willibaldo Schmidell, participação: Boris Stambuk, um aluno de pós-doutorado, três alunos de doutorado e três de iniciação científica.
- Projeto Universal: CNPq - Chamada Pública MCT/CNPq - N ° 14/2012 - Universal / Universal 14/2012 - Faixa B - de R\$ 30.000,01 a R\$ 60.000,00 – Processo 481004/2012-2. Extração e caracterização de biopolímero produzido por *Cupriavidus necator* utilizando resíduos agroindustriais como substrato.
- Projeto Universal: CNPq 477282/2009 Edital MCT/CNPq 14/2009 - Universal / Edital MCT/CNPq 14/2009 - Universal - Faixa B - De R\$ 20.000,01 a R\$ 50.000,00. Estratégia de produção de Poli(3-hidroxi-butirato) com suplementação de óleo de soja miniemulsionado.
- Projeto Aprovado pelo CNPq -- Produção de poli-β-hidroxi-butirato (PHB) por *Alcaligenes eutrophus*: utilização de substratos de baixo custo, 1998.

6.1.3.2. Bolsas aprovadas sob minha coordenação

- Bolsa de Pesquisador Visitante (PV) para o Prof. Willibaldp Schmidell Processo: 313215/2013-8. Período: 1/2/2014 a 31/1/2015.
- Bolsa de Pós-doc na Chamada 60/2011 Bolsa de Atração de Jovens Talentos - CAPES/CNPq/FAPs / Linha 2.1 - Atração de Jovens Talentos - Pesquisador Colaborador no Brasil – BJT. Processo: 402691/2012-1. Produção de biopolímeros biodegradáveis a partir de vinhaça Bolsista Cláudia Santos Gai.1/1/2013 a 31/12/2015
- Bolsa Produtividade em Pesquisa - PQ Nivel 2 – Processo 306106/2012-4.
- Bolsa de Pós-doutorado para Carolina Krebs de Souza Pós-doutorado Júnior - PDJ – Processo 500553/2012-2.
- Bolsa de doutorado para Luci Kelin de Menezes Quines Edital MCT/CNPq nº 70/2009 - Mestrado/Doutorado Processo 553251/2010-4.
- Bolsa Produtividade em Pesquisa - PQ Nivel 2- Processo 305223/2009-7 - Modelagem do crescimento de *Byssochlamys fulva* e *Neosartorya fischeri* em suco de maçã sob condições não isotérmicas, 2009
- Bolsa de Mestrado para Méloidi Schmidt - Edital MCT/CNPq nº 70/2008 – CNPq Processo 553266/2009-8

6.1.4. Projeto aprovado na UFSC

- Coordenação de Projeto FUNPESQUISA 1997 - “Produção de poli-β-hidroxibutirato (PHB) por *Alcaligenes eutrophus*” – 05/11/1997 – Ofício Circular 040/DAP/97.

6.2. Participação em projetos de pesquisa

- Participação no projeto “**Rotas Estratégicas Setoriais para a Indústria Catarinense 2022**”, coordenado globalmente pela FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE SANTA CATARINA- FIESC. Minha participação foi na **Rota Estratégica do Setor Agroalimentar**, coordenado pelo Prof. João Borges Laurindo. Durante o processo de construção da Rota Estratégica do Setor Agroalimentar para o estado de Santa Catarina, foi realizado um levantamento das tecnologias existentes e emergentes que favorecerão o desenvolvimento e a transformação do Setor Agroalimentar catarinense até o ano de 2022. (2014).
- **Estudo da vida útil de alimentos em refrigeradores a partir de dados experimentais e da modelagem matemática preditiva (FAPESC-EMBRACO – termo de outorga 2014TR2938)**. Período: 2014-2016. Coordenação: João B. Laurindo. As variações de temperatura admissíveis em sistemas de refrigeração são regidas por normas que consideram

somente características de temperatura máxima em regime permanente para cada um dos compartimentos. Outras características, tais como tempo para congelamento, umidade do ambiente e variações de temperatura certamente tem efeito não só sobre a vida útil do alimento, mas também sobre características organolépticas dos alimentos.

- **Processos Industriais da Perdigão - Fundo de Agronegócios.**
Coordenação geral: Prof. Ariovaldo Bolzan (UFSC/EQA).
Sub-projeto: Utilização de microbiologia preditiva para a determinação da vida-de-prateleira de produtos embutidos cárneos. Objetivo: modelar o crescimento de microrganismos deteriorantes em produtos cárneos, variando composição e parâmetros de processo, para o estabelecimento da vida-de-prateleira (*shelf life*). Período: Fevereiro de 2003 a novembro de 2004. Equipe do sub-projeto: Aragão, G.M. F. (coordenação), 2 alunos de mestrado, 2 alunos de iniciação científica.
- **Projeto PRODETAB (Projeto de Apoio ao Desenvolvimento de Tecnologia Agropecuária para o Brasil)**, financiado parcialmente pelo Contrato de Empréstimo n.º 4169/BR, firmado entre o Governo Brasileiro e o Banco Mundial. **Melhoria de qualidade de sucos de frutas tropicais mediante o controle de contaminantes e uso de alta pressão** Descrição: Projeto multi-institucional com participação e execução da UNICAMP/FEA (Coordenação geral: Pilar Rogriguez de Massaguer), EMBRAPA/CTAA (Coordenação de sub-projeto: Amauri Rosenthal) e UFSC/EQA (Coordenação de sub-projeto: **Gláucia M. F. Aragão**), com colaboração do DEQ/UFRN e da EMBRAPA/CNPAT. Este projeto visou a melhoria de qualidade de sucos de frutas tropicais formulados, processados e prontos para beber de abacaxi, manga mamão e maracujá. Financiamento do projeto envolve 60% dos recursos provenientes do PRODETAB e 40% de empresas privadas e das indústrias processadoras de sucos de frutas. Equipe do sub-projeto UFSC/EQA: 3 alunos de mestrado e 2 alunos de iniciação científica. Período: 2002 a 2007.

7. Atividades de extensão

7.1. Coordenação de projetos de extensão

- Análises de detecção e enumeração de bolores termorresistentes em suco de maçã.
Descrição: Análises periódicas para detecção e enumeração de fungos termorresistentes em suco de maçã. Financiador: Fischer Sucos Indústria e Comércio Ltda, Videira (SC). Projeto em andamento desde 2003 até a presente data.
- Comprovação da segurança do produto Baconzitos de micro-ondas – Cooperação tecnológica entre: HATHOR do Brasil importação e comércio de sementes Ltda, Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária – FAPEU, Universidade Federal de Santa Catarina. Período: 02 de setembro de 2009 a 01 de dezembro de 2009.

7.2. Organização de eventos

7.2.1. Coordenadora do evento: *Workshop in food safety*

Foram realizadas três edições (2012, 2013, 2014) deste *Workshop*, sob minha coordenação, organizados a partir de uma cooperação entre a UFSC, Universidade de Pádua (*Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione*), Itália e SENAIsc.

I Workshop in food safety

A primeira edição, de 26 a 30 de março de 2012, nas dependências da FIESC, em Florianópolis (SC), foi realizada na forma de disciplina dos Programas de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos e Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos da UFSC e contou com oitenta participantes. O SENAIsc ofereceu o espaço físico nas dependências da FIESC, os Programas de Pós-graduação envolvidos financiaram as demais despesas e a Universidade de Pádua financiou deslocamento e hospedagem para a participação de cinco professores daquela Universidade.

