



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos -EQA

Campus Prof. João David Ferreira Lima -CEP 88040-970

Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | www.enq.ufsc.br / +55 (48) 3721-6340

E-mail - equ@contato.ufsc.br

MEMORIAL DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

Progressão Funcional à Classe de Professor Titular

Profa. ALCILENE RODRIGUES MONTEIRO FRITZ

**Florianópolis
2018**

1 SUMÁRIO

1.1	Lista de Figuras.....	4
1.2	Lista de Quadros	4
1.3	Lista de Abreviaturas	5
2	AGRADECIMENTOS.....	8
3	INTRODUÇÃO	9
4	IDENTIFICAÇÃO DO POSTULANTE	10
5	TÍTULOS ACADÊMICOS.....	11
5.1	Formação Básica.....	11
5.2	Graduação em Engenharia	11
5.3	Mestrado	12
5.4	Doutorado	13
5.5	Pós-Doutorado	13
6	ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO	15
6.1	Ensino na Graduação	16
6.2	Orientação na Graduação.....	18
6.3	Ensino na Pós-Graduação	19
6.4	Orientações na Pós-Graduação	20
6.5	Análise	20
7	ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL.....	22
7.1	Artigos Completos Publicados em Periódicos.....	23
7.2	Trabalhos Completos Publicados em Anais de Congressos	27
7.3	Resumos Publicados em Anais de Congressos.....	28
7.4	Análise dos Artigos Publicados em Periódicos e Eventos Científicos	33
7.5	Patentes e Registros	36
8	ATIVIDADES DE EXTENSÃO	37
8.1	Ministrante de Curso de Extensão	37
8.2	Participação em Curso de Extensão.....	37

8.3	Palestras em Eventos Científicos a Convite	38
8.4	Participação em Eventos Científicos	38
8.5	Apresentação de Trabalhos na Forma Oral.....	41
8.6	Organização de Eventos e/ou Comitê Científico	41
8.7	Participação em Bancas Acadêmicas e de Concursos	42
8.7.1	Banca de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso.....	42
8.7.2	Banca de Defesa de Dissertações	43
8.7.3	Banca de Qualificação de Mestrado.....	46
8.7.4	Banca de Defesa de Tese.....	46
8.7.5	Banca de Qualificações de Doutorado	47
8.7.6	Banca de Concurso Público do Magistério Superior	48
8.7.7	Avaliação de Trabalhos de Iniciação Científica (UFSC).....	49
8.8	Atividade de Arbitragem de Produção Intelectual.....	49
8.9	Orientação de Projetos de Extensão.....	50
9	COORDENAÇÃO E PARTICIPANTE DE PROJETOS.....	51
9.1	Projetos de Pesquisa no Âmbito da Pós-Graduação	51
9.2	Projetos MINTER e DINTER com Instituto Federal Sertão-Petrolina	55
9.3	Projeto DINTER – Instituto Federal do Ceará.....	55
9.4	Projeto PROCAD UFSC-PPGEAL/ UFPA-PPCTAL.....	56
10	GESTÃO INSTITUCIONAL	57
10.1	Subcoordenação e coordenação de programa de pós-graduação.....	57
10.2	Atividades em colegiado de programas pós-graduação.....	58
10.3	Atividades em Colegiado Departamental e outras.....	58
11	OUTROS.....	60
11.1	Prêmio VALE-CAPES de Dissertação	60
11.2	Premiações Advindas do Exercício de Atividades Acadêmicas.....	60
11.3	Bolsas de Desenvolvimento.....	60
12	PERSPECTIVAS DE TRABALHOS FUTUROS.....	61
13	DECLARAÇÃO.....	62

14	ANEXOS.....	63
14.1	ANEXO I – Orientação de Iniciação Científica	63
14.2	ANEXO II – Orientação de Estágio Supervisionado.....	64
14.3	ANEXO III – Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso.....	65
14.4	ANEXO IV – Orientação de Mestrado	65
14.5	ANEXO V – Orientação e coorientação de Doutorado	67

1.1 Lista de Figuras

Figura 1: Citações de publicações do autor	34
Figura 2: Citações de publicações do autor	34
Figura 3: Índices de Citações de publicações do autor	35
Figura 4: Registro de Patente BR 10 2014 004172 9 A2.....	36

1.2 Lista de Quadros

Quadro 1: Dados pessoais	10
Quadro 2: Dados profissionais	10
Quadro 3: Sumário da obtenção do título de Mestre.....	12
Quadro 4: Sumário da obtenção do título de Doutor	13
Quadro 5: Sumário do projeto de pós-doutorado	14
Quadro 6: Cronologia de progressões no plano de carreira no magistério superior	15
Quadro 7: Disciplinas ministradas Graduação (2000-2018).....	17
Quadro 8: Disciplinas ministradas na Pós-Graduação (2000-2018)	19
Quadro 9: Quadro de orientados e sua posição atual	21
Quadro 10: Veículos de divulgação de minhas pesquisas - Maior relevância.....	35
Quadro 11: Participação em Curso de Extensão	38
Quadro 12: Eventos científicos, nacionais e internacionais de grande relevância à área.....	39
Quadro 13: Trabalhos apresentados na Forma Oral.....	41
Quadro 14: Participação em bancas	42
Quadro 15: Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso	42
Quadro 16: Bancas de Defesa de Dissertações de Mestrado	43
Quadro 17: Banca de Qualificação de Mestrado.....	46

Quadro 18: Bancas de Defesa de Tese.....	46
Quadro 19: Bancas de Qualificações de Doutorado	47
Quadro 20: Bancas de Concurso Público do Magistério Superior.....	48
Quadro 21: Atividades de arbitragem de produção intelectual - revisor de periódico....	49
Quadro 22: Subcoordenação e coordenação de programa de pós-graduação	57
Quadro 23: Atividades em colegiado de programas pós-graduação	58
Quadro 24: Atividades em colegiado de programas de graduação	58
Quadro 25: Orientações de Iniciação Científica e projetos de atuação.....	63
Quadro 26: Orientações de Estágio Supervisionado Obrigatório (2003 – 01-2018)	64
Quadro 27: Estágios Supervisionados Não Obrigatórios orientados (2003-2018).....	64
Quadro 28: Orientações de Mestrado Concluídas.....	66
Quadro 29: Orientações de Mestrado em Andamento	67
Quadro 30: Orientações de Doutorado Concluídas.....	67
Quadro 31: Orientações em Andamento – Doutorado em Engenharia de Alimentos ...	68
Quadro 32: Coorientações concluídas – Doutorado em Engenharia de Alimentos	69
Quadro 33: Supervisões concluídas de Pós-Doutorado	69
Quadro 34: Supervisão em andamento de Pós-Doutorado	69

1.3 Lista de Abreviaturas

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CTC-ES-CAPES - Conselho Técnico-Científico da Educação Superior – CAPES
DINTER – Doutorado Interinstitucional fora da sede
EQA – Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EUA – Estados Unidos da América
FAPERJ – Fundação de pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
FEA-DEA – Faculdade de Eng. de Alimentos - Departamento de Eng. de Alimentos – Unicamp
FENORTE – Fundação do Norte Fluminense
HPMC - *Hydroxy Propyl Methyl Cellulose*
IUFoST – *International Union of Food Science and Technology*
IVIA – Instituto Valenciano de Investigación Agrarias
MAA – Memorial de Atividades Acadêmicas
MINTER – Mestrado Interinstitucional fora da sede

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

MEC – Ministério da Educação e Cultura
PIBIC – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, financiado pelo CNPq
PPGEAL – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos
Projeto PrInt – Programa Institucional de Internacionalização – CAPES
PROCAD – Programa Nacional de Cooperação Acadêmica
SBPC – Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência
SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos
TCC – Trabalho de Conclusão de Curso
UENF – Universidade Estadual do Norte Fluminense, Rio de Janeiro
UEPG – Universidade Estadual de Ponta Grossa, PR
UFC – Universidade Federal do Ceará
UFPA – Universidade Federal do Pará
UFPR – Universidade Federal do Paraná
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina
UNEB – Universidade do Estado da Bahia
UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas
UNIVASF – Universidade Federal do Vale do São Francisco
UV-C – Radiação Ultravioleta, banda C (100 nm – 280 nm)

Dedico este memorial aos meus Pais (*in memoriam*), meu esposo Adrian e aos meus dois filhos Enzo e Igor, Amor para sempre!

2 AGRADECIMENTOS

Aos meus pais (*in memoriam*) por todos os ensinamentos, orientações e oportunidades que me concederam;

As minhas irmãs e irmão pelo Amor e apoio durante minha formação no ensino superior;

Ao meu esposo Adrian Fritz, pelo companheirismo, e incentivo constante para o meu aperfeiçoamento pessoal e profissional;

Aos meus filhos ENZO E IGOR, minha maior e melhor produção, choros, sorrisos, abraços e muitos beijos! Me dão força e coragem para continuar minha caminhada;

A Eugenia, minha querida amiga e avó dos meus filhos;

A todos os Professores que fizeram parte da minha trajetória, tanto das escolas quanto das Universidades públicas, com os quais tive a oportunidade de construir a minha formação profissional, crescimento intelectual e também o pessoal;

À minha orientadora de Graduação Marilena Emmi Araújo e de Pós-graduação Profa. Maria Ângela de Almeida Meireles que me encorajaram e acreditaram no meu potencial como estudante de Pós-graduação;

Aos Amigos e Amigas que conquistei durante os cursos de Mestrado e Doutorado. Amizade duradoura que permanece até hoje.

A todos os meus alunos de graduação e pós-graduação pelo convívio, troca de ideias, as vezes paciência e pela troca de conhecimento ao longo da minha caminhada; aqueles que são professores e orientadores desejo sucesso!

Aos Professores da UENF (Universidade Estadual do Norte Fluminense) pela acolhida, ensinamentos e compartilhamento do conhecimento.

Ao Professor Antônio José Simões Hamad (*in memoriam*) e à Professora Ana Maria M. Juliano.

Aos funcionários do departamento de Engenharia Química e de Engenharia de Alimentos.

Finalmente aos Amigos, colegas do EQA e da UFSC, fundamentais para os dias de alegrias, correrias, encontros e desencontros.

À banca examinadora pelo tempo despendido para avaliação e julgamento deste Memorial Acadêmico!

3 INTRODUÇÃO

O presente Memorial de Atividades Acadêmicas, apresentado ao Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos do Centro Tecnológico, da Universidade Federal de Santa Catarina, foi escrito com o propósito de atender aos **requisitos de progressão funcional** à classe “E” com denominação de **Professor Titular** na Carreira do Magistério Superior, dispostos na resolução **normativa N. 40/CUn/2014** publicada em 27 de maio de 2014 desta Universidade, na **portaria nº 982/MEC/2013** e na **Lei nº 12.772**, de 31 de janeiro de 2012.

Este documento apresenta um relato da trajetória acadêmica da Profa. Dra. **Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz**, destacando momentos importantes e significativos, experiências relevantes de sua vida profissional e das atuações em ensino, pesquisa, extensão e gestão institucional, além das perspectivas para trabalhos futuros.

A trajetória no magistério iniciada em 1999 na Universidade Estadual do Norte Fluminense e, a partir do ano de 2002, como docente da Universidade Federal de Santa Catarina continua até o presente como Professora Associado IV lotada no Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos.

Comprovantes de atividades aqui descritas encontram-se nos anexos deste documento em meio digital, em disponibilidade para consulta na defesa do Memorial. Também podem ser consultados no Currículo Lattes, Scopus, Research Gate e Google Acadêmico.

4 IDENTIFICAÇÃO DO POSTULANTE

Quadro 1: Dados pessoais

Nome completo	Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz
Filiação	Edval Ferreira Monteiro Zenaide Rodrigues Monteiro
Data de nascimento	15/06/1967
Naturalidade	Marapanim, PA
Nacionalidade	Brasileira
Identidade	52890252- SSP/SC
CPF	291.697.122-04
E-mail	alcilene.fritz@ufsc.br / alcilenemonteiro@gmail.com
Endereço residencial	Rua João Pio Duarte Silva, 1536, D 202, CEP 88037-001 Florianópolis, SC

Quadro 2: Dados profissionais

Cargo atual	Professor Associado IV
Regime de trabalho	Dedicação exclusiva
Instituição / Local	Universidade Federal de Santa Catarina Departamento de Engenharia de Alimentos
Endereço profissional	Departamento de Engenharia de Alimentos, CTC-UFSC. Campus Trindade, CEP 88040-970 - Florianópolis, SC:
Fone	+55(48) 3721-2512.
MASSIS	126602
SIAPE	1365450
Link para o Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/7098980188917700

Comprovante, em formato eletrônico, de “IDENTIFICAÇÃO DO POSTULANTE” encontra-se em:

- Local da pasta no DVD: “A-Identificação, formação e vínculos”
- Arquivo: “[ARMF-ID-FORM-VINC.pdf](#)”

5 TÍTULOS ACADÊMICOS

5.1 Formação Básica

A perspectiva ou idealização para o curso superior surgiu durante o secundário realizado em Eletrônica na escola técnica. Percebi que minha vocação era na área de Engenharia, mas não mais em Elétrica ou Eletrônica. Assim fui buscar informações sobre os cursos do Centro Tecnológico da UFPA (Universidade Federal do Pará) e juntamente com um Eng. Químico fui esclarecida sobre o curso e área de atuação, o que me direcionou prestar vestibular para o curso. Fui a 2ª filha a entrar num curso superior e em uma Universidade Pública. Alegria para mim e minha família, principalmente para meus pais agricultores que sempre nos mostraram a importância do conhecimento como meio para alcançar a nossa liberdade.

5.2 Graduação em Engenharia

No início do curso de graduação conheci os professores do curso de química e seus laboratórios e resolvi participar do grupo de pesquisa como estudante de Iniciação Científica sob a orientação do Prof. Harry Serruya e Prof. Geraldo Narciso. Durante o período de dois anos, participamos de vários eventos relacionados aos cursos de química, como semana da Química, SBPC (Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência) e cursos na área.

Em 1989, conheci “o outro lado do rio”, onde estava a parte profissionalizante do curso de Eng. Química. Continuei buscando alternativas para melhorar meu conhecimento através das atividades de pesquisa e também resolvi participar das atividades acadêmicas através do Centro Acadêmico do curso. Nessa época resolvemos integrar todos os Centros Acadêmicos de Engenharia para conseguir recursos para melhoria dos cursos de Graduação do Centro Tecnológico. Elaboramos um projeto que foi apresentado a Vale do Rio Doce que financiou os primeiros oito (8) computadores para uso exclusivo dos estudantes dos cursos, num total de 24. Foi uma época de muito trabalho e conquistas para os estudantes. Tínhamos o apoio de professores dos cursos do Centro Tecnológico, promovemos a realização do Seminário Nacional de Estudantes de Engenharia, realizado na UFPA em 1991.

Em 1991, conheci a Profa. Marilena Emmi Araújo, que trabalhava com equilíbrio de fases e tomei a decisão trabalhar com ela. Posteriormente minha orientadora de trabalho de conclusão de curso (TCC).

No TCC usei o método da pressão total de Baker (1953) para obter dados de equilíbrio líquido-valor de sistemas binários do tipo hidrocarbonetos-hidrocarbonetos (H-H) e hidrocarbonetos-álcool (H-C). O maior desafio do trabalho foi a obtenção dos dados, porque eram necessários dias para que os mesmos fossem gerados usando um programa

computacional. Ao final a composição da fase vapor predita pelo método apresentou melhores resultados para sistemas H-H.

Em 1992, conheci a Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles Petenate da UNICAMP-FEA (Faculdade de Engenharia de Alimentos), no II Seminário de Fluidos Supercríticos, promovido pelo Departamento de Eng. Química – UFPA, que me incentivou tentar o Mestrado em Engenharia de Alimentos da FEA na UNICAMP, no qual fui aprovada para o Mestrado da FEA-DEA (Departamento de Engenharia de Alimentos - UNICAMP). Também fui aprovada para FEQ (Faculdade Eng. Química).

Título	Engenharia Química
Instituição	Universidade Federal do Pará – Campus Guamá, Belém, PA, Brasil.
Período	Agosto de 1987 a dezembro de 1992.
Orientador de TCC	Profa. Marilena Emmi Araújo

5.3 Mestrado

Ao optar pela FEA-DEA, em Campinas fui acolhida pela Profa. Maria Ângela e recebi ajuda da Profa. Marilena que também iniciava seu Doutorado na mesma Faculdade.

As dificuldades do primeiro ano da Pós-Graduação foram superadas com companheirismo das Amizades que construí e pela dedicação aos estudos nas disciplinas.

Minha pesquisa foi desenvolvida durante os dois anos do curso (Mestrado na época era de três anos) e, utilizou a casca do bacuri, fruto da Amazônia, em que a composição química dos compostos contidos nos extratos da casca obtidos com fluido supercrítico foi estudada. Embora o extrato mostrasse a presença de compostos da classe dos ômega, com potencial de aplicação, devido às dificuldades apresentadas com a casca, não houve continuidade do projeto.

Quadro 3: Sumário da obtenção do título de Mestre

	Mestre em Engenharia de Alimentos
Título	
Instituição	Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, Brasil.
Período	Março de 1993 - março de 1995.
Título da Dissertação	Estudo da Cinética de Extração dos Solúveis da Casca do Fruto Bacuri (<i>Platonia insignis</i>) com CO ₂ Líquido.
Orientador	Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles
Financiador	CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico)

5.4 Doutorado

Durante meu curso de Mestrado e Doutorado participei intensamente das atividades promovidas pela Faculdade e pelo Laboratório de Separação Físicas (LASEFI), este último sob a orientação da Profa. Dra. Maria Ângela.

No meu doutorado, realizei o estudo da extração do óleo de gengibre utilizando fluido supercrítico (CO₂). Para realizar a pesquisa inicialmente montei um aparato experimental de extração em meio supercrítico para operar com pressões acima de 100 bar, até então não existente no Laboratório. Após essa etapa, a matéria-prima foi tratada, passando pelo processo de moagem e secagem, em que o efeito desses processos na composição do óleo essencial e oleoresina do gengibre foram avaliados. Após a definição da etapa de pré-tratamento, foi estudado a cinética de extração em meio supercrítico e o coeficiente de transferência de massa para conhecer as taxas de transferência de extração e o equilíbrio de fases, parâmetros importantes na elaboração de projetos e de sua otimização. Ao final do doutorado, um sistema de alta pressão foi construído e montado no Laboratório de separações físicas, supervisionado pela Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles, dentro do contexto de um projeto de cooperação com a Rhodia-BR, para continuidade dos trabalhos e possibilidade de fracionamento de compostos a serem utilizados na indústria farmacêutica. Paralelamente ao meu doutorado, uma pesquisa de Iniciação Científica foi realizada, sob minha supervisão, para avaliar a extração dos compostos de gengibre usando técnicas convencionais e comparar com os dados obtidos em meio supercrítico usando CO₂, como solvente.

Nessa caminhada comecei a construção do meu futuro como profissional do Magistério Superior que tenho me dedicado ao longo dos anos e descrito a seguir.

