

Rosa Maria de Deus de Sousa

- Endereço para acessar este CV : <http://lattes.cnpq.br/6606594442768661>
- Última atualização do currículo em 21/10/2021

Resumo informado pelo autor

Possui graduação em Engenharia de Alimentos pelas Faculdades Integradas da Terra de Brasília (2005), Pós-Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho, Controle de Qualidade de Alimentos vegetais, Vigilância Sanitária, Fitoterapia e Direito do Trabalho e Previdenciário na Atualidade, Mestrado em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (2008) e Doutorado em Agronomia pela Universidade de Brasília (2018). Pós doutora em Agronegócio pesquisando Plantas alimentícias não convencionais. Atualmente é professora colaboradora da Universidade de Brasília e professora Titular da Faculdade UPIS. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos atuando principalmente nos seguintes temas: Pesquisas com as plantas Alimentícias Não Convencionais-PANC, e plantas medicinais, entre elas a Moringa Oleifera, desenvolvimento de suplementos alimentar e de alimentos funcionais usando como ingredientes, raízes, folhas, cascas e talos das Plantas Alimentícias não convencionais e plantas medicinais. Estudos incluem principalmente análises do perfil lipídico, compostos bioativos, atividade antioxidante, aplicação de nanotecnologia, vitaminas e minerais. Outras análises físicas e químicas como desidratação de frutas e hortaliças, também são realizadas em associação com estudos sensoriais para avaliação dos atributos e da aceitação sensorial dos alimentos.


(Texto informado pelo autor)

Endereço eletrônico E-mail para contato : rosamdsf@gmail.com
E-mail alternativo rosamdsf@yahoo.com.br

Formação acadêmica/titulação

2014 - 2018 Doutorado em Agronomia.
Universidade de Brasília, UnB, Brasília, Brasil
Título: DIVERSIDADE GENÉTICA, CARACTERIZAÇÃO MORFOAGRONÔMICA, POTENCIAL DE USO E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE CLONES DE BATATA-DOCE [*Ipomoea batatas* (L.) Lamarck]., Ano de obtenção: 2018
Orientador: José Ricardo Peixoto 

Co-orientador: Geovani Bernardo Amaro
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

- 2006 - 2008** Mestrado em NUTRIÇÃO HUMANA.
UNB Departamento de Nutrição Humana, UNB, Brasil
Título: Reaproveitamento das Raspas Geradas no Processamento Mínimo no Desenvolvimento de Novos Alimentos, Ano de obtenção: 2008
Orientador: Celso Luiz Moretti 
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- 2013** Especialização em Direito Previdenciário e do Trabalho na Atualidade.
Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, PUC Minas, Belo Horizonte, Brasil
- 2011 - 2013** Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.
Universidade Estácio de Sá, ESTÁCIO, Brasil
Título: Perfil dos Trabalhadores de uma Obra Institucionalizada da Construção Civil no Distrito Federal Quanto ao Conhecimento da Segurança do Trabalho e Uso de Equipamento de Proteção Individual
Orientador: Iolanda Bezerra dos Santos Brandão
- 2009 - 2010** Especialização em ESPECIALIZAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
INSTITUTO DE ESTUDOS FARMACEUTICOS, IFAR, Brasil
Título: Análise do Nível de Entendimento das Informações Contidas na Rotulagem dos Alimentos Pelos Consumidores em Estabelecimentos Comerciais de Brasília D. F.
Orientador: CLENEIDE OLIVEIRA
- 2007 - 2008** Especialização em Tecnologia de Qualidade de Alimentos Vegetais.
Universidade Federal de Lavras, UFLA, Lavras, Brasil
Título: Cenoura Uma Revisão
Orientador: Eduardo Vilas Boas
- 2001 - 2005** Graduação em Engenharia de Alimentos.
Faculdades Integradas da Terra de Brasília, FTB, Brasil
- 2005 - 2005** Aperfeiçoamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.
Serviços de Apoio às pequenas e Médias Indústrias, SEBRAE, Brasil
- 2005 - 2005** Aperfeiçoamento em Análise Descritiva Quantitativa de Banana Chips.
Faculdades Integradas da Terra de Brasília, FTB, Brasil
- 2004 - 2004** Aperfeiçoamento em Boas Práticas de Fabricação.
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial/DF, SENA/DF, Brasília, Brasil, Ano de obtenção: 2004

2002 - 2002 Aperfeiçoamento em Hortaliças Mínimamente Processadas.
Embrapa Hortaliças, CNPH, Brasil

Pós-doutorado

2018 - 2020 Pós-Doutorado .
Universidade de Brasília - UnB Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, PROPAGA, Brasil
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Formação complementar

2016 - 2016 Curso de curta duração em PERÍCIA. (Carga horária: 32h).
REVISTA PROTEÇÃO, SST, Brasil

2012 - 2012 Iniciação na Prática Docente. . (Carga horária: 20h).
Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires, FACESA, Brasil

2012 - 2012 Oficina de Elaboração de Provas.. (Carga horária: 20h).
Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires, FACESA, Brasil

2010 - 2010 Curso de curta duração em DESENVOLVIMENTO DE PRODU. COM PROPRIEDADES FUNCION. (Carga horária: 4h).
Universidade de Brasília, UnB, Brasília, Brasil

Atuação profissional

1. Advocacia.santosandre - ADV

Vínculo institucional

2013 - Atual Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Perito auxiliar , Carga horária: 2, Regime: Parcial
Outras informações:
Representando o escritório de Advocacia.santosandre, como Consultora atuando como perito auxiliar do Trabalho

2. Cooperativa Trilha Mundos - TRILHA

Vínculo institucional

2013 - 2013 Vínculo: Consultor Coperada , Enquadramento funcional: Consultora de Eng. Segurança do trabalho , Carga horária: 20, Regime: Parcial
Outras informações:
Ministro cursos, palestras, seminários etc. Nas áreas de Alimentos e Engenharia de Segurança do Trabalho , em instituições publicas e privadas.

3. Embrapa Hortaliças - CNPH

Vínculo institucional

2014 - 2017 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Estagiária de doutorado , Carga horária: 12, Regime: Parcial

2005 - 2008 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Estagiária de Mestrado , Carga horária: 40, Regime: Dedicação exclusiva
Outras informações:
Atuando na execução de diversos projetos de pesquisas, dando ênfase ao projeto de reaproveitamento de resíduos do processamento mínimo.

4. Escola Superior de Ciências da Saúde - ESCS

Vínculo institucional

2011 - 2013 Vínculo: Projeto de Doutorado , Enquadramento funcional: Estuante de Pós-Graduação , Carga horária: 3

5. Faculdade da Terra de Brasília - FTB

Vínculo institucional

2010 - 2011 Vínculo: Coordenadora de Curso , Enquadramento funcional: Coordenadora , Carga horária: 12, Regime: Parcial

2010 - 2011 Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Procuradora Institucional , Carga horária: 8, Regime: Parcial

2010 - 2011 Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Diretora academica , Carga horária: 18, Regime: Parcial

2009 - 2011 Vínculo: Professora , Enquadramento funcional: Professora , Carga horária: 8, Regime: Parcial

Outras informações:

Atuando como Professora das seguintes disciplinas: Toxicologia de Alimentos, Matérias Primas Agropecuárias, Processamento de Alimentos de Origem Animal e Vegetal, Desenvolvimento de Novos Produtos, Nutrição e Alimentos Funcionais, Legislação de Alimentos, Microbiologia Geral e Estágio Orientado

6. Faculdade de Ciências da saúde - UNB

Vínculo institucional

2006 - 2006 Vínculo: Prastação de serviço , Enquadramento funcional: Consultoria , Carga horária: 20, Regime: Parcial

