

DOCENTE - DCA	Possíveis Orientações de TCC
Alexandre Soares	<ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade de produtos de origem animal e vegetal; • Aproveitamento de resíduos para aplicação tecnológica; • Desenvolvimento de novos produtos.
Alexandre Porte	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Compostos bioativos, 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	<ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade; • Desenvolvimento de produto; • Interação fármaco x nutriente; • Biodisponibilidade e bioacessibilidade de nutriente; • Bioquímica e química de alimentos.

Juliana	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Validação de métodos para determinação de sódio em alimentos ultraprocessados.
Rinaldini	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