Quadro 4: Sumário da obtenção do título de Doutor

	Doutor em Engenharia de Alimentos
Título	
Instituição	Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, Brasil.
Período	Março de 1995 - agosto de 1998.
Título da Tese	Extração do óleo essencial/oleoresina de gengibre (<i>Zingiber officinale</i>) com CO ₂ supercrítico: uma avaliação do pré-tratamento e das variáveis de processo
Orientador	Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles
Financiador	CAPES

5.5 Pós-Doutorado

Ao final de 2014, fui contemplada com uma bolsa de Pós-doutorado pelo CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), para realizar meu pós-

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

doutorado na Universidade da Califórnia, “*Department of Food Science & Technology*”, campus Davis, Cidade Davis, Estado da Califórnia (Estados Unidos da América) para um período de um ano (2015-2016). Sob a supervisão do Prof. Nitin Nitin, durante esse período, contribuí em projetos de pesquisas e particularmente de dois doutorandos (um deles sob minha orientação) que desenvolviam suas teses em assuntos relacionados ao meu projeto proposto: incorporação de compostos bioativos em matrizes alimentícias e/ou em bio polímeros. Realizei treinamentos, como em microscopia confocal de varredura a laser, contribuí em projetos em que biófagos foram usados para eliminar microrganismos contaminantes de superfície, entre outros. Foi um ano em que aproveitei as oportunidades dadas pelo meu supervisor, ampliar conhecimentos e aumentar minhas produções e parcerias.

Quadro 5: Sumário do projeto de pós-doutorado

Instituição	<i>Department of Food Science & Technology – University of California, Campus Davis, Davis, CA, EUA</i>
Período	30/05/2015 a 01/06/2016.
Supervisor	Ph. D. Nitin Nitin
Financiador	CNPq

Comprovantes, em formato eletrônico, de “TÍTULOS ACADÊMICOS” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “A-Identificação, formação e vínculos”
- Arquivo: “[ARMF-ID-FORM-VINC.pdf](#)”

6 ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO

Resumidamente, minha carreira docente iniciou-se em novembro de 1999, após obtenção do Título de Doutor em Engenharia de Alimentos pela UNICAMP (Universidade Estadual de Campinas), na Universidade Estadual Norte Fluminense (UENF) - Campus Darcy Ribeiro, como professor visitante, através de um processo seletivo. Em 2002 fui aprovada em três concursos prestados (UENF – efetivo –, Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG – e UFSC), dando início a minha jornada como professora efetiva do Magistério Superior.

Assumi em dezembro de 2002 no Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), onde exerço as atividades até o presente, sempre mantendo o regime de dedicação exclusiva. Atualmente tenho enquadramento funcional de Professor Associado IV.

Cronologicamente, a minha carreira docente, em termos das instituições e progressões, pode ser resumida em:

Quadro 6: Cronologia de progressões no plano de carreira no magistério superior

Ano	Instituição	PROGRESSÕES/CARGO (Evento)	Comprovante
1999	UENF	Professor Visitante (Admissão no Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias)	Comprovante de rendimentos
2002	UENF	Professor Associado 4 (Regime: DE 40h, Laboratório de Tecnologia de Alimentos)	Comprovante de rendimentos
2002	UEPG	Professor Adjunto 1 (Admissão, Regime: DE 40h, Departamento de Engenharia de Alimentos)	Comprovante de rendimentos
2002	UFSC	Professor Adjunto 1 (Admissão, Regime: DE 40h,)	1274/DRH
2005	UFSC	Professor Adjunto 2 (Aprova Estágio Probatório)	Proc. 012451/2005-65
2009	UFSC	Professor Adjunto 3	Portaria 370/DDPP
2009	UFSC	Professor Adjunto 4	Portaria 774/DDPP
2011	UFSC	Professor Associado 1	Portaria 434/DDPP
2012	UFSC	Professor Associado 2	Proc. 23080.036003/2013-87
2014	UFSC	Professor Associado 3	Proc. 23080.003316/2015-09
2016	UFSC	Professor Associado 4	Proc. 23080.079958/2016-51

Comprovantes, em formato eletrônico, de “Vínculos e Progressão funcional” disponíveis em:

- Local da pasta no DVD: “A-Identificação, formação e vinculos”
- Arquivo: “[ARMF-ID-FORM-VINC.pdf](#)”
- Arquivo: “[ARMF-ProgressaoFuncional](#)”

6.1 Ensino na Graduação

Minhas atividades de ensino no magistério superior iniciaram-se em novembro de 1999, na UENF, Campos dos Goytacazes, no Rio de Janeiro. A classificação Professor Visitante se dava naquela Universidade para professores que passavam em um processo seletivo, obrigatoriamente com título de doutor, com as mesmas funções de um professor efetivo, mas sem o vínculo empregatício.

Minha estadia na UENF, foi uma das épocas mais importante para minha carreira no ensino de graduação. A ministração de aulas à Graduação como Processamento de Frutas e Hortaliças (Quadro 7) e bioquímica de alimentos, foram desafiadoras, uma vez que estavam fora da minha área de atuação e também sem vínculo com a formação na graduação, por eu ser Engenheira Química. Porém, esses desafios me fizeram crescer como profissional pelo aprendizado técnico e científico que direcionou uma nova abordagem na minha trajetória profissional.

A UENF era (ou é) uma das melhores instituições do país. Idealizada por Darcy Ribeiro foi inaugurada em agosto de 1993 com um modelo inovador, onde os departamentos deram lugar a laboratórios temáticos e multidisciplinares como célula da vida acadêmica. Cheia de Professores e Pesquisadores renomados foi apresentada na época como 'Universidade do Terceiro Milênio'.

A marca da originalidade e da ousadia que Darcy imprimiu a seu último grande projeto de universidade se tornaram visíveis. A UENF foi a primeira universidade brasileira onde todos os professores têm doutorado. A ênfase na pesquisa e na pós-graduação faz da UENF uma universidade única.

Na UENF não há um curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, as aulas foram ministradas para os cursos de Graduação em Zootecnia e Agronomia. Em fevereiro de 2002, houve um movimento para criar o curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, mas não saiu do papel.

Os Professores e Pesquisadores abriram as portas para os recém doutores através da nossa inserção em seus grupos e projetos de ensino, pesquisa e extensão universitária, o que gerou o crescimento rápido dos recém-chegados. Foi um lugar de partilha do conhecimento, dos laboratórios e das salas de aula. Tive o privilégio de fazer parte daquele grupo de professores e pesquisadores.

Em março de 2002 fui efetivada como professora permanente adjunto IV do quadro da UENF, após aprovação no concurso público, dando continuidade às minhas atividades na Instituição.

Em julho de 2002, ingressei no Departamento de Engenharia de Alimentos da UEPG-Ponta Grossa, PR, onde ministrei a disciplina de Operações Unitárias I para a Graduação de Agosto a dezembro de 2002, um semestre.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Na UEPG também fui muito bem acolhida, no pouco tempo em que permaneci no Departamento de Engenharia de Alimentos me envolvi apenas nas atividades de Ensino, uma vez que não havia curso de pós-graduação na área.

Durante minha estadia na UEPG, fui chamada para assumir a vaga na UFSC, em outubro de 2002, sendo efetivada em dezembro do mesmo ano, após finalizar o semestre na UEPG.

A seguir estão apresentadas as atividades de ensino e orientação, em nível de graduação na UFSC.

Desde 2002 até o presente sou Professora do Departamento de Engenharia de Alimentos da UFSC, Campus Trindade, Florianópolis/SC, do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos e eventualmente, no curso de Graduação em Engenharia Química. Nesse período ministrei várias disciplinas da área tecnológica e de engenharia apresentadas na Quadro 7. A disciplina Indústria de laticínios foi ministrada por mim durante 15 anos e particularmente me permitiu criar um vínculo mais estreito com os alunos do curso, em função das viagens de estudo e das aulas práticas.

No semestre 2005-2, estive afastada das atividades na UFSC por licença a maternidade e de 2008 a 2012, estava na função de coordenadora do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, com carga horária de ensino de graduação reduzida. As disciplinas transitórias (curto período), como Acondicionamento e Embalagem para Alimentos e Operações Unitárias de Calor II foram em substituição aos Professores que saíram para estágio pós-doutoral no exterior, durante o período (2007-2008 e 2012-2013). Atualmente com 12 novos professores no Departamento, em função das aposentadorias, houve rearranjo das disciplinas e cargas horárias. Esses rearranjos foram desafiadores na montagem das aulas, uma vez que temos atividades além da sala de aula. Mas serviram de motivação para melhorar o aprendizado e aplicação de conceitos consolidados, em um novo tema.

Ao longo dos anos fui homenageada pelos formandos (as), ou Parainfa ou Patrona de turmas, demonstrando o agradecimento do corpo discente pelo meu trabalho.

Quadro 7: Disciplinas ministradas Graduação (2000-2018)

UENF-LTA, Campos dos Goytacazes, RJ

Graduação: agronomia/zootecnia - 1º semestre /2000 - 1º semestre /2002

Ciência de Alimentos
Processamento de Frutas e Hortaliças
Química e bioquímica de alimentos

UEPG - Ponta Grossa –PR

Departamento de Engenharia de Alimentos: 2º semestre /2002

Operações Unitárias 1

Universidade Federal de Santa Catarina – Florianópolis, SC

Graduação em Engenharia Química e Engenharia de Alimentos
2002-2018

Química Tecnológica Geral “B”
Indústria de Laticínios
Higiene e Legislação de Alimentos
Lab. de Fenômenos de Transporte e Operações unitárias I
Desenvolvimento de Novos Produtos
Acondicionamento e Embalagens para Alimentos
Introdução aos Processos Químicos
Operações de Calor II

6.2 Orientação na Graduação

O contato com as atividades de graduação (iniciação científica) começou durante meu curso de doutorado. Porém, independentemente se oficial ou não, foi o início da preparação às orientações posteriores que foram efetivadas como Professora Visitante no Centro de Ciências Agrárias da UENF, Laboratório de Tecnologia de Alimentos, como executora no Programa Jovens Talentos. Esse programa era uma parceria da UENF- FAPERJ (Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro) para estudantes do Ensino Médio e de Graduação. No programa PIBIC-FENORTE (Fundação do Norte Fluminense) /CNPq, orientei **um estudante, além de um bolsista de trabalho.**

Na UFSC, orientei mais de **15 estudantes de iniciação científica (IC)**, incluindo os voluntários e bolsistas PIBIC–UFSC e CNPq vinculados a projetos de pesquisa de Teses e Dissertações, sob minha orientação.

Além das orientações de IC, orientei também cerca de **30 alunos de estágio supervisionados e 8 alunos com trabalho de conclusão de curso concluídos**, depois de implementado no currículo do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.

A relação de alunos e projetos de atuação encontra-se no “ANEXO I – Orientação de Iniciação Científica” e no “ANEXO II – Orientação de Estágio Supervisionado” constam os nomes de alguns estudantes de estágios de graduação.

Os estágios são em geral e prioritariamente realizados em empresas do setor, os estudantes saem na última fase do curso e/ou quando completam pelo menos 2400 horas. O orientador (a) é escolhido pelo aluno ou designado pelo coordenador de estágio. Ao final de cada semestre se estabelece um dia para apresentação e discussão dos mesmos através de mesa redonda. Atualmente (e desde 02/2016) sou a coordenadora das disciplinas de Estágio obrigatório e não obrigatório do curso de Engenharia de Alimentos.

As orientações na graduação permitem a inserção dos estudantes na pesquisa. Todos os estudantes de IC orientados por mim, sem exceção demonstraram crescimento científico e técnico, melhoraram seu desempenho no curso após o primeiro ano de bolsa comprovados através dos seus relatórios, desempenho escolar em sala de aula e trabalhos científicos. Essas orientações oportunizam também os estudantes de Pós-Graduação a exercerem atividades de orientação.

6.3 Ensino na Pós-Graduação

As atividades de ensino na Pós-Graduação foram iniciadas em março de 2000, como Docente Permanente do Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal, na linha de pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal para os cursos de Mestrado e Doutorado da UENF. As disciplinas ministradas estão relacionadas no Quadro 8, das quais coordenei e ministrei a disciplina Tecnologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças e coordenei os seminários.

Durante minha atuação como professora permanente do Programas de Pós-Graduação da UENF participei da comissão de orientação de estudantes do Curso de Pós-Graduação em Produção Vegetal em nível de mestrado e doutorado.

De março de 2003 até o presente, desenvolvo as atividades de ensino na Pós-Graduação em nível de mestrado e doutorado junto ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL) da UFSC, na condição de docente permanente. Entre os anos de 2003 e 2012 ministrei a disciplina Secagem de Produtos Alimentícios. A partir de 2013, ministro a disciplina “Tecnologias não Térmicas Aplicadas em Alimentos”. Além do ensino e orientações, participo de comissões científicas, fui representante na câmara de pós-graduação, coordenadora do programa e elaborarei juntamente com o Prof. Dr. José Carlos Cunha Petrus, o projeto de doutorado do programa, aprovado em 2005, com elevação da nota para 4.

Via de regra, as disciplinas do programa de pós-graduação são condensadas em um dia da semana para cada professor. Particularmente na disciplina ministrada por mim, os estudantes são avaliados pela participação em sala através de discussões de temas relativos ao conteúdo da disciplina, além de seminários.

Quadro 8: Disciplinas ministradas na Pós-Graduação (2000-2018)

UENF: Pós-Graduação: Produção Vegetal – Ciência e Tecnologia de Alimentos
Tecnologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças
Seminários
UFSC: Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos 2003-2018
Secagem de Alimentos

Transferência de Calor e Massa
Tratamento não Térmico de Alimentos
Estágio de docência
Seminário de dissertação
Estudo dirigido

6.4 Orientações na Pós-Graduação

Ao longo da minha carreira orientei mais de **20 alunos de mestrado** e cerca de **15 de doutorado**. Destes ocorreram três desistências no curso de Mestrado em função de falta de bolsas e duas estudantes de doutorado.

No “ANEXO IV – Orientação de Mestrado” e “ANEXO V – Orientação e coorientação de Doutorado” estão relacionadas a orientações concluídas no período 2003-2018-1 e em andamento.

6.5 Análise

As orientações concluídas e as que estão em andamento nos diferentes níveis de formação, foram e são fundamentais para a formação técnica e acadêmica de profissionais que irão atuar nas indústrias, centros de pesquisa e Instituições de Ensino e ou Pesquisa no País e no exterior. Estas atividades impactam diretamente nas atividades de ensino, relação interpessoal, intercâmbio de conhecimento e um constante aperfeiçoamento e atualização por parte dos professores orientadores e estudantes supervisionados.

A formação destes profissionais contribui para o desenvolvimento do país na medida em que estes passam a atuar no mercado de trabalho e difundir os conhecimentos adquiridos através da sua formação. O grande desafio é formar profissionais competentes e comprometidos com o Ensino, a Pesquisa e também as atividades de Extensão.

Além dos Mestrandos e Doutorandos, supervisionei pesquisadores em estágio pós-doutoral (Quadro 33 e Quadro 34), que tem contribuído significativamente nas atividades de co-orientações de Mestrando e doutorandos.

No Quadro 9 é apresentada uma lista de alguns dos profissionais que desenvolveram trabalhos de pesquisa sob minha orientação e sua respectiva posição profissional atual.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Quadro 9: Quadro de orientados e sua posição atual

Aluno	Título/Ano	Posição atual
Flavio Diniz Soares	Ms. 2003	Professor da Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ
Katherine Helena Oliveira de Matos	Ms. 2005, Dr. 2013	SENAI-SC, Florianópolis, SC Pan American Health Organization
Lisiane das Neves Brabosa	Ms. 2007	AURORA ALIMENTOS – PR Coordenador de P&D
Francisco Eneas Konkel	Ms. 2009	SEARA ALIMENTOS – Concórdia, SC
Cristiane Fagundes	Ms. 2009, Dr. 2013	Professora do Instituto Federal – Concórdia, SC
Kessiane Moraes	Dr. 2013	Professora da Univ. Federal do Rio Grande, RS, Campus Santo Antônio da Patrulha
Marieli de Lima	Ms. 2010 e PH.D 2014	Professora da Univ. Federal de Uberlândia, Pato de Minas, MG
Gabriel Junqueira Cabral	Ms. 2011/Dr.2016	Otimise consultoria - Diretor
Lenilton Santos Soares	Ms. 2012	Pesquisador (Posdoc) PPGEAL-UFSC - Florianópolis, SC
Juliano V Tosati	Ms. 2014/ Dr. 2017	Departamento de Criminalista, São Miguel d'Oeste, SC

Comprovantes, em formato eletrônico, de “ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “B-Atividades-Ensino-Orientação”
- Arquivo: [“ARMF-Ensino-Orienta-Grad-Pos-UENF-UEPG-UFSC-1990-2018.pdf”](#)

7 ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL

Minha produção intelectual compreende artigos em periódicos qualificados, resumos expandidos e resumos simples publicados em anais de eventos e uma patente registrada. Entretanto, acredito que minha trajetória da produção intelectual iniciou em 1989 ainda como aluna de Iniciação Científica, participação na 41ª reunião da SBPC na Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza, CE e na XX semana de Iniciação científica da Universidade Federal de São Carlos, SP em 1992, com apresentação oral de trabalho.

A divulgação em revista científica da minha produção intelectual ocorreu em 1997, resultante da dissertação do meu Mestrado, no *The Journal Supercritical Fluids*. Embora tivesse outros trabalhos já publicados em Anais de eventos científicos, esse artigo foi o primeiro, da minha orientadora Profa. Dra. Maria Ângela de A. Meireles no JSF. A produção científica gerada durante o Mestrado e Doutorado foi resultado de pesquisa até então (1993~2003) pouco conhecida utilizando o dióxido de carbono subcrítico e supercrítico.

A produção intelectual oriunda das atividades de orientações iniciou-se a partir de 2003 com a defesa de duas dissertações de Mestrado no Programa de Pos-Graduação em Produção Vegetal da UENF que geraram três artigos em periódicos qualificados como a *Food Chemistry*.

A mudança da UENF para a UFSC, embora com dificuldades para desenvolver as pesquisas devido ao reduzido número de bolsas para os estudantes de mestrado, falta de laboratórios e/ou equipamentos e consumíveis durante pelo menos seis anos, foram desafiadores, mas fundamentais para o meu crescimento profissional e pessoal.

Até julho de 2018 foram publicados 33 artigos em periódicos indexados e 54 resumos (expandidos, completos e resumos) foram publicados em anais de eventos.

Formatos cadastrados, quanto a citações as minhas publicações, na plataforma Lattes

- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Monteiro, Alcilene Rodrigues)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (MONTEIRO, ALCILENE RODRIGUEZ)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Fritz, A.R.M.)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Monteiro, A.R.)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Monteiro, Alcilene R.)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (FRITZ, ALCILENE)
- Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (MONTEIRO, A. R.)

A seguir relação da produção intelectual ao longo da minha carreira acadêmica.