II Workshop in food safety

A segunda edição, de 8 a 10 de abril de 2013, foi realizada com a cooperação do PGEAL, SENAIsc e Universidade de Pádua. Nesta edição, o evento foi realizado na forma de seminário com três dias de duração. Além de receber o apoio financeiro da UFSC, infraestrutura do SENAIsc e o financiamento da vinda de seis professores da Universidade de Pádua,

o evento recebeu apoio financeiro da CAPES, através do PAEP, auxílio 0102/2013-26, sob minha coordenação. Cabe ressaltar ainda o apoio financeiro da 3M Food safety.

O II Workshop em Segurança de Alimentos foi um evento de grande sucesso, que contou com mais de 120 participantes de diferentes instituições de ensino e pesquisa no Brasil (UFSC, UNOCHAPECÓ, UNICAMP, ESALQ-USP, UFMG, UFU, UFPR, IFRS, UDESC), além do SENAIsc, Ministério da Agricultura, ITAL- Campinas, S.P., SESI, Food Staff, e várias indústrias como 3M Food Safety, BR-Food, Multivac do Brasil, Cooperativa Aurora, Pall, Basf, Cooperativa Agrária Agroindustrial, Tyson do Brasil, Pepsico. Além dos brasileiros, o evento contou ainda com a presença de seis palestrantes da Universidade de Pádova, Itália, e uma palestrante da Universidade de Buenos Aires, Argentina. Os resultados científicos e tecnológicos que foram apresentados pelos participantes, na forma de mais de 25 pôsteres que ficaram expostos durante todo o evento, propiciaram as discussões científicas sobre assuntos de interesse e atuaram como um canal de divulgação e publicação dos trabalhos de pesquisa realizados por alunos de Pós-graduação e Iniciação Científica de diferentes localidades.

III Workshop in Food Safety

O *III Workshop in Food Safety* foi um evento de grande sucesso, que contou com 142 participantes de diferentes instituições de ensino e pesquisa no Brasil (UFSC, UNOCHAPECÓ, UNICAMP, USP, UFU, UFPR, IFSC, UDESC, URI, UFPel), além do SENAIsc, Ministério da Agricultura (MAPA), ITAL- Campinas, S.P. e várias indústrias como 3M Food Safety, BRF, JBS, Nova Analítica, Elanco, Cooperativa Aurora, Tyson do Brasil, Macrovida, Infasa e Predilecta. Além dos brasileiros, o evento contou ainda com a presença de seis palestrantes da Universidade de Pádova, Itália, e um palestrante da Universidade de Córdoba, Espanha.

O *Workshop* aconteceu entre os dias 9 a 11 de abril de 2014. No dia 9 de abril, foi oferecido o minicurso *Application of predictive microbiology to assure food safety and quality*, ministrado pelo Dr. Fernando Pérez Rodríguez, do Dpto. Bromatología y Tecnología Alimentos da Universidad de Córdoba, Espanha. Nos dias 10 e 11, ocorreu uma série de palestras com importantes pesquisadores do Brasil (USP, UNICAMP, Instituto Mauá, Ital UFSC), além de vários palestrantes de indústrias como BrF, JBS, 3M Food Safety, Bioagrialimentos, Elanco Saúde Animal, Cargill, Nova Analítica.

Os resultados científicos e tecnológicos foram apresentados pelos participantes, na forma de mais de 30 pôsteres que ficaram expostos durante todo o evento.

Contamos com o mesmo apoio financeiro da UFSC, SENAIsc e Universidade de Pádova e ainda com o apoio da CAPES (PAEP- Axílio

3038.000512/2014-58, sob minha coordenação), FAPESC (CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 09/2013 - PROEVENTOS 2014 - FASE 2, Termo de Outorga 2014tr0068, sob minha coordenação), e apoio financeiro da Nova Analítica, 3M Food Safety e Elanco.

IV Workshop in Food Safety

A quarta edição do evento está prevista para ser realizada em junho de 2015 e já tem apoio do SENAIsc e do CNPq (Processo 466429/2014-2 - Apoio a Projetos de Pesquisa / Chamada Nº 06/2014 - MCTI/CNPq/FINEP - ARC - Linha 1), sob minha coordenação.

7.2.2. Organização de minicursos internacionais

- *Curso de atualização da base de dados COMBASE*
Organizei, com apoio do PGEAL, em duas ocasiões minicursos de atualização da base de dados COMBASE com o Dr. József Baranyi, criador dessa base, do *Institut of Food Research* (IFR), Norwich (UK). O primeiro curso foi teórico e realizado em 19 de novembro de 2012 (8 horas-aula). O segundo minicurso, de caráter teórico e prático, foi realizado pelo Dr. Baranyi, Dra. Carmen Pin e Dr. Daniel Marin do IFR, nos dias 27 e 28 de maio de 2013 (16 horas-aula).
- *Microbial Challenge Testing for Foods and Quantitative Risk Assessment*
A partir de uma colaboração com a Profa. Bernadette Franco da USP, convidei, em duas ocasiões, o Prof. Don Schaffner do *Department of Food Science* da *Rutgers University*, New Jersey, Estados Unidos para ministrar o minicurso *Microbial Challenge Testing for Foods and Quantitative Risk Assessment*. Na primeira ocasião, tivemos um curso teórico realizado de 20 e 21 de Junho de 2013, com a presença de 40 participantes da UFSC. Na segunda ocasião, tivemos um curso teórico e prático que foi realizado entre os dias 6 e 9 de outubro de 2014. O Prof. Don Schaffner proferiu o Curso Teórico/Prático em Avaliação Quantitativa de Risco Microbiológico (*Theoretical/Practical Course in Quantitative Microbial Risk Assessment (QMRA)*). A carga horária do Curso foi de 12 horas, com 4 horas teóricas e 8 horas de aula prática. O curso contou com 14 participantes, sendo 11 alunos de mestrado, doutorado e pós-doutorado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, um professor do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL) da UFSC, um professor da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e um professor da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC). O curso foi uma excelente oportunidade de discussão e aprimoramento de todos os participantes em uma área de grande relevância para a segurança de alimentos. Além do Curso, os alunos também tiveram a oportunidade de discutir com o Dr. Schaffner sobre suas respectivas pesquisas.

7.2.3. Participação do comitê organizador

- Congresso Brasileiro de Engenharia Química (COBEQ 2014). Organizado pelo EQA em Florianópolis, SC, de 19 a 22 de outubro de 2014.
- IV Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos (Agrobioenvases) – 25 e 26 de setembro de 2012 – UFSC.
- XIV Simpósio Nacional de Bioprocessos (SINAFERM 2003) Organizado pelo EQA em Florianópolis, SC, 2003.

7.2.4. Participação em comitê científico

- 14th International Symposium on Biopolymers 2014, Santos, SP, 28 de setembro a 1 de outubro de 2014.
- Congresso Brasileiro de Engenharia Química (COBEQ 2014). Organizado pelo EQA em Florianópolis, SC, de 19 a 22 de outubro de 2014.
- XV Simpósio Nacional de Bioprocessos – 2 a 5 de agosto de 2005, Recife, PE
- 2º Congresso em Ciência de Materiais do Mercosul – 14 a 17 de setembro de 2004.
- 2º Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde – 28 a 30 de maio de 2003, Florianópolis, SC

7.3. Revisão de artigos

- Realizei várias revisões de artigos para as revistas científicas apresentadas abaixo:

Brazilian Journal of Food Technology

Brazilian Journal of Microbiology

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos

Journal of Food Processing and Preservation

Food and Bioprocess Technology

Journal of Polymers and the Environment

Food Science and Nutrition

Núcleo de estudos e pesquisas em alimentação – NEPA

Food Engineering Reviews

7.4. Minicursos ministrados em Indústrias

- Curso de **Normas de Higiene e Sanitização nas Indústrias** oferecido na Macedo Koerich Agroindustrial LTDA, carga horária de 12 horas de 10 a 13 de fevereiro de 1992, São José, S.C..
- Curso de **Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos** oferecido na Cooperativa Aurora, carga horária de 30 horas, de 9 a 11 de outubro de 1991, Chapecó, S.C.

