|  |  |
| --- | --- |
| **DOCENTE - DCA** | **Possíveis Orientações de TCC** |
| **Alexandre Soares** | * Controle de qualidade de produtos de origem animal e vegetal; * Aproveitamento de resíduos para aplicação tecnológica; * Desenvolvimento de novos produtos. |
| **Alexandre Porte** | * Composição dos alimentos; * Novos alimentos, alimentos da “moda” e alimentos funcionais; * Substâncias de interesse presentes nos alimentos (nutrientes e não nutrientes naturalmente presentes ou produzidas por processos químicos e tecnológicos industriais, benéficas ou indesejáveis); * Substâncias relacionadas aos aromas dos alimentos; * Técnicas de investigação científica aplicadas a alimentos. |
| **Anderson** | * Compostos biativos, Nutrição e Saúde Química de Alimentos; * Bioquímica de alimentos, nutrientes e compostos bioativos; * Desenvolvimento de novos ingredientes e alimentos; * Controle de qualidade em alimentos. |
| **Edira** | * Controle de qualidade; * Desenvolvimento de produto; * Interação fármaco x nutriente; * Biodisponibilidade e bioacessibilidade de nutriente; * Bioquímica e química de alimentos. |
| **Juliana** | * Desenvolvimento e caracterização de produtos com propriedades funcionais; * Investigação do emprego de tecnologias de processamento na qualidade de alimentos; * Estudo dos ácidos graxos em alimentos e sua bioatividade. |
| **Maria Gabriela** | * Produção e análise de peptídeos bioativos; * Biotecnologia de microrganismos - produção de enzimas e ingredientes funcionais; avaliação de potencial probiótico e prebiótico; * Espectrometria de massas de alta resolução e de alta sensibilidade - análise de compostos bioativos |
| **Orlando** | * Validação de métodos para determinação de sódio em alimentos ultraprocessados. |
| **Rinaldini** | * Vigilância Sanitária na área de alimentos; * Avaliação e controle de serviços de alimentação e alimentos; * Avaliação sobre as BPF e se níveis de conformidade; * Rotulagem de Alimentos |
| **Victor** | * Implementação de Manual de Boas Práticas e POP em Serviços de Alimentação; * Identificação de microrganismos nos alimentos; * Teste de Sensibilidade aos Antimicrobianos; * Identificação de genes de resistência das bactérias presentes nos alimentos. |