7.1 Artigos Completos Publicados em Periódicos

Os artigos mais citados (≥ 06 citações) estão destacados na cor azul

- TREVISOL, T. C.; **FRITZ, A. R. M.**; DE SOUZA, S. M. A. G. U.; BIERHALZ, A. C. K.; VALLE, J. A. B. *Alginate and carboxymethyl cellulose in monolayer and bilayer films as wound dressings: Effect of the polymer ratio.* JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE **JCR**, v. 15, p. 46941-46949, 2018.
- DE MATOS, KATHERINE H. O.; LERIN, LINDOMAR A.; SOARES, DOUGLAS; SOARES, Lenilton S.; DE LIMA, MARIELI; **MONTEIRO, A.R.**; VLADIMIR OLIVEIRA; *Effect of supercritical carbon dioxide processing on Vibrio parahaemolyticus in nutrient broth and in oysters (Crassostrea gigas).* JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 55, p. 1, 2018.
- DE OLIVEIRA, ERICK F.; TOSATI, JULIANO V.; TIKEKAR, ROHAN V.; **MONTEIRO, ALCILENE R.**; NITIN, NITIN; Antimicrobial activity of curcumin in combination with light against Escherichia coli O157:H7 and Listeria innocua: Applications for fresh produce sanitation. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 137, p. 86-94, 2018.
- TOSATI, JULIANO V.; DE OLIVEIRA, ERICK F.; VLADIMIR OLIVEIRA, J.; NITIN, NITIN; **Monteiro, Alcilene R.** Light-Activated Antimicrobial Activity of Turmeric Residue Edible Coatings Against Cross-Contamination of Listeria innocua on Sausages. FOOD CONTROL **JCR**, v. 84, p. 177-185, 2017.
- TOSATI, JULIANO VINÍCIUS; MESSIAS, VANESSA C.; CARVALHO, PEDRO I. N.; RODRIGUES POLLONIO, MARISE A.; MEIRELES, M. ANGELA A.; **Monteiro, Alcilene Rodrigues.** Antimicrobial Effect of Edible Coating Blend Based on Turmeric Starch Residue and Gelatin Applied onto Fresh Frankfurter Sausage. Food and Bioprocess Technology **JCR**, v. 1, p. 1-11, 2017. **Citações:** WEB OF SCIENCE * 24 | SCOPUS 1
- LIMA, MARIELI DE; SIGA, CAROLINA; LEITEMPERGHER, FRANCIELE; LERIN, LINDOMAR A.; SOARES, LENILTON SANTOS; TOSATI, JULIANO VINÍCIUS; RODRIGUES, NATÁLIA B.; **Monteiro, Alcilene R.**; *Mussel Processing by an Alternative Method and Packaging Under Modified Atmosphere to Improve Physicochemical and Microbiological Characteristics.* Journal of Food Processing and Preservation **JCR**, v. 1, p. 1-9, 2016. **Citações:** SCOPUS 1
- LICODIEDOFF, S.; SCARTAZZINI, L.; NINOW, J.; **Alcilene R. Monteiro;** Borges, C. D.; *Conservation of physalis by edible coating of gelatin and calcium chloride.* International Food Research Journal, v. 23, p. 1629-1634, 2016. **Citações:** WEB OF SCIENCE * 1
- **PAGNO, CARLOS H.; COSTA, TANIA M.H.; DE MENEZES, ELIANA**

W.; [BENVENUTTI, EDILSON V.](#); HERTZ, PLINHO F.; MATTE, CARLA R.; TOSATI, JULIANO V.; **Monteiro, Alcilene R.**; RIOS, ALESSANDRO O.; FLÔRES, SIMONE H.; *Development of active biofilms of quinoa (Chenopodium quinoa W.) starch containing gold nanoparticles and evaluation of antimicrobial activity. Food Chemistry* **JCR**, v. 173, p. 755-762, 2015.

Citações: [WEB OF SCIENCE](#) * 22 | [SCOPUS](#) 26

- SANTOS SOARES, LENILTON; TOSATI, JULIANO VINICIUS; DE LIMA, MARIELI; LERIN, LINDOMAR ALBERTO; **Monteiro, Alcilene Rodrigues**. *Evaluation of CO₂ absorption and desorption rate in oysters (Cassostrea gigas) using the soluble gas stabilization method. International Journal of Food Science & Technology (Print)* **JCR**, v. 1, p. , 2015. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 2 | [SCOPUS](#) 2
- TOSSATI, J.; [OLIVEIRA, D.](#); LERIN, LINDOMAR A.; SARANTOPOULOS, C. I.; **Alcilene Rodrigues Monteiro**; *Respiration Rate of Cherry Tomatoes and Gas Permeability of Hydroxypropylmethyl Cellulose-Based Coating. International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*, v. 5 (3), p. 281-287, 2015.
- FAGUNDES, C.; Moraes, K.; PÉREZ-GAGO, M.B.; PALOU, L.; MARASCHIN, M.; **Monteiro, A.R.**; *Effect of active modified atmosphere and cold storage on the postharvest quality of cherry tomatoes. Postharvest Biology and Technology (Print)* **JCR**, v. 109, p. 73-81, 2015. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 6 | [SCOPUS](#) 5
- Fagundes, Cristiane; PALOU, LLUÍS; **Monteiro, Alcilene R.**; PÉREZ-GAGO, MARÍA B.; *Hydroxypropyl methylcellulose-beeswax edible coatings formulated with antifungal food additives to reduce alternaria black spot and maintain postharvest quality of cold-stored cherry tomatoes. Scientia Horticulturae* **JCR**, v. 193, p. 249-257, 2015. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 13 | [SCOPUS](#) 14
- FAGUNDES, C.; PALOU, L.; **MONTEIRO Alcilene R.**; PEREZ-GAGO, M. B.; *Effect of antifungal hydroxypropyl methylcellulose-beeswax edible coatings on gray mold development and quality attributes of cold-stored cherry tomato fruit. Postharvest Biology and Technology (Print)*, v. 92, p. 1-8, 2014. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 20 | [SCOPUS](#) 24
- Marieli de Lima; Lenilton S. Soares; Juliano V. Tosati; Lindomar A. Lerin; J. Vladimir de Oliveira; **Alcilene R. Monteiro**; *Application of CO₂ in Perna perna Mussel: Evaluation of Absorption Mechanism During Soluble Gas Stabilization (SGS) Process. Food Engineering Reviews* **JCR**, v. 4, p. 1-7, 2014. **Citações:** [SCOPUS](#) 2
- FAGUNDES, CRISTIANE; CARCIOFI, Bruno Augusto Mattar; [MONTEIRO, A. R.](#); *Estimate of respiration rate and physicochemical changes of fresh-cut apples stored under different temperatures. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Online)* **JCR**, v. 33, p. 60-67, 2013. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 7 | [SCOPUS](#) 1

- Fagundes, C.; Pérez-Gago, MB; **Monteiro AR**; Palou, L.; *Antifungal activity of food additives in vitro and as ingredients of hydroxypropyl methylcellulose-lipid edible coatings against Botrytis cinerea and Alternaria alternata on cherry tomato fruit*. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY **JCR**, v. 166, p. 391-398, 2013. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 6 | [SCOPUS](#) 13
- FARIA, G. S. M.; [HAYASHI, L.](#); [Alcilene Rodrigues Monteiro](#). *Effect of drying temperature on carrageenan yield and quality of Kappaphycus alvarezii (Rhodophyta, Solieriaceae) cultivated in Brazil*. Journal of Applied Phycology **JCR**, v. 25, p. 1-7, 2013. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 1 | [SCOPUS](#) 6
- LIMA, M.; MELO, M. C. L.; **MONTEIRO, A. R.**; *Evaluation of the processing of Perna perna mussels: the influence of water quality involved in the cooling operations in the physico-chemical and microbiological characteristics of the product*. Journal of the Science of Food and Agriculture (Online) **JCR**, v. 93, p. 3322-3329, 2013. **Citações:** [SCOPUS](#) 2
- FAGUNDES, C.; AMBONI, R. M. C.; **MONTEIRO, A. R.**; *Influence of temperature and gas concentration on the physical-chemical, sensory and microbiological parameters of minimally processed apples (malus domestica, b.) Cv Gala*. Journal of food processing and preservation **JCR**, p. no-no, 2012.
- MORAES, K., S.; FAGUNDES, Cristiane; MELO, M. C.; ANDREANI, P.; **MONTEIRO, Alcilene Rodrigues**. *Conservation of Williams pear using edible coating with alginate and carrageenan*. Ciência e Tecnologia de Alimentos (ONLINE) **JCR**, v. 32, p. 679-684, 2012. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 2 | [SCOPUS](#) 3
- PELENTIN, N.; AMANTE, E. R.; BLOCK, J. M.; SPELLER, V. R.; **FRITZ MONTEIRO, A. R.**; *Production and chemical characterization of peach (prunus persica) kernel flour*. Journal of food process engineering **JCR**, v. 34, p. 1253-1265, 2011. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 3 | [SCOPUS](#) 3
- BARBOSA, L.; AMBONI, R. M. C.; **MONTEIRO, A. R.**; *Influence of temperature and edible coating on the physical and chemical parameters and sensory acceptance of fresh-cut organic carrots* *Influencia de la temperatura y cobertura comestible en los parámetros físicos y químicos y aceptación sensorial de las zanahorias cortadas frescas*. CYTA: JOURNAL OF FOOD (ONLINE) **JCR**, v. 9, p. 31-36, 2011.
- BARBOSA, Lisiane; Dannebhauser, C. E.; **CARCIOFI, B. A. M.**; **MONTEIRO, A. R.**. *Influence of temperature on the respiration rate of minimally processed organic carrots (Daucus Carota L. cv. Brasília)*. Food Science and Technology **JCR**, v. 31, p. 78-85, 2011. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 1 | [SCOPUS](#) 2
- OLIVEIRA, K. H.; [SOUZA, J. A. R.](#); [MONTEIRO, A. R.](#); *Caracterização reológica de sorvetes*. Food Science and Technology **JCR**, v. 28, p. 592-598, 2008. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) * 3 | [SciELO](#) 6 | [SCOPUS](#) 5
- SOARES, F. D.; MARQUES, M. O. M.; PEREIRA, T. **MONTEIRO, A. R.**;

- Volatile and non-volatile chemical composition of the white guava fruit (Psidium guajava) at different stages of maturity. FOOD CHEMISTRY JCR, USA, v. 100, p. 15-21, 2007. Citações: SCOPUS64*
- PEREIRA, T.; MONTEIRO, A. R.; CARLOS, L. A. ; OLIVEIRA, J. G. ; . Características físicas e químicas de goiaba cv. cortibel (*Psidium guajava*) estocadas sob refrigeração em filmes x-tend. Alimentos e Nutrição, Brasil, v. 5, n.0, p. 11-16, 2006.
 - PADULA, M. L.; DANNEBHAUER, C. E. ; CARCIOFI, B. A. M.; STRINGARI, MONTEIRO, A. R.; Influencia de diferentes tipos de embalagens nas características físico-químicas e composição gasosa de brócolis (*Brassica oleracea L. var itálica*) orgânicos minimamente processados. Alimentos e Nutrição (UNESP), v. 3, p. 1-15, 2006.
 - PEREIRA, T.; CARLOS, L. A. ; OLIVEIRA, J. G. ; MONTEIRO, A. R. . Influencia condições de armazenamento nas características físicas e químicas de goiaba (*Psidium guajava*), cv. cortibel de polpa branca. Revista Ceres, v. 1, p. 276-284, 2006.
 - MARTINEZ, J.; MONTEIRO, A. R.; ROSA, P. T. V.; MARQUES, M. O. M.; MEIRELES, M. A. A.; *Multicomponent Model to Describe Extraction of Ginger Oleoresin with Supercritical Carbon Dioxide. Industrial & Engineering Chemistry Research JCR, American Chemical Society, v. 42, p. 1057-1063, 2003. Citações: WEB OF SCIENCE™ 76|SCOPUS78*
 - SILVA, M. G.; GONÇALVES, J. O. ; VARGAS, E. ; MONTEIRO, A. R. . *Effect of heat treatment on ethylene and CO₂ emissions rates during papaya (Carica papaya L.) fruit ripening. REVIEW OF SCIENTIFIC INSTRUMENTS JCR, American Institute of Physics, v. 74, n.74, p. 703, 2003. Citações: WEB OF SCIENCE™ 10|SCOPUS10*
 - RODRIGUES, V. M.; SOUZA, E. M.B.D.; MONTEIRO, A. R.; CHIAVONE-FILHO, O. ; ; MARQUES, M. O. M.; MEIRELES, M. A. A. . *Determination of the solubility of extracts from vegetable raw material in pressurized CO₂: a pseudo-ternary mixture formed by cellulosic structure+solute+solvent. THE JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS JCR, USA, v. 22, p. 21-36, 2002. Citações: WEB OF SCIENCE™ 81|SCOPUS84*
 - MULLER, C.; MONTEIRO, A. R.; MEIRELES, M. A. A.; MARQUES, M. O. M.; *Supercritical Extraction of Essential Oils of Cymbopogon martini, Cymbopogon winterianus, and Eucalyptus citriodora with Carbon Dioxide 2. Cps The Chemistry Preprint Server on line, 2001.*
 - MONTEIRO, A. R.; MEIRELES, M. A. A. ; MARQUES, M. O. M.; PETENATE, A. J. . *Extraction of the soluble material from the shells of the bacuri fruit (Platonia insignis Mart) with pressurized CO₂ and other solvents. THE JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS JCR, v. 11, p. 91-102, 1997. Citações: WEB OF SCIENCE™ 26|SCOPUS27*

- NOBREGA, L. P.; **MONTEIRO, A. R.**; MEIRELES, M. A. A.; MARQUES, M. O. M.; *Comparison of ginger (Zingiber officinale Roscoe) oleoresin obtained with ethanol and isopropanol with that obtained with pressurized CO₂. Food Science and Technology JCR*, Campinas, v. 17, n.4, p. 408-412, 1997.

7.2 Trabalhos Completos Publicados em Anais de Congressos

1. BARBOSA, Lisiane; **MONTEIRO, A. R.** . *Influence of temperature and edible coating on the respiration rate, color, phirmness and carotenoids of fresh cut organics carrots. 6th CIGR International Technical Symposium*. Nantes: Oniris National College, 2011. v. 1. p. 8-16.
2. FAGUNDES, Cristiane; ANDREANI, P.; **MONTEIRO, A. R.** . *Application of edible coated for conservation of fresh cut apples. In: 6th CIGR International Technical Symposium*. Nantes: Oniris National College, 2011. v. 1. p. 5-9.
3. FAGUNDES, Cristiane; **MONTEIRO, A. R.** ; CARCIOFI, B. A. M.; *Influence of temperature on the respiration rate of minimally processed apples. 8^o Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do CBCTA, 2010. v. 1. p. 1-6.*
4. Fagundes, Cristiane; **MONTEIRO, A. R.** . Avaliação dos parâmetros físico-químicos de maçã gala minimamente processada. In: XX II Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do CBCTA, 2010. v. 1. p. 1-6.
5. **MONTEIRO, A. R.**; MEIRELES, M. A. A. ; MARQUES, M. O. M. . *CHEMICAL COMPOSITION OF GINGER (ZINGIBER OFFICINALE ROSCOE) RHIZOMES OLEORESIN OBTAINED BY SUPERCRITICAL CARBON DIOXIDE*. V Encontro Brasileiro de Fluido Supercrítico, 2004, Florianópolis. Proceedings of V Meeting on Supercritical Fluids, 2004. v. 1. p. 1-6.
6. **MONTEIRO, A. R.**; SOARES, Flavio Diniz; MARQUES, Márcia Ortiz Maio. *Influência da embalagem X-tend nos compostos voláteis de goiaba (Psidium guajava) Cv. Cortibel de polpa branca. Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2004, Florianópolis. Anais do XIII Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2004.*
7. **MONTEIRO, A. R.**; MEIRELES, M. A. A. ; RODRIGUES, V. M. ; MARQUES, M. O. M.; *Supercritical extraction of essential oils of cymbopogon Martini, cymbopogon winterianus and eucalyptus citrodora with carbon dioxide. IV Meeting of Supercritical Fluids, 2000, Atlanta. Anais do IV Meeting of Supercritical Fluids, 2000. v. 1. p. 57-61.*
8. **MONTEIRO, A. R.**; MEIRELES, M. A. A. ; MARQUES, M. O. M. . *Extração do óleo essencial/oleoresina de gengibre (Zingibre officinale) com CO₂ Subcrítico: uma avaliação do pré-tratamento e das variáveis de processo. 5th Meeting of Supercritical Fluids, 1998, Nice, Anais 1998. v. II. p. 515-520.*
9. NOBREGA, L. P.; **MONTEIRO, A. R.** ; MEIRELES, M. A. A. ; MARQUES, M. O. M.; *Extração da oleoresina de gengibre (Zingiber officinale) com etanol, isopropanol e*

CO₂ subcrítico. In: II Encontro Sobre Extração Supercrítica de Produtos Naturais, 1997, Campinas. Anais do II Encontro sobre extração supercrítica de produtos naturais. Campinas: Ed. da Unicamp, 1997.