7.5. Participação em seminários para aperfeiçoamento profissional

Ao longo de minha atuação na UFSC, especialmente no início da carreira, participei de vários cursos de forma a primorar meus conhecimentos nas disciplinas de graduação que ministrei e de outros cursos de formação geral. Alguns destes cursos são descritos abaixo.

- Curso de Propriedade Intelectual Período de 16/09/2003 a 18/09/2003, carga horária de 24 horas.
- Curso de “Planejamento Experimental e Otimização de Processos” – 01 a 03 de dezembro de 1999 – carga horária 24 horas – Unicamp – Campinas S.P.
- Curso para Consultores em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Promovido pelo Senai Nacional – Carga horária de 80 horas 02 a 07 de agosto de 1999. Chapecó S.C.
- IV Seminário Catarinense de Gestão da Qualidade Total – 19 e 20 de agosto de 1997 – carga horária de 16 horas – Florianópolis – SC
- Curso Controle de Qualidade de Embalagens Metálicas para Alimentos, carga horária 24h – CETEA, ITAL, Campinas, 1991

8. Participação em bancas

8.1. Concurso para Professor Adjunto

1. Hubinger, Miriam; Macedo. Gabriela, A.; Franco, Telma; Sant'Ana, Anderson; **Aragão, Gláucia M. F.** Banca de concurso para professor doutor nas Áreas de Bioengenharia e Biotecnologia, Operações de Separação e Básica de Engenharia de Alimentos. 17 a 19 de novembro de 2014. Departamento de Engenharia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), UNICAMP.
2. Kilikian B V; Zangirolami T C; de Macedo, G. R.; Castilho, L. R; **Aragão, Gláucia M. F.** Banca examinadora do concurso público para Professor Adjunto na área de Biotecnologia no Departamento de Engenharia Química da Escola de Engenharia da UFMG Edital 358/2010, D.O.U. de 20/05/2010,
3. Ferreira, Sandra Regina Salvador; Kieckbusch, Theo Guenter; Porto, Luismar Marques; Hense, Haiko; **Aragão, Gláucia M. F.** Concurso Público para Professor Adjunto do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina. 2005.
4. Petrus, J. C. C., Quadri, M.G., **Aragão, Gláucia M. F.** Participação da Banca examinadora de concurso público para Professor Adjunto – EQA/CTC – Julho – 1998 - Edital 074/DRH/98 e edital 110/DRH/1998.

8.2. Participação de bancas externas à UFSC

Dentre as bancas que participei fora da UFSC (oito bancas de Doutorado, dois exames de qualificação de doutorado e três bancas de Mestrado), destaco, especialmente, a participação na banca de doutorado de Estelle Grousseau, a convite do Prof. Jean-Louis Uribellarea, do INSA, Toulouse, França, que me permitiu voltar àquela instituição, como professora convidada, quinze anos após o término do meu doutorado.

8.2.1. Dissertação de Mestrado

1. Massaguer, P. R.; Yokoya F.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Veronica Ortiz Alvarenga**. Modelagem preditiva do crescimento/morte de *Sacharomyces cerevisiae* em co-cultura com *Lactobacillus fermentum* em mosto de caldo de cana-de-açúcar. 2008.

- Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
- Costa, Jorge Alberto Vieira; **Aragão, Gláucia M. F.**; Pinto, Luiz Antônio de Almeida; Kalil, Susana Juliano. Participação em banca de **Gabriel Luis Castiglioni**. Modelagem e simulação da produção de biosurfactantes e lipase por fermentação em estado sólido. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
 - Massaguer, Pilar Rodrigues De; Menezes, Hilary Castle de; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Vanessa Aparecida Marcolino**. Quantificação de leveduras, bolores comuns e termorresistentes em linha de processamento asséptico de bebida de uva. 2003. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.

8.2.2. Exame de qualificação de Doutorado

- Vendrusculo, C.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Moreira, A. S.; Peralba, M. C. R. Participação em banca de **Ane Gerber Crochemore**. Produção de PHB por *Pseudomonas* degradadora de agrotóxico. 2013. Exame de qualificação (Doutorando em Biotecnologia) - Universidade Federal de Pelotas.
- Aragão, Gláucia M. F.**; Norena, C.P.Z.; Cardozo, N.S.M.. Participação em banca de **Paulo Ricardo Santos da Silva**. Integração entre modelos matemáticos de transferência de calor e preditivos microbiológicos para avaliação do crescimento de *Byssochlamys fulva* em polpa de frutas. 2012. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

8.2.3. Tese de Doutorado

- Costa, Jorge Alberto Vieira; Pinto, Luiz Antônio De Almeida; Morais, M.G.; Hernandez, C. P.; Ogradowski, C.S.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Roberta Guimarães**. Síntese, Extração e purificação de biopolímeros de origem microalgal para desenvolvimento de nanofibras. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
- Aragão, Gláucia M. F.**; Simon-Colin C; Verstraete W; Lepeuple A S; Paul, E.; Uribellarea, J. L.. Participação em banca de **Estelle Grousseau**. Potentialités de production de Poly-Hydroxy-Alcanoates chez *Cupriavidus necator* sur substrats de type acides gras volatils : études cinétiques et métaboliques. Tese (Doutorado em Ingénieries Enzymatique et Microbienne) - Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse, **França**, 2012.

3. Marczak, Ligia D. F., **Aragão, Gláucia M. F.**; Norena, C.P.Z., Muniz, A. R., Coppeti, J.B.;. Participação em banca de **Paulo Ricardo Santos da Silva**. Estudo da cinética de crescimento de *Byssochlamys fulva* em polpa de mamão: uma abordagem integrada com fenômenos de transferência de calor. DEQUI/UFRGS, 2012.
4. **Aragão, Gláucia M. F.**; Tondo, E. C.; Taniwaki, M. H.; Landgraf, M.; FRANCO, B. D. G. M.. Participação em banca de **Anderson de Souza Sant'Ana**. Avaliação quantitativa do risco de *Salmonella* e *Listeria monocytogenes* em vegetais minimamente processados. 2011. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade de São Paulo.
5. Kalil, S. J.; Burket, C. A. V.; Costa, Jorge Alberto Vieira; **Aragão, Gláucia M. F.**; Santana, F. B.; Burket, J. F. M. Participação em banca de **Caroline Costa Moraes**. Purificação, modelagem e simulação da adsorção de bioprodutos por troca iônica em coluna de leito expandido. 2009. Tese (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
6. Massaguer, P. R.; Rossel, C.V.; Cunha, R. L.; Faria, J. A. F.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Salatir Rodrigues Junior**. Desenvolvimento, construção e validação de dispositivo com agitação rotativa para determinação da resistência térmica em sistemas contínuos. 2008. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
7. Pradella, José Geraldo da Cruz; Rossel, C.V.; Faccitoti, M. C. R.; Ramos, M. E. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Marilda Keico Taciro**. Processo contínuo de produção de polihidroxialcanoatos de cadeia média (PHAmcl) sob limitação múltipla de nutrientes. 2008. Tese (Doutorado em Interunidades em Biotecnologia) - Universidade de São Paulo.
8. Massaguer, Pilar Rodriguez; **Aragão, Gláucia M. F.**; Terra, L. M.; Prado Filho, L. G.; Fonseca, J. A.. Participação em banca de **Denise Aparecida Salgado**. Ação esporocida do peróxido de hidrogênio sobre bolores isolados em laminado para embalagens assépticas. 2001. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
9. **Aragão, Gláucia M. F.**; Torres, B. B.; Barboza, H. R.; Alterthum, F.; Schenberg, A. C. G. Participação em banca de **José Gregório Cabrera Gomez**. Produção por *Pseudomonas* sp de polihidroxialcanoatos contendo monômeros de cadeia média a partir de carboidratos: Avaliação da eficiência, modificação da composição e obtenção de mutantes. 2000. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas (Microbiologia)) - Universidade de São Paulo.