Atividades

02/2006 - 03/2006 Serviço Técnico Especializado, Departamento de Nutrição, Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana

Especificação:

Análise Sensorial : teste de aceitação da tese de mestrado de Renata Zandanade

7. Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires - FACESA

Vínculo institucional

2011 - 2015 Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professor DNS III , Carga horária: 18, Regime: Parcial
Outras informações:
CARGO PROFESSORA DNS III, MINISTRANDO AS DISCIPLINAS: BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS QUALIDADE EM ALIMENTOS
TECNOLOGIA DE FRUTAS NUTRIÇÃO HUMANA

Atividades

08/2011 - Atual Graduação, Farmácia Bacharelado

Disciplinas ministradas:
Bromatologia , Controle de Qualidade em Alimentos , Tecnologia em Alimentos

08/2011 - Atual Pesquisa e Desenvolvimento, Coordenação do Programa de Iniciação Científica da FACESA

Linhas de pesquisa:
Coordenadora do Programa de Iniciação Científica " Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças por Crianças em Fase Escolar da FACESA

08/2011 - Atual Extensão Universitária, Coordenação de Extensão Universitária da FACESA

Especificação:
Membro do Programa de Extensão Universitária "Promovendo Saúde nas Escolas" da FACESA.

08/2011 - Atual Outra atividade técnico-científica, Coordenação de Trabalho de Conclusão de Curso da FACESA

Especificação:
Professor Orientador de Trabalho de Conclusão de Curso da FACESA

8. Faculdade Laboro (DF) - LABORO

Vínculo institucional

- 2013 - 2014** Vínculo: Professor Visitante , Enquadramento funcional: Professora de Pós Graduação, Regime: Parcial
Outras informações:
Ministro disciplinas para o Curso de Pós-graduação em Enfermagem do Trabalho nos conteúdos de Ergonomia, EPI e EPC, Insalubridade e Periculosidade, Gerenciamento de Riscos e Higiene do Trabalho.

9. Instituto Federal de Brasília - IFB

Vínculo institucional

- 2012 - 2014** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Professora , Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Bolsista do Pronatec, atuando na elaboração do plano de curso manipulador de Alimentos. Disciplinas ministradas: NUTRIÇÃO HUMANA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - EPA PANIFICAÇÃO PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS INTRODUÇÃO A PANIFICAÇÃO
- 2012 - 2013** Vínculo: IMPLEMENTAÇÃO PROGRAMAS , Enquadramento funcional: ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA M. MIL , Carga horária: 3, Regime: Parcial
- 2011 - 2011** Vínculo: COMISSÃO IMPLANTAÇÃO CURSO , Enquadramento funcional: IMPLANTAÇÃO CURSO TÉCNICO COZINHA - EJA , Carga horária: 4, Regime: Parcial
- 2011 - 2013** Vínculo: Professora Temporária , Enquadramento funcional: Professora do Ensino Básico,Técnico e Tecnológico , Carga horária: 20, Regime: Parcial
Outras informações:
DISCIPLINAS MINISTRADAS: MATÉRIAS PRIMAS PARA PANIFICAÇÃO PREPARO DE PRODUTOS PANIFICÁVEIS HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
- 2011 - 2011** Vínculo: MEMBRO DE COMISSÃO , Enquadramento funcional: AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL , Carga horária: 3, Regime: Parcial

10. Perdigão Agroindustrial S/A - PERDIGÃO

Vínculo institucional

2005 - 2005 Vínculo: Estágio , Enquadramento funcional: Acompanhamento de processos , Carga horária: 40, Regime: Integral

Atividades

01/2005 - 02/2005 Estágio, Perdígão Rio Verde

*Estágio:
No Frigorífico de Aves*

11. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (DF) - SENAR

Vínculo institucional

2013 - 2013 Vínculo: Consultora , Enquadramento funcional: Prestação de serviços de consultora , Carga horária: 4, Regime: Parcial
Outras informações:
Presto consultoria em serviços especializados de Engenharia de Segurança do Trabalho e Engenharia de Alimentos, de forma esporádica.

12. Universidade de Brasília/ Centro de excelência em Turismo - CET/UNB

Vínculo institucional

2002 - 2002 Vínculo: Consultoria , Enquadramento funcional: Auxílio na exercício do Módulo , Carga horária: 15, Regime: Parcial

2002 - 2002 Vínculo: Auxílio ao Módulo , Enquadramento funcional: Auxílio ao módulo de Gastronomia Sensorial , Carga horária: 15, Regime: Parcial
Outras informações:

Auxílio as Professoras Ana Paula e Livia Pineli no exercício do módulo de Gastronomia Sensorial do curso de Especialização, Gastronomia e Segurança Alimentar, realizado no Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília.

13. Universidade Paulista - UNIP

Vínculo institucional

2009 - 2011 Vínculo: Professor adjunto, Enquadramento funcional: Professora, Carga horária: 40, Regime: Integral
Outras informações:
Disciplinas ministradas: Desenvolvimento de novos produtos Ética e orientação profissional Bromatologia Microbiologia geral.

14. Universidade de Brasília - UNB

Vínculo institucional

2017 - Atual Vínculo: Professora substituta, Enquadramento funcional: Professor, Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Disciplinas Ministradas: Tecnologia de produtos agropecuários, Trabalho de conclusão de curso I, Trabalho de conclusão de curso II, Estágio supervisionado. Segurança do trabalho na indústria de alimentos

15. União Pioneira de Integração Social - UPIS

Vínculo institucional

2020 - Atual Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professora Titular , Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Disciplinas ministradas Tecnologia de Produtos Agroindustriais Plantas Medicinais Gestão de Projetos no Agronegócio

16. Faculdade de agronomia e medicina veterinária - UNB

Vínculo institucional

2020 – Colaboradora Atual

Linhas de pesquisa

1. Coordenador a do Programa de Iniciação Científica " Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças por Crianças em Fase Escolar da FACESA

Projetos

Projetos de pesquisa

2020 - Atual Desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de crianças e idosos

Descrição: Projeto de pesquisa para o desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de CRIANÇAS e IDOSOS, cujo objeto geral é a Nutrição Infantil (Primeira Infância, Crianças), Prevenção de Doenças, Desenvolvimento Sustentável, Saúde do Idoso. As infecções agudas do trato respiratório são importantes causas de morbidez e mortalidade em crianças e idosos incluindo um total de 5,5 milhões de mortes em todo o mundo. Há fatores de diversas ordens associados ao estresse redox, como: hábitos de vida considerados inapropriados, condições ambientais impróprias; envelhecimento e estados psicológicos que provoquem estresse emocional. Há também patologias crônicas (diabetes mellitus, hipertensão arterial, câncer, entre outras) e patologias degenerativas (Mal de Alzheimer e Mal de Parkinson) associadas ao estresse redox. Mas especificamente morbidades deixadas por doenças do trato respiratório como COVID19 em crianças e idosos podem ser fator decisivo para quadros de disfunção fisiológica levando a uma queda da qualidade de vida. Os antioxidantes obtidos pela alimentação desaceleram o processo de envelhecimento, combatendo ou inativando esses radicais livres, que aparecem mesmo com as defesas naturais do corpo, provocando reações antes de ser eliminados. Estudos comprovam que uma alimentação saudável é essencial para ter o equilíbrio entre os antioxidantes e a quantidade de radicais livres produzidos, já que pode fornecer carotenoides, licopeno, vitamina C, vitamina E, entre outros. O projeto a ser custeado possui o objetivo geral de associar a

faculdade de medicina da Universidade de Brasília com técnicos e agrônomos da Fazenda Água Limpa, para desenvolver produtos naturais com base na cadeia produtiva da biodiversidade como a moringa, goiaba vermelha, pequi entre outros como intuito de promover o desenvolvimento sustentável a partir de soluções para gerar maior qualidade de vida para crianças e idosos como papel de prevenir comorbidades nutricionais, patológicas e neurodegenerativas baseadas na prevenção. Também prevê uma participação de crianças da rede pública e privada do Distrito Federal e entorno de todos os processos associados de forma a permitir a educação ambiental e o raciocínio que a biodiversidade pode promover produtos e soluções para a sociedade. Lxor - Sistemas de Leis Orçamentárias - PLN 28/2020 - Emenda Federal - 40530013.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (2); Especialização (1); Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; José Roberto de Souza de Almeida Leite; Selma A S Kuckelhaus; Andreanne G.