7.3 Resumos Publicados em Anais de Congressos

- Lima, Marieli; BACH, L. C.; KRAMER, L.; ROTABAKK, B. T.; LERIN, L.; **Alcilene R. Monteiro**; Estudo da desnaturação protéica em mexilhão (*Mytilus edulis*) durante tratamento térmico. In: XX Congresso Brasileiro de Eng. Química, 2014, Florianópolis. Anais d XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014.
- SOARES, D.; Oliveira, J. V; **Alcilene R. Monteiro**; Adição de etanol como coadjuvante no processo de inativação de micro-organismos em de ostras em CO₂ supercrítico. In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis. Anais d XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014.
- Lima, Marieli; LERIN, LINDOMAR A.; TOSSATO, J.; SOARES, L. S.; **Fritz, A.R.M.**; RODRIGUES, N. B.; Application of CO₂ in Perna perna mussel: evaluation of absorption mechanism during soluble gas stabilization (SGS) process. In: III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013, Florianópolis. Anais do III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013. v. 1. p. 3-5.
- SOARES, Lenilton S.; LERIN, L. A.; Lima, Marieli; SOUZA, M. H.; **Monteiro, A.R.**; STORAGE OF OYSTERS UNDER MODIFIED ATMOSPHERE: EVALUATION OF THE INFLUENCE OF THE GAS COMPOSITION ON THE PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS. III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013, Florianópolis. Anais do III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013.
- TOSATI, J.; LUCCIO, M.; **Monteiro, A.R.**; Determination of the O₂ and CO₂ permeability of edible films based on hydroxy-methylpropylcellulose (HPMC) used as coating of cherry tomatoes (*Lycopersicon esculentum* L. var. cerasiforme).. III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013, Florianópolis. Anais do III Nonthermal Food Processing Workshop, 2013.
- Moraes, K.; Fagundes, Cristiane; FERREIRA, C. S. P.; LERIN, LINDOMAR A.; **Alcilene R. Monteiro**. Controlling respiration rate of physalis (*Physalis angulata* L.) by using different polymers as packaging material. 16th IUFOST world congress of food science and technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do 16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology, 2012.
- Fagundes, Cristiane; MORAES, K. S.; OLIVEIRA, S.; **MONTEIRO, A. R.**; Lima, Marieli. Use of different polymers as packaging material: influence on the respiration of cherry tomato (*Lycopersicon esculentum* var. cerasiforme). In: 16th IUFOST world congress of food science and technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do 16th IUFOST world congress of food science and technology,

- 2012.
- MATTOS, K. H. O.; SOARES, D. ; DE OLIVEIRA, J. VLADIMIR ; **Monteiro, A.R.** . Effect of supercritical carbon dioxide on bacterial inactivation in oysters. In: 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012.
 - Moraes, K.; Fagundes, Cristiane; Lerin, Lindomar A.; FERREIRA, C. S. P.; **MONTEIRO, A. R.**; Influence of O₂ and CO₂ concentration in the respiration and physical-chemical properties of physalis (*Physalis angulata* L.) stored under modified atmosphere. 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012.
 - Moraes, K.; **MONTEIRO, A. R.**; Fagundes, Cristiane; TOSSATI, J.; CHARACTERIZATION OF HYDROXYPROPYL METHYLCELLULOSE-LIPID EDIBLE COMPOSITE COATINGS. IV Jornadas Internacionais sobre Avanços na tecnologia de filmes e coberturas funcionais em alimentos, 2012, Florianópolis. Anais do Agrobioenvse, 2012.
 - Fagundes, Cristiane; MORAES, K. S.; FERREIRA, C. S. P.; LERIN, LINDOMAR A.; **Alcilene R. Monteiro**; Influence of O₂ and CO₂ concentration and physical-chemical properties of cherry tomatoes. 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do 16th IUFoST world congress of food science and technology, 2012.
 - Lima, Marieli; Melo, M. C. L.; de Bem Luiz, D.; **MONTEIRO, A. R.** . Processing of Mussels: evaluation of the microbiological of products and process water. 6th CIGR International Technical Symposium, 2011, Nantes. 6th CIGR International Technical Symposium. Nantes: Oniris National College, 2011. v. 1. p. 61-65.
 - Fagundes, Cristiane; **MONTEIRO, A. R.**; Uso de revestimento de carragena na conservação de maçã gala minimamente processada. XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do CBCTA, 2010. v. 1. p. 12-14.
 - Araújo, T. M. R.; **MONTEIRO, A. R.**; Estudo do efeito da alta temperatura no desenvolvimento da maturação de mamão (*Carica papaya* L.) para consumo in natura. Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2003, Florianópolis. Anais do Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Florianópolis: SIMPOCAL, 2003. p. 125-125.
 - **MONTEIRO, A. R.**; MULLER, C.; RODRIGUES, V. M.; MEIRELES, M. A. A.; Supercritical extraction of essential oils of cymbopogon Martini and eucalyptus citrodora with carbon dioxide. In: 30th Congress of Supercritical Fluid, 2000, Atlanta. Anais do congresso. 30th Congress of Supercritical Fluid. Atlanta, 2000. v. 1. p. 1-10.

- TOSATI, J.; MEIRELES, M. A. A.; **Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz**; Mechanical and barrier properties edible film based turmeric residue (*Curcuma longa* L.) from sc-CO₂ supercritical and PLE process. *Advances in Food Processing- Challenges for the Future*, 2014. *Anais do Advances in Food Processing- Challenges for the Future*, 2014. v. 1. p. 8-8. Campinas, Brasil.
- SCARTAZZINI, L.; FLORES, S. H.; PAGNO, C. H.; LUCCIO, M.; **Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz**; Edible coating from gelatin residue: viscosity and superficial tension of film solution and mechanical, thermal and barrier properties of film. *Advances in Food Processing - Challenges for the Future*, 2014. *Anais do Advances in Food Processing- Challenges for the Future*, 2014. v. 1. p. 9-9. Campinas, Brasil.
- DANTAS, F. R.; SOARES, L. S.; MADRUGA, M. S.; **MONTEIRO, A. R.**; Petrus, J. C. C.; Pernil de cordeiro armazenado sob refrigeração e acondicionado em diferentes sistemas de embalagem com atmosfera modificada. XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis. *Anais do XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química*, 2014.
- SOARES, L. S.; TOSSATI, J.; SOUZA, M. H.; LERIN, L. A.; **Monteiro, A.R.**; Influence of pressure and temperature on the CO₂ absorption rate into the oysters. *International of Food Science and Technology*, 2013, Chicago. IFT - 2013 abstract, 2013.
- OLIVEIRA, K. H.; LERIN, L. A.; SOARES, D.; RODRIGUES, N. B.; LOREZENTI, A.; OLIVEIRA, J. V.; **Monteiro, A.R.**; Shelf life extension of fresh oysters using supercritical carbon dioxide treatment. *International of Food Science and Technology*, 2013, Chicago. IFT -2013 abstract, 2013.
- SOARES, L. S.; TOSSATI, J.; SOUZA, M. H.; LERIN, L. A.; **MONTEIRO, A. R.**; Influence of pressure and temperature on the CO₂ absorption rate into the oysters. *International of Food Science and Technology*, 2013, Chicago. IFT - 2013 abstract, 2013.
- MATTOS, K. H. O.; SOARES, D.; LOREZENTI, A.; RODRIGUES, N. B.; LERIN, L. A.; OLIVEIRA, J. V.; **Alcilene R. Monteiro**; Microbial inactivation in fresh oysters using supercritical carbon dioxide treatment. *International of Food Science and Technology*, 2013, Chicago. IFT - 2013 abstract, 2013.
- SOARES, D.; OLIVEIRA, J. V.; LERIN, LINDOMAR A.; **MONTEIRO, A. R.**; MATTOS, K. H. O.; Evaluation of Moisture Content in Oysters Treated by Supercritical Carbon Dioxide. *Nonthermal Food Processing Workshop*, 2013, Florianópolis. *Anais do III Nonthermal Food Processing Workshop*, 2013.
- TOSATI, J.; LUCCIO, M.; **Alcilene R. Monteiro**; Determination of the O₂ and CO₂ permeability of edible films based on hydroxy-methylpropylcellulose (HPMC) used as coating of cherry tomatoes (*Lycopersicon esculentum* L. var. *cerasiforme*). *Nonthermal Food Processing Workshop*, 2013, Florianópolis. *Nonthermal Food Processing Workshop*.

- TOSATI, J.; Fagundes, Cristiane; **Alcilene R. Monteiro**; Determinação da cinética de respiração de tomate cereja (*L. esculentum* var. *Cerasiforme*) sem e com filme comestível a base de HPMC; Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2013, Campinas. Anais do 10 SLACA, 2013.
- TOSATI, J.; PITA, L. C.; **Alcilene R. Monteiro**; Determinação das Isotermas de sorção de uva passa (*Vitis vinífera* L.) do cultivar Crimson obtidas a diferentes temperaturas de secagem. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2013, Campinas. Anais do 10 SLACA, 2013.
- Fagundes, Cristiane; Amboni, R. M. C **MONTEIRO, A. R.** INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NA TAXA DE RESPIRAÇÃO DE MAÇÃS MINIMAMENTE PROCESSADAS ARMAZENADAS SOB ATMOSFERA MODIFICADA. Simpósio Latino Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009, Campinas. Anais do VIII Simpósio Latino Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas: UNICAMP, Brasil, 2009.
- PADULA, M. L.; STRINGARI, **MONTEIRO, A. R.**; Estudo comparativo da textura de brócolis (*Brassica oleracea* L. var *Itálica*) orgânicos minimamente processados acondicionados em diferentes embalagens. Anais do IV Encontro sobre Processamento mínimo de Frutas e Hortaliças e I Simpósio Ibero-americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro, SP, Brasil. Editora da UNESP, 2006.
- PADULA, M. L.; **MONTEIRO, A. R.** Conteúdo de clorofila em brócolis (*Brassica oleracea* L. var *Itálica*) orgânicos minimamente processados embalados sob atmosfera modificada passiva. Anais do IV Encontro sobre Processamento mínimo de Frutas e Hortaliças e I Simpósio Ibero-americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro. Piracicaba: Editora da UNESP, 2006.
- HELENO, Gabriela Juliano Boscollo; BOLFI, Juliana; **MONTEIRO, A. R.**; AVALIAÇÃO DE MORAGOS MINIMAMENTE PROCESSADOS ATRAVÉS DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS. Anais do XIX Congresso nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba, PR, Brasil.
- BARBOSA, Lisiane; Amboni, R. M. C; **MONTEIRO, A. R.**; AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DA TEXTURA DE CENOURA (*Daucus Carota* L. var *Brasília*) ORGÂNICA MINIMAMENTE PROCESSADA. Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba.
- BARBOSA, Lisiane; Amboni, R. M. C; **MONTEIRO, A. R.**; CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CENOURA ORGÂNICA (*Daucus Carota* L. var. *Brasília*) MINIMAMENTE PROCESSADA. Anais do XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba, PR.
- BOLFI, Juliana; BASTOS, F. M.; **MONTEIRO, A. R.**; ESTUDO DA

- DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE OSTRAS (*Crassostreas gigas*). Anais do IV Simpósio latino americano de ciência e tecnologia de alimentos, 2005, Campinas. Editora da UNICAMP.
- BASTOS, F. M.; PADULA, M. L.; **MONTEIRO, A. R.**; Características físicas e químicas de brócolis minimamente processados. Anais do IV Simpósio latino americano de ciência e tecnologia de alimentos, 2005, Campinas. Campinas: Editora da UNICAMP, 2005.
 - OLIVEIRA, K. H.; BASTOS, Fernanda Menezes; **MONTEIRO, A. R.**; Comportamento Reológico de Diferentes Tipos de Sorvete. Anais do IV Simpósio latino americano de ciência e tecnologia de alimentos, 2005, Campinas: Editora da UNICAMP, 2005.
 - COMELLI, K. C.; BOLFI, Juliana; HELENO, J. G. B.; **MONTEIRO, A. R.**; INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM NA QUALIDADE DE CEBOLAS ORGÂNICAS MINIMAMENTE PROCESSADAS. Anais do III Encontro Brasileiro de Frutas e Hortaliças Minimamente Processadas, 2004, Viçosa. UFV.
 - BOLFI, Juliana; **MONTEIRO, A. R.**; Desenvolvimento de hambúrguer de camarão. In: Semana de extensão, ensino e pesquisa, 2004, Florianópolis. IV SEPEX, 2004.
 - ARAUJO, T. R.; CARLOS, L. A.; COELKHO, E. M.; MARTINS, C. A. C.; FERREIRA, K. S. **MONTEIRO, A. R.**; Utilização de diferentes concentrações de polpa de maracujá (*passiflora edulis*) na elaboração de néctar de mamão (*Carica papaya, L.*). Anais do IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas.
 - FERREIRA, K. S.; COMPOSTRINI, E.; GONÇALVES, J. O. **MONTEIRO, A. R.**; Estudo da Viabilidade do Processamento Mínimo de Folhas de Taioba (*Colocasia antiquorum*). Anais do II Congresso Brasileiro de Processamento mínimo de frutas e hortaliças, 2000, Viçosa.
 - Araújo, T. M. R.; **MONTEIRO, A. R.**; Estudo do efeito do choque térmico na qualidade do fruto de mamoeiro (*Carica papaya L.*) para consumo in natura. Anais do VI Encontro de Iniciação científica da UENF, 2000, Campos dos Goitacazes. Livro de resumo.
 - **MONTEIRO, A. R.**; **MEIRELES, M. A. A.**; MARQUES, M. O. M.; Extração do óleo essencial/oleoresina de gengibre (*Zingibre officinale*) com CO₂ Subcrítico: uma avaliação do pré-tratamento e das variáveis de processo. Anais do II Encontro Sobre extração supercrítica de Produtos Naturais, 1997. Anais do II Encontro Sobre Extração Supercrítica de Produtos Naturais. Campinas: Editora da UNICAMP.
 - NOBREGA, L. P.; **MONTEIRO, A. R.**; **MEIRELES, M. A. A.**; MARQUES, M. O. M.; Extração da oleoresina de gengibre (*Zingiber officinale*) com etanol, isopropanol e CO₂ subcrítico. Anais do II Encontro Sobre Extração Supercrítica de Produtos Naturais, 1997, Campinas. Anais do II Encontro sobre extração

supercrítica de produtos naturais. Campinas: Editora da Unicamp, 1997.

- **MONTEIRO, A. R.**; **MEIRELES, M. A. A.**; Estudos dos Solúveis do fruto bacuri (*Platonia insignis*) com dióxido de carbono Líquido. Anais do I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos: equipamentos e processo para a indústria de alimentos, 1994, Campinas. Unicamp, 1994.
- **MONTEIRO, A. R.**; ARAUJO, M. E. . MONTEIRO, A.R & ARAUJO, M. E. Determinação de Pressão de Vapor pelo Método de pressão Total (Baker), Congresso de Incitação Científica. Anais XI Congresso Brasileiro de Iniciação Científica e Tecnológica de Engenharia, 1992, São Carlos, SP. São Carlos: UFSC, São Carlos, 1992.

7.4 Análise dos Artigos Publicados em Periódicos e Eventos Científicos

Os artigos completos foram publicados em revistas indexadas em várias bases de dados e de reconhecida qualidade científica, mostrando os resultados positivos das pesquisas realizadas no período. A diversidade de revista para publicação está relacionada ao escopo de cada tema e/ou as exigências das revistas, além da diversidade de periódicos na área de atuação.

Na Quadro 10 estão destacadas algumas destas revistas e seus respectivos fatores de impacto.

Na Figura 1 estão mostrados os indicadores quantitativos e qualitativos para a avaliação da produção científica no período de 1999 a dezembro de 2018, disponível na base de dados *scopus*, que indica o número de citações e o Índice-*h*, um fator que mede a repercussão de um trabalho/autor. A Figura 2 e 3 completam a Figura 1.

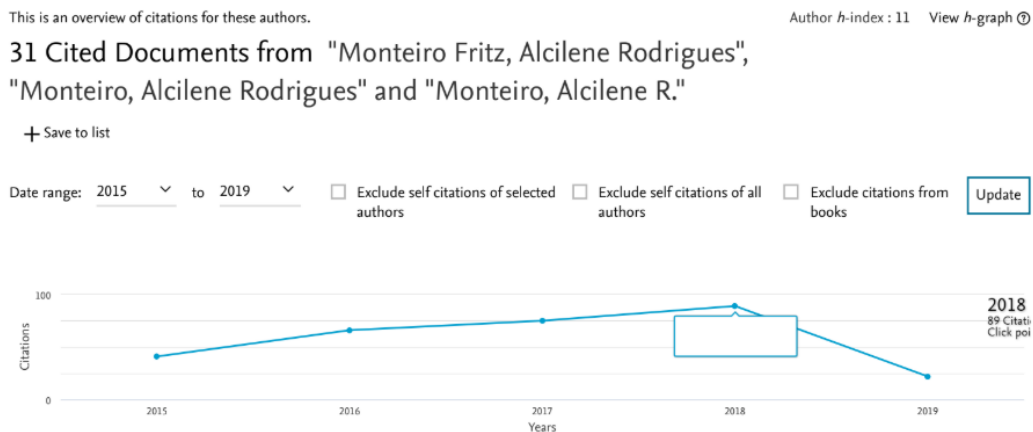
O desafio de desenvolver pesquisa de boa qualidade e baixo custo foi e é o grande desafio da grande maioria dos pesquisadores brasileiros e estou entre essa população de cientistas.

Os projetos financiados, as parcerias realizadas ao longo dos últimos anos com instituições estrangeiras como a UC Davis (Davis, EUA) e IVIA (*Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias* - Valencia, Espanha) e nacional como a UNICAMP, foram altamente produtivas quanto a qualidade e quantidade das pesquisas, refletidas nas teses e publicações, na forma de artigos científicos pela facilidade de acesso a equipamentos de grande porte, que estavam mais facilmente disponíveis e meios para aquisição dos consumíveis.

Embora haja dificuldades, acredito que possamos viabilizar maior número de teses e dissertações de qualidade, que possam suportar o desenvolvimento de produtos e melhoria de processo na área de alimentos, essencial para o setor industrial e a as pessoas ao redor do planeta.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Figura 1: Citações de publicações do autor



Fonte: Scopus

Figura 2: Citações de publicações do autor



Fonte: Google Scholar

Figura 3: Índices de Citações de publicações do autor



Fonte: Google Scholar

Quadro 10: Veículos de divulgação de minhas pesquisas - Maior relevância

TÍTULO DO PERIÓDICO	FATOR DE IMPACTO
FOOD CHEMISTRY ISSN: 0308-8146	4.879
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY ISSN: 0925-5214	3.112
FOOD CONTROL ISSN: 0956-7135	3.667
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY ISSN: 1935-5130 (PRINT) 1935-5149 (VERSÃO ELETRÔNICA)	2.99
THE JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS ISSN: 0896-8446	3.12
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ISSN: 0022-1155 (PRINT) ISSN: 0975-8402 (V. ELETRÔNICA)	1.797
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION ISSN:1745-4549	1.51
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ISSN 0101-2061 (<i>PRINTED-NACIONAL</i>)	0.47 (JCR)

7.5 Patentes e Registros

A patente descrita a seguir foi resultado de modificação do processo de inativação microbiana de alimentos em meio supercrítico, usando ostras e *Vibrio* como modelo.

Autores: **Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz** / Jose Vladimir de Oliveira / Douglas Soares OLIVEIRA, K. H.; LERIN, L. A.

Patente: Modelo de Utilidade.
Número do registro: BR1020140041729,
título: "PROCESSO PARA INATIVAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS EM FRUTOS DO MAR EMPREGANDO DIÓXIDO DE CARBONO PRESSURIZADO",
Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.
Depósito: 21/02/2014; Depósito PCT: 08/04/2014; Concessão: 08/04/2014;
Instituição (ões) financiadora (s): CNPq - CAPES.

Figura 4: Registro de Patente BR 10 2014 004172 9 A2

Instituto Nacional da Propriedade Industrial
Ministério da Economia

Consulta à Base de Dados do INPI [Início | Ajuda?] 1/1

» Consultar por: Base Patentes | Finalizar Sessão

Depósito de pedido nacional de Patente

(21) Nº do Pedido: **BR 10 2014 004172 9 A2**
(22) Data do Depósito: 21/02/2014
(43) Data de Publicação: 01/12/2015
(47) Data de Concessão: -
(51) Classificação IPC: A23B 7/144

(54) Título: PROCESSO PARA INATIVAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS EM FRUTOS DO MAR EMPREGANDO DIÓXIDO DE CARBONO PRESSURIZADO

RESUMO: PROCESSO PARA INATIVAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS EM FRUTOS DO MAR EMPREGANDO DIÓXIDO DE CARBONO PRESSURIZADO é um processo para inativação de micro-organismos presentes em frutos do mar, em especial a inativação microbiana de ostras (*Crassostrea gigas*) in natura empregando dióxido de carbono supercrítico, com foco na inativação de *Vibrio parahaemolyticus*, mais especificamente, compreende um processo que utiliza dióxido de carbono supercrítico para a inativação de bactérias presentes em frutos do mar, ostras e mexilhões in natura, para posterior consumo humano em substituição aos processos que empregam pasteurização via tratamento térmico e/ou processamento a elevadas pressões hidráulicas, provendo uma tecnologia limpa, que não deixa quaisquer resíduos nos produtos finais, mantém as características originais sensoriais e de textura e minimiza sobremaneira alterações na composição nutricional das matérias primas tratadas.

