

Integrantes do Laboratório de Microbiologia e Toxicologia de Alimentos

Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Titulação:

Engenheira de Alimentos, Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos e Doutora em Engenharia de Alimentos.

Breve histórico:

Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG (2003) e mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG (2006), doutorado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP (2010), na área de Engenharia de Bioprocessos. Atualmente é professora da Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA Campus Bagé do curso de Engenharia de Alimentos. Atua principalmente nos seguintes temas: cultivo de micro-organismos para produção de enzimas, síntese de galacto--oligossacarídeos, nanofiltração de compostos.

Grupo de pesquisa:

Bioengenharia aplicada à Obtenção, recuperação e purificação de biocompostos.

Link do grupo e pesquisa:

<http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6095275244584931>

Projetos (em andamento):

- Galacto-oligossacarídeos: síntese, separação e concentração. Universal 14/2013 - Faixa A – coordenadora
- Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da Indústria de alimentos – membro da equipe
- Bioprospecção de Leveduras Produtoras de Xilanase e Obtenção de Xilo-Oligossacarídeos Prebióticos - Universal 14/2012 - Faixa C - membro da equipe

- C-Ficocianina e Anidrase Carbônica: Obtenção Simultânea e Purificação – membro da equipe

Orientados:

Mateus Sicupira de Oliveira
Roger Matheus Sousa Sandin
Renata Fialho

Egressos:

Liliana Cassol
Luciane Mena
Tábita Veiga Dias Rodrigues
Caroline Meneses
Tiago Santos de Almeida
Raquel Moreira Oliveira
Renata Fialho Teixeira

Disciplinas ministradas:

- Toxicologia de Alimentos
- Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
- Enzimologia
- Trabalho de Conclusão de Curso I
- Estágio Supervisionado

Link currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/1278580760766355>

Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Titulação:

Engenheira de Alimentos, Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos e Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos

Breve histórico:

Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande (2003), mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos

pela Universidade Federal do Rio Grande (2006) e doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande (2009). Atualmente é professor adjunto de da Universidade Federal do Pampa. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Engenharia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: purificação, ficocianina, troca-iônica, cogumelos, antimicrobianos. É bolsista produtividade em Desenvolvimento tecnológico e Extensão Inovadora 2.

Grupo de pesquisa:

Bioengenharia aplicada à Obtenção, recuperação e purificação de biocompostos.

Link do grupo e pesquisa:

<http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6095275244584931>

Projetos (em andamento):

- Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da Indústria de alimentos – coordenadora
- Seleção de bactérias lácticas em alimentos para produção e purificação de bacteriocinas - coordenadora
- Utilização celulose de resíduos agroindustriais na obtenção de nanofibras por electrospinning e amidos modificados para aplicação em hidrogéis e filmes biocompósitos antimicrobianos - Projeto aprovado pelo edital 11/2014 FAPERGS - PRONEM – membro da equipe
- Obtenção de biomoléculas a partir de subprodutos da agropecuária – membro da equipe
- Bioprospecção de Leveduras Produtoras de Xilanase e Obtenção de Xilo-Oligossacarídeos Prebióticos - Universal 14/2012 - Faixa C - membro da equipe

Orientados:

Camila Ramão Contessa

Giovana Silveira Soares

Guilherme Battu Gonçalo

Manoela Franke

Nathalia De Moura Brasil

Nathieli Bastos De Souza

Egressos:

Cleber Klasener da Silva

Carina Molins Borana

Lilianne Tassinari Braga

Aline Krummel

Disciplinas ministradas:

Introdução a Microbiologia

Microbiologia de Alimentos

Bioengenharia II

Higiene e Legislação

Enologia

Link currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3940334896751761>

Luciano dos Santos Almeida

Titulação:

Biólogo, Especialista em Manejo e Conservação de Espaços Naturais, Especialista em Processos Agroindustriais.

Breve histórico:

Possui graduação em Licenciatura em Biologia pela Universidade da Região da Campanha – URCAMP (2005). Especialista em Manejo e Conservação de Espaços Naturais, pela Fundação Ibero-americana – FUNIBER (2009) e Especialista em Processos Agroindustriais pela

Universidade Federal do Pampa UNIPAMPA (2014). Atualmente é Técnico em Laboratório/Biologia.

Grupo de pesquisa:

Bioengenharia aplicada à Obtenção, recuperação e purificação de biocompostos.

Link do grupo e pesquisa:

<http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6095275244584931>

Projetos (em andamento):

Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da indústria de alimentos

Link currículo lattes:

https://wwws.cnpq.br/cvlattesweb/PKG_MENU.menu?f_cod=FB350765DA301FE206BC351316150222

Marília Pollnow Bonini

Titulação:

Curso Técnico em Química, com ênfase em Análises e Processos Industriais Químicos.