Vasconcelos; Daniel C. Moreira ; Wanessa Cabral

2020 - Atual Melhoria e tratamentos culturais de hortaliças convencionais e não convencionais

Descrição: Grupo de pesquisa registrado no CNPq. Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa; MICHELLE SOUSA VILLELA (Responsável); José Ricardo PEIXOTO; Márcio de Carvalho Pires; Jean Kleber de Abreu Mattos; Jadir Borges Pinheiro; AIANE DA SILVA NÓBREGA; Luiz Eduardo Bassay Blum

2020 - Atual Desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de crianças e idosos

Descrição: Projeto de pesquisa para o desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de CRIANÇAS e IDOSOS, cujo objeto geral é a Nutrição Infantil (Primeira Infância, Crianças), Prevenção de Doenças, Desenvolvimento Sustentável, Saúde do Idoso. As infecções agudas do trato respiratório são importantes causas de morbidez e mortalidade em crianças e idosos incluindo um total de 5,5 milhões de mortes em todo o mundo. Há fatores de diversas ordens associados ao estresse redox, como: hábitos de vida considerados inapropriados, condições ambientais impróprias; envelhecimento e estados psicológicos que provoquem estresse emocional. Há também patologias crônicas (diabetes mellitus, hipertensão arterial, câncer, entre outras) e patologias degenerativas (Mal de Alzheimer e Mal de Parkinson) associadas ao estresse redox. Mas especificamente morbididades deixadas por doenças do trato respiratório como COVID19 em crianças e idosos podem ser fator decisivo para quadros de disfunção fisiológica levando a uma queda da qualidade de vida. Os antioxidantes obtidos pela alimentação desaceleram o processo de envelhecimento, combatendo ou inativando esses radicais livres, que aparecem mesmo com as defesas naturais do corpo, provocando reações antes de serem eliminados. Estudos comprovam que uma alimentação saudável é essencial para ter o equilíbrio entre os antioxidantes e a quantidade de radicais livres produzidos, já que pode fornecer carotenoides, licopeno, vitamina C, vitamina E, entre outros. O projeto a ser custeado possui o objetivo geral de associar a faculdade de medicina da Universidade de Brasília com técnicos e agrônomos da Fazenda Água Limpa, para desenvolver produtos naturais com base na cadeia produtiva da biodiversidade como a moringa, goiaba vermelha, pequi entre outros como intuito de promover o desenvolvimento sustentável a partir de soluções para gerar maior qualidade de vida para crianças e idosos como papel de prevenir comorbidades nutricionais, patológicas e neurodegenerativas baseadas na prevenção. Também prevê uma participação de crianças da rede pública e privada do Distrito Federal e entorno de todos os processos associados de forma a permitir a educação ambiental e o raciocínio que a biodiversidade pode promover produtos e soluções para a sociedade. Lxor - Sistemas de Leis Orçamentárias - PLN 28/2020 - Emenda Federal - 40530013.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; José Roberto de Souza de Almeida Leite; Selma A S Kuckelhaus; Andreanne G. Vasconcelos; Daniel C. Moreira ; Wanessa Cabral

2012 - Atual Incentivo ao consumo de frutas e hortaliças por crianças em fase escolar

Descrição: Projeto de Iniciação Científica - "Incentivo ao consumo de frutas e hortaliças por crianças em fase escolar", tempor finalidade promover o consumo de hortaliças por crianças em fase escolar no município de Valparaíso de Goiás. A proposta delimita como público de maior interesse o infantil, uma vez que a criança pode intervir sobre o ambiente de consumo familiar como também na adoção futura de bons hábitos alimentares. Este projeto conta com a parceria da Embrapa Hortaliças (CNPq).
 Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa
 Alunos envolvidos: Graduação (2); Especialização (1); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (2);
 Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; Celso Luiz Moretti; Carla Timm; Cristilene Akiko Kimura; Tânia Gonçalves Ribeiro; Damara Barbosa e Silva
 Financiador(es): Centro Nacional de Pesquisas em Hortaliças-CNPq, Centro Tecnológico de Educação Sena Aires Ltda-CETESA

2011 - 2013 Estratégias de comunicação como ferramenta de incentivo ao consumo de hortaliças pelo público infantil

Descrição: Atualmente, é divulgado em inúmeras bibliografias, como também na grande mídia, que uma das principais causas na melhoria da qualidade de vida do ser humano decorre do consumo habitual de hortaliças e frutas nas refeições diárias. Apesar de todo esse esforço, o consumo de hortaliças no Brasil ainda é baixo em relação a muitos países e que o consumo de produtos industrializados, como refrigerantes e biscoitos, vem aumentando expressivamente. Também foi levantado em uma pesquisa do IBGE que o consumo de frutas e hortaliças é muito inferior ao mínimo necessário para proteção da saúde, estipulado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 400g/dia. Tendo como base essa estatística a Embrapa Hortaliças, enquanto Centro Nacional de Pesquisa, se propõe a desenvolver ações estratégicas para promover o consumo de hortaliças no país, contando como apoio de instituições parceiras interessadas na promoção da alimentação saudável. Visando uma maior eficácia das estratégias é que a proposta delimita como público de maior interesse o infantil, uma vez que a criança pode intervir sobre o ambiente de consumo familiar como também na adoção futura de bons hábitos alimentares. Dessa forma serão realizadas ações de comunicação dirigida que incentivem o consumo de hortaliças pelo público infantil, bem como estimulem a mudança de hábitos familiares. As ações devem ser desenvolvidas em forma de campanha, utilizando-se de diversos veículos informativos e interativos, interligados de forma estratégica. Assim, propõe-se a criação de peças de comunicação como mascotes, já existentes, "Horta&Liça", personagens que propõem as crianças uma visita ao "mundo das hortaliças", como também eventos e materiais impressos e eletrônicos com apelo lúdico e informativo, contendo atividades recreativas adequadas para o público infantil.
 Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa
 Alunos envolvidos: Graduação (6);
 Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; Carla Timm

Projeto de extensão

2011 - Atual Promovendo Saúde nas Escolas

Descrição: O programa de extensão "Promovendo Saúde nas Escolas" da Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires (FACESA) tem como finalidade atender crianças e adolescentes de escolas públicas e privadas do entorno e está vinculada à disciplina de controle de qualidade em alimentos e bromatologia.
 Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão
 Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa; Daniella Ribeiro Guimarães Mendes (Responsável); Ronney Jorge de Sousa Raimundo; Claudiane de Paula Menezes; Francisco José Rivera Pinedo; Anna Gabriella e Silva; Lucy dos Anjos Moura
 Financiador(es): Centro Tecnológico de Educação Sena Aires Ltda-CETESA

Outros tipos de projetos

2011 - 2013 APLICAÇÃO DA NANOTECNOLOGIA NO MICROENCAPSULAMENTO DA BATATA – DOCE [Ipomoea batatas (L.) Lamarck] ENRIQUECIDA COM PROVITÁMINICOS E A DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS DE CONSUMO, QUALIDADE NUTRICIONAL E ORGANOLÉPTICA DOS PRODUTOS ELABORADOS

Descrição: Microencapsular a polpa da batata doce enriquecida para o processamento na forma de alimentos para o uso humano e avaliar as perdas de carotenóides no produto antes e após o tratamento para microencapsulamento. Determinar as condições de tempo e temperatura adequadas para elaboração da farinha destas raízes para o consumo humano, determinando a sua estabilidade e aceitação através de testes por percepção sensorial.

