



Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior



Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/5886878253985224>

ID Lattes: **5886878253985224**

Última atualização do currículo em 19/06/2021



Bacharel em Biologia (2016) pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e Mestre em Microbiologia Agrícola (2018) pela Universidade Federal de Lavras; Têm experiência em microbiologia de alimentos, microbiologia ambiental, resistência antimicrobiana, isolamento e identificação de microrganismos, óleos essenciais como antimicrobianos naturais, uso de bactérias como promotor de crescimento em plantas e elaboração de novos produtos fermentados. Atualmente é Doutorando em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Lavras e membro do Núcleo de Estudos em Fermentações - NEFER, desenvolvendo pesquisa com alimentos e bebidas fermentadas. Seu tema de tese é sobre Kombucha. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior
Nome em citações bibliográficas	COSTA JÚNIOR, P. S. P.; JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO COSTA; COSTA JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/5886878253985224
Orcid iD	 https://orcid.org/0000-0001-9918-963X

Endereço

Formação acadêmica/titulação

2018	Doutorado em andamento em Microbiologia Agrícola (Conceito CAPES 6). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil. Título: FERMENTAÇÃO DE KOMBUCHA A BASE DE CAFÉ ARÁBICA COM POTENCIAL FUNCIONAL, Orientador:  Rosane Freitas Schwan. Coorientador: Disney Ribeiro Dias / Karina Teixeira Magalhães Guedes. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: Kombucha.
2016 - 2018	Mestrado em Microbiologia Agrícola (Conceito CAPES 6). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil. Título: ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ENDOFÍTICAS DE RAÍZES DE ALHO E CARACTERIZAÇÃO DA PROMOÇÃO DE CRESCIMENTO EM MERISTEMAS MICROPROPAGADOS, Ano de Obtenção: 2018. Orientador:  Joyce Dória Rodrigues. Coorientador: Rosane Freitas Schwan / Disney Ribeiro Dias. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: Auxina; Fixação de Nitrogênio; Fitormônio. Grande área: Ciências Biológicas
2011 - 2016	Graduação em Biologia. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil. Título: Elaboração de Linguça Frescal de Peixe: Uso de Óleo Essencial como Aromatizante e Antimicrobiano Natural. Orientador: Norma Suely Evangelista-Barreto.
2008 - 2010	Ensino Médio (2º grau). Instituto Federal da Bahia, IFBA, Brasil.

Formação Complementar

2019 - 2019	Tratamento de dados de cromatografia gasosa. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2019 - 2019	1º Ciclo de Palestras em Produção de Cerveja. (Carga horária: 10h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2019 - 2019	PFGE- Separação cromossomal de leveduras. (Carga horária: 20h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2019 - 2019	Desvendando a técnica de PFGE (Eletroforese em gel em campo pulsante). (Carga horária: 4h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2019 - 2019	Curso de centrifugação e pipetagem. (Carga horária: 3h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2018 - 2018	Separação e Purificação de Bioprodutos. (Carga horária: 4h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2018 - 2018	Identificação de microrganismos pela técnica de Maldi TOF MS. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Princípios básicos e aplicações da cromatografia líquida de alta eficiência. (Carga horária: 2h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Cafés com mais sabor: métodos de processamento, fermentação e obtenção. (Carga horária: 2h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Biopurification System (Biomed) for Control of Pesticides Contamination. (Carga horária: 2h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Oficina dos Fermentados. (Carga horária: 4h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Microbiologia e suas aplicações. (Carga horária: 2h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2017 - 2017	Biodiversidade Microbiana e os Avanços na Identificação de Novas Espécies. (Carga horária: 20h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2016 - 2016	How to write impact factor manuscripts. (Carga horária: 3h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
2016 - 2016	Curso de Estatística. (Carga horária: 16h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2015 - 2015	Técnicas moleculares e aspectos biogeográficos no estudo da diversidade de. (Carga horária: 8h). Universidade Federal da Bahia, UFBA, Brasil.
2015 - 2015	Microbiologia de alimentos. (Carga horária: 8h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2014 - 2014	Produção de Enzimas de Interesse Industrial e Amb.. (Carga horária: 102h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2014 - 2014	Citogenética Humana. (Carga horária: 4h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2014 - 2014	CURSO DE REDAÇÃO DE PATENTES. (Carga horária: 30h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2014 - 2014	Isolamento e Identificação de Salmonella. (Carga horária: 40h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2012 - 2012	Filogenia Molecular. (Carga horária: 6h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2012 - 2012	Biossegurança e o Gerenciamento de Resíduos. (Carga horária: 4h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2011 - 2011	Imunodiagnóstico. (Carga horária: 6h). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.
2008 - 2010	Técnico em Informática. Instituto Federal da Bahia, IFBA, Brasil.