(57) Resumo:

(71) Nome do Depositante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (BR/SC)
(72) Nome do Inventor: Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz / Jose Vladimir de Oliveira / Douglas Soares

Comprovantes, em formato eletrônico, de “ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “C-Produção-Intelectual”
- Arquivo: [“ARMF-ProducaoIntelectual-Artigos completos-Resumos-PATENTE.pdf”](#)

8 ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Cursos de extensão, Participação em eventos (apresentação de trabalhos, coordenação de sessões, organização e comitês científicos), em cursos e concursos e projetos de extensão.

8.1 Ministrante de Curso de Extensão

2000-2001: Formação de auxiliares para a indústria de alimentos. Universidade Estadual do Norte Fluminense: ministrei curso de extensão na área de alimentos para Jovens carentes de Campos dos Goytacazes, RJ para melhoria de sua condição econômica e social, convenio UENF – PESAGRO e Prefeitura de Campos. Título do curso: **Armazenamento de frutas e congelamento de alimentos.**

2005: SAEQA (Semana acadêmica de Eng. Química e Eng. de Alimentos): Minистраção de Curso na Semana Acadêmica **Desenvolvimento de produtos alimentícios**

2006: Curso de capacitação para inspeção em indústria de conserva promovida pela Vigilância Sanitária Estadual.

Os cursos ministrados, principalmente em Campos dos Goytacazes, RJ, pela UENF, em que formou meninos e meninas de 14 a 20 anos, de comunidades carentes local, foi o mais representativo para mim, devido a contribuição que dei a um ser humano com raríssimas oportunidades.

8.2 Participação em Curso de Extensão

Os cursos que participei foram relevantes para ampliar os conhecimentos e melhoria da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, que aborda as Boas Práticas de Fabricação, controle de qualidade de processo e produto e a legislação de alimentos. Como o meu conhecimento nos tópicos era limitado, fui buscar reforço nos cursos constantes no Quadro 11.

A viagem em 2006, à Universidade da Flórida (UFL) e participar do curso de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças que incluiu visitas as plantas de processamento mínimo de frutas e hortaliças, foi decisivo para melhorar e ampliar as ideias nos temas de pesquisa, na disciplina relacionada e também possibilitou consultorias nas empresas do setor em Florianópolis e região e também em São Paulo, usando como moeda de troca o apoio financeiro aos estudantes de Mestrado e financiamento dos insumos das dissertações.

O curso de tecnologias não térmicas também foi decisivo para implementar uma nova disciplina no programa de pós-graduação em Eng. de Alimentos, ministrada por mim desde 2013-2.

Quadro 11: Participação em Curso de Extensão

Ano	Curso	Promotor
2003	Cursos de formação na área de segurança de alimentos relacionados a Boas Práticas de Fabricação, Análise e Perigos Pontos Críticos de Controle	SEBRAE/SENAI, SC
2004	Esterilização de Equipamentos	USP, SP
2006	Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	UFL, Florida, EUA

8.3 Palestras em Eventos Científicos a Convite

2018: Desvendando Mito: processamento não térmico de alimentos

2013: *Supercritical fluid application to food processing: Concepts, Background and Recent Advances. International Nonthermal Food Processing Workshop*

2012: Vegetais minimamente processados. VI Meeting de Inovação em Alimentos, promovido pelo Instituto Edvaldo Lodi - IEL/RS

2012: Alimentos minimamente processados e biofilmes comestíveis. PET Engenharia de Alimentos – ICTA- UFRGS

8.4 Participação em Eventos Científicos

A participação em eventos científicos foi sempre presente desde a graduação, como bolsista de iniciação científica e/ou voluntária nos Laboratórios do Departamento de Química e Eng. Química da UFPA. A SBPC foi o primeiro evento científico de grande porte, seguido pelo Seminário Nacional de Estudantes de Engenharia, no qual fiz parte da comissão organizadora, e do II Seminário Internacional sobre Extração de Produtos Naturais com Gás Supercrítico, realizado pela UFPA (DEQ-CT, Belém) e TUHH (Hamburgo-Alemanha).

Na UNICAMP durante o curso de Mestrado e Doutorado participei de vários eventos científicos apresentando trabalhos decorrentes das pesquisas em andamento e/ou concluídas, como o I e II Encontro Sobre Extração Supercrítica de Produtos Naturais – EESPN-94, EESPN-97, hoje conhecido como PROSCIBA, Amostra de Iniciação Científica, Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos e *International Symposium on Supercritical Fluids (ISSF)*, em Nice, França, 1998.

A mudança na linha de pesquisa a partir de 1999, no início da minha carreira após o doutorado, redirecionou os eventos em que passei a participar. Dessa forma, busquei me capacitar na área de pós-colheita, aplicação de processos para aumento da vida útil de vegetais frescos e cortados. Nessa trajetória, participei do Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, Simpósio Ibero Americano de Vegetais Cortados, Fisiologia vegetal, entre outros, no início do século XXI, entre 2000 e 2002, na UENF. O tema estava iniciando no Brasil, frutas e hortaliças frescas pronta ao consumo e vegetais minimamente

processados (conhecidos como *Fresh cut*) abria oportunidade para pesquisa e comercialização desses produtos. Os eventos permitiram interação com pesquisadores da área de Pós-Colheita no Brasil como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), UNESP, Universidade da Florida, empresários interessados nos produtos e tecnologias que pudessem ser usadas no Brasil.

Na UFSC continuei participando dos eventos voltado para a área de Pós-colheita, mas também colaborei com a organização de outros eventos como do IV EBFS-2004 (Encontro Brasileiro de Fluidos Supercríticos) evento realizado pelo Departamento, coordenado pela Profa. Dra. Sandra Regina Salvador Ferreira. Além da participação na comissão científica. III SSA (Simpósio Sobre Segurança Alimentar) organizado pela Regional SBCTA (Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos) e membro do comitê científico do SIMPOCAL (Simpósio em Ciência de Alimentos)

Os eventos científicos da área como o Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Simpósio Latino Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SLACA) também fizeram e fazem parte na minha trajetória profissional de forma constante, direta ou indireta através da participação de estudantes em Nível de Mestrado e Doutorado inseridos no meu grupo de pesquisa.

A participação em eventos internacionais, realizados no exterior, é fortemente impactada pela dotação orçamentária. Portanto, mais restritos. Nos meus 18 anos de carreira, participei em média de um evento científico internacional a cada dois anos. Embora importantes para disseminação dos resultados das minhas pesquisas e intercâmbio do conhecimento não foram priorizados. Na Quadro 12 destaco os eventos nacionais e internacionais mais relevantes na minha área com participação e apresentação de trabalhos científicos na forma oral e/ou pôster.

A apresentação dos trabalhos na forma oral e/ou pôster possibilita a divulgação das pesquisas em andamento e/ou concluídas e também a geração de discussões entre os pesquisadores. Por isso, quando possível participo de um evento da área por ano.

No Quadro abaixo destaco alguns dos eventos que participei durante minha carreira acadêmica.

Quadro 12: Eventos científicos, nacionais e internacionais de grande relevância à área

Eventos Nacionais
I e II Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças.
Simpósio Ibero Americano de Vegetais Cortados
Congresso Brasileiro de Fisiologia vegetal
SSA- Simpósio sobre segurança alimentar
CBCTA – Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Eventos Internacionais
IFT - International Food Technology

Abaixo segue a relação específica dos eventos científicos que participei

- 6º Simpósio Sobre Segurança de Alimentos. Desvendando Mitos. Gramado, Brasil, 2018.
- International Conference on Food Chemistry and Technology (FSCT-2015) San Francisco, EUA, 2015.
- Advances in Food Processing- Challenges for the Future, Campinas, Brasil, 2014.
- XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química. Florianópolis, Brasil, 2014.
- International Nonthermal food Processing Workshop. Florianópolis, Brasil, 2013
- 6th. International CIGR Technical Symposium. Nantes, França, 2011.
- International Union of Food Science and Technology. Foz do Iguaçu, PR, Brasil, 2011.
- III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Comestíveis em Alimentos, Florianópolis, Brasil, 2011.
- III Simpósio Sobre Segurança de Alimentos. Utilização de pró e prebióticos em alimentos. Florianópolis, Brasil, 2010.
- Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Florianópolis, Brasil. 2009.
- XXI Congresso Brasileiro de Ciência e tecnologia de alimentos. Belo Horizonte, Brasil, 2008.
- IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Águas de São Pedro, Brasil, 2006.
- IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. 2006.
- II Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos- SIMPOCAL. Florianópolis, Brasil, 2005
- III Encontro Sobre Frutas e Hortaliças Minimamente processadas. Viçosa, Brasil, 2004.
- IV Encontro Brasileiro de Fluidos Supercrítico, Florianópolis, Brasil, 2004
- IVIII Brasileiro de Fruticultura. Congresso Brasileiro de Fruticultura. Florianópolis, Brasil, 2004.
- I Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SIMPOCAL), Florianópolis, Brasil. 2003.
- XIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre, Brasil. 2002.

- Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, Brasil. 2001.
- III Congresso Brasileiro de Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Viçosa, Brasil, 2000.

8.5 Apresentação de Trabalhos na Forma Oral

Apresentação oral de trabalhos em eventos

Quadro 13: Trabalhos apresentados na Forma Oral

Soluble gas stabilization (SGS) process to inhibit microbial growth of non-respiring food. International Conference on Food Chemistry and Technology (FSCT-2015) San Francisco, CA, USA

Influence of temperature and edible coating on respiration rate, color, firmness and carotenoids of fresh cut organics carrots. 6th International Technical Symposium (CIGR-2013), Nantes, France.

8.6 Organização de Eventos e/ou Comitê Científico

Participar da comissão organizadora e/ou científica dos eventos é uma tarefa árdua, mas muito gratificante. Abaixo estão relacionados os eventos em que participei na comissão organizadora e/ou comissão científica e/ou como coordenador de conferência

- XX Congresso Brasileiro de Eng. Química. Organização, Comitê científico e coordenador de conferencia – 2014
- Agrobioenvases: IV jornadas internacionais sobre avanços na tecnologia de filmes e coberturas funcionais em alimentos, 2012.
- International Nonthermal food Processing workshop. Comissão científica, 2013.
- III Simpósio Sobre Segurança de Alimentos. Comissão Científica, 2010
- XVI Congresso Brasileiro de Eng. Química, Revisão de Trabalhos científicos, 2006
- V Encontro Brasileiro de Fluidos Supercrítico. Comissão Científica, 2004
- Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos SIMPOCAL. Comissão científica, 2003

8.7 Participação em Bancas Acadêmicas e de Concursos

Minhas participações nas avaliações de trabalhos acadêmicos foram e serão importantes para avaliação dos profissionais que estão sendo formados nos cursos de graduação e programas de pós-graduação. Uma boa formação é refletida através dos trabalhos escritos apresentados bem como pela capacidade que o candidato possui de defender sua produção.

As participações em bancas na carreira totalizam 68, estando elas discriminadas no Quadro abaixo:

Quadro 14: Participação em bancas

Banca	Totais
Graduação - Trabalho de Conclusão de Curso	6
Pós-graduação - Defesa de Dissertação de Mestrado	36
Pós-graduação - Qualificação de Mestrado	1
Pós-graduação - Teses de Doutorado	11
Pós-graduação - Qualificação de Doutorado	9
Concursos - Públicos do Magistério Superior	5

A participação em bancas de trabalhos científicos nos permite conhecer o que as pessoas fazem, assim como oportunizar o candidato de defender seu trabalho, além de avaliar o conhecimento técnico e científico.

8.7.1 Banca de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso

Abaixo as 6 bancas de Trabalho de Conclusão de Curso que participei, na área Graduação em Engenharia de Alimentos (Consultas disponíveis em <http://www.enq.ufsc.br>). No ANEXO III – Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso, relaciono as orientações de TCC por mim realizadas.

Quadro 15: Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso

Ano / Local	Aluno	Título
2018 UFSC	Renata Vicente	Influência da concentração de cacau na escolha de um <i>coating</i> para chocolate.
2017 UFSC	Uiná Simão	Caracterização de mamão papaya em pó por <i>cast-tape drying</i> .
2014 UFSC	Luiz Philipi Calegari	Formulação de bebida desenvolvida a partir de soro ácido proveniente da produção de iogurte grego.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Aluno	Título
2013 UFSC	Renan de Moraes Alves	Estudo e desenvolvimento de um produto à base de chocolate e leite condensado acondicionado em embalagem do tipo metálica.
2011 UFSC	Luana Bazzo	Análise das propriedades funcionais e físico-químicas de queijo mussarela.
2011 UFSC	Maria Carolina Lambert de Melo	Avaliação do processo de cocção na textura e nas características sensoriais de lula (<i>Loligo ssp</i>).

8.7.2 Banca de Defesa de Dissertações

Quadro 16: Bancas de Defesa de Dissertações de Mestrado

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
09-2017 UFSC	FERREIRA, S. R. S. (orientadora); Monteiro, A. R. ; da Silva, L. M. R., Muller, C. M.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Nathana Lazzaroto Cristofoli	Obtenção de extratos com potencial antioxidante e antimicrobiano da folha de cajazeira.
2017 UFSC	Di Luccio, M. (orientador); Monteiro, A.R. ; Araújo, P.H.; de Moraes, J. O.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Ingrid Ramanho Marques	Redução da incrustação protéica em membranas de ultrafiltração de poli(éter sulfona) por deposição de dopamina e polietilenoimina.
2016 UFSC	Moreira, Peralta, R. F. M. (Orientadora); Monteiro, A.R. ; Hugo Moreira Soares, Danielle de Bem Luiz; Mestrando em Engenharia Química: Marco Antônio Rodrigues Tenório	Avaliação dos processos oxidativos avançados como tratamento terciário do efluente líquido de uma indústria de pecado.
08-2016 UFSC	Jorge, H. J. (orientador), Alcilene Rodrigues Monteiro , Henrique de Melo Lisboa; Mestrando em Engenharia Química: Andrei Pavei Battisti	Avaliação do efeito fotocatalítico do TiO ₂ em tinta acrílica na degradação de tolueno.
2016 UFSC	Jorge, H. J. (orientador); Monteiro, A. R. ; Mestrando em Engenharia Química: Marco Antônio Rodrigues Tenório	Avaliação dos processos oxidativos avançados como tratamento terciário do efluente líquido de uma indústria de pecado.
2014 UFSC	Araújo, P. H. H. (orientador); Alcilene Rodrigues Monteiro ; OLIVEIRA, D.; VALERIO, A.; Mestrando em Engenharia Química: Daniela Bresolin	Síntese de Poliuretanas Utilizando Polióis obtidos da glicerólise do óleo de mamona.
2014 UFRGS	MARCZAK, L. D. F. (Orientadora); FLORES, S. H.; Monteiro, A.R. ; BRANDELLI, A.; Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Melina Dick	Desenvolvimento de Biofilmes a partir da Semente e da Mucilagem de Chia (<i>Salvia hispanica L.</i>).
2014 UFRGS	84.83. FLÔRES, SIMONE H. (Orientadora); Alcilene R. Monteiro ; OLIVEIRA, F. C.; TESSARO, I. C.; Mestrando em Engenharia Química: Camila de	Desenvolvimento de filmes biodegradáveis a partir de resíduos da fabricação de cápsulas nutracêuticas.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
	Campo	
2012 UFSC	Souza, A. A. U. (orientador); MONTEIRO, A. R. ; Araújo, P. H. H.; Mestrando em Engenharia Química: Rafaela Bohaczuk Ventulli	Microencapsulamento por coacervação complexa de óleos essenciais aplicado em tecidos de algodão.
2011 UFSC	MARTINEZ, J. (orientador); MONTEIRO, A. R. ; FERREIRA, Sandra Regina Salvador; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Ana Carolina Aguiar	Caracterização de óleo de resíduo de filetagem de pescada olhada por CO ₂ supercrítico
2010 UFSC	AMANTE, E. R. (Orientadora); SPELLER, V. R.; MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Helayne Maives	Caracterização física, físico química e potencial tecnológico de novas cultivares de mandioca.
2010 UFSC	LAURINDO, João Borges (Orientador); MONTEIRO, A. R. ; Romero, J. T.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Marta Zontarelli	Desenvolvimento de processo combinado de desidratação e modificação da textura de manga por secagem convectiva e pulsos de vácuo.
2010 UFSC	LAURINDO, João Borges (Orientador); MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Barbara Porciunda	Desenvolvimento de processo combinado de desidratação e modificação da textura de banana por secagem convectiva e pulsos de vácuo
2010 UFSC	FERREIRA, Sandra Regina Salvador (Orientadora); MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Patrícia Benelli	Agregação de valor ao bagaço de laranja (<i>Citrus sinensis L. Osbeck</i>) mediante obtenção de extratos bioativos através de diferentes técnicas de extração
2010 UFSC	AMANTE, E. R. (Orientadora); MONTEIRO, A. R. Mestrando em Engenharia de Alimentos: Gilson Nabechina	Inativação térmica das enzimas polifenoloxidase e peroxidase em forno esteira e feitos sobre a cor da erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>).
2009 UFSC	LAURINDO, J. B. (Orientador); MONTEIRO, A. R. ; Muller, C; LAROTONDA, F. D. S.; Tibúrcio, A.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Jaqueline Oliveira de Moraes	Propriedades de filmes de amido incorporados de nanoargilas e fibras de celulose.
2009 UFSC	FERREIRA, S. R. S. (Orientadora); Oliveira, J. V; Corazza, M. L; MONTEIRO, A. R. ; MARTINEZ, J.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Sibe Recco Rosso	Aproveitamento de resíduo da agroindústria da banana: caracterização química e levantamento de parâmetros termodinâmicos
2008 UFSC	QUADRI, M. G. N. (Orientadora); Araújo, P. H. H.; MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Abelaine Kuntz Fornari	Viabilidade de elaboração de etiqueta polimérica inteligente para acompanhamento de processos de acidificação: aplicação ao repolho fermentado.
2007 UFSC	84.82. MOREIRA, R. F. P. M; DINIZ (Orientadora), M. M. L.; Jorge, H. J.; MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Engenharia Química: Danielle de	Reuso de recursos hídricos.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
	Bem Luiz	
2007 UFSC	HENSE, H. (orientador); SOUZA, J. A. R.; ROQUEIRO, N.; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Renata Resende da Silva	Estudo da Transferência de Calor em tanque submerso: influência do modo e da intensidade de agitação em água.
2007 UFSC	PETRUS, J. C. C. (orientador). Machado, R. F.; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Daniele Gava Citadin	Produção e caracterização de poliestireno expansível a partir da reciclagem de embalagem de poliestireno extrusado pós-consumo.
2007 UFSC	AMANTE, E. R. (Orientadora); Blcok, J. M.; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Noberto Pelentir	Caracterização química da farinha micro encapsulada de pêssego (<i>Prunus pérsica</i>).
2006 UFSC	LAURINDO, João Borges (orientador); MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Vivian Consuelo Reolon Schmidt	Desenvolvimento de bandejas biodegradáveis a partir de féculas de mandioca, fibra celulósica e calcário.
2005 UFSC	AMANTE, E. R. (orientadora); Amboni, R. M. C; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Paula de Souza Sombrio	Produção de conserva de mexilhões (<i>Perna perna</i>) em embalagem flexível: avaliação sensorial e instrumental da textura.
2005 UFSC	FERREIRA, Sandra Regina Salvador (Orientadora); Rodrigues, V. M.; HENSE, Haiko; MONTEIRO, A. R. Mestrando em Engenharia de Alimentos: Cintia Soares Good	Obtenção de extrato de cogumelo shitake (<i>lentinula edodis</i>) com CO ₂ a alta pressão
2005 UFSC	LAURINDO, João Borges (Orientador); MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Sabrina Silva Paes	Estudo da impregnação a vácuo de maçãs.
2005 UFSC	SOUZA, J. A. R. (Orientador); LAURINDO, João Borges; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Bernardo Alberto Marcussi	Desidratação osmótica de pêra
2005 UFSC	HENSE, H. (Orientador); Donoso, J. M.; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Aziza Kamal Genena	Extração e Caracterização do Extrato de Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis L.</i>): estudo de sua ação antioxidante
2004 UFSC	LAURINDO, J. B.; Souza (Orientador), J. A. R. Borges, A.; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Giannini Pasiznick Apati	Secagem e resfriamento a vácuo de cogumelos comestíveis da espécie <i>Pleurotus ostreatus</i> DSM 1833
2004 UFSC	FERREIRA, Sandra Regina Salvador (Orientadora), Silva, D. C. M. N.; CARDOSO, Lúcio; MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Danielle Cotta de Mello Nunes da Silva	Determinação experimental dos parâmetros de processo na extração supercrítica de óleo essencial de carqueja (<i>Baccharia trimera Less</i>)
2003 UFSC	QUADRI, Mara Gabriela Novi (Orientadora); MONTEIRO, A. R.; Mestrando em Engenharia de Alimentos: Rita de Cássia da Silveira Berdlin	Secagem convectiva de erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>)
2002 UENF	COELHO, E. M. (Orientadora), MONTEIRO, A. R.; BERBET, P. A.; Mestrando em Produção Vegetal:	Conservação pós-colheita de mamão (<i>Carica papaya L.</i>) utilizando atmosfera