Situação: Em andamento Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Graduação (3);

Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; Celso Luiz Moretti; Lenora Mansur Mattos; Maria Rita Novaes

Membro de corpo editorial

1. Revista de Divulgação Científica Sena Aires - REVISA

Vínculo

2012 - Atual Regime: Parcial

Áreas de atuação

1. Ciência e Tecnologia de Alimentos
2. Nutrição


Idiomas

Inglês Compreende Bem , Fala Razoavelmente , Escreve Razoavelmente , Lê Bem

Produção


Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. **SOUSA, R. M. D.**; Peixoto, J.R.; AMARO, G. B.; VILELA, M. S.; CARMONA, J. P. A. O.; CARMONA, R.; THOME, K. M. MORPHOAGRONOMIC CHARACTERIZATION OF SWEET POTATO ACCESSIONS FROM THE GERMPLASM BANK OF EMBRAPA HORTALIÇAS. Bioscience Journal. **JCR**, v.35, p.1708 - 1717, 2019.
2. **SOUSA, R. M. D.**; PEIXOTO, J. R.; AMARO, G. B.; VILELA, M. S.; COSTA, A. P.; NOBREGA, D. S. ORNAMENTAL POTENTIAL OF SWEET POTATO ACCESSIONS. Bioscience Journal. **JCR**, v.34, p.11 - 16, 2018.
3. **doi>** NÓBREGA, DAIANE DA SILVA; PEIXOTO, JOSÉ RICARDO; VILELA, MICHELLE SOUZA; FALEIRO, FÁBIO GELAPE; GOMES, KAROLLINE DE PAULA SILVA; **DE SOUSA, ROSA MARIA DE DEUS**; NOGUEIRA, ISADORA. Agronomic descriptors and ornamental potential of passion fruit species. ORNAMENTAL HORTICULTURE. , v.23, p.357 - 362, 2017.
4.  **Mattos, L. M.**; **Moretti, C. L.**; Henz, G. P.; **SOUSA, R. M. D.** Caracterização Pós-Colheita de espécies Capsicum spp. Rama : Revista em Agronegócio e Meio Ambiente. , v.1, p.179-186 - 186, 2008.
5. **MATTOS, L. M.**; **MORETTI, C. L.**; **HENZ, G. P.**; **SOUSA, R. M. D.** Caracterização pós-colheita de espécies de Capsicum spp.. Rama : Revista em Agronegócio e Meio Ambiente. , v.1, p.179 - 186, 2008.
6. **VILELA, Michelle Souza**; Peixoto, José Ricardo ; Vieira, Jairo Vidal ; SILVA, G. O. ; NÓBREGA, DAIANE DA SILVA ; SOUSA, ROSA MARIA DE DEUS DE . Genetic parameters estimate for plant characters of a particular carrot population in two different agroecologic cultivation systems. Bioscience Journal. **JCR**, v. 36, p. 156-162, 2021. DOI: <https://doi.org/10.14393/BJ-v36n0a2020-48223>

Livros publicados


1. SOUSA, R. M. D.; COSTA, D. D. S.; COSTA, D. S. Mecanização agrícola. BRASILIA: NT editora, 2017, v.1.0. p.152.
2. **SOUSA, R. M. D.**; COSTA, D. S.; VASCONCELOS, E. G. IRRIGAÇÃO E DRENAGEM PARA AGROPECUÁRIA. BRASILIA: NT editora, 2015, v.1.0. p.106.
3. **SOUSA, R. M. D.**; COSTA, D. S.; COSTA, D. S. SOLOS- MANEJO, CONSERVAÇÃO E FERTILIDADE. BRASILIA: NT editora, 2015, v.1.0. p.132.


4. SOUSA, R. M. D.; COSTA, D. D. S.; SILVA, G. B. D. Análise de Risco I. BRASILIA: NT editora, 2014, v.1.0. p.124.
5. SOUSA, R. M. D.; COSTA, D. S.; SILVA, G. B. Análise de risco II. BRASILIA: NT editora, 2014, v.1.0. p.150.
6. SOUSA, R. M. D.; COSTA, D. S.; BERNARDINA, R. F. D. Ergonomia. BRASILIA: NT editora, 2014, v.1.0. p.98.
7.  SOUSA, R. M. D.; COSTA, D. S.; BERNADINA, R. F. D. Higiene no trabalho. BRASILIA: NT editora, 2014, v.1.0. p.152.
8. **SOUSA, R. M. D.**; COSTA, D. D. S.; SILVA, G. B. D. PREVENÇÃO DE ACIDENTES. BRASILIA: NT editora, 2014, v.1.0. p.95.

Capítulos de livros publicados

1. **SOUSA, R. M. D.**; PEIXOTO, J. R.; AMARO, G. B.; VILLELA, M. S.; CARMONA, P. A. O.; THOME, K. M.; MALDONADE, I. R. CARACTERIZAÇÃO DE CLONES DE BATATA-DOCE MANTIDOS NO BANCO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA HORTALIÇAS In: Características do Solo e sua Interação com as Plantas 2.1 ed.Ponta Grossa Paraná: Atena, 2019, v.2, p. 204-215.
2. **SOUSA, R. M. D.**; MORETTI, C. L.; Machado,C. M. M.; [Mattos, L. M.](#) DESENVOLVIMENTO E VIDA ÚTIL DE FARINHA A PARTIR DOS RESÍDUOS GERADOS NO PROCESSAMENTO DE MÍNIMO DE CENOURA In: Estudos (inter) multidisciplinares nas ciências exatas e tecnologias.1 ed.Ponta Grossa Paraná: Atena, 2019, v.1, p. 217-227.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. Santiago, M. S.; Pneli,L. L. O.; SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M. Aproveitamento da massa residual de cenoura proveniente do processamento mínimo para desenvolvimento de macarrão In: 6o Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas, Sp. Anais do 6o Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2006, Campinas / S P. **6o Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas, Sp. Anais do 6o Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos.** , 2006.
2. SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.; Melo, P. E.; Mendes, E. T. L. R.; Brune, S. Aptidão Culinária de Cultivares de Batata Determinada por Análise Sensorial In: congresso Brasileiro de Oleicultura, 2006, Goiânia GO.. **CD ROM.** , 2006.
3.  SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.; Mendes, E. T. L. R.; [Moretti, C. L.](#) Desenvolvimento de Polpa de Cenoura como Alternativa para Aproveitamento das Raspas Geradas no Processamento Mínimo In: xx Congresso Brasileiro de Ciência e tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba PR. **CD ROM.** , 2006.