Atuação Profissional

Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.

Vínculo institucional

2016 - Atual

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.

Vínculo institucional
2014 - 2015
Outras informações
Vínculo institucional
2013 - 2013
Outras informações
Vínculo institucional
2011 - 2012
Outras informações

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Estágio, Carga horária: 20
Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Ambiental - LABMAA

Vínculo: Iniciação Científica, Enquadramento Funcional: Voluntário, Carga horária: 20
Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Ambiental - LABMAA

Vínculo: Iniciação Científica, Enquadramento Funcional: Voluntário, Carga horária: 10
Laboratório de Microbiologia Evolutiva - LABEV

Projetos de pesquisa

2016 - Atual

BACTÉRIAS PROMOTORAS DE CRESCIMENTO NO CULTIVO DE MERISTEMAS DE ALHO EM MICROBIORREATORES

Descrição: O objetivo principal deste projeto é avaliar o potencial promotor de crescimento de bactérias da coleção CCMA (Coleção de Culturas da Microbiologia Agrícola/ UFLA-MG), além de promover melhorias dos atributos fitotécnicos, nutricionais e fisiológicos de meristemas de alho cultivados em microbiorreatores sob ação de bactérias promotoras de crescimento em plantas..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedrosa Costa Júnior - Integrante / Rosane Freitas Schwan - Integrante / Joyce Dória Rodrigues Soares - Coordenador / Disney Ribeiro Dias - Integrante / Felipe Pereira Cardoso - Integrante.

2015 - Atual

Potencial biotecnológico de fungos filamentosos e bacterias na degradação de escamas de peixe

Descrição: A aquicultura é uma atividade economicamente viável, destacando-se como um ramo em ascensão no Brasil, devido ao grande potencial hídrico do país. Durante o processo de industrialização do pescado, os resíduos gerados têm contribuído para o aumento da poluição ambiental, trazendo sérios prejuízos ecológicos, sanitários e econômicos. Uma alternativa em potencial para o aproveitamento dos resíduos na indústria de pescado é o desenvolvimento de novos produtos mediante utilização desses resíduos, por meio da bioconversão. O presente trabalho tem como objetivo estudar o potencial biotecnológico de fungos filamentosos e bactérias proteolíticas em processos envolvendo a degradação de escamas de peixes. Projeto registrado sob o processo 23007.006581/2015-13, e o mesmo encontra-se cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação com o código PRPPG1246.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (3) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedrosa Costa Júnior - Integrante / Norma Suely Evangelista-Barreto - Coordenador / Jéssica Ferreira Mafra - Integrante / Aura Lacerda Crepaldi - Integrante / Phelippe Arthur Santos Marbach - Integrante.

2015 - Atual

Uso de extratos vegetais e revestimento com quitosana na conservação do pescado
Descrição: Este projeto tem como objetivo estudar o uso de extratos de macroalgas, vegetais, óleos essenciais e polímeros de quitosana isolados ou em associação visando estender o tempo de prateleira de produtos da pesca, bem como minimizar a ação microbiana e a oxidação de lipídeos.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (5) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedrosa Costa Júnior - Integrante / Brenda Borges Vieira - Integrante / Norma Suely Evangelista-Barreto - Coordenador / ALINE DOS SANTOS RIBEIRO - Integrante / Antonia Vicentina Nunes Rodrigues - Integrante / Aura Lacerda Crepaldi - Integrante / Alessandra Santana Silva - Integrante / Mariana Pereira Santana Real - Integrante.

