|  |  |
| --- | --- |
| **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.
 |