

<b>DOCENTE - DCA</b>	<b>Possíveis Orientações de TCC</b>
<b>Alexandre Soares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle de qualidade de produtos de origem animal e vegetal;</li> <li>• Aproveitamento de resíduos para aplicação tecnológica;</li> <li>• Desenvolvimento de novos produtos.</li> </ul>
<b>Alexandre Porte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composição dos alimentos;</li> <li>• Novos alimentos, alimentos da “moda” e alimentos funcionais;</li> <li>• Substâncias de interesse presentes nos alimentos (nutrientes e não nutrientes naturalmente presentes ou produzidas por processos químicos e tecnológicos industriais, benéficas ou indesejáveis);</li> <li>• Substâncias relacionadas aos aromas dos alimentos;</li> <li>• Técnicas de investigação científica aplicadas a alimentos.</li> </ul>
<b>Anderson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compostos bioativos, Nutrição e Saúde Química de Alimentos;</li> <li>• Bioquímica de alimentos, nutrientes e compostos bioativos;</li> <li>• Desenvolvimento de novos ingredientes e alimentos;</li> <li>• Controle de qualidade em alimentos.</li> </ul>
<b>Edira</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle de qualidade;</li> <li>• Desenvolvimento de produto;</li> <li>• Interação fármaco x nutriente;</li> <li>• Biodisponibilidade e bioacessibilidade de nutriente;</li> <li>• Bioquímica e química de alimentos.</li> </ul>

<b>Juliana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvimento e caracterização de produtos com propriedades funcionais;</li> <li>• Investigação do emprego de tecnologias de processamento na qualidade de alimentos;</li> <li>• Estudo dos ácidos graxos em alimentos e sua bioatividade.</li> </ul>
<b>Maria Gabriela</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produção e análise de peptídeos bioativos;</li> <li>• Biotecnologia de microrganismos - produção de enzimas e ingredientes funcionais; avaliação de potencial probiótico e prebiótico;</li> <li>• Espectrometria de massas de alta resolução e de alta sensibilidade - análise de compostos bioativos</li> </ul>
<b>Orlando</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validação de métodos para determinação de sódio em alimentos ultraprocessados.</li> </ul>
<b>Rinaldini</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilância Sanitária na área de alimentos;</li> <li>• Avaliação e controle de serviços de alimentação e alimentos;</li> <li>• Avaliação sobre as BPF e se níveis de conformidade;</li> <li>• Rotulagem de Alimentos</li> </ul>
<b>Victor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementação de Manual de Boas Práticas e POP em Serviços de Alimentação;</li> <li>• Identificação de microrganismos nos alimentos;</li> <li>• Teste de Sensibilidade aos Antimicrobianos;</li> <li>• Identificação de genes de resistência das bactérias presentes nos alimentos.</li> </ul>