2014 - Atual

Elaboração de salame de peixe tipo italiano: uso de especiarias como aromatizante e antimicrobiano natural

Descrição: A produção de salames tem sido cada vez mais voltada para a obtenção de produtos seguros e estáveis, sem deixar de atender às expectativas do consumidor quanto à sua qualidade. Esta tendência tem levado a busca por compostos alternativos, como a utilização de bacteriocinas que possam substituir ou atuar de forma sinérgica com os conservantes químicos de modo a promover à estabilidade microbiana do produto final à ação de micro-organismos causadores de deterioração ou causadores de doenças veiculadas por alimentos (DVAs). As especiarias por muito tempo têm sido utilizadas na formulação de embutidos cárneos, entre eles o salame tipo italiano. Entretanto, como não é submetido a ratamento térmico, o salame muitas vezes é responsável pela veiculação de patógenos alimentares como *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. As especiarias são conhecidas por exercerem uma estabilidade frente à ação de

micro-organismos, estando inseridas no grupo de alimentos estáveis. A propriedade onservante das especiarias está relacionada com a presença de compostos com ação antimicrobiana, podendo ser utilizados no combate a bactérias deteriorantes. O alecrim, o orégano e o cravo da índia são alguns dos condimentos e especiarias que apresentam propriedades antioxidantes e antimicrobianas em produtos alimentícios, bem como são usados para realçar o sabor e o flavor dos alimentos. Projeto aprovado sob o processo 23007.010163/2014-40 e cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação com o código PRPPG952..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior - Integrante / Brenda Borges Vieira - Integrante / Norma Suely Evangelista-Barreto - Coordenador.

O risco de micro-organismos patogênicos e resistentes aos agentes antimicrobianos e veiculados por alimentos

Descrição: O ambiente estuarino é reconhecidamente um local de aporte de águas contaminadas de diferentes fontes, sendo um reservatório crítico para diversas espécies bacterianas entéricas. A capacidade dos micro-organismos em causar gastroenterite humana, sob a forma de surtos ou casos esporádicos associados ao consumo de moluscos in natura ou insuficientemente cozidos, aumenta sua importância para a Vigilância Sanitária de Alimentos. Baseado nisso, este trabalho tem como objetivo avaliar a suscetibilidade a diferentes agentes antimicrobianos comerciais comumente utilizados pela população bem como verificar fatores de virulência dos micro-organismos *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae*, *Salmonella* e *Enterococcus faecalis* isolados de amostras ambientais e alimentos..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (6) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior - Integrante / Norma Suely Evangelista-Barreto - Coordenador / Rebeca Ayala Rosa da Silva - Integrante / Marly Silveira Santos - Integrante / Antonio Pedro Fróes de Farias - Integrante / Adriana Pereira Sampaio - Integrante / Elaine Araújo de Carvalho - Integrante.

2012 - Atual

Projetos de extensão

2016 - Atual

Núcleo de Estudos em Fermentações - NEFER

Descrição: Núcleo de Estudos composto por docentes e discentes do programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola.

Situação: Em andamento; Natureza: Extensão.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior - Integrante / Rosane Freitas Schwan - Coordenador.

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia.

Idiomas

Inglês

Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Prêmios e títulos

2014

Certificado de Honra ao Mérito ao trabalho de PIBIC "Avaliação microbiológica, eficiência e rotulagem de detergentes preparados artesanalmente em Cruz das Almas", Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Produções