8.3. Participação em bancas examinadoras na UFSC

8.3.1 Dissertação de Mestrado

1. Ferreira, Sandra Regina Salvador; Michelin, E. M. Z.; Lanza, M.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Francieli Damo**. Estudo da aderência da proteína de embutidos cárneos em tripas plásticas. 2014. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
2. **Aragão, Gláucia M. F.**; Moritz, Denise Esteves; Souza, C.K.; Petrus, José Carlos Cunha. Participação em banca de **Cleciene Nunes da Silva**. Estudo da vida útil de linguiça frescal de frango e modelagem do crescimento de bactérias ácido lácticas em condições isotérmicas. 2013. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
3. **Aragão, Gláucia M. F.**; Vieira, C. R.; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Schmidt, F. Participação em banca de **Jean Carlos Correia Peres Costa**. Efeito do tratamento termoquímico (óleo essencial e calor) no crescimento microbiano durante a vida útil de mexilhões (*Perna perna*) processados em embalagens flexíveis. 2013. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
4. Laurindo, João Borges; Hotza, D.; Luccio, Marco Di; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Ana Silva Scheibe**. Produção e caracterização de embalagem biodegradável de amido de mandioca e fibras usando a técnica de *tape-casting*. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
5. **Aragão, Gláucia M. F.**, Massaguer, Pilar Rodriguez De; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Carciofi, B. A. M.. Participação em banca de **Letícia Ugaretti Haberbeck**. Modelagem da inativação isotérmica e não isotérmica de *Bacillus coagulans* por tratamento termoquímico utilizando óleo essencial de orégano. 2011. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
6. Antônio, Regina Vasconcelos; Rossi, M. J.; Muller, José Miguel, **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Karina Cesca**. Produção de polihidroxialcanoato por *Escherichia coli* recombinante utilizando soro de queijo. 2011. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
7. Schneider, Andréa L; Feltes, M. M. C.; Ninow, Jorge Luiz; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Melodi Schmidt**. Produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator* DSM 545 em meio suplementado com óleo de soja miniemulsionado. 2011. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
8. **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, João Borges; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Carciofi, B. A. M.; Souza, J. A. R.. Participação em banca de **Cristiano Édio Dannenhauer**. Desenvolvimento de um aplicativo

- computacional para microbiologia preditiva. 2010. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
9. Fritz, A. R. M.; Vieira, C. R.; Amante, Edna Regina; **Aragão, G.M.F.** Participação em banca de **Marieli de Lima**. Avaliação das condições de processamento de mexilhões *Perna perna* pré-cozidos e resfriados. 2010. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 10. **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell Netto, Willibaldo; Fiorese, Mônica Lady; Furigo Júnior, Agenor; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Luci Kelin de Menezes Quines**. Extração de poli(3-hidroxi-butirato) produzido por *Cupriavidus necator* DSM 545 com 1,2 carbonato de propileno. 2010. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 11. Porto, Luismar Marques; d'Acampora, A.J.; Rambo, C. R.; ARAÚJO, Pedro Henrique Hermes de; Moré, A. D. O.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Clayton Miguel Costa**. Avaliação da osteointegração do copolímero PHBV obtido de *Chromobacterium violaceum*, em falha óssea produzida no femur de ratos Wistar. 2009. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química).
 12. Muller, José Miguel; Costa, Jorge Alberto Vieira; **Aragão, Gláucia M. F.**; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Andréia Lange de Pinho Neves**. Uso de enzimas na extração de polihidroxialcanoatos sintetizados por *Cupriavidus necator*. 2009. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 13. Antônio, Regina Vasconcelos; Lima, A. O. S.; Pessatti, M. L.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Muller, José Miguel. Participação em banca de **Cristhiane Leite Krueger**. Seleção de linhagens de *Bacillus* produtoras de polihidroxialcanoatos a partir de resíduo do processamento de mandioca. 2009. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 14. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Salomão, Beatriz De Cássia Martins; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Suzane Miorelli**. Determinação dos parâmetros de resistência térmica de micro-organismos contaminantes de alimentos ácidos. 2009. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
 15. Soares, Hugo Moreira; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.**; Santana, F. B.. Participação em banca de **Rafael dos Santos Amim**. Avaliação de parâmetros cinéticos de uma cultura mista de microrganismos destinados à eliminação autotrófica de nitrogênio via oxidação do tiosulfato. 2008. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química).
 16. Laurindo, João Borges; **Aragão, Gláucia M. F.**; Araújo, Pedro Henrique Hermes De; Fritz, Alcilene Rodrigues Monteiro. Participação em banca de **Vivian Consuelo Reolon Schmidt**. Desenvolvimento de bandejas biodegradáveis a partir de féculas de mandioca, fibra celulósicas e calcário. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).

17. Soares, Hugo Moreira; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.**; Noyola, Adalberto; Kunz, Airton. Participação em banca de **Luiz Gustavo Tavares Krause**. Influência das relações DQO/N e S/X na atividade de microrganismos desnitrificantes. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química).
18. Morgado, Ayres Ferreira; Souza, Antonio Augusto Ulson De; **Aragão, Gláucia M. F.**; Vieira, Osvaldo. Participação em banca de **Ana Paula Barreiros Pozzobom**. Estudo e padronização do teste de Edge Soaking. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
19. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Pezzin, Ana Paula Testa; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Francieli Dalcanton**. Produção, extração e caracterização de Poli(3-hidroxibutirato) por *Ralstonia eutropha* em diferentes substratos. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos).
20. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Schmidell Netto, Willibaldo; Muller, José Miguel. Participação em banca de **Jaciane Lutz Ienczkak**. Valorização do resíduo industrial com a produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Cupriavidus necator*, 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
21. Ferreira, Sandra Regina Salvador; Prudêncio, E. S.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Elisa dos Santos**. Avaliação das propriedades tecnológicas de tripas naturais submetidas ao tratamento com soluções emulsificantes. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
22. Antônio, Regina Vasconcelos; **Aragão, Gláucia M. F.**; Senna, Elenara Maria Teixeira Lemos. Participação em banca de **Cristhiene Paiva Rohden Viegas**. Estudo da produção de polihidroxialcanoatos (PHAs) por *Chromobacterium violaceum*. 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
23. Antônio, Regina Vasconcelos; **Aragão, Gláucia M. F.**; Spiller, Valéria Reginatto. Participação em banca de **Danielle Godinho de Araújo**. Produção de poli(3-hidroxibutirato-co-3hidroxivalerato) por *Escherichia coli* recombinante a partir de glicose e ácido propiônico. 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
24. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Rafael Costa Rodrigues**. Condições de cultura para produção de poli(3-hidroxibutirato) por *Ralstonia eutropha* a partir de resíduos de indústrias de alimentos. 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
25. Petrus, José Carlos Cunha; **Aragão, Gláucia M. F.**; Damian, César. Participação em banca de **Giandra Volpato**. Otimização do Processamento de Peito de Frango Cozido. 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .

26. **Aragão, Gláucia M. F.**; Batista, Cleide Rosana Vieira; Machado, Rubem Abreu; Beirão, Luiz Henrique. Participação em banca de **Murilo Anderson Pereira**. Qualidade microbiológica de ostras *Crassostrea Gigas* e estudo da ação sinérgica da substância antimicrobiana produzida por *Bacillus amyloliquefaciens*. 2004. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) .
27. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Rosenthal, Amauri. Participação em banca de **Lilian Dutra Ferreira**. Utilização da Microbiologia Preditiva na Avaliação do Crescimento de Bactérias Ácido Lácticas em Presunto Fatiado. 2004. Dissertação (Mestrado em Eng Alimentos) .
28. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Rosenthal, Amauri; Petrus, José Carlos Cunha. Participação em banca de **Adriana Paula Slongo**. Estudo da Influência de diferentes fatores na termorresistência do fungo *Neosartorya fischeri* em sucos tropicais. 2004. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
29. Ninow, Jorge Luiz; Laranjeira, Mauro; Esposito, Elisa; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Fernanda Streit**. Estudo do aproveitamento do bagaço de maçã para a produção de quitosana fúngica. 2004. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
30. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Schmidell Netto, Willibaldo. Participação em banca de **Monica Lady Fiorese**. Avaliação do crescimento de *Ralstonia eutropha* em resíduo da indústria de alimentos para a produção de polihidroxibutirato. 2004. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
31. Teixeira, Evanilda; **Aragão, Gláucia M. F.**; Castanho, Renata Dias De Mello; Amante, Edna Regina. Participação em banca de **Noel Gonçalves Cerqueira Júnior**. Desenvolvimento de *software* para o método sensorial de tempo-intensidade. 2003. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) .
32. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodrigues De; Laurindo, João Borges; Batista, Cleide Rosana Vieira. Participação em banca de **Vanessa Albres Botelho da Cunha**. Estudo experimental e modelagem do crescimento de fungos filamentosos termorresistentes em sucos tropicais. 2003. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
33. **Aragão, Gláucia M. F.**; Silva, Luiziana Ferreira Da; Furigo Júnior, Agenor. Participação em banca de **Cláudia Regina Squio**. Estudo da influência de diferentes alimentações na produção de poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) por *Ralstonia eutropha*. 2003. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
34. Forcellini, Fernando Antônio; **Aragão, Gláucia M. F.**; Ahrens, Carlos Henrique. Participação em banca de **Darlene Cavalheiro**. Método de previsão de demanda aplicada ao planejamento da produção de indústrias de alimento . 2003. Dissertação (Mestrado em Engenharia Mecânica) .

35. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Vieira, C. R.. Participação em banca de **Silmar Baptista Nunes**. Estabelecimento de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) para Peixe-sapo (*Lophius piscatorius*) eviscerado e congelado.. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
36. Laurindo, J. B.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Soldi, V.; Ahrens, C. H.. Participação em banca de **Fábio Donato Larotonda**. Desenvolvimento de biofilmes a partir da fécula de mandioca. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
37. Furigo Júnior, Agenor; Ninow, Jorge Luiz; Soares, Hugo Moreira; Rosier, J. P.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Rogério de Faria Luerce**. Produção de acetoina por *Bacillus polymyxa*. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
38. **Aragão, Gláucia M. F.**; Antônio, Regina Vasconcelos; Ninow, Jorge Luiz; Furigo Júnior, Agenor. Participação em banca de **Leandro Finkler**. Utilização do potencial de óxido-redução para o monitoramento de culturas de *Ralstonia eutropha* visando a produção de polihidroxibutirato. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
39. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodriguez; Petrus, José Carlos Cunha; Delgado, D. A. Participação em banca de **Beatriz de Cássia Martins Salomão**. Isolamento, identificação e estudo da resistência térmica de fungos filamentosos termorresistentes em produtos de frutas. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
40. Hotza, D.; Petrus, José Carlos Cunha; Leripio, A. A.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Martinho Lopes Nunes Júnior**. Aplicação da metodologia Produção Limpa em uma empresa de laticínios. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
41. Souza, J. A. R.; Furigo Júnior, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.**; Valle, J. A. B. Participação em banca de **Luiz Sergio Scartazzini**. Utilização do biorreator Airlift na pré-fermentação do mosto de uva. 2001. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) .
42. **Aragão, Gláucia M. F.**; Antônio, Regina Vasconcelos; Furigo Júnior, Agenor. Participação em banca de **Marta Valéria Guimarães de Souza Hoffmann**. Estudo da resistência térmica de *Byssoschlamys nivea* e *Talaromyces flavus* em suco de maçã. 2001. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
43. Furigo Júnior, Agenor; Souza, Selene M A G Ulson De; Smania Jr., A.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Estela de Oliveira Nunes**. Influência do pH e concentração inicial de glicose na produção de biomassa do fungo *Ganoderma australe* (Fr.) Pat.. 2001. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
44. Ninow, Jorge Luiz; Furigo Júnior, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.**; Esposito, Elisa. Participação em banca de **Alexandra Fuchter**. Estudos cinéticos

- relativos à produção de acetato de etila pela levedura *Hansenula anomala*. 2001. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
45. Ninow, Jorge Luiz; Rosier, J. P.; Rizzon, L. A.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Sonia Yasuko Takemoto**. Avaliação do teor de acetoína em vinagres como forma de verificação de sua genuinidade. 2001. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
46. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Antônio, Regina Vasconcelos; Silva, Luiziana Ferreira da. Participação em banca de **Cintia Marangoni**. Estudo de estratégias de produção de poli(3-hidroxi-butirato-co-3-hidroxi-valerato) por *Ralstonia eutropha* utilizando substratos de baixo custo e ácido propiônico. 2000. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
47. Petrus, José Carlos Cunha; **Aragão, Gláucia M. F.**; Hense, Haiko; Pires, A. T. N.. Participação em banca de **Luciane Nóbrega Juliano**. Preparação e caracterização de membranas para clarificação de suco de frutas.. 2000. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
48. Furigo Júnior, Agenor; Souza, Selene M A G Ulson De; **Aragão, Gláucia M. F.**; Moreira, R. F. P. M.; Bergamasco, R.. Participação em banca de **Deisi Altmajer Vaz**. Cinética de degradação anaeróbia de ácidos voláteis de cadeia curta na presença do pentaclorofenol. 2000. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
49. Furigo Júnior, Agenor; Ninow, Jorge Luiz; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Júlio Cesar de Carvalho**. Produção de diacetil e acetoína: desenvolvimento de um meio de cultivo e avaliação de fatores que alteram o crescimento de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. diacetylactis. 1999. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
50. **Aragão, Gláucia Maria Falcão de**; Furigo Júnior, Agenor; Ninow, Jorge Luiz; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Rafael de Oliveira Pinto**. Produção de poli-3-hidroxi-butirato (P(3HB) por *Ralstonia eutropha* em substrato de baixo custo: estudo de diferentes estratégias de limitação do crescimento. 1999. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
51. Ninow, Jorge Luiz; Furlan, Sandra A; Stambuk, B.J.C.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Regina Maria Mirando Gern**. Estudo do meio e das condições de cultivo para produção de endo-inulinases Microbiana. 1998. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
52. Furigo Júnior, Agenor; Silveira, M. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Daniel Paulo Clebsch**. Aspectos da utilização de *Zymomonas mobilis* Z1-81 floculante na produção de etanol e glucose-frutose oxidorreductase. 1998. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .
53. Ninow, Jorge Luiz; Furigo Júnior, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.**; Silva, G. A.. Participação em banca de **Denise Esteves Moritz**. Estudo do

crescimento de três leveduras produtoras de aromas. 1998. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia) .