4. SOUSA, R. M. D.; Machado, C. M. M.; Mendes, E. T. L. R. Treinamento e Seleção de Provadores para Análise Sensorial Descritiva como Ferramenta no Melhoramento de Batatas. In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba PR.. **CD ROM** . , 2006.
5.  SOUSA, R. M. D.; Pineli, L. L. O.; Santiago, M. S.; [Moretti, C. L.](#); Machado, C. M. M. Aproveitamento da Massa Residual de Cenoura Proveniente do Processamento Mínimo para Desenvolvimento de Macarrão In: 6º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas São Paulo. **Palestras e resumo em CDROM** . , 2005.
6. SOUSA, R. M. D.; Oliveira, G. S. N.; Pineli, L. L. O.; Oliveira, C. C. S. Avaliação das Características Sensoriais da Polpa de Abacate In: 6º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas São Paulo. **Palestras e Resumos em CDROM** . , 2005.
7. SOUSA, R. M. D.; Carvalho, P.G. B.; Machado, C. M. M. Efeito da Secagem Sob Carotenóides Presentes em Genótipos de Batata Doce Colorida In: 6º Simpósio Latino Americano de Alimentos, 2005, Campinas São Paulo. **Palestras e Resumos em CDROM** . , 2005.
8. SOUSA, R. M. D.; Machado, C. M. M.; Blumer, L. Seleção e Treinamento de Provadores com Acuidade para Sabores: Amargo, Azedo e Umame Visando a Formação de Equipe de Análise Sensorial de Batata. In: 6º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas São Paulo. **Palestras e Resumos em CDROM** . , 2005.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. SOUSA, R. M. D.; CUNHA, C. S. O.; GOES, T. B.; RODRIGUES, M. S. ELABORAÇÃO DE GELÉIA COM USO DE PECTINA NATURAL DA CASCA DO MARACUJÁ E ACEITABILIDADE DO PRODUTO OBTIDO In: 3º Congresso Brasileiro de Gastronomia & 1º Simpósio Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, BRASÍLIA. **3º Congresso Brasileiro de Gastronomia & 1º Simpósio Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos** . , 2010.
2. [Moretti, C. L.](#); SOUSA, R. M. D.; Machado, C. M. M. . Determinação dos teores de açúcares totais e redutores nas raspas da fabricação de minicenouras durante a secagem em diferentes temperaturas In: : 48º Congresso Brasileiro de Olericultura, 2008, Maringá. 48º Congresso Brasileiro de Olericultura, 2008., 2008, Maringá / P R. **48º Congresso Brasileiro de Olericultura** . , 2008.
3. [Moretti, C. L.](#); Machado, C. M. M.; **SOUSA, R. M. D.** Determinação dos teores de açúcares totais e redutores em diferentes binômios tempo-temperatura de pasteurização de polpa de cenoura In: 48º Congresso Brasileiro de Olericultura, 2008, Maringá /PR. **48º Congresso Brasileiro de Olericultura, 2008, Maringá-PR. Anais do 48º Congresso Brasileiro de Olericultura** . , 2008.
4. SOUSA, R. M. D.; [Moretti, C. L.](#); Machado, C. M. M.; [Mattos, L. M.](#) Perfil de pigmentos carotenóides em polpa pasteurizada de resíduos de minicenouras durante o armazenamento em diferentes condições ambientais In: Congresso

Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2008, Belo Horizonte /MG.
XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2008.

5. SOUSA, R. M. D.; **Moretti, C. L.**; Machado, C. M. M.
Uso de Análise Sensorial como Ferramenta para a Escolha de Formulações de Macarrão Enriquecido com Farinha de mini cenouras In: XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2008, Belo Horizonte / MG.
XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2008.
6. **Mattos, L. M.**; Henz, G. P.; **Moretti, C. L.**; **SOUSA, R. M. D.**
Atividade respiratória de pimentas (*Capsicum chinense* L) durante o armazenamento. In: 47o Congresso Brasileiro de Olericultura., 2007, Porto Seguro / BA.
Anais do 47o Congresso Brasileiro de Olericultura.. , 2007.
7. Machado, C. M. M.; Carvalho, P.G. B.; **SOUSA, R. M. D.**
Características de bananas produzidas por diferentes sistemas de produção orgânicos In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos - Slaca, 2007, Campinas SP.
7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos - Slaca. , 2007.
8. Carvalho, P.G. B.; SOUSA, R. M. D.; Machado, C. M. M.
Teor de beta-caroteno em genótipos de batata-doce alaranjados In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos - Slaca, 2007, Campinas - SP.
7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos - Slaca. , 2007.

Artigos em revistas (Magazine)

1. SOUSA, R. M. D.; Pineli, L. L. O.; Santiago, M. S.
A Invenção do Macarrão de cenoura. MURAL FTB. Faculdades Integradas da Terra, p.4 - 4, 2005.
2. **SOUSA, R. M. D.**
Em Busca de Experiência. MURAL FTB. Faculdades Integradas da Terra, p.8 - 8, 2005.
3. SOUSA, R. M. D.; Pineli, L. L. O.; Oliveira, G. S. N.
Equipe de Engenharia de Alimentos no slaca. MURAL FTB. Faculdades Integradas, p.10 - 10, 2005.

Apresentação de trabalho e palestra

1. **SOUSA, R. M. D.**; COSTA, D. D. S.
A LEGISLAÇÃO TRABALHISTA NA AGRICULTURA, 2013. (Outra, Apresentação de Trabalho)
2. **SOUSA, R. M. D.**; COSTA, D. S.
Segurança e Boas Práticas em Laboratório., 2013. (Outra, Apresentação de Trabalho)

3. SOUSA, R. M. D.
ELABORAÇÃO DE GELÉIA COM USO DE PECTINA NATURAL EXTRAÍDA DA CASCA DO MARACUJÁ E ACETABILIDADE DO PRODUTO OBTIDO, 2010.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)
4. Moretti, C. L.; SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.
. Determinação dos teores de açúcares totais e redutores em diferentes binômios tempo-temperatura de pasteurização de polpa de cenoura, 2008.
(Simpósio,Apresentação de Trabalho)
5. Moretti, C. L.; Machado,C. M. M.; SOUSA, R. M. D.
. Determinação dos teores de açúcares totais e redutores nas raspas da fabricação de minicenouras durante a secagem em diferentes temperaturas, 2008.
(Simpósio,Apresentação de Trabalho)
6. Moretti, C. L.; SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.
BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA DE PASTEURIZAÇÃO DA POLPA DE RASPAS DA FABRICAÇÃO DE MINICENOURA, 2008. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
7. Moretti, C. L.; SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.
Determinação dos teores de açúcares totais e redutores em diferentes binômios tempo-temperatura de pasteurização de polpa de cenoura, 2008.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)
8. SOUSA, R. M. D.; Moretti, C. L.; Machado,C. M. M.; Mattos, L. M.
Perfil de pigmentos carotenóides em polpa pasteurizada de resíduos de minicenouras durante o armazenamento em diferentes condições ambie, 2008.
(Simpósio,Apresentação de Trabalho)
9. SOUSA, R. M. D.; Machado,C. M. M.; Mattos, L. M.; Moretti, C. L.
Uso de Análise Sensorial como Ferramenta para a Escolha de Formulações de Macarrão Enriquecido com Farinhade mini cenouras, 2008.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)
10. Mattos, L. M.; Henz, G. P.; Moretti, C. L.; SOUSA, R. M. D.
Atividade respiratória de pimentas (Capsicum chinense L) durante o armazenamento. In: 47o Congresso Brasileiro de Olericultura, 2007. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
11. Carvalho, P.G. B.; Machado,C. M. M.; SOUSA, R. M. D.
Teor de beta-caroteno em genótipos de batata-doce alaranjados.., 2007. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
12. Melo, P. E.; Machado,C. M. M.; Brune, S.; SOUSA, R. M. D.
Aptidão culinária de cultivares de batata determinada por análise sensorial, 2006. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
13. Machado,C. M. M.; SOUSA, R. M. D.; Mendes, E. T. L. R.
Desenvolvimento de polpa de cenoura como alternativa para aproveitamento das raspas geradas no processamento mínimo, 2006. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