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos



1. CAVALCANTI, VYTÓRIA PISCITELLI ; ARAÚJO, NEILTON ANTONIO FIUSA ; MACHADO, NATÁLIA BERNARDES ; **COSTA JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO** ; PASQUAL, MOACIR ; ALVES, EDUARDO ; SCHWAN-ESTRADA, KÁTIA REGINA FREITAS ; DÓRIA, JOYCE . Yeasts and Bacillus spp. as potential biocontrol agents of Sclerotinia sclerotiorum in garlic. SCIENTIA HORTICULTURAE **JCR**, v. 261, p. 108931, 2020.
Citações: 1
2. **COSTA JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO**; CARDOSO, FELIPE PEREIRA ; MARTINS, ADALVAN DANIEL ; TEIXEIRA BUTTRÓS, VICTOR HUGO ; PASQUAL, MOACIR ; DIAS, DISNEY RIBEIRO ; SCHWAN, ROSANE FREITAS ; DÓRIA, JOYCE . Endophytic bacteria of garlic roots promote growth of micropropagated meristems. MICROBIOLOGICAL RESEARCH **JCR**, v. 241, p. 126585, 2020.
3. DEUS, F. P. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; SOUZA, A. C. ; ABREU, L. R. ; PICCOLI, R. H. . Diagnóstico e propostas de ações visando a melhoria da qualidade microbiológica do leite cru recebido em laticínio localizado no sul de Minas Gerais. Higiene Alimentar, v. 33, p. 2470-2475, 2019.
4. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; FERREIRA, M. A. ; BISPO, A. S. R. ; VIEIRA, B. B. ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . Atividade antimicrobiana de óleos essenciais de diferentes especiarias. Higiene Alimentar, v. 33, p. 2697-2701, 2019.
5. EVANGELISTA-BARRETO, NORMA SUELY ; **COSTA JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO** ; VIEIRA, BRENDA BORGES . Control of psychrotrophic bacteria and Escherichia coli in frescal type fish sausage using oregano essential oil. BOLETIM DO INSTITUTO DE PESCA (ONLINE) **JCR**, v. 44, p. 68-73, 2018.
6. ROCHA BISPO, ALINE SIMÕES DA ; FERREIRA MAFRA, JÉSSICA ; **COSTA JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO** ; DE OLIVEIRA, THIAGO ALVES SANTOS ; ALVES DUARTE, ELIZABETH AMÉLIA ; BARRETO, NORMA SUELY EVANGELISTA- . Formulation of culture media using fish scale bioconversion. SDRP Journal of Earth Sciences & Environmental Studies, v. 4, p. 534-540, 2018.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. SANTOS, J. C. ; NUNES, V. J. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; OLIVEIRA, T. F. ; FRANCO, M. N. ; NASCIMENTO, R. P. . Produção de celulasas e xilanases em bagaço de cana e milhoca pela estirpe Streptomyces misionensis PESB-25. In: ENZITEC, 2012, Blumenau. Resumos Produção de enzimas - bioprocessos, 2012.