54. Furigo Júnior, Agenor; Souza, J. A. R.; Ninow, Jorge Luiz; **Aragão, Gláucia M. F.**; Orejas, J. A.. Participação em banca de **Márcia Regina da Silva Pedrini**. Desenvolvimento e aplicações de um bioreator airlift com circulação externa. 1997. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) .

8.3.2. Exame de qualificação de doutorado

1. Carciofi, B. A. M.; Schmidt, F; Prudêncio, E. S.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Gabriel Junqueira Cabral**. Estudo do processo de pré-solubilização de CO₂ em queijo minas frescal. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
2. **Aragão, Gláucia M. F.**; Silva, Luiziana Ferreira Da; Stambuk, B.J.C.; Luccio, Marco Di. Participação em banca de **Kellen Zanfonato**. Produção de poli(3-hidroxi-butirato) por *Ralstonia eutropha* geneticamente modificada, a partir de vinhaça. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
3. Furigo Júnior, Agenor; Mitchel, D.A.; Pinto, L.T.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Maura Harumi Sugai Guérios**. Estudo da morfologia do fungo produtor de pectinase *Aspergillus niger* em fermentação em estado sólido. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
4. Souza, Antonio Augusto U.; Furigo Jr, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell Netto, Willibaldo. Participação em banca de **Janaína Duarte Baumer**. Estudo e caracterização das reações de remoção de cor de soluções de corantes têxteis pela enzima Horseradish peroxidase. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
5. **Aragão, Gláucia M. F.**; Dalcanton, Francieli; Armas, R.D.; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Ana Paula Rosa da Silva**. Modelagem do crescimento de bactérias ácido lácticas puras e mistas em condições isotérmicas e não isotérmicas. 2013. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
6. **Aragão, Gláucia M. F.**; Pezzin, Ana Paula Testa; Furigo Júnior, Agenor; Schmidell, Willibaldo; Oliveira, D. Participação em banca de **Luci Kelin Menezes Quines**. Extração de poli(3-hidroxi-butirato), produzido por *C. necator*, utilizando carbonato de propileno combinado com métodos mecânicos. 2013. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
7. Fritz, A. R. M.; Cansian, R. L.; Vieira, C. R.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Katherine Helena Oliveira de Matos**. Inativação microbiana de ostras (*Crassostrea gigas*) *in natura* empregando CO₂ supercrítico. 2013. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .

8. **Aragão, Gláucia M. F.**; Dalcanton, Francieli; Schmidt, F; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Maria Elizabeth Paula Cançado Mezaroba**. Estudo comparativo da vida útil de filés de frango resfriado embalados a vácuo e atmosfera modificada em armazenamento isotérmico e não-isotérmico. 2013. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
9. Furigo Júnior, Agenor; Souza, O.; Gern, R. M. M.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Pezzin, Ana Paula Testa. Participação em banca de **Giannini Pasiznick Apati**. Síntese, caracterização e degradação de P(3HB) por *Cupriavidus necator*, utilizando glicerol como substrato.. 2012. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
10. Fritz, A. R. M.; Cansian, R. L.; Vieira, C. R.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Katherine Helena Oliveira de Matos**. Inativação microbiana de ostras *in natura* empregando dióxido de carbono supercrítico. 2012. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
11. **Aragão, Gláucia M. F.**; Carciofi, B. A. M.; Taniwaki, M. H.. Participação em banca de **Andréia Tremarin**. Modelagem matemática do crescimento de *Byssochamys fulva* e *Neosartorya fischeri* em suco de maçã sob condições isotérmicas e não-isotérmicas. 2011. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
12. **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell Netto, Willibaldo; Lima, W. J. N.; Pradella, José Geraldo Da Cruz; Furigo Júnior, Agenor; Laurindo, J. B.. Participação em banca de **Jaciane Lutz Ienczak**. Estratégia de cultivo em alta densidade celular para a produção de poli(3-hidroxi butirato) em substratos com baixa concentração de carbono. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
13. **Aragão, Gláucia M. F.**; Sarmiento, Cleonice Maria P; Furigo Júnior, Agenor; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Morgana Zimmermann**. Determinação da resistência de microrganismos de importância em alimentos ácidos sob condições isotérmicas e não-isotérmicas. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
14. Laurindo, J. B.; Hernandez, C. P.; Amboni, R. D. M. C.; Fritz, A. R. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Darlene Cavalheiro**. Estudo de alternativas para o processamento de mexilhões (*Perna perna*). 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
15. Ferreira, Sandra Regina Salvador; Terra, L. M.; Barreto, P. L. M.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Eduardo Huber**. Desenvolvimento de produtos cárneos reestruturados (hambúrguer e empanado de frango) com adição de fibras vegetais como substitutos de gordura. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .

16. Petrus, José Carlos Cunha; Schneider, Andréa L; Rossi, M. J.; **Aragão, Gláucia M. F.**. Participação em banca de **Léo Serpa**. Uso de membranas no processamento da lactose do soro lácteo para produção de polihidroxialcanoatos. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
17. Furigo Júnior, Agenor; Sayer, C.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Santos, J. C.. Participação em banca de **Gisanara Dors**. Processo contínuo de transesterificação enzimática do óleo de palma pela rota etílica:seleção de configuração do reator. 2009. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
18. **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, João Borges; Sarmiento, Cleonice Mendes P; Furigo Júnior, Agenor; Martinez, J.. Participação em banca de **Francieli Dalcanton**. Modelagem matemática do crescimento de *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus sakei* e *Lactobacillus viridescens* sob condições isotérmicas e não isotérmicas de cultivo. 2009. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
19. Araújo, Pedro Henrique Hermes De; Sayer, C.; Souza, Antonio Augusto Ulson De; **Aragão, Gláucia M. F.**; Cardozo Fo, L.. Participação em banca de **Fernada Vitória Leimann**. Nanopartículas híbridas polímero natural/polímero sintético via polimerização em miniemulsão. 2009. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
20. Schmidell Netto, Willibaldo; Soares, Hugo Moreira; Corseuil, H. X.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Estela Cláudia Ferretti**. Estratégias de operação de reator SBR para a remoção de nitrogênio via nitrito. 2008. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
21. Laurindo, João Borges; **Aragão, Gláucia M. F.**; Silveira Jr., V.; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Martinez, J.. Participação em banca de **Franciny Campos Schmidt**. Desenvolvimento de um processo integrado de cozimento e resfriamento de cortes de carne. 2008. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
22. **Aragão, Gláucia M. F.**; Laurindo, João Borges; Sarmiento, Cleonice Mendes P; Furigo Júnior, Agenor; Martinez, J.. Participação em banca de **Francieli Dalcanton**. Modelagem preditiva do crescimento de *L. plantarum*, *L. sakei* e *L. viridescens* sob condições isotérmicas e não isotérmicas. 2008. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
23. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Schmidell Netto, Willibaldo; Hense, Haiko; Pradella, José Geraldo Da Cruz. Participação em banca de **Mônica Lady Fiorese**. Estratégias de cultivo, recuperação e caracterização de poli(3-hidroxibutirato) por *Ralstonia eutropha*. 2006. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
24. **Aragão, Gláucia M. F.**; Rosenthal, Amauri; Camargo, Lourdes Maria Araujo Quaresma De; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Adriana Paula Slongo**. Avaliação físico-química, sensorial e modelagem do crescimento microbiano de

