



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
GABINETE DO REITOR

Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3700
gabinete@uffs.edu.br, www.uffs.edu.br

ANEXO II

ORIENTADORES HABILITADOS NESTE EDITAL E SUAS RESPECTIVAS AREAS DE ATUAÇÃO

DOCENTE	e-mail*	LINHA DE PESQUISA	AREA DE ATUAÇÃO
Cláudia Simone Madruga Lima	claudia.lima@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Manejo e pós colheita de frutas e hortaliças - Tecnologia de alimentos.
Eduarda Molardi Bainy	eduarda.bainy@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Ciência e Engenharia de Alimentos - Desenvolvimento de produtos - Processamento de pescado - Efeitos do processamento nas propriedades dos alimentos.
Eloá Angélica Koehnlein	eloa.koehnlein@uffs.edu.br	Análise de Alimentos e Química de Processos Verdes	- Alimentos funcionais - Compostos bioativos
Ernesto Quast	ernesto.quast@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Processamento de frutas e vegetais - Alimento seguro - Cinética de acidificação.
Helen Treichel	helen.treichel@uffs.edu.br	Microbiologia e Bioprocessos	- Engenharia Bioquímica - Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos - Produção, Purificação, Imobilização e Aplicação de Enzimas - Uso de microrganismos e enzimas no tratamento ou valoração de efluentes e resíduos - Processos Fermentativos, Biomassa, Bioenergia e Biocombustíveis.
João Paulo Bender	joao.bender@uffs.edu.br	Microbiologia e Bioprocessos/ Análise de Alimentos e Química de Processos Verdes	- Biocombustíveis - Pré-tratamento e Utilização de Resíduos Agroindustriais - Extração de Compostos Fenólicos e Controle Estatístico de Processos.
Larissa Canhadas Bertan	larissa.bertan@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Tecnologia de alimentos de origem animal - Tecnologia de alimentos de origem vegetal - Desenvolvimento de produtos - Embalagens biodegradáveis
Leda Battestin Quast	leda.quast@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Engenharia e Tecnologia de Alimentos - Operações Unitárias no processamento de Alimentos - Cristalização de açúcares e gorduras - Avaliação de processos tecnológicos em produtos regionais
Luisa Helena Cazarolli	luisacazarolli@uffs.edu.br	Análise de Alimentos e Química de Processos Verdes	- Bioquímica, - Fisiologia, - Mecanismos de ação,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
GABINETE DO REITOR

Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3700
gabinete@uffs.edu.br, www.uffs.edu.br

			- Uso de suplementos dietéticos em peixes e camarões.
Luciano Tormen	luciano.tormen@uffs.edu.br	Análise de Alimentos e Química de Processos Verdes	- Oxidação de lipídios - Extração de compostos bioativo - Efeitos do processamento na qualidade de alimentos.
Margarete Dulce Bagatini	margarete.bagatini@uffs.edu.br	Microbiologia e Bioprocessos	- Estresse oxidativo - Atividade antioxidante, atividade antimicrobiana, diferentes cultivares frutíferas.
Ricardo Key Yamazaki	ricardo.yamazaki@uffs.edu.br	Análise de Alimentos e Química de Processos Verdes	- Análise de alimentos ricos em compostos bioativos com potencial na promoção da saúde humana.
Thiago Bergler Bitencourt	bitencourt@uffs.edu.br	Microbiologia e Bioprocessos	- Biocatálise e biotransformações - Uso de enzimas e/ou microrganismos na síntese de compostos orgânicos com extensa aplicação na área de Engenharia de alimentos.
Vânia Zanella Pinto	vania.pinto@uffs.edu.br	Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos	- Encapsulamento de extratos naturais - Desenvolvimento e aplicação de embalagens ativas e inteligentes - Celulose e nanocelulose para aplicação em embalagens.
Vivian Machado Menezes	devivian.menezes@uffs.edu.br	Processos e modelagem matemática aplicada em alimentos	- Modelagem matemática de fenômenos térmicos aplicados à ciência e tecnologia de alimentos - Modelagem e simulação computacional de transporte de massa em embalagens de alimentos - Simulação computacional de outros processos relacionados à tecnologia de alimentos

* Candidatos podem entrar em contato com os docentes do programa para eventuais esclarecimentos.