Resumos publicados em anais de congressos

1. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; CARDOSO, F. P. ; MARTINS, A. D. ; SCHWAN, R. F. ; SOARES, J. D. R. . Colonization of plant growth promoting bacteria inside garlic meristem in in vitro culture. In: Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola, 2019, Lavras. SIMA 2019 - Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola, 2019.
2. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; CARDOSO, F. P. ; MARTINS, A. D. ; SCHWAN, R. F. ; SOARES, J. D. R. . Chlorophyll content in garlic leaves inoculated with Plant Growth Promoting Bacteria (PGPB) in vitro. In: Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola, 2019, Lavras. SIMA 2019 - Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola, 2019.
3. CAVALCANTI, V. P. ; CARDOSO, F. P. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; DÓRIA, J. . Antagonistic activity of endophytic bacteria against Athelia (Sclerotium) rolfsii on garlic. In: 51º Congresso Brasileiro de Fitopatologia, 2019, Recife - PE. Anais do 51º CBF, 2019.
4. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; MOURA, G. G. D. ; CARDOSO, F. P. ; MARTINS, A. D. ; MELO, D. S. ; SCHWAN, R. F. ; DÓRIA, J. . Efficacy of Azospirillum brasiliense on biological control of garlic (Allium sativum L.) phytopathogens. In: XVI Symposium on Biological Nitrogen Fixation with NON-LEGUMES and IV Latinamerican Workshop of PGPR, 2019, Foz do Iguaçu - PR. Abstract Book, 2019.
5. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; CARDOSO, F. P. ; DIAS, D. R. ; SCHWAN, R. F. ; SOARES, J. D. R. . Avaliação da Produção de Auxina (AIA) por Bactérias Endofíticas de Raiz de Alho (Allium sativum L.). In: XXVII Congresso da Pós-Graduação da UFLA, 2018, Lavras, MG. XXVII Congresso da Pós-Graduação da UFLA, 2018.
6. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; MOTA, M. C. B. ; SOUZA, T. P. ; CARVALHO, B. F. ; SCHWAN, R. F. . MICROBIOLOGICAL EVALUATION OF HOMEMADE MAYONNAISE MARKETED IN SNACK BARS OF LAVRAS ? MG. In: IV International Symposium on Microbiology and Biotechnology, 2018, Viçosa, MG. IV International Symposium on Microbiology and Biotechnology, 2018.
7. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; RODRIGUES, A. V. N. ; VIEIRA, B. B. ; TELES, S. ; SILVA, F. ; MACEDO, C. F. ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . Evaluation of the antimicrobial activity of the seaweed ethanol extract Laurencia sp.. In: II Simpósio em Microbiologia Agrícola, 2017, Lavras. II Simpósio em Microbiologia Agrícola, 2017.
8. SOUZA, J. R. ; ABREU, C. G. ; LOPES, A. C. A. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; PASSAMANI, F. R. F. ; SCHWAN, R. F. . Assessment of fungal contamination in peanut kernels. In: II Simpósio em Microbiologia Agrícola, 2017, Lavras - MG. II Simpósio em Microbiologia Agrícola, 2017.
9. GASPAR, S. S. ; FERNANDES, M. L. P. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; ASSIS, L. L. R. ; SOARES, J. D. R. ; SCHWAN, R. F. . MICROBIAL VIABILITY AND TEMPERATURE MONITORING DURING THE PROCESS OF COMPOSTING FROM VEGETABLE RESIDUES. In: 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017, Foz do Iguaçu. Anais - 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017.
10. FERNANDES, M. L. P. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; SIMÕES, L. A. ; FERNANDES, N. A. T. ; PEREIRA, A. A. ; SOUZA, A. C. ; DIAS, D. R. ; SCHWAN, R. F. . PREPARATION OF PETIT SUISSE OF KEFIR WITH STRAWBERRY FLAVOR. In: 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017, Foz do Iguaçu. Anais - 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017.
11. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; FERNANDES, N. A. T. ; SILVA, J. A. N. ; COIMBRA, J. M. ; FERNANDES, M. L. P. ; GASPAR, S. S. ; SOUZA, L. C. ; MIGUEL, M. G. C. P. ; DIAS, D. R. ; SCHWAN, R. F. . PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND

- ELABORATION OF PROBIOTIC FERMENTED BEVERAGE WITH EXTRACT FROM CASTANHADO-PARÁ (*Bertholletia excelsa*). In: 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017, Foz do Iguaçu. Anais - 29º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2017.
12. CARVALHO, E. A. ; SOUZA, I. F. ; MAFRA, J. F. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; OLIVEIRA, T. A. S. ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM ÁGUA E OSTRAS DE CULTIVO PROVENIENTES DA BAÍA DO IGUAPE, CACHOEIRA ? BA. In: III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015, Cruz das Almas. Anais do III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015.
13. VIEIRA, B. B. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; MAFRA, J. F. ; MARQUES, V. F. ; RIBEIRO, A. S. ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE DIFERENTES ESPECIARIAS. In: III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015, Cruz das Almas. Anais do III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015.
14. MARQUES, V. F. ; MAFRA, J. F. ; VIEIRA, B. B. ; FERNANDES, J. C. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS EM ANCHOVAGEM DE TILÁPIA (*OREOCHROMIS NILOTICUS*). In: III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015, Cruz das Almas. Anais do III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015.
15. MAFRA, J. F. ; MARQUES, V. F. ; VIEIRA, B. B. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; CARNEIRO, C. S. ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. . POTENCIAL ANTAGÔNICO, SUSCETIBILIDADE ANTIMICROBIANA E FATORES DE VIRULÊNCIA DE BACTÉRIAS LÁCTICAS PROVENIENTES DA FERMENTAÇÃO DE PESCADO. In: III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015, Cruz das Almas. Anais do III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015.
16. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. ; VIEIRA, B. B. ; MAFRA, J. F. ; MARQUES, V. F. ; RIBEIRO, A. S. . MONITORAMENTO DO PROCESSO DE MATURAÇÃO DE LINGUIÇA DE PEIXE FRESCAL TIPO TOSCANA ELABORADO COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO E MANJERICAO. In: III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015, Cruz das Almas. Anais do III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação, 2015.
17. SILVA, REBECA AYALA ROSA DA ; VIEIRA, BRENDA BORGES ; SILVEIRA, CARLA SILVA DA ; CARVALHO, ELAINE ARAÚJO DE ; **JÚNIOR, PAULO SÉRGIO PEDROSO COSTA** ; BARRETO, NORMA SUELY EVANGELISTA . Análise Microbiológica do Pescado Salgado e Seco Comercializado no Mercado Municipal de Cruz Das Almas, Bahia, Brasil. In: XII Latin American Congress on Food Microbiology and Hygiene, 2014, Foz do Iguaçu. Proceedings of the XII Latin American Congress on Food Microbiology and Hygiene, 2014. p. 371.
18. VIEIRA, B. B. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. ; REIS, N. S. ; SILVEIRA, C. S. . RESISTÊNCIA ANTIMICROBIANA E ATIVIDADE ANTAGÔNICA DE BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁCTICAS FRENTE A MICRO-ORGANISMOS PATOGENICOS. In: III RECONCITEC, 2014, Cruz das Almas. Anais do III RECONCITEC, 2014.
19. EVANGELISTA-BARRETO, N. S. ; MAFRA, J. F. ; CARNEIRO, C. ; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** . QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS MOLUSCOS BIVALVES COMERCIALIZADOS NO MERCADO MUNICIPAL DE MARAGOGIPE, BA. In: III RECONCITEC, 2014, Cruz das Almas. Anais do III RECONCITEC, 2014.
20. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. ; VIEIRA, B. B. ; SANTOS, M. S. ; MAFRA, J. . AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA, EFICIÊNCIA E ROTULAGEM DE DETERGENTES PREPARADOS ARTESANALMENTE EM CRUZ DAS ALMAS ? BAHIA. In: III RECONCITEC, 2014, Cruz das Almas. Anais do III RECONCITEC, 2014.
21. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.** ; EVANGELISTA-BARRETO, N. S. ; VIEIRA, B. B. ; CARVALHO, E. A. ; SANTOS, M. S. . AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E EFICIÊNCIA DOS DETERGENTES COMERCIALIZADOS NOS SUPERMERCADOS DE CRUZ DAS ALMAS ? BA. In: III RECONCITEC, 2014, Cruz das Almas. Anais do III RECONCITEC, 2014.

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. SOARES, J. D. R.; **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**; MARTINS, A. D.. Participação em banca de Felipe Pereira Cardoso. Potencial Controle Biológico de Bactérias Endofíticas de Alho (*Allium sativum* L.) Frente à *Sclerotium rolfsii* sacc.. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia) - Universidade Federal de Lavras.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. 5º Ciclo de Palestras em Microbiologia - Kombucha: da cozinha para indústria. 2020. (Outra).
2. I COICTA - International Online Congress of Food Science and Technology. 2020. (Congresso).
3. 1º Ciclo de Palestras em Produção de Cerveja. 2019. (Outra).
4. 5º UFLA de Portas Abertas - Ciências Biológicas (Licenciatura). Núcleo de Estudos em Fermentação. 2019. (Exposição).
5. IX CONGRESSO LATINO-AMERICANO, XV CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS e VII ENCONTRO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. 2019. (Congresso).
6. Mostra de Entidades de extensão da UFLA. 2019. (Exposição).
7. Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola. 2019. (Simpósio).
8. I Simpósio de Engenharia de Processos. 2018. (Simpósio).
9. IV Simpósio Internacional de Microbiologia e Biotecnologia. 2018. (Simpósio).