- presunto fatiado submetido a alta pressão. 2006. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
25. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Andrade, N. J.; Batista, Cleide Rosana Vieira; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Beatriz de Cássia Martins Salomão**. Resistência da microbiota natural da maçã a sanitizantes e outros tratamentos de controle. 2006. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia de Alimentos) .
 26. Furigo Júnior, Agenor; Luccio, Marco Di; **Aragão, Gláucia M. F.**; Souza, Selene M A G Ulson De; Treichel, Helen. Participação em banca de **Eunice Valduga**. Bioprodução de Compostos Voláteis e Carotenóides por *Sporidiobolus salmonicolor* CBS 2636. 2005. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
 27. Soares, Hugo Moreira; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.**; Chernicharo, Carlos Augusto. Participação em banca de **Fabício Butierres Santana**. Remoção combinada de nitrogênio e enxofre sob aeração intermitente. 2005. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
 28. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Massaguer, Pilar Rodriguez De. Participação em banca de **Cleonice Mendes Pereira Sarmiento**. Modelagem microbiana e avaliação sensorial para determinação da vida de prateleira de produtos cárneos. 2005. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
 29. **Aragão, Gláucia M. F.**; Soares, Hugo Moreira; Schmidell Netto, Willibaldo; Costa, Rejane Helena Ribeiro Da; Zaiat, Marcelo. Participação em banca de **Cristiane Pereira Zdradek**. Seleção e enriquecimento de bactérias nitrificantes para remoção de nitrogênio sob condições de limitação de oxigênio. 2004. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .
 30. **Aragão, Gláucia M. F.**; Ninow, Jorge Luiz; Kuhnen, Nivaldo Cabral; Schmidell Netto, Willibaldo; Santos, Jairo Ivo Dos; Esposito, Elisa. Participação em banca de **Denise Esteves Moritz**. Estudo da produção de pigmentos alimentares por *Monascus ruber* CCT 3802. 2003. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia Química) .

8.3.3. Tese de Doutorado

1. **Aragão, Gláucia M. F.**; Zimmermann, M.; Schmidt, F; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Tremarin, A.; Rodrigues, L.G.G. Participação em banca de **Maria Elizabeth de Paula Cançado Mezaroba**. Estudo comparativo da vida útil de filés de frango resfriados, embalados a vácuo e atmosfera modificada, em armazenamento isotérmico e não-isotérmico. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .

2. Fritz, A. R. M.; Cansian, R. L.; Martinez, J.; Vieira, C. R.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Oliveira, D. Participação em banca de **Katherine Helena Oliveira de Matos**. Inativação microbiana de ostras (*Crassostrea gigas*) *in natura* empregando CO₂ supercrítico. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
3. **Aragão, Gláucia M. F.**; Marczak, L. D. F.; Zimmermann, M.; Carciofi, B. A. M.; Ferreira, Sandra Regina Salvador; Laurindo, J. B. Participação em banca de **Andréia Tremarin**. Modelagem matemática do crescimento de *Byssochlamys fulva* e *Neosartorya fischeri* em suco de maçã solidificado sob condições isotérmicas e não-isotérmicas. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
4. Ferreira, Sandra Regina Salvador; Terra, L. M.; Feddern, V.; Barreto, P. L. M.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Petrus, José Carlos Cunha. Participação em banca de **Eduardo Huber**. Desenvolvimento de produtos cárneos reestruturados (hambúrguer e empanado de frango) com adição de fibras vegetais como substitutos de gordura. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
5. Petrus, José Carlos Cunha; Luccio, Marco Di; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Léo Serpa**. Produção de biopolímero através da utilização de lactose de soro de queijo obtida por processo de separação por membranas. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
6. **Aragão, Gláucia M. F.**; Franco, B.; Cristianini, M.; Furigo Júnior, Agenor; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Morgana Zimmermann**. Resistência de esporos de *Byssochlamys fulva* e *Bacillus coagulans* em polpa de tomate sob condições isotérmicas, não isotérmicas e de altas pressões hidrostáticas. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
7. Laurindo, J. B.; Hernandez, C. P.; Vitali, A. A.; Amboni, R. D. M. C.; Fritz, A. R. M.; **Aragão, Gláucia M. F.** Participação em banca de **Darlene Cavalheiro**. Estudo de alternativas para o processamento de mexilhões (*Perna perna*). 2011. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
8. Soares, C.; Sayer, C.; **Aragão, Gláucia M. F.**; Vendruscolo, F.; Freitas, L.. Participação em banca de **Gisanara Dors**. Estanólise enzimática do óleo de palma visando a produção de biodiesel em sistemas contínuo. 2011. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
9. Laurindo, J. B.; Shimokomaki, M.; Salomão, Beatriz De Cássia Martins; **Aragão, Gláucia M. F.**; Petrus, José Carlos Cunha; Carciofi, B. A. M. Participação em banca de **Franciny Campos Schmidt**. Desenvolvimento de um processo integrado de cozimento e resfriamento de cortes de carne de frango. 2010. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
10. **Aragão, Gláucia M. F.**; Massaguer, Pilar Rodrigues De; Andrade, N. J.; Domingues, M. A. C.; Batista, Cleide Rosana Vieira; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Beatriz de Cássia Martins Salomão**.

- Detecção de patulina e desinfecção de maçãs destinadas à produção de suco. 2009. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
11. Schmidell Netto, Willibaldo; Furigo Júnior, Agenor; **Aragão, Gláucia M. F.**; Foresti, E.; Costa, Jorge Alberto Vieira. Participação em banca de **Estela Claudia Ferretti**. Remoção de nitrogênio via nitrito de efluentes com elevadas concentrações de nitrogênio e baixas relações DQO/N em reator operado na forma de bateladas sequenciais (SBR). 2009. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
 12. **Aragão, Gláucia M. F.**; Rosenthal, Amauri; Deliza, R.; Massaguer, P. R.; Cristianini, M.; Laurindo, João Borges. Participação em banca de **Adriana Paula Slongo**. Uso da alta pressão hidrostática em presunto fatiado: avaliação físico-química e sensorial e modelagem do crescimento microbiano. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) .
 13. **Aragão, Gláucia M. F.**; Schmidell Netto, Willibaldo; Furigo Júnior, Agenor; Costa, Jorge Alberto Vieira; Pradella, José Geraldo Da Cruz; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Mônica Lady Fiorese**. Estratégias de cultivo e recuperação e caracterização de poli(3-hidroxitirato) produzido por *Ralstonia eutropha*. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
 14. Soares, Hugo Moreira; Schmidell Netto, Willibaldo; **Aragão, Gláucia M. F.**; Chernicharo, Carlos Augusto De Lemos; Sant'Anna Junior, Geraldo Lippel. Participação em banca de **Fabício Butierres Santana**. Eliminação autotrófica de nitrogênio via integração dos ciclos do nitrogênio e enxofre em reator SBR. 2006. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
 15. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furlan, Sandra A; Furigo Júnior, Agenor; Pezzin, Ana Paula Testa; Duek, Eliana Aparecida De Rezende; Antônio, Regina Vasconcelos. Participação em banca de **Andréa Lima dos Santos Schneider**. Síntese, caracterização e biodegradação de poli(3-hidroxitirato) obtido por *Ralstonia eutropha* e blends de poli(3-hidroxitirato)/poli(caprolactona). 2006. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
 16. **Aragão, Gláucia M. F.**; Furigo Júnior, Agenor; Ribeiro, E. P.; Massaguer, Pilar Rodriguez De; Ferreira, Sandra Regina Salvador. Participação em banca de **Cleonice Mendes Pereira Sarmiento**. Modelagem do crescimento microbiano e avaliação sensorial no estudo da vida de prateleira de mortadela e linguiça defumada em armazenamento isotérmico e não isotérmico. 2006. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .
 17. Furigo Júnior, Agenor; Luccio, Marco Di; **Aragão, Gláucia M. F.**; Machado, Ricardo Antonio Francisco; Treichel, Helen; Franco, Telma Teixeira. Participação em banca de **Eunice Valduga**. Bioprodução de Compostos Voláteis e Carotenóides por *Sporiobolus salmonicolor* CBS 2636. 2005. Tese (Doutorado em Engenharia Química) .