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
	Luiz Fernando Ganassali de Oliveira Junior	modificada e embalagem e absorvedor de etileno em diferentes temperaturas de armazenamento.
2000 UENF	BERBERTI, P. A (Orientador). FERREIRA, R.; MONTEIRO, A. R. ; Mestrando em Produção Vegetal: Edna Maria Aroucha	Avaliação de algumas características físicas e químicas do endosperma e da água de cultivares verde e vermelho de coco anão (<i>cocos nucifera l.</i>) em estádios diferentes de desenvolvimento.

8.7.3 Banca de Qualificação de Mestrado

Quadro 17: Banca de Qualificação de Mestrado

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
2001 UENF	Rodrigues, R. (Orientadora) Gonçalves, J. O.; MONTEIRO, A. R. ; Projeto de Mestrado: Nathana Lazzaroto Cristofoli	Caracterização morfoagronômica e avaliação da reação à mancha bacteriana em <i>Capsicum spp.</i>

8.7.4 Banca de Defesa de Tese

Quadro 18: Bancas de Defesa de Tese

Ano / Local	Banca / Doutorando	Título
2018 UFSC	SOARES, H. M (Orientador); Monteiro, A.R. ; Agenor Furigo Junior; Oscar Bruna-Romero; Cristiano José de Andrade. Doutorado em Engenharia Química: Naiara Cristiane Gabiatti	Isolamento, caracterização e incorporação de fagos polivalentes em esporos bacterianos para uso em controle biológico.
2017 UFSC	MUNIZ, R. F. M. P (Orientadora); Monteiro, A.R. ; Hugo Moreira Soare; Natan Padoin; Ticiane Sauer Pokrywiecki; Edson Luiz Foletto. Doutorado em Engenharia Química: Ana Paula Soares de Lima Centurião	Otimização catalítica de um efluente simulado de refinaria de petróleo utilizando Mn ₂ O ₃ , FeOOH ou CeO ₂ em suspensão aquosa ou imobilizada em membranas cerâmicas.
2014 UNICAMP	MEIRELES, M. A. A. (Orientadora); Alcilene Rodrigues Monteiro ; DIEHL, L. C. P.; COSTA, M. C.; DALMOLIN, I. A. L.; Doutorado em Engenharia de Alimentos: Isabel Cristina do Nascimento Debien	Estudo de processo de extração e equilíbrio de fases a alta pressões: obtenção de beta-ecdisona do ginseng brasileiro (<i>Pfaffia gloerata</i>) e equilíbrio de fases de sistema contendo L-ácido láctico, CO ₂ , propano e etanol.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Banca / Doutorando	Título
2014 UFPR	MASSON, M. L. (Orientadora); LACERDA, L. G.; Alcilene Rodrigues Monteiro ; Luciana Igarashi Mafra; Marcos Rogério Mafra. Doutorado em Tecnologia de Alimentos: Roberta de Souza Leone	Estudo do Processo de Incorporação de <i>Lactobacillus casei</i> em yacon desidratado em flocos.
2014 UFSC	LAURINDO, João Borges (Orientador); CRISTIANINI, M.; SCHMIDT, F. C.; Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz ; LUCCIO, M.; ARAGAO, G. M. F.; Doutorado em Engenharia de Alimentos: Giustino Tribuzi	Desenvolvimento de alternativas tecnológicas para o processamento e conservação da carne de mexilhão
2014 UFSC	LAURINDO, J. B. (Orientador); HUBINGER, M. D.; ROMERO, J. T.; CARCIOFI, B. A. M.; Alcilene Rodrigues Monteiro ; Doutorado em Engenharia de Alimentos: Marta Fernanda Zotarelli	Produção e Caracterização de Manga Desidratada em Pó por Diferentes Processos de Secagem.
2011 UFSC	LAURINDO, J. B. (Orientador); Amboni, R. M. C.; MONTEIRO, A. R. ; Doutorado em Engenharia de Alimentos: Darlene Cavalheiro	Utilização de diferentes tecnologias para o processamento de Mexilhão.
2010 UFSC	UNIZ, R. F. M. P. (Orientadora); MONTEIRO, A. R. ; Furigo, A; Soares. H.; Doutorado em Engenharia Química: Daniele de Bem Luiz	Combinação de tratamentos físico e químicos para potencialização das águas descartadas de frigorífico
2007 UFSC	Machado, R. F. (Orientador); Soldi, V.; MONTEIRO, A. R. ; Araújo, P. H. H.; Doutorado em Ciência e Engenharia de Materiais: Fernanda Chechinato	Síntese, caracterização e incorporação via polimerização em suspensão de PS de matérias bactericidas a partir da modificação estrutural do PS e PVOH

8.7.5 Banca de Qualificações de Doutorado

Participação em bancas de exame de qualificação para projeto de Doutorado

Quadro 19: Bancas de Qualificações de Doutorado

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
2014 UFRGS	FLORES, S. H. (Orientadora); MARCZAK, L. D. F.; Cladera, F. Alcilene R. Monteiro . Doutorando Ciências e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA: Carlos H. Pagno	Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis, ativas e funcionais contendo nanopartículas metálicas e nanocápsulas de bixina
2014 UFSC	LAURINDO, J. B. (Orientador); GERMER, S. P. M.; Alcilene Rodrigues Monteiro ; SOUZA, J. A. R. Doutorando em Engenharia de Alimentos: Barbara Daniele Almeida Porciuncula	Processos de desidratação com controle da microestrutura e textura de frutas desidratadas usando ciclos de aquecimento-pulso de vácuo.
2014	MARCZAK, L. D. F. (Orientadora); Alcilene R.	Pinhão como ingrediente no

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Banca / Mestrando	Título
UFRGS	Monteiro; KANIS, L. A.; FLÔRES, SIMONE H. Doutorando em Engenharia Química: Renata Moschini Daudt	desenvolvimento de novos produtos nas indústrias farmacêuticas e de alimentos
2013 UFSC	LAURINDO, J. B. (Orientador); CRISTIANINI, M.; SCHMIDT, F. C.; ARAGAO, G. M. F.; LUCCIO, M.; Alcile R. Monteiro ; Doutorando em Engenharia de Alimentos: Giustino Tribuzi	Desenvolvimento de Alternativas Tecnológicas para o processamento de Alimentos.
2013 UFSC	MOREIRA, R. F. P. M. (Orientadora); Alcile R. Rodrigues Monteiro ; LUCCIO, M.; FOLETO, E. L.; SOUZA, S. M. A. G. U.; Doutorando em Engenharia Química: Ana Paula Soares	Membranas catalíticas para o Processo híbrido de ozonização/filtração para o tratamento de efluentes líquidos de refinarias.
2013 UFSC	SOUZA, S. M. A. G. U. (Orientadora); Alcile R. Rodrigues Monteiro Fritz ; SOUZA, J. A. R.; BUENO, A. P. I.; SAYER, C. Cátia Rosana Lange de Aguiar	Adsorção do corante amarelo ouro básico GL 400% oriundo de efluente de tingimento de fibras de acrílico com carvão modificado térmica e quimicamente.
2012 UFSC	Souza, A. A. U. (Orientador); VILAR, V. J. P.; Brandão, H. L.; SOUZA, J. A. R.; MONTEIRO, A. R. Doutorando em Engenharia Química: Andressa Regina Vasques	Processos biológicos e adsorptivos na remoção de cor de efluentes têxteis.
2010 UFSC	LAURINDO, João Borges (orientador); MONTEIRO, A. R. ; Amboni, R. M. C; Ppretze, C.; Doutorando em Engenharia de Alimentos: Darlene Cavalheiro	Estudo de Alternativas para o Processamento de Mexilhões.
2007 UFSC	PETRUS, J. C.C. (Orientador); MONTEIRO, A. R. Doutorando em Engenharia de Alimentos: Vanessa Albres Botelho da Cunha	Síntese e fracionamento de oligossacarídeos a partir da lactose em reator de membrana
2000 UENF	VIANI, R. (Orientador); MONTEIRO, A. R. ; BERBERTI, P. A.; Programa de Pós-Graduação em Produção vegetal: Mayron Augusto Borges de Oliveira	Influência do 1-MCP na pós-colheita do mamão (<i>Carica papaya L.</i>).

8.7.6 Banca de Concurso Público do Magistério Superior

Quadro 20: Bancas de Concurso Público do Magistério Superior

Ano	Instituição, Provimento
09-2017	Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – ICTA. Professor Adjunto - Processamento de Frutas e Hortaliças e Projeto na Indústria de Alimentos
11-2011	Universidade Estadual de Ponta Grossa, Departamento de Engenharia de Alimentos

Ano	Instituição, Provimento
	Professor Adjunto - Área: operações unitárias.
12-2006	Universidade Estadual de Ponta Grossa, Departamento de Engenharia de Alimentos Professor Assistente - Área: operações unitárias e termodinâmica aplicada.
2002	Universidade Estadual do Centro Oeste - UNOCENTRO
12-2006	Universidade Estadual de Ponta Grossa, Departamento de Engenharia de Alimentos. Professor Adjunto I -, Área: operações unitárias e termodinâmica aplicada.

8.7.7 Avaliação de Trabalhos de Iniciação Científica (UFSC)

Edições: 2006, 2007, 2008, 2009, 2010

COBEQ 2006

SIMPOCAL 2003

8.8 Atividade de Arbitragem de Produção Intelectual

A revisão de manuscritos submetidos aos periódicos nacionais e internacionais, me oportunizam o conhecimento de pesquisas em desenvolvimento na área ao redor do planeta e me permite também confrontar com nossos trabalhos e fazer uma comparação entre os mesmos, resultando muitas vezes em melhorias também das minhas. Abaixo segue uma relação parcial dos periódicos para os quais faço arbitragem e revisões periódicas de manuscritos.

Quadro 21: Atividades de arbitragem de produção intelectual - revisor de periódico

Periódico
<i>Postharvest Biology and Technology (Print)</i>
<i>Food Chemistry (Elsevier)</i>
<i>Food Research International (Elsevier)</i>
<i>Journal of the Science of Food and Agriculture (Wiley)</i>
<i>Brazilian Archives of Biology and Technology (Online)</i>
<i>Journal of Agriculture Science and technology (Wiley)</i>
<i>The Journal Supercritical Fluid</i>
<i>European Food Research and Technology</i>
<i>International Journal for Biotechnology and Molecular Biology Research</i>
<i>Journal Food Science</i>

8.9 Orientação de Projetos de Extensão

A participação nas orientações dos projetos da empresa Junior da UFSC, denominada CONAQ, permite interação mais ampla e aprofundada de temas com os responsáveis do projeto. E para mim é uma oportunidade de interagir com os estudantes dos dois cursos de Graduação do EQA e as pequenas empresas do setor de alimentos. Orientações de projetos:

- Projeto pastas árabes: setembro de 2017
- Projeto suco com chia: outubro de 2016
- Projeto berinjela: outubro de 2016
- Projeto Ice protein

Comprovantes, em formato eletrônico, de “ATIVIDADES DE EXTENSÃO” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “D-Atividades de Extensão”
- Arquivo: [“ARMF-Extensão-completo-cursosmin-ouvinte-parteventos-bancas.pdf”](#)

9 COORDENAÇÃO E PARTICIPANTE DE PROJETOS

9.1 Projetos de Pesquisa no Âmbito da Pós-Graduação

O envolvimento nas atividades de pesquisas teve início no 2º semestre do Curso de Graduação em Eng. Química na UFPA, como voluntária e bolsista de Iniciação Científica, no laboratório de produtos naturais, do departamento de Química (Faculdade de Química) sob a orientação do Prof. Dr. Harry Serruya e Prof. Dr. Geraldo Narciso da Rocha filho. Transitei como voluntária em diferentes laboratórios do Departamento de Eng. Química da UFPA de 1990 a 1992, buscando melhor qualificação. O envolvimento com a pesquisa desde o início da formação durante a graduação, me fez optar pela continuidade pelo curso de pós-graduação e continuidade na área da pesquisa e desenvolvimento.

O início das atividades como docente na UENF foi marcado por uma grande mudança de foco de projetos de pesquisa abordados durante meu Mestrado e Doutorado. O Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LTA-CCA-UENF), tinha como prioridade a implementação da linha de pesquisa em pós-colheita de frutas e hortaliças, a qual durante o processo seletivo me comprometi a desenvolver, caso fosse aprovada. Dessa forma, como professora visitante, iniciei a elaboração dos seguintes projetos na área de **pós-colheita de frutas e hortaliças, focados no prolongamento da vida útil desses produtos frescos e/ou processados**. Havia uma perspectiva de parceria com uma empresa produtora e exportadora de mamão, para uma chamada FINEP e uma outra pela FAPERJ.

O grupo de pesquisadores, do Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal daquela instituição iniciou a elaboração de um grande projeto, desenvolvido desde o Melhoramento genético vegetal, passando pela Fitotecnia e Fisiologia Vegetal e, finalmente na pós-colheita, voltado para a Conservação e/ou Processamento, do qual fui integrada. O grande desafio de elaborar dois projetos em uma linha que pouco ou nada conhecia, me fez estudar e investigar o que havia na literatura e traçar novas as alternativas possíveis para implementação na prática. Os projetos abaixo relacionados foram aprovados.

2001-2003: MAMÃO DE QUALIDADE: um estudo para otimização da cadeia de produção visando atender as exigências do mercado interno e externo Financiamento: (FINEP-Caliman-UENF). Coordenador Prof. Dr. Messias Gonzaga Pereira, Laboratório de Melhoramento Genético Vegetal. Subprojeto Estudo do efeito do choque térmico na qualidade de frutos de mamoeiro (*Carica papaya* L) para o consumo in natura. Determinou-se a influência do choque térmico em que os frutos eram submetidos na indústria, na produção de etileno. Os resultados estão em *Review of Science Instruments* (2005) vol. 74, (1). Essa etapa na empresa era crucial para eliminar patógenos da superfície de mamão e evitar doenças que pudesse inviabilizar a exportação, principalmente o desenvolvimento da *atractinase*

(principal doença pós-colheita de mamão). Por outro lado, alta temperatura aumentava o metabolismo dos frutos e conseqüentemente a taxa de respiração diminuindo a vida útil do produto. Os resultados mostraram que a produção de etileno era maior nos frutos tratados, do que nos não tratados. A solução foi utilizar sanitizantes e antifúngico natural e diminuir a temperatura de sanitização da água, choque térmico usando menor tempo de exposição do fruto ao calor (aceito pela empresa).

2001-2003: projeto **Desenvolvimento da fruticultura da região norte e noroeste fluminense, coordenado pelo Prof. Dr. Pedro Henrique Monnerat**, também foi aprovado e coordenei um subprojeto denominado **“Obtenção, caracterização físico-química de frutas e estudos de métodos de conservação pós-colheita que melhor preservem as características sensoriais e nutritivas de frutos de mamoeiro e goiabeira”** (FAPERJ). Os resultados de parte desses projetos estão na forma de duas dissertações de Mestrado e quatro publicações em revista indexadas como a *Food Chemistry*, **100 (2007)**.

Durante os três anos na UENF, formamos uma grande equipe com professores renomados e professores iniciando suas carreiras, um grupo que sempre priorizou pelo crescimento de todos. Exemplo dessa inserção e união é demonstrada pela minha inserção nos diversos projetos como: “Diversidade genética em acesso de *capsicum ssp*” e “Caracterização morfológica de tomateiros...” coordenado pela Profa. Dra. Rosana Leite; “Irrigação de mudas, tecnologias pós-colheita (manuseio, secagem e armazenamento) viabilidade e otimização econômica pós-colheita” coordenado pelo Prof. Dr. Pedro Amolrin Berbet. Nesses projetos eu era responsável pelas atividades de aplicação de processos, e controle de qualidade dos produtos e/ou matéria-prima. Após minha mudança para a UFSC, atuei nos projetos até final de 2003, passando a coordenação para o professor que assumiu a vaga.