14. Machado, C. M. M.; SOUSA, R. M. D.; Mendes, E. T. L. R.
Desenvolvimento de polpa de cenoura como alternativa para aproveitamento das raspas geradas no processamento mínimo, 2006. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
15. Machado, C. M. M.; SOUSA, R. M. D.
Treinamento e seleção de provadores para análise sensorial descritiva como ferramenta no melhoramento de batatas, 2006. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Demais produções bibliográficas

1. Mattos, L. M.; Henz, G. P.; Moretti, C. L.; SOUSA, R. M. D.
Atividade Respiratória de Pimentas Durante armazenamento. Boletim de Pesquisa. Brasília: Embrapa P&D, 2007. (Outra produção bibliográfica)

Produção técnica

Trabalhos técnicos

1. Moretti, C. L.; Machado, C. M. M.; SOUSA, R. M. D.
APROVEITAMENTO DAS RASPAS GERADAS NA PRODUÇÃO DE MINICENOURAS, 2006

Demais produções técnicas

1. SOUSA, R. M. D.; MUNIZ, L. B.; KIMURA, C. A.
Tecnologia de alimentos, 2012. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
2. SOUSA, R. M. D.
Aplicação de Novas tecnologias como ferramenta para escolha de novos produtos alimentícios, 2011. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
3. SOUSA, R. M. D.; ANDRADE, R. P.
Controle de qualidade e gerenciamento de alimento, 2011. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

Inovação

Projetos

Projetos de pesquisa

2020 - Atual Desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de crianças e idosos

Descrição: Projeto de pesquisa para o desenvolvimento de produtos naturais voltados a melhoria da qualidade de vida de CRIANÇAS e IDOSOS, cujo objeto geral é a Nutrição Infantil (Primeira Infância, Crianças), Prevenção de Doenças, Desenvolvimento Sustentável, Saúde do Idoso. As infecções agudas do trato respiratório são importantes causas de morbidez e mortalidade em crianças e idosos incluindo um total de 5,5 milhões de mortes em todo o mundo. Há fatores de diversas ordens associados ao estresse redox, como: hábitos de vida considerados inapropriados, condições ambientais impróprias; envelhecimento e estados psicológicos que provoquem estresse emocional. Há também patologias crônicas (diabetes mellitus, hipertensão arterial, câncer, entre outras) e patologias degenerativas (Mal de Alzheimer e Mal de Parkinson) associadas ao estresse redox. Mas especificamente morbididades deixadas por doenças do trato respiratório como COVID19 em crianças e idosos podem ser fator decisivo para quadros de disfunção fisiológica levando a uma queda da qualidade de vida. Os antioxidantes obtidos pela alimentação desaceleram o processo de envelhecimento, combatendo ou inativando esses radicais livres, que aparecem mesmo com as defesas naturais do corpo, provocando reações antes de ser eliminados. Estudos comprovam que uma alimentação saudável é essencial para ter o equilíbrio entre os antioxidantes e a quantidade de radicais livres produzidos, já que pode fornecer carotenoides, licopeno, vitamina C, vitamina E, entre outros. O projeto a ser custeado possui o objetivo geral de associar a faculdade de medicina da Universidade de Brasília com técnicos e agrônomos da Fazenda Água Limpa, para desenvolver produtos naturais com base na cadeia produtiva da biodiversidade como a moringa, goiaba vermelha, pequi entre outros com o intuito de promover o desenvolvimento sustentável a partir de soluções para gerar maior qualidade de vida para crianças e idosos com o papel de prevenir comorbidades nutricionais, patológicas e neurodegenerativas baseadas na prevenção. Também prevê uma participação de crianças da rede pública e privada do Distrito Federal e entorno de todos os processos associados de forma a permitir a educação ambiental e o raciocínio que a biodiversidade pode promover produtos e soluções para a sociedade. Lxor - Sistemas de Leis Orçamentárias - PLN 28/2020 - Emenda Federal - 40530013.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Rosa Maria de Deus de Sousa (Responsável); ; José Roberto de Souza de Almeida Leite; Selma A S Kuckelhaus; Andreanne G. Vasconcelos; Daniel C. Moreira; Wanessa Cabral

2021 - Atual

Melhoramento e tratamentos culturais de hortaliças convencionais e não convencionais

Descrição: Grupo de pesquisa registrado no CNPq.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Michelle Souza Vilela - Coordenador / Jadir Borges Pinheiro - Integrante / Jean Kleber de Abreu Mattos - Integrante / Marcio de Carvalho Pires - Integrante / DAIANE DA SILVA NÓBREGA - Integrante / Jose Ricardo Peixoto - Integrante / ROSA MARIA DE DEUS SOUZA - Integrante / Luiz Eduardo Bassay Blum - Integrante.

2019 - Atual

Sistema de produção e desempenho agrônomo de manjerição para a região do Distrito Federal e entorno.

Descrição: Avaliação do desempenho vegetativo de mudas, avaliação agrônômica, do potencial ornamental e da composição, qualidade e quantidade de óleos essenciais de cultivares de manjerição a partir do desenvolvimento de plantas em diferentes substratos, ambientes, recipientes e locais de cultivo na região do Distrito Federal e entorno..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (4) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Michelle Souza Vilela - Coordenador / Luis Eduardo Bassay Blum - Integrante / Marcio de Carvalho Pires - Integrante / Ernandes Rodrigues Alencar - Integrante / Jose Ricardo Peixoto - Integrante / ROSA MARIA DE DEUS SOUZA - Integrante.

Número de produções C, T & A: 1 / Número de orientações: 6

Orientações e Supervisões

Orientações e supervisões

Orientações e supervisões concluídas


Monografias de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização

1. Cynthia Alves Abrahão Nery. **ANÁLISE DA FREQUÊNCIA DE USO E DO VOLUME DE VENDAS ENTRE O MEDICAMENTO DE REFERÊNCIA PARA O TRATAMENTO DE ACNE CÍSTICA GRAVE E O SEU GENÉRICO.** 2010. Monografia (ESPECIALIZAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA) - INSTITUTO DE ESTUDOS FARMACÊUTICOS
2. Claudia Simone. **Desenvolvimento de geléia de beterraba com maracujá e a aceitabilidade do produto.** 2010. Monografia (Nutrição) - Universidade Paulista

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. RAFAELA VELOSO. **EXTRAÇÃO DE AMIDO DE MANDIOCA, BATATA DOCE E MANGARITO, RENDIMENTO E USO NA CONFEÇÃO DE PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL.** 2019. Curso (agronomia) - Universidade de Brasília - UnB Programa de Pós-Graduação em Agronegócios
2. Lavinia Letícia Borges Lima. **PERFIL SOCIOECONÔMICO E CONHECIMENTO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE POR PARTE DE PRODUTORES E CONSUMIDORES DE MEL NO DISTRITO FEDERAL.** 2019. Curso (agronomia) - Universidade de Brasília - UnB Programa de Pós-Graduação em Agronegócios
3. Lorranny Oliveira Martins. **Efeito de diferentes métodos de desidratação na composição nutricional do ora-pro-nóbis.** 2018. Curso (Nutrição) - UNB Departamento de Nutrição Humana