10. XXVII Congresso da Pós-Graduação da UFLA. 2018. (Congresso).
11. III UFLA DE PORTAS ABERTAS. III UFLA DE PORTAS ABERTAS - Departamento de Biologia. 2017. (Encontro).
12. II Simpósio em Microbiologia Agrícola. 2017. (Simpósio).
13. UFLA faz extensão. Cafés com mais sabor!. 2017. (Encontro).
14. I Simpósio em Microbiologia Agrícola. 2016. (Simpósio).
15. III seminário estudantil de pesquisa inovação e pós-graduação. 2015. (Seminário).
16. X Semana de Biologia da Universidade Federal da Bahia. 2015. (Outra).
17. III RECONCITEC. 2014. (Outra).
18. III RECONCITEC. 2014. (Outra).
19. Sembio - Semana de Biologia. 2014. (Outra).
20. Fórum Internacional 20 de Novembro e VI Fórum Pró-Igualdade Racial e Inclusão Social do Recôncavo.. 2013. (Encontro).
21. II RECONCITEC. 2012. (Outra).
22. I Semana de Sensibilização em Biossegurança do CCAAB/UFRB", 2012. (Outra).
23. I RECITEC. 2011. (Outra).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. 5º Cido de Palestras em Microbiologia - Kombucha: da cozinha para indústria. 2020. (Outro).
2. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. Simpósio Internacional em Microbiologia Agrícola. 2019. (Outro).
3. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. 4º Cido de Palestras em Microbiologia. 2019. (Outro).
4. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. Curso - Desvendando a técnica de PFGE (Eletroforese em gel em campo pulsante). 2019. (Outro).
5. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. 27º Congresso de Pós-Graduação da UFLA. 2018. (Congresso).
6. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. Aperfeiçoamento em análises sensoriais de cafés especiais. 2018. (Outro).
7. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. Biodiversidade Microbiana e os Avanços na Identificação de Novas Espécies. 2017. (Outro).
8. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. II Simpósio em Microbiologia Agrícola. 2017. (Outro).
9. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. 26º Congresso de Pós-Graduação da UFLA. 2017. (Congresso).
10. **COSTA JÚNIOR, P. S. P.**. Curso de Cerveja Artesanal. 2017. (Outro).

Orientações

Orientações e supervisões concluídas

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Felipe Pereira Cardoso. Potencial Controle Biológico de Bactérias Endofíticas de Alho (*Allium sativum* L.) Frente à *Sclerotium rolfsii* Sacc.. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Agronomia) - Universidade Federal de Lavras. Orientador: Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior.

Inovação

Projetos de pesquisa

2014 - Atual

Elaboração de salame de peixe tipo italiano: uso de especiarias como aromatizante e antimicrobiano natural

Descrição: A produção de salames tem sido cada vez mais voltada para a obtenção de produtos seguros e estáveis, sem deixar de atender às expectativas do consumidor quanto à sua qualidade. Esta tendência tem levado a busca por compostos alternativos, como a utilização de bacteriocinas que possam substituir ou atuar de forma sinérgica com os conservantes químicos de modo a promover à estabilidade microbiana do produto final à ação de micro-organismos causadores de deterioração ou causadores de doenças veiculadas por alimentos (DVAs). As especiarias por muito tempo têm sido utilizadas na formulação de embutidos cárneos, entre eles o salame tipo italiano. Entretanto, como não é submetido a ratamento térmico, o salame muitas vezes é responsável pela veiculação de patógenos alimentares como *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. As especiarias são conhecidas por exercerem uma estabilidade frente à ação de micro-organismos, estando inseridas no grupo de alimentos estáveis. A propriedade onservante das especiarias está relacionada com a presença de compostos com ação antimicrobiana, podendo ser utilizados no combate a bactérias deteriorantes. O alecrim, o orégano e o cravo da índia são alguns dos condimentos e especiarias que apresentam propriedades antioxidantes e antimicrobianas em produtos alimentícios, bem como são usados para realçar o sabor e o flavor dos alimentos. Projeto aprovado sob o processo 23007.010163/2014-40 e cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação com o código PRPPG952..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior - Integrante / Brenda Borges Vieira - Integrante / Norma Suely Evangelista-Barreto - Coordenador.

Outras informações relevantes

Representante discente do Programa em Microbiologia Agrícola - UFLA desde julho de 2017. Membro no Núcleo de Estudos em Fermentações (NEFER - UFLA) desde 2016, sendo presidente do núcleo de março de 2018 a março de 2020. Atualmente ocupa o cargo de Marketing.

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 19/06/2021 às 11:53:11

[Imprimir currículo](#)