18. Ninow, Jorge Luiz; Furlan, Sandra A; **Aragão, Gláucia M. F.**; Soares, Hugo Moreira; Wisbeck, E.; Esposito, Elisa. Participação em banca de **Regina Maria Miranda Gern**. Produção de biomassa e polissacarídeos por *Pleurotus ostreatus* DSM1833 em cultivo submerso. 2005. Tese (Doutorado em Engenharia Química).

9. Palestras e cursos proferidos em eventos

1. *Poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production in a system with external cell recycling and feeding of nitrogen during the production phase.* 14^o International Symposium on Biopolymers (ISBP 2014), Santos, SP, de 28 de setembro a 1 de outubro de 2014.
2. *Predictive microbiology in Brazil: where we are and where we need to go.* In: *Advances in predictive microbiology and quantitative microbiological risk assessment of foods.* 28 de outubro a 6 de novembro de 2013, USP, São Paulo, SP..
3. *Biopolímeros: Poli-hidroxialcanoatos (PHA) em I Simpósio de Engenharia Bioquímica e Bioprocessos,* realizado na Universidade Federal do Rio Grande (FURG) de 28 a 30 de maio de 2012.
4. *Produção biotecnológica de poliéster biodegradável na 35^a Semana da Química,* Departamento de Química, USP, Ribeirão Preto, S.P., em 23 de setembro de 2011.
5. *Avaliação da exposição: aplicativos computacionais no 26^o Congresso Brasileiro de Microbiologia,* Foz do Iguaçu, PR, 6 de outubro de 2011.
6. *Novo aplicativo computacional desenvolvido para microbiologia preditiva no XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (XXII CBCTA),* Salvador, BA, 10 de novembro de 2010.
7. *Minicurso: Modelagem do crescimento e inativação de microrganismos de interesse para a indústria de Alimentos e Processos Biotecnológicos,* no Sinaferm 2009, Natal, RN, 02 a 05 de agosto de 2009.
8. *Produção de plásticos biodegradáveis (polihidroxialcanoatos) no I ENDITEC (Encontro Nacional de Difusão Tecnológica),* Medianeira, PR, 2002.
9. *Curso de Termobacteriologia (30 horas-aula) promovido pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, Unidade de Medianeira, PR,* no período de 09 a 13 de julho de 2001.
10. *Plásticos Biodegradáveis na Semana do Químico,* Universidade da Região de Joinville, 21 de julho de 2001.

10. Homenagens

Como fruto do trabalho realizado nas disciplinas de graduação do Curso de Engenharia de Alimentos, tenho muito orgulho das homenagens que recebi dos alunos ao longo de toda a minha carreira.

Paraninfa: turmas de 1991.1, 2000.2, 2009.1, 2011.1, 2012.2, 2013.2, 2014.1

Nome de Turma: turma 2013.1

Professora homenageada: turmas 1997.2, 1999.1, 2007.1.2010.2, 2012.1.

11. Consultorias

11.1. Consultoria *ad hoc* a agências de fomento

- CNPq – como bolsista produtividade em pesquisa do CNPq, realizei várias análises de processos como consultor *ad hoc*.
- Prêmio CAPES de tese: participação na comissão de premiação para definir a melhor tese defendida em 2010 na área de Ciência de Alimentos nessa área, a ser premiada pela CAPES (OFÍCIO Nº 049/2012/SECOL/PR/CAPES). Comissão composta por: Luiza Helena Meller (UFPA), Jose Alfredo Gomes Areas (USP) e **Gláucia M. F.Aragão**.

11.2. Outras consultorias

- Avaliador de curso de graduação pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP): **Gláucia M. F.Aragão**; Paulo Henrique Alves da Silva. Avaliação do Curso de graduação de Engenharia de Alimentos da UNIMEP (Universidade Metodista de Piracicaba), Santa Bárbara D'Oeste, SP. 2003.
- Especialista convidada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade (INMETRO), Coordenação Geral de Acreditação (Cgcre). Trabalho realizado em indústria de alimentos em Visconde do Rio Branco, MG 5 a 7 de junho 2002.

12. Atividades administrativas

12.1. Coordenação de cursos ou programas de pós-graduação

1. Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PGEAL) de 15/03/2004 a 14/03/2006. Portaria 103/GR/2004
2. Sub-coordenadora do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos: 25/03/2010 a 18/04/2011. Portarias 324/GR/2010 e 497/GR/2011.
3. Coordenadora do Curso de Especialização em Processamento de Alimentos, convênio da UFSC com a Universidade Regional de Blumenau (FURB), em Blumenau (SC) (março de 2000 a dezembro de 2001) Portarias 187/CTC/99 e 52/CPG/2000

12.2. Supervisão de laboratório

- Supervisora do Laboratório de Engenharia Bioquímica (ENGEBIO)
Portarias: 129/CTC/2000, 134/CTC/2002, 088/CTC/2004, 247/CTC/2010, 281/CTC/2012.

12.3. Outros cargos administrativos

- Coordenadora de Pesquisa do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos – Período de 07/05/2002 a 06/05/2004. – Portaria 128/CTC/2002 Portaria 006/EQA/2002 10/06/2002 – 6/05/2004
- Representante do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos no Colegiado do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos. (2014, Portarias 130/CTC/2000, 208/CTC/2002; 86/PREG/91).
- Membro da Comissão de Seleção e Acompanhamento do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da UFSC por 2 anos. Portaria 089/CTC/2002 – 20 de maio de 2002. e Portaria 012/CTC/2003, 13/03/2003.

13. Considerações finais

Estou certa de que colaborei com o crescimento do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da UFSC, com as atividades que descrevi neste Memorial.

Colaborei com a formação de inúmeros alunos de graduação que, por meio de suas várias homenagens, mostraram-me que, de alguma forma, consegui passar uma mensagem além da parte técnica das disciplinas ministradas.

Participei da criação do PGEAL que recebeu Conceito 6 na última avaliação da CAPES. As minhas atividades contribuíram e contribuem para o desenvolvimento do Programa, através das orientações, disciplinas ministradas, publicações e internacionalização do Programa por meio de minicursos com convidados estrangeiros, estágio de Doutorado no exterior de vários alunos e organização de *workshops* internacionais. Além disso, participei do Programa Minter/Dinter em Petrolina (PE), contribuindo com disciplina presencial e com orientação de Mestrado.

Com o projeto com a Citrosuco, foi possível financiar as bolsas de vários alunos de Mestrado, de Doutorado e de Iniciação Científica, em uma fase em que as bolsas eram escassas, auxiliando na manutenção da qualidade dos trabalhos desenvolvidos no Programa. Ainda pretendemos desenvolver vários trabalhos na produção de polihidroxialcanoatos, mais especificamente na área de biologia molecular, com bactérias transformadas para melhorar a produção de polímeros e na aplicação dos biopolímeros produzidos.

Na área de Microbiologia Preditiva, espero contribuir, ainda, na consolidação desta linha pesquisa no Brasil por meio da disseminação do uso dessa ferramenta tanto na academia, quanto nos órgãos reguladores da produção de alimentos no País. Para isto, queremos finalizar um aplicativo computacional e propor novas metodologias tanto analíticas quanto de modelagem para facilitar a aplicação e melhorar, cada vez mais, a qualidade dos trabalhos realizados.

Tenho orgulho do trabalho que realizei e realizo até o momento e espero continuar contribuindo para o crescimento e a manutenção da excelência dos cursos de graduação e pós-graduação em Engenharia de Alimentos da UFSC.