Na UFSC, os passos foram mais lentos devido a falta de recursos à estrutura básica e Pesquisa pelo governo estadual e federal. A Universidade, na época (2002) tinha um programa de incentivo chamado FUNPESQUISA aos professores recém doutores. A chamada permitiu aprovar meu primeiro projeto (**Controle de qualidade do processamento de alimentos**), no valor de R\$ 4.000,00, para recomençar e implementar minhas pesquisas no Departamento de Eng. Química e Eng. de Alimentos. O estado de Santa Catarina, o incentivo a pesquisa é escasso, assim, a dependência é quase total dos recursos federais e/ou privado.

No início viabilizei minhas pesquisas fazendo parcerias com empresas de pequeno porte que subsidiavam material de consumo, matéria-prima e uma bolsa de mestrado, além de disponibilizar suas instalações para o desenvolvimento de duas dissertações. Nesse contexto, a empresa ALENTO DA TERRA de vegetais minimamente processados e AMORATO SORVETES ARTESANAIS, possibilitaram o andamento das dissertações, com aporte econômico. Em 2007, submeti um projeto a FINEP em parceria com empresas do setor de maricultura e associação de maricultores. O Prof. Dr. João Borge Laurindo coordenou o projeto intitulado **“Desenvolvimento de novos produtos e melhoria tecnológica de unidades de processamento de moluscos da grande Florianópolis”**. O projeto de 2008-

2012 possibilitou a aquisição de diversos equipamentos, permitiram estruturar as pesquisas no Laboratório de Propriedades Físicas (onde desenvolvo pesquisa), tanto as coordenadas por mim, quanto as do Prof. João Borges. Projetos vinculados às dissertações e teses foram desenvolvidas em conjunto com duas empresas (parceiras no projeto), onde o layout do processamento, etapa de cozimento e processamento dos mariscos foi melhorado, evitando contaminação cruzada e aumento da vida útil dos produtos. Implementou-se nas duas empresas participantes do projeto as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A Associação de Maricultores recebeu pelo projeto uma debulhadora de mexilhões que possibilitou aumentar a produtividade da cooperativa da Grande Florianópolis, região de Palhoça, SC.

2009-2011: 2009 aprovei dois projetos de pesquisa como coordenadora no EDITAL FAPESC-UNIVERSAL e EDITAL- CIENCIAS AGRARIAS (Fundação de amparo a pesquisa de Santa Catarina). A fundação permitia o financiamento de apenas um dos editais por coordenador, assim optei pelo CA-08/2009 (termo de outorga 17289/2009-8), projeto: **Aplicação de coberturas comestíveis em frutas e hortaliças intactas e minimamente processadas para prolongamento da vida útil associada às condições de armazenamento.** Os recursos oriundos desse projeto proporcionaram o desenvolvimento de duas teses de doutorado, duas dissertações de Mestrado e oito (8) artigos científicos em revista de fator de impacto médio de 3.12, como *Postharvest Biology and Technology and International Journal of Food Microbiology*. Uma parceria com IVIA com o Dr. Lluís Palou, cuja colaboração continua até o presente. Inclui-se também, projetos de iniciação científica e trabalhos de conclusão de curso.

2011-2013, o projeto “Aplicação do CO₂ para inativação microbiana de alimentos” edital UNIVERSAL-CNPq – 2011, faixa A, foi aprovado, sendo o meu primeiro projeto no UNIVERSAL-CNPq. E, conjuntamente com o projeto FINEP, impulsionaram ainda mais as pesquisas voltadas para moluscos, especificamente mexilhões e ostras. Como resultado desses projetos tem-se duas teses e três dissertações. Além dos projetos de Iniciação Científica e projeto de conclusão de curso e três artigos publicados e dois submetidos.

Em 2010 uma parceria com a Profa. Sandra Regina Salvador Ferreira do EQA resultou na aprovação do projeto Potencial bioativos de extratos obtidos a partir de resíduos da agroindústria, Edital transversal CNPq 19/2010. Coordenadora Profa. Dra. Sandra Regina Salvador Ferreira.

2014-2017: Pré-solubilização do CO₂ para inibição do crescimento microbiano e prolongamento da vida útil de alimentos. Segundo projeto aprovado no Edital Universal-2014- faixa B sob minha coordenação. O projeto foi finalizado em 2017, ampliou o processo de uso do dióxido de carbono da escala analítica para a escala de laboratório, uma tese e uma dissertação defendidas, uma tese ainda sendo finalizada e dois artigos submetidos. Além de

uma parceria com o Dr. Morten Sivertsvik do NOFIMA (Instituto de Pescados e Aquicultura - *Department of Food Processing*), Stavanger, Noruega de 2014-2017.

2013-2018: participei do projeto **Gerenciamento de recursos hídricos em entrepostos de pescado (GHAEP)**, aprovado no Edital CNPq- MAPA, coordenado pela Dra. Danielle de Bem Luiz, da EMBRAPA- PESCA e AQUICULTURA – Palmas, TO. O projeto foi uma parceria entre a EMPRAPA – TO e Universidade Federal Fluminense (RJ), Universidade Federal do Tocantins (TO), **Universidade Federal de Santa Catarina (SC)**, Universidade de São Paulo (SP), Universidade Estadual de São Paulo (SP) e as Empresas: Indústria Gomes da Costa Ltda. (SC), Frigorífico Jahu Ltda. (RJ), Aliança do Tocantins Indústria Pesqueira Ltda. (TO), Indústria de Pescados Piracema Ltda. (TO), Geneseas Aquicultura Ltda. (SP) e Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (RJ). **Concluído o projeto, no final de 2018, resultaram um Manual de Boas Práticas para Redução de Consumo de Água pela Indústria de Processamento de Pescado e um Livro de Processamento de Resíduos da Indústria de Pescado (ambos aguardando impressão).**

2016-atual: coordeno os seguintes projetos sem aporte financeiros

- Utilização de compostos bioativos para aumento da vida útil e funcionalidade de alimentos
- Aproveitamento de resíduos da agroindústria com propriedades ativas para produção de nanocompósitos, nanocápsulas e/ou coberturas comestíveis para aplicação em alimentos.

Ambos os projetos acima estão inseridos no Projeto PrInt:

- Sustentabilidade Industrial: tratamento, aproveitamento e valorização de resíduos; tecnologias limpas; fontes renováveis de energia e uso da biodiversidade, coordenado pelo Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química;
- Nanociência e nanotecnologia: desenvolvimento de Nanoestruturas e Incorporação em Produtos Funcionais, coordenado pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências e Engenharia de Materiais.

Os projetos aprovados e financiados possibilitaram o incremento substancial nas pesquisas por mim coordenadas, refletidos através das teses, dissertações, artigos publicados e parcerias.

Embora o estado de Santa Catarina seja um dos maiores produtor e exportador de alimentos do Brasil, poucas são as pesquisas financiadas pelas empresas na área de alimentos.

As parcerias sempre foram bem-vindas em meus projetos na UFSC e externa a UFSC e Florianópolis. Buscar parcerias com o setor privado é uma constante, além de projetos para suporte financeiros em outros países, como exemplo União Européia, foram submetidos.

9.2 Projetos MINTER e DINTER com Instituto Federal Sertão-Petrolina

2011-2015: em 2010, o Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFSC, aprovou o **projeto de Mestrado e Doutorado, Modalidade MINTER e DINTER, interinstitucional fora da sede, no mérito pela CAPES no edital: CAPES-SETEC** e financiado pela FACEPE – Fundação Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco. O edital CAPES não permitia a realização dos cursos de Mestrado e Doutorado simultaneamente, o que inviabilizou o financiamento. Esse projeto teve como instituição receptora o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF SERTÃO-PE) e as instituições associadas Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI-PE), Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), EMBRAPA – Semiárido, Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Os estudantes e coorientadores eram funcionários dessas instituições.

O projeto foi implementado em 2011, a coordenação operacional do programa obrigatoriamente era feita por um professor da Instituição Receptora, neste caso, a Profa. Dra. Luciana Cavalcante de Azevedo do IF-Sertão, Coordenador Geral do Programa, pelo Coordenador do Programa sede, **Profa. Dra. Alcilene R Monteiro Fritz**, e coordenador Pedagógico Prof. Dr. João Borges Laurindo. Em 2012, após finalizar meu mandato de Coordenadora, o Prof. João assumiu a coordenação geral e eu passei a exercer a função de coordenadora pedagógica até a finalização do programa em 2015.

O projeto viabilizou os cursos de Mestrado e Doutorado fora da UFSC-Florianópolis, mas sendo um espelho do Programa sede, ou seja, seguindo as mesmas normas e regulamentos. O objetivo foi qualificar os docentes das instituições envolvidas, que ao final resultou na formação de onze (11) mestres e sete (07) doutores. Os resultados estão refletindo nas pesquisas e nas atividades de ensino e extensão, desses profissionais, além de impulsionar o crescimento regional.

Dois dos Mestrados formados no MINTER deram continuidade através da realização do curso de Doutorado na sede.

9.3 Projeto DINTER – Instituto Federal do Ceará

Em 2015 o Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos aprovou o projeto modalidade DINTER, Edital: CAPES – MINTER e DINTER 2015. A Instituição promotora: Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Programa de Pós-graduação em

Engenharia de Alimentos e Instituição receptora o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE. As Instituições associadas: EMBRAPA – Agroindústria Tropical – Fortaleza, EMBRAPA – Caprinos e Ovinos – Sobral, UFC – Universidade Federal do Ceará. O programa teve início em 2015 sob a coordenação do Prof. Dr. Bruno Augusto Mattar Carciofi do Programa Promotor e coordenação operacional do Prof. Dr. Sergio Fernando Torres de Freitas.

9.4 Projeto PROCAD UFSC-PPGEAL/ UFPA-PPCTAL

11/2008-11/2013: PROCAD-NF2008 (0309-2): Cooperação para Inovação Científica e tecnológica visando minimizar assimetrias entre programas de pós-graduação na área de alimentos. O projeto PROCAD foi aprovado em 2008 pelos programas de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos da UFSC (Líder) e de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPA (associado), visando consolidar o programa de Pós-Graduação em nível de Mestrado da UFPA, através dos projetos de pesquisa e o estabelecimento de uma parceria duradoura entre estas instituições. Promoveu o intercâmbio de docentes-orientadores e de estudantes de Pós-Graduação dos dois Programas e entre os grupos de pesquisa envolvidos no projeto. Catalisou a formação de pessoal em nível de Mestrado com quatro teses defendidas, aumentou a produção científica, e houve o aumento da nota dos dois programas junto a CAPES, tendo como consequência positiva, a implementação do curso de Doutorado em Ciência de Alimentos na UFPA.

Os projetos interinstitucionais são importantes para disseminação do conhecimento nas diversas regiões do Brasil e ao mesmo tempo o aumento considerável da visibilidade e maturidade do nosso programa através da inserção de seus professores no contato direto com outras instituições de Ensino e Pesquisa no País, estudantes de Pós-Graduação vindos de diversas regiões. Porém, o objetivo principal e mais importante foi e é a qualificação de pessoal para atuar nas regiões Norte e Nordeste do Brasil e assim criar novos grupos de pesquisa, aumentar o número de estudantes na graduação e pós-graduação, culminando com melhorias concretas para as regiões.

Comprovantes, em formato eletrônico, de “COORDENAÇÃO E PARTICIPANTE DE PROJETOS” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “E-Projetos-de-pesquisa”
- Arquivo 1: “[ARMF-PRJ-COORD-UENF-UFSC.pdf](#)”
- Arquivo 2: “[ARMF-PRJ-COOP-INTE-UFSC.pdf](#)”

10 GESTÃO INSTITUCIONAL

Além das atividades de ensino, pesquisa e extensão muitas atividades são realizadas junto aos departamentos de ensino e às coordenadorias de pós-graduação. Estas atividades permitem que as ações, os projetos de ensino, pesquisa e extensão e as estratégias adotadas sejam discutidas entre os pares. Destaco a seguir a atuação em algumas atividades de gestão.

10.1 Subcoordenação e coordenação de programa de pós-graduação

Enquanto subcoordenadora, também coordenei o Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL) do Centro Tecnológico, por duas gestões consecutivas, obtivemos aumento da nota de avaliação pela CTC-ES-CAPES de 3 para 4.

De 2008 a 2012 assumi formalmente a coordenação. Nesse período: obtivemos a elevação da nota do programa de 4 para 5; aprovamos dois projetos interinstitucionais (PROCAD e MINTER-DINTER); aumentamos o número de bolsas (via Programa REUNI da CAPES) de Mestrado de 05 para 13 e de 05 para 24 no Doutorado.

Em 2011 projetamos as demandas necessárias para viabilizar a nota 6 através da realização de um planejamento estratégico entre os professores docentes permanentes e colaboradores do programa. O foco por um objetivo comum e as diferentes competências somadas foram fundamentais para o crescimento do programa.

Ao final da gestão o programa foi indicado para nota 6 pela coordenação de área, mas não aprovado pelo CTC-ES-CAPES.

Quadro 22: Subcoordenação e coordenação de programa de pós-graduação

Período	Função	Documento
03/2004 - 02/2006	Sub-coordenadora do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	Portaria 110/GR/2004
03/2006 - 02/2008	Sub-coordenadora do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	Portaria 122/GR/2006
03/2008 - 03/2010	Coordenadora do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	Portaria 252/GR/2008
03/2010 - 03/2012	Coordenadora do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	Portaria 323/GR/2010

Durante a coordenação, também participei de órgãos de colegiado e comissões como representante do Centro Tecnológico (CTC-UFSC) na câmara de Pós-Graduação e Comissão do Pró-equipamento para aquisição de equipamentos multiusuários.

10.2 Atividades em colegiado de programas pós-graduação

Quadro 23: Atividades em colegiado de programas pós-graduação

Período	Função	Comprovação
2006 - 2008	Comissão de Dissertação do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	Portaria 016/CPGEA/2006
2009 - Corrente	Comissão de Seleção do PPGEAL-EQA-CTC-UFSC	
03/2010 - 03/2012	Representante do CTC na câmara de Pós-graduação	Portaria 282/GR/2010
2010	Comissão de seleção de candidatos ao Mestrado (MINTER) e Doutorado (DINTER)	Portaria 038/P GAL/2010
2010	Presidência da Comissão – Resolução normativa pós-graduação na UFSC	Portaria 10/PRPG/2010
08/2012 - 03/2013	Coordenadora Pedagógica do programa MINTER-DINTER para o mestrado	Portaria 14/PROPG/2012
2012	Integrante do comitê de Inovação tecnológica da UFSC	Portaria 1550/2012/GR
2012	Comissão PRÓ-EQUIPAMENTO para seleção de projetos da UFSC	Portaria 12/PROPOG/2012
07/2014 - 05/2015	Coordenadora Pedagógica do programa MINTER-DINTER para o doutorado	Portaria 14/PROPG/2012
2016	Comissão de Seleção de Processo Seletivo para ingresso ao mestrado e doutorado PPGEAL	Portaria 032/2016/PGEAL
2017	Presidente da Comissão – Reformulação do Regimento Interno no PPGEAL	Portaria 07/2017/PGEAL
09/2017 - Corrente	Presidente Comissão de Progressão Funcional	Portaria 014/EQA/2017

10.3 Atividades em Colegiado Departamental e outras

Quadro 24: Atividades em colegiado de programas de graduação

Período	Função	Documento
2007 - 02/2009	Supervisão do Laboratório de Propriedades Físicas de Alimentos (PROFI) - CTC-UFSC	Portaria 070/CTC/2007
31/07/2009 – 14/09/2009	Membro da comissão de sindicância - UFSC	Portaria 1077/GR/2009
2007 a 02/2009	Supervisão do Laboratório de Propriedades Físicas de Alimentos (PROFI) - CTC-UFSC	Portaria 156/CTC/2012
2009	Organização do COBEQ 2012	Portaria 006/EQA/2009
2010	Comissão de concurso público para o provimento de vaga de professor efetivo do Magistério Superior do Departamento de Eng., Química e Eng. de Alimentos	Portaria 004/EQA2010
2010	Selecionar pesquisador destaque para comemoração do	Portaria 320/CTC/2010

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Período	Função	Documento
	aniversário dos 50 anos da UFSC	
2010	Presidente da comissão de acompanhamento e logística do concurso público	Portaria 008/EQA2010
2012	Representante do Departamento EQA no DIT (Departamento de Inovação Tecnológica)	Portaria 1550/EQA/2012
18/09/2013 10/11/2013	– Presidente da comissão de sindicância - UFSC	Portaria 1190/2013
2014	Comissão de avaliação para progressão horizontal do Prof. Marcelo Lanza de Adjunto II para Adjunto III – EQA-CTC-UFSC	Portaria 013/EQA/2014
2014	Presidente da comissão eleitoral para chefe e subchefe do Departamento de Eng., Química e Eng. de Alimentos - CTC-UFSC	Portaria 013/ /2014/CTC
2014 a 2015	Supervisão do Laboratório de Propriedades Físicas de Alimentos (PROFI) - CTC-UFSC	Portaria 208/CTC/2014
02/2016 - 01/2018	Núcleo Docente Estruturando do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – EQA-CTC-UFSC	Portaria N° 187 2016 CTC_NDE
07/2016 - Corrente	Coordenação de estágios	Portaria 189/2016/CTC
2016	Integrante da Comissão de Ensino do EQA	Portaria CTC 078311/2016
08/2016 - Corrente	Comissão de Plano de Atividades Departamental – PAD	Portaria 325/EQA/2016
2017	Comissão para progressão funcional	Portaria. 014-EQA-2017

Comprovantes, em formato eletrônico, de “GESTÃO INSTITUCIONAL” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “F-Gestão-Institucional”
- Arquivo: “[ARMF-Gestão-Institucional.pdf](#)”

11 OUTROS

11.1 Prêmio VALE-CAPES de Dissertação

Membro da comissão julgadora das dissertações de mestrado Edição 2014, na área temática II Aproveitamento, reaproveitamento e reciclagem de resíduos e/ou rejeitos.

11.2 Premiações Advindas do Exercício de Atividades Acadêmicas

As homenagens dos estudantes de graduação para mim foram gratificantes, porque mostra que cumpro minha função como professora.

Destaque Incitação Científica 2016: orientação do trabalho de Iniciação Científica de Ana Carolina Flor Vieira. 26ª edição, UFSC.

Homenagem dos Estudantes do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos como Paraninfo, patronesse e/ou Professor Homenageado das turmas no período de 2005-2010.

11.3 Bolsas de Desenvolvimento

- 2012 – Bolsa de Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora
- Outras bolsas

Comprovantes, em formato eletrônico, de “OUTROS GESTÃO INSTITUCIONAL” encontram-se em:

- Local da pasta no DVD: “G-Outros”
- Arquivo: “[ARMF-Bolsa-Premios-Homenagens.pdf](#)”
- Arquivo: “[ARMF-GRADUAÇÃO.pdf](#)”
- Arquivo: “[ARMF-PremioCAPES-VALE-Dissertacao-2014.pdf](#)”

12 PERSPECTIVAS DE TRABALHOS FUTUROS

Ensino de graduação

Os cursos do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da UFSC, tem sido bem avaliados nos últimos anos, expresso pela nota 5 do ENADE. Os alunos na sua grande maioria são bons ou muitos bons. Entretanto, nos últimos anos temos observado uma queda na procura do curso de graduação em Engenharia de Alimentos, e ao mesmo tempo queda de rendimento e interesse dos alunos ingressante. O Núcleo Docente Estruturante do curso de Engenharia de Alimentos, no qual participo desde 2016, está discutindo uma reestruturação da concepção dos eixos temáticos do curso baseado em cinco pilares estruturantes para um currículo de Engenharia de Alimentos.