Projetos (em andamento):

- Implantação de Práticas de Qualidade nos Laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos do Campus Bagé (Gestão Acadêmica).
- Extração e Purificação de Bacteriocinas (Pesquisa).
- Aplicação de Bacteriocinas em Áreas de interesse da indústria de Alimentos (Pesquisa).
- Elaboração de Produto Tipo Hámbuguer a base de cogumelo enriquecido com derivados do arroz e isento de glúten- "Cogoburger" (Pesquisa).

Camila Ramão Contessa

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Projeto:

Extração e purificação de bacteriocinas

Bolsista:

Iniciação científica da Fundação de Amparo à pesquisa do estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS) – PROBIC.

Bolsista Voluntária:

Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da Indústria de alimentos.

Bolsista Voluntária:

Produção de cogumelos comestíveis e avaliação de sua atividade antimicrobiana.

Premiações:

3º Melhor trabalho da 7ª Jornada de Iniciação Científica e 3ª Amostra de Extensão, 2014. Trabalho intitulado: Obtenção de bacteriocinas e avaliação da sua atividade antimicrobiana.

2º Melhor trabalho da 13ª Mostra de Iniciação Científica, 2016, área: Engenharias.

Trabalho intitulado: Bioconservante biologicamente ativo contra *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

Link currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/6256578174549728>

Giovana Silveira Soares

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Projeto:

Produção de cogumelos comestíveis e avaliação da sua atividade antimicrobiana

Link currículo lattes:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8204597Y0>

Guilherme Battú Gonçalo

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Projeto:

Extração e purificação de bacteriocinas.

Bolsista Voluntária:

Extração e purificação de bacteriocinas.

Premiações:

2º Melhor trabalho da 13ª Mostra de Iniciação Científica, CONGREGA 2016, área: Engenharias. Trabalho intitulado: Bioconservante biologicamente ativo contra *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

Link currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/1308253927392680>

Manoela Franke

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Miriane Lucas Azevedo

Projeto:

Elaboração de um produto tipo hambúrguer a base de cogumelo, enriquecido com derivados de arroz e isento de glúten – “COGOBURGUER”

Bolsista Voluntária:

Produção de cogumelos comestíveis e avaliação da sua atividade antimicrobiana

Bolsista:

Programa Desenvolvimento Acadêmico - PDA

Link currículo lattes: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/busca.do#>

Mateus Sicupira de Oliveira

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Co-Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Projeto :

Produção de Galactooligossacarídeos (GOS)

Bolsista:

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

Premiações:

Link currículo

lattes:<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8277562H8>

Nathália de Moura Brasil

Orientadora: Prof.^ª Dr.^ª Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^ª Dr.^ª Ana Paula Manera

Projeto:

Produção de fungos comestíveis e sua utilização para extração e purificação de compostos antimicrobianos

Link currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/5169820543727106>

Nathiéli Bastos de Souza

Orientadora: Prof.^ª Dr.^ª Caroline Costa Moraes

Co-orientadora: Prof.^ª Dr.^ª Ana Paula Manera

Projeto:

Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da Indústria de alimentos

Bolsista:

CNPq de Iniciação Científica pelo Edital CNPq 2016 – PIBIC

Bolsista do Projeto: Aplicação de bacteriocinas em áreas de interesse da Indústria de alimentos.

Bolsista Voluntária:

Extração e purificação de bacteriocinas.

Bolsista Voluntária:

Produção de cogumelos comestíveis e avaliação de sua atividade antimicrobiana.

Artigo aceito para publicação em revista:

Determinação da atividade antimicrobiana do extrato purificado do cogumelo *Agaricus blazei* cultivado por fermentação em estado sólido. Revista CSBEA, 2016.

Premiações:

3º Melhor trabalho da 7ª Jornada de Iniciação Científica e 3ª Amostra de Extensão, 2014. Trabalho intitulado: Obtenção de bacteriocinas e avaliação da sua atividade antimicrobiana.

2º Melhor trabalho da 13ª Mostra de Iniciação Científica, CONGREGA 2016, área: Engenharias. Trabalho intitulado: Bioconservante biologicamente ativo contra *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

Link currículo lattes:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4804447H1>

Roger Matheus Sousa

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Paula Manera

Co-Orientadora: Prof.^a Dr.^a Caroline Costa Moraes

Projeto:

Galacto-Oligossacarídeos: Síntese, Separação e Concentração

Bolsista:

Iniciação Científica da Fundação de Amparo à pesquisa do estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS); CNPq

Premiações:

3º Melhor trabalho da 13ª Mostra de Iniciação Científica, 2016, CONGREGA, área: Engenharias.

Trabalho intitulado: Hidrólise da Lactose Utilizando β -galactosidase de *Kluyveromyces lactis*

Link currículo lattes:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8153765D4>