4. Dandara Torres. **Elaboração de biscoito utilizando hortaliça PANC- Peixinho**. 2018. Curso (Agronomia) - Faculdade de agronomia e medicina veterinária
5. Carolina Douro Azevedo. **Estudo do Efeito do armazenamento na composição química de diferentes genótipos de batata-doce**. 2018. Curso (Nutrição) - UNB Departamento de Nutrição Humana
6. João Paulo Barbas Pinto. **Produção de plástico biodegradável a partir da extração de amido de batata-doce**. 2017. Curso (Agronomia) - Universidade de Brasília
7. Moacy Pereira Guedes. **A importância da utilização de hortaliças na qualidade de vida de portadores do vírus HIV em tratamento**. 2012. Curso (Farmácia Bacharelado) - Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires
8. Mayra Maria Rodrigus Torres. **As Hortaliças na Prevenção do Estresse**. 2012. Curso (Farmácia Bacharelado) - Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires
9. Luciana Soares Costa. **As propriedades curativas das hortaliças**. 2012. Curso (Farmácia Bacharelado) - Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires
10. Mayla Maria Rodrigues Torres. **Consumo de hortaliças na prevenção de doenças**. 2012. Curso (Farmácia Bacharelado) - Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires
11. Luciana Soares Costa. **Propriedades curativas das hortaliças**. 2012. Curso (Farmácia Bacharelado) - Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires
12. ALZENÉLIA DE PAULA LINS. **AValiação das condições higiênico-sanitárias de unidades produtoras de refeição em uma universidade particular em Brasília - DF**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
13. Rita Cristina Oliveira Sampaio. **Desenvolvimento de Cookies com Propriedades Funcionais**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
14. Leidiane Rocha Pignata. **Desenvolvimento de Farinha de Banana Verde e Elaboração de receitas**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
15. Jhuly Amado Souza. **Desenvolvimento de uma barra de cereal funcional: Uma alternativa nutricional para crianças oncológicas**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
16. Patricia Ribeiro. **Determinação de Surgidas em quatro marcas de Café em pó Comercializados no DF.** 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
17. Cintia Pereira da Motta. **Estudo dos Parâmetros de secagem de polpa de acerola para elaboração de farinha**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
18. Juliana Martins de Oliveira. **Microencapsulação de de talos e folhas de Batata doce biofortificada**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
19. CRISTIANE ALMEIDA SANTANA. **RELAÇÃO ENTRE NUTRIÇÃO E BOM DESENVOLVIMENTO COGNITIVO**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
20. ETIENE TASSOTTI MIGUEL. **ANÁLISE DO ENTENDIMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIET E LIGHT EM INDIVÍDUOS DIABÉTICOS**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
21. Thaís Soares. **Desenvolvimento de Barra de Cereal com ingredientes funcionais e aceitação geral**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
22. Thayana Brito Leite Gois. **Elaboração de Suco Nutritivo com aproveitamento de cascas e avaliação sensorial**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista

23. Mayla Santos Rodrigues. **Elaboração de suco nutritivo com o aproveitamento de resíduos e aceitabilidade sensorial**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
24.  Fernanda Torres de Araújo Mendes, e outros.. **Análise Comportamental dos Consumidores de Produtos Alimentícios Quanto á Observação das informações contidas na Rotulagem dos Alimentos**. 2009. Curso (Nutrição) - Universidade Paulista
25. Lucyana da Silva Falcao de Macêdo. **Aplicação da RDC 216 em Restaurantes SELF-SERVICE na cidade de ceilandia**. 2009. Curso (Engenharia de Alimentos) - Faculdade da Terra de Brasília
26. NathaliaRossetti Amazonas. **Aproveitamento Alimentar: Frutos do Cerrado-jatobá**. 2009. Curso (Engenharia de Alimentos) - Faculdade da Terra de Brasília
27. Sarah Braz Lopes. **Aproveitamento de Resíduo de Beterraba Minimamente Processada para Obtenção de Farinha e Elaboração de Pães**. 2009. Curso (Engenharia de Alimentos) - Faculdade da Terra de Brasília
28. ALONSO DOS SANTOS SOARES E HEBER SOUZA AGUIAR. **DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS**. 2009. Curso (Engenharia de Alimentos) - Faculdade da Terra de Brasília
29. RAONI MACEDO ORSI. **INFLUÊNCIA DO TEOR DE CÉLULAS SOMÁTICAS NA QUALIDADE DO LEITE ARMAZENADO EM TANQUES DE EXPANSÃO DA COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DE SÃO SEBASTIÃO**. 2009. Curso (Engenharia de Alimentos) - Faculdade da Terra de Brasília

Iniciação científica

1. Rosa maria de Deus de Sousa. **Aproveitamento de cascas e coração de bananeira no desenvolvimento de receitas**. 2018. Iniciação científica (Agronomia) - Faculdade de agronomia e medicina veterinária
2. Rosa maria de Deus de Sousa. **Caracterização agrônômica de bananeira espécie**. 2018. Iniciação científica (Agronomia) - Faculdade de agronomia e medicina veterinária
3. Rosa maria de Deus de Sousa. **Caracterização agrônômica de bananeira espécie GRAN NINE**. 2018. Iniciação científica (Nutrição) - UNB Departamento de Nutrição Humana

Demais trabalhos

1. SOUSA, R. M. D.
Monitoria: Analise sensorial, 2005.
2. SOUSA, R. M. D.
Monitoria: Nutrição Básica, 2004.

Eventos

Participação em eventos

1. Apresentação de Poster / Painel no(a) **1º Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura**, 2017. (Congresso)
Potencial ornamental de acessos de batata-doce.
2. **1º Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura**, 2017. (Congresso)
1 congresso luso brasileiro de Horticultura.
3. **Simpósio de Melhoramento de Plantas**, 2016. (Simpósio)
Simpósio de Melhoramento de Plantas.
4. **Simpósio de Melhoramento de Plantas**, 2016. (Simpósio)
Correlação entre os caracteres produtividade de ramas e de raízes em acessos de batata-doce.
5. Conferencista no(a) **II Ciclo de Estudos Farmacêuticos e III Semana de Atualização Técnico Científica da Fisioterapia da Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires - FACESA**, 2012. (Outra)
II Ciclo de Estudos Farmacêuticos e III Semana de Atualização Técnico Científica da Fisioterapia da FACESA.
6. Conferencista no(a) **I Ciclo de Estudos Farmacêuticos da Faculdade de Ciências e Educação Sena Aires - FACESA**, 2011. (Outra)
I Ciclo de Estudos Farmacêuticos da FACESA.
7. Simposiasta no(a) **III Jornadas Internacionais sobre avanços na tecnologia de filmes e coberturas funcionais em alimentos**, 2011. (Congresso)
II Jornadas Internacionais sobre avanços na tecnologia de filmes e coberturas funcionais em alimentos.
8. Apresentação de Poster / Painel no(a) **5ª Semana Acadêmica de Engenharia e 1ª Semana de Nutrição**, 2005. (Encontro)
5ª Semana Acadêmica de Engenharia e 1ª Semana de Nutrição..
9. Apresentação de Poster / Painel no(a) **6º Simpósio Latino Americano de ciência de Alimentos**, 2005. (Congresso)
6º SLACA.
10. Apresentação de Poster / Painel no(a) **3ª Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos**, 2003. (Encontro)
3º Encontro Acadêmico da Faculdade da Terra de Brasília.

11. Apresentação de Poster / Paineis no(a) **Semana Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos**, 2002. (Encontro)
2º Encontro Acadêmico de Engenharia de Alimentos das Faculdades da Terra de Brasília.