Considerando uma formação baseada na integração de conhecimentos, em que o profissional formado deve ser capaz de pensar o sistema de produção industrial de alimentos de maneira sistêmica, aproveitando os recursos da agricultura, pecuária e aquicultura, e da biodiversidade brasileira, de maneira criativa, para gerar produtos e processos sustentáveis. A partir dessa concepção apresentada pelos representantes do NDE, os eixos temáticos foram elaborados e até o momento estão sendo discutidos.

Nesse contexto apresento a seguir algumas proposições futuras para o curso:

- Contribuir de forma direta na implementação e execução dos novos eixos temáticos do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos até 2020;
- Buscar a consolidação dos eixos em conjunto com os cursos de Ciências e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Química e Eng. de Materiais;
- Inserir métodos de ensino e aprendizagem eficazes, capaz de motivar os alunos nas disciplinas que ministrou;
- Submeter projetos em nível de graduação como *Fulbright* visando melhorar ainda mais os cursos do EQA/CTC, para futuramente obterem certificação ABET;

Pos-Graduação

- Intensificar a busca por recursos para o desenvolvimento dos projetos de tese e dissertações;
- Fortalecer as parcerias existentes e estabelecer novas para aumentar a visibilidade e produtividade do grupo de pesquisa;
- Publicar capítulos e/ou livros na área.
- Contribuir para elevar o programa ao patamar de excelência com a nota sete

13 DECLARAÇÃO

Declaro serem verdadeiras as informações contidas neste Memorial de Atividades Acadêmicas.

Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

14 ANEXOS

14.1 ANEXO I – Orientação de Iniciação Científica

Quadro 25: Orientações de Iniciação Científica e projetos de atuação

Estudante	Período	Projeto
UENF		
Thiago Moreira de Resende Araújo	03/2001 - 07/2002	PIBIC - Mamão de Qualidade: caracterização físico-química e controle de maturação
UFSC		
Juliana Bolfi	PIBIC-UFSC 01/2004 a 07/2008	Estudo cinético do processamento mínimo de vegetais: influência do armazenamento, temperatura e embalagem na qualidade de frutas minimamente processadas.
Gabriela Juliano Boscollo Heleno	08/2006-07/2008	
Gloria Fantini		
Pamela Andreani	08/2008 a 07/2011	Inibição do escurecimento enzimático de frutas minimamente processadas
Maria Carolina Lambert de Mello	08/2009 a 07/2011	Uso de atmosfera modificada em alimentos que não respiram para aumento de sua vida útil: validação do modelo em mexilhões.
Carolina Siga (Projeto Finep)		
Simara Oliveira		
Camila Ferreira	08/2009 a 07/2011	Cinética de vegetais minimamente processados: influência das variáveis de processo na vida útil do produto.
Natalia Burratto Rodrigues		
Gabriela Zanghelini	08/2011 - 07/2013	Aplicação de coberturas comestíveis em frutas e hortaliças intactas e minimamente processadas para prolongamento da vida útil associada as condições de armazenamento.
Bárbara Seguin	08/2014 – 07/2016	
Naruska Radetski da Silva	8/2015 – 07/2017	
Ana Paula T. Zimann	08/2016-7/2017 2016-2018	Pré-solubilização do CO ₂ para inibição do crescimento microbiano e prolongamento da vida útil de alimentos: aplicação em ostras
Ana Carolina Vieira Flor		
Helena Kirchner Feldhaus		Inibição do crescimento microbiano aplicando alta pressão
Renata Vicente	08/2018-7/2019	Aplicação de compostos bioativos em coberturas comestíveis para aplicação em alimentos
Marielle Correia Nobias		Uso de tecnologias combinadas para inativação e/ou retardar crescimento microbiano de alimentos: aplicação em ostras.

14.2 ANEXO II – Orientação de Estágio Supervisionado

Quadro 26: Orientações de Estágio Supervisionado Obrigatório (2003 – 01-2018)

TCE	Estagiário	Matrícula	Situação	Concedente
2012369	Ana Julia Almeida César Rocha	14104018	Finalizado	Briza Indústria e Comércio de Doces LTDA
2006341	Leonardo Abreu Ozorio	15100892	Finalizado	UFSC
2005664	Nathália Barreto Robbi	12200789	Finalizado	Paripassu Aplicativos Especializados LTDA ME
2002650	Nathálya Matos Salvador	14100997	Finalizado	Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC
724072	Isabela Pereira da Silva	15250201	Finalizado	Sumone Serviços de Tecnologia S.A
711782	Ana Paula dos Santos Silva	11204460	Finalizado	Cocamar Cooperativa Agroindustrial
711158	Arthur Traferi Nassif	10103151	Finalizado	Cervejaria Farrapos LTDA
707584	Marcelo Cavejon	11101021	Finalizado	BRF S.A.
698232	Ana Carolina Flôr Vieira	12203684	Finalizado	Papenborg Laticínios LTDA
698981	Mariana Aguiar Cargnin	12200787	Finalizado	GDC Alimentos S.A
698803	Gabriel Oliveira de Carvalho	10200763	Finalizado	GDC Alimentos S.A
698468	Jéssica Alberton	12204472	Finalizado	Frimesa Cooperativa Central
688179	Roseane Camargo Goulart	8245803	Finalizado	UFSC
689676	Camila Pereira Leite	10203499	Finalizado	3D Congelados e Resfriados LTDA - ME
651693	Vendelino Oenning Neto	9145026	Finalizado	TNS NANOTECNOLOGIA LTDA
586514	Giovana Girardi	13104572	Finalizado	GDC Alimentos S.A
566301	Silmara Zandonai	9245041	Finalizado	Cooperativa Central Aurora Alimentos
526271	Fernanda Diniz Pasqualetti	8245057	Finalizado	REFISA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
495426	Fernanda Lazzari	9145011	Finalizado	Sorveteria Creme Mel S.A
457766	Bianca Maestri	9245044	Finalizado	Nugali Chocolates Indústria e Comércio LTDA - ME
441169	Tatiane Mitcheli Mora Pereira	7245032	Finalizado	Frimesa Cooperativa Central
427690	Tatiane Mitcheli Mora Pereira	7245032	Finalizado	Frimesa Cooperativa Central
377663	Maria Carolina Lambert de Melo	7245042	Finalizado	Duas Rodas Industrial Ltda
374803	Camila Guindani	7245043	Finalizado	PBG S.A.
275467	Ariane Gallo Soldatelli	4245040	Finalizado	Irmãos Molon Ltda
264797	Ariane Gallo Soldatelli	4245040	Finalizado	GDC Alimentos S.A
226593	Juliana Lemfers Pinheiro	3245101	Finalizado	SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
213185	Leandro Rodrigues da Costa	2245159	Finalizado	Johnsondiversey Brasil Ltda

Quadro 27: Estágios Supervisionados Não Obrigatórios orientados (2003-2018)

TCE	Estagiário	Matrícula	Situação	Concedente
2006342	Lucas Moreira Carmo	15205876	Finalizado	UFSC
728639	Clara Karam Zanelato	15205552	Finalizado	UFSC
700042	Henrique Lessa de Araujo	16250071	Finalizado	UFSC
2009690	Jéssica Vardanega	11101016	Finalizado	Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca

TCE	Estagiário	Matrícula	Situação	Concedente
2009695	André Luiz Vardanega	14104014	Finalizado	Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
699935	Camila da Fonseca	14200880	Finalizado	Macedo Agroindustrial LTDA

14.3 ANEXO III – Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso

Trabalhos de conclusão de curso desenvolvidos na Universidade Federal de Santa Catarina e orientados pela Profa. Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz e todos na Graduação em Engenharia de Alimentos. Os TCC estão disponíveis para consulta no endereço eletrônico <http://www.eqa.ufsc.br>

- **Alexandra Monteiro Strausser.** Projeto de trocador de calor a placas por meio de simulação computacional. 2018.
- **Helena Kirchner Feldhaus.** Incorporação de curcumina e de micro cristais de curcumina em revestimentos comestíveis à base de hidroxipropilmetilcelulose. 2018.
- **Mariana Aguiar Cargnin.** Influência da impregnação a vácuo de curcumina nas características físico-químicas de ostras. 2017
- **Ana Paula T. Zimmann.** Efeito do tratamento térmico em *vibrio parahemoticus* em ostras. 2017.
- **Naruska Radetski da Silva.** Caracterização físico-química e microbiológica de polpa do fruto de juçara tratada por tecnologia emergente que combina tratamento térmico e radiação ultravioleta. 2016.
- **Pamela Zmorzynski.** Influência dos componentes incorporados na solução filmogênica a base de Hidroximetilpropilcelulose: avaliação das propriedades mecânicas, óticas e de barreira do filme. 2015.
- **Vinicius Block Farias.** Elaboração e caracterização de filmes a base de gelatina e ácido oléico quanto suas propriedades mecânicas. 2014.
- **Maria Carolina Lambert de Melo.** Avaliação do processo de cocção na textura e nas características sensoriais de lula (*Loligo spp*). 2014.

14.4 ANEXO IV – Orientação de Mestrado

Todas as orientações que realizei constam nos Quadros a seguir. As mesmas estão organizadas em ordem decrescente e aquelas que foram realizadas pela UFSC estão disponíveis e podem ser consultadas no endereço eletrônico <http://ppgeal.posgrad.ufsc.br/> Ainda, no item “Atividades de Ensino e Orientação” dos anexos comprobatórios encontram-se os respectivos comprovantes.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

As defesas de dissertações descritas no Quadro 28, para os estudantes da PPGEAL-UFSC obtiveram a titulação de **Mestre em Engenharia de Alimentos (UFSC)**. As duas orientações realizadas e defendidas na UENF os mestrandos obtiveram a titulação de **Mestre em Produção Vegetal** disponíveis em <http://uenf.br/posgraduacao/producao-vegetal/teses-e-dissertacoes-concluidas/mestrado/mestrado-conclusao-em-2003/>

Quadro 28: Orientações de Mestrado Concluídas

Ano / Local	Mestre (Fonte financiadora)	Título da Dissertação
2018 UFSC	Betina Luiza Koop (CAPES)	Impregnação a vácuo de curcumina em ostras: estudo do parâmetro do processo.
2018 UFSC	Milena Nascimento (CNPq)	Incorporação de curcumina em revestimentos comestíveis a base de HPMC
2017 UFSC	Francine Oliveira Batista (CNPq)	Estudo da influência das doses de radiação nas propriedades físico-química e sensorial instrumental de morango.
2017 UFSC	Carlos Alexandre Ribeiro Lima	Radiação UV-C combinada a extração assistida por ultrassom para obtenção de extratos de tomate cereja ricos em compostos bioativos.
2016 UFSC	Romildo Santos de Sousa (CAPES)	Incorporação e avaliação do efeito antimicrobiano de óleo de alecrim em cobertura comestível para aumento da vida útil de alimentos.
2015 UFSC	Fernanda Fidler (CAPES)	Determinação da solubilidade do CO ₂ em carnes de cordeiro.
2014 UFSC	Laura Sacartazzini (CAPES)	Elaboração de cobertura comestível a partir de resíduo à base de gelatina e avaliação da sua aplicação em physalis (<i>Physalis peruviana L.</i>).
2013 UFSC	Lenilton Santos Soares. (CAPES-Reuni)	Estudo do processo de pré-solubilização de CO ₂ em ostras.
2013 UFSC	José Carlos Pita (MINTER)	Desidratação osmótica e secagem convectiva de uva para obtenção de uva passa cv <i>Crimson</i>
2012 UFSC	Francisco Eneas Konkel (Vínculo com a Industria)	Estudo da secagem de salame.
2012 UFSC	Gabriel Mattar	Influência do processo de secagem convectiva na qualidade da carragenana extraída de <i>Kappaphycus alvarezii</i> .
2011 UFSC	Gabriel Junqueira Cabral (CAPES)	Simulação do acondicionamento sob atmosfera modificada de queijo tipo minas frescal e determinação experimental do coeficiente de difusão e solubilidade do CO ₂ no produto.
2011 UFSC	Juliano Vinícius Tosati (CAPES-Reuni)	Determinação da permeabilidade de gases em filmes comestíveis.
2010 UFSC	Marieli de Lima (CAPES)	Caracterização físico-química e microbiológica de mexilhão <i>perna</i> acondicionado sob atmosfera modificada. 2010.
2009 UFSC	Cristiane Fagundes (CAPES)	Estudo cinético do processamento mínimo de maçãs (<i>Malus Doméstica B.</i>) var. GALA.
2007 UFSC	Lisiane das Neves Barbosa (CNPq)	Influência da Temperatura na composição gasosa e parâmetros físico-químicos e sensoriais de cenoura orgânica minimamente processada

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Mestre (Fonte financiadora)	Título da Dissertação
2006 UFSC	Miquele Lazzarin Padula	Influência de diferentes tipos de embalagens em brócolis minimamente processados
2005 UFSC	Katherine Helena de Oliveira	Comportamento Reológico de Diferentes Tipos de Sorvete.
2003 UENF	Talita Pereira (FENORTE)	Estudo das melhores condições de armazenamento na conservação pós-colheita de goiaba (<i>Psidium Guajava L.</i>) de polpa branca, sob refrigeração e temperatura ambiente.
2003 UENF	Flávio Diniz Soares (FENORTE)	Avaliação dos componentes voláteis de fruto de goiabeira <i>Cv cortibel</i> de polpa branca acondicionadas com e sem embalagem em diferentes temperaturas.

O ano indicado na Quadro 29, para as orientações em andamento, se refere ao planejado para a sua conclusão. Todas estão sendo realizadas na UFSC

Quadro 29: Orientações de Mestrado em Andamento

Ano / Local	Mestrando (Fonte financiadora)	Título da Dissertação
2019 UFSC	Maria Jaízia dos Santos Alves (CNPq)	Influência da oxidação fotocatalítica de etileno na maturação e nas propriedades físico-químicas de tomate cereja.
2020 UFSC	Ana Carolina Flor Vieira (CAPES)	Desenvolvimento, caracterização e avaliação de biofilmes ativos contendo nanopartículas de prata.

14.5 ANEXO V – Orientação e coorientação de Doutorado

Nas defesas descritas no Quadro 30, os doutorandos obtiveram a titulação de Doutor em Engenharia de Alimentos (UFSC)

Quadro 30: Orientações de Doutorado Concluídas

Ano / Local	Doutor (Fonte financiadora)	Título da Tese
2018 UFSC	Laura Scartazzini (CAPES)	Estudo da atividade antifúngica do óleo essencial de menta incorporado em coberturas comestíveis à base de gelatina para aplicação em morango (<i>Fragaria x ananassa</i>).
2017 UFSC	Juliano Vinicius Tosati (CAPES)	Cobertura comestível à base de amido de cúrcuma: estudo do processo de migração e liberação da curcumina em meio simulante e efeito antimicrobiano em salsicha.

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Ano / Local	Doutor (Fonte financiadora)	Título da Tese
2016 UFSC	Gabriel Junqueira Cabral (CAPES)	Estudo da Pré-solubilização de CO ₂ em queijo minas frescal.
2014 UFSC	Marieli de Lima (CAPES)	Aplicação do CO ₂ para aumento de vida útil de mexilhão <i>perna perna</i> (l): estudo do processo de pré-solubilização e acondicionamento sob atmosfera modificada ativa.
2013 UFSC	Kessiane Silva de Moraes (CAPES)	Influência da atmosfera modificada e cobertura comestível na qualidade de <i>physalis</i> (<i>Physalis peruviana L.</i>) armazenada em diferentes temperaturas.
2013 UFSC	Cristiane Fagundes (CAPES)	Aplicação de cobertura comestível com propriedades antifúngicas e atmosfera modificada para manutenção da qualidade de tomate cereja (<i>Lycopersicon esculentum var. Cerasiforme</i>) armazenado sob diferentes temperaturas.
2013 UFSC	Katherine Helena Oliveira de Matos	Inativação microbiana em ostras (<i>Crassostrea gigas</i>) in natura empregando dióxido de carbono supercrítico

Atualmente, são 6 as orientações de doutorado em andamento, iniciadas a partir de 2016.

Quadro 31: Orientações em Andamento – Doutorado em Engenharia de Alimentos

Início / Local	Doutorando (Fonte financiadora)	Título da Tese
2018 UFSC	Betila Luiza Koop (CAPES)	Extração e encapsulação de compostos termogênicos como agentes de redutores de tecidos adiposo branco
2018 UFSC	Milena Nascimento (CAPES)	Incorporação de nanocristais de curcumina em coberturas comestíveis para aplicação em prato e mozzarella
2017 UFSC	Jessica Fonseca (CAPES)	Produção, caracterização e aplicação TiO ₂ em biopolímeros/polímeros sintéticos para redução de respiração de mamão <i>Papaya cv Golden</i>
2017 UFSC	Fabiola Diniz Soares (CAPES)	Extração, encapsulamento e estudo de liberação de nanopartículas de própolis em fluido simulante de alimento
2016 UFSC	Nely Almeida Pedrosa	Extração de proteína de pena de alto valor biológico para aplicação em formulados alimentícios, fármacos e cosméticos
2015 UFSC	Fernanda Fidle (CAPES)	Aplicação do CO ₂ associado a tecnologias não térmicas para aumento da vida útil de ostras

Possuo participação como co-orientador em duas dissertações de doutorado (Quadro 32).

Memorial de Atividades Acadêmicas de Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Quadro 32: Coorientações concluídas – Doutorado em Engenharia de Alimentos

Início / Local	Aluno (Fonte financiadora)	Título da Tese
2015 UFSC	Fabiana Rodrigues Dantas (Projeto MINTER-DINTER-IFPE)	Efeito do congelamento e da aplicação do dióxido de carbono nas características físico-químicas e microbiológicas em carne de cordeiro.
2017 UFSC	Lenilton Santos Soares	Recuperação de compostos orgânicos voláteis de produtos e subprodutos do processamento de ostras (<i>Crassostrea gigas</i>) por pervaporação.

Quadro 33: Supervisões concluídas de Pós-Doutorado

Ano	Pesquisador (Fonte financiadora: CAPES-PNPD)
2015	Josamaique Gilson Venera
2017	Lenilton Santos Soares
2016	Josamaique Gilson Venera
2014	Marieli de Lima
2014	Luiz Gustavo Gonçalves Rodrigues
2011	Lindomar Alberto Lerin

Quadro 34: Supervisão em andamento de Pós-Doutorado

Ano	Pesquisador (Fonte financiadora: CAPES-PNPD)
2017	Lenilton Santos Soares