Organização de evento

1. **SOUSA, R. M. D.**; VILELA, MICHELLE SOUZA; Amabile, r.; FALEIRO, FÁBIO GELAPE; NOBREGA, D. S.
II Simpósio Brasileiro de Melhoramento de Plantas, 2018. (Congresso, Organização de evento)
2. Souza, M, V.; Peixoto, J.R.; Amabile, r.; **SOUSA, R. M. D.**
Simpósio de Melhoramento de Plantas, 2016. (Congresso, Organização de evento)
3. **SOUSA, R. M. D.**
Semana Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, 2010. (Outro, Organização de evento)

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

1. **SOUSA, R. M. D.**; VILLELA, M. S.; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de ANA CLARA NUNES MENDES. **APROVEITAMENTO DA CASCA E SEMENTES DE GENÓTIPOS DE MARACUJÁ - AZEDO E SILVESTRE**, 2018
(Agronomia) Universidade de Brasília
2. VILELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de Lorrany de Souza Rocha. **Avaliação do Padrão Comercial de Bananas (Grand Naine e Prata anã) Cultivadas no Distrito Federal**, 2018
(Agronomia) Faculdade de agronomia e medicina veterinária
3. VILELA, M. S.; NOBREGA, D. S.; **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Felipe Afonso Barbosa. **Avaliação do poder Germinativo de Sementes de Maracujá**, 2018
(Agronomia) Faculdade de agronomia e medicina veterinária
4. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de CAROLINA CARDOSO DE MELO. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE CULTIVARES DE BANANA PRODUZIDAS NA**

REGIÃO DO DISTRITO FEDERAL, 2018
(Agronomia) Universidade de Brasília

5. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de KARINE DOS SANTOS TAVEIRA. **DESEMPENHO AGRONÔMICO DE GENÓTIPOS DE BANANA NO DISTRITO FEDERAL**, 2018
(Agronomia) Universidade de Brasília
6. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de KAROLINE MACIEL FERREIRA. **DESEMPENHO AGRONÔMICO EM VASOS DE CULTIVARES DE MANJERICÃO, EM AMBIENTE PROTEGIDO, NA REGIÃO DO DISTRITO FEDERAL**, 2018
(Agronomia) Universidade de Brasília
7. VILELA, M. S.; NOBREGA, D. S.; **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Carolina dos Santos Couto. **Desempenho Vegetativo de Mudas de Manjeriço no Distrito Federal**, 2018
(Agronomia) Faculdade de agronomia e medicina veterinária
8. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de KAREN CRYSTINE DE ARAÚJO MOREIRA. **ACEITABILIDADE DE GELEIA DESENVOLVIDA COM CASCA DE MARACUJÁ AMARELO**, 2016
(Agronomia) Universidade de Brasília
9. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de CHRISTINE GIOVENADI. **ENSAIO DE COMPETIÇÃO ENTRE CULTIVARES DE MANGERIÇÃO EM AMBIENTE PROTEGIDO**, 2016
(Agronomia) Universidade de Brasília
10. VILLELA, M. S.; **SOUSA, R. M. D.**; NOBREGA, D. S.
Participação em banca de LUIS FELIPE CARDOSO GONSALVES. **ENSAIO DE COMPETIÇÃO ENTRE CULTIVARES DE SALSA EM AMBIENTE PROTEGIDO**, 2016
(Agronomia) Universidade de Brasília
11. Camilo, J; SOUSA, R. M. D.; MENDONÇA, M. A.
Participação em banca de Vladimir Felício de Sales. **Importância da preservação, potencial e viabilidade para a exploração econômica da fruta do buriti**, 2016
(Agronomia) Faculdade de agronomia e medicina veterinária
12. Camilo, J; SOUSA, R. M. D.; MAGGIOTTO, S. R.
Participação em banca de Igor Bacon de Carvalho. **Planejamento e implementação da produção agroecológica de hortaliças em sistema de cultivo protegido no Núcleo de Missão de Brasília-DF**, 2016
(Agronomia) CJR - Empresa Júnior de Computação
13. FRANCK, A. D.; **SOUSA, R. M. D.**; MEDEIROS, A. G. B.
Participação em banca de CÁSSIA MARIANA CABRAL. **AValiação de Riscos do Trabalho em Altura Executado em Andaimetes na Construção Civil**, 2014
(Engenharia Civil) UDF Centro Universitário

14. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Juliana Silva dos Santos. **Alterações do Hábito Intestinal em Condições de Estresse**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
15. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Ana Patricia Rodrigues Fragoso. **Análise do Conhecimento das Nutrizes Sobre Aleitamento Materno**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
16. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Etienne Tessoli Miguel. **Análise do Entendimento dos Produtos Alimentícios Diet Lght em Indivíduos Diabeticos**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
17. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Gilcilene da silva Braga. **Avaliação Alimentar de Motoristas de Ônibus da Empresa AMAR Transportes e Turismo LTDA de Brasília**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
18. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Andréia Aparecida Alves terra. **Avaliação Antropométrica de Motoristas de Ônibus da Empresa AMAR De Brasília DF.**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
19. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Ramyne de Castro da Paz. **Avaliação Nutricional de Idosos Institucionalizados**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
20. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Thayana Brito Leite Gões. **Desenvolvimento de Alimentos Funcionais e sua Aplicação em Pacientes Oncológicos**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
21. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Thaís Fonseca S. P. Rodrigues. **Desenvolvimento de Barra de Cereal Funcional e suas Características Químicas**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
22. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Claudia Simone Oliveira Cunha. **Desenvolvimento de Geléia de Beterraba com Maracujá e Aceitabilidade do Produto**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
23. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Raquel Souza Miranda Silva. **Efeitos da Suplementação Dietética de Óleo de Cocco no Perfil Lipídico e Cardiovascular de Indivíduos Hipercolesterolêmicos**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista

24. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Mayla Santos Rodrigues. **Elaboração de Suco Nutritivo com o aproveitamento de Resíduos Alimentares e Avaliação Sensorial**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
25. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Jucélia Lucena Perôncio. **Hábitos Alimentares de Idosos Institucionalizados**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
26. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Karla Adriana O. de Sales. **Influência dos Hábitos Alimentares dos Pais no Consumo e Estado Nutricional das Crianças**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
27. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Viviane Lamounier Penna. **Nutrição Esportiva na Infância**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
28. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Mariana Pires Moreira. **Perfil da Alimentação Oferecida em Creche Pública do DF.**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
29. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Larissa Beatrice G. Barbosa. **Perfil Glicêmico de Cirurgia Bariátrica e sua Relação com a Utilização de Medicamentos Hipoglicemiantes**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
30. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Francielle de Santana Teixeira. **Prevalência dos Fatores de Risco Associados à Disbiose Intestinal em Estudantes Universitários**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
31. **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Paula Dahier Milhomem. **Qualidade de Vida de Pacientes Submetidos à cirurgia Bariátrica**, 2010
(Nutrição) Universidade Paulista
32. Mendes, F.T.; Silva, G.C.; Leite, M.E.; **SOUSA, R. M. D.**
Participação em banca de Fernanda Torres de Araújo Mendes. **Análise Comportamental dos Consumidores de Produtos Alimentícios Quanto à Observação das informações contidas na Rotulagem dos Alimentos**, 2009
(Nutrição) Universidade Paulista

Participação em banca de comissões julgadoras

Outra

- 1. Desempenho agronômico e de pós colheita de 12 genótipos de manjerição no Distrito Federal., 2021**
Faculdade de agronomia e medicina veterinária
- 2. Produtividade, qualidade e potencial econômico de videiras cultivadas no Distrito Federal, 2021**
Faculdade de agronomia e medicina veterinária
- 3. CARACTERIZAÇÃO BOTÂNICA, AGRONÔMICA E DIVERSIDADE GENÉTICA DE GENÓTIPOS DE MARACUJAZEIROS AZEDOS, DOCES E SILVESTRES, 2020**
Faculdade de agronomia e medicina veterinária
- 4. REGULADORES DE CRESCIMENTO NA ABSCISÃO, PRODUÇÃO E MATÉRIA SECA DE FRUTOS DA VARIEDADE "HASS" DE ABACATE (Persea americana Mill.) E VIABILIDADE ECONÔMICA DO CULTIVO NO ESTADO DE MINAS GERAIS, 2020**
Faculdade de agronomia e medicina veterinária

Totais de produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico	5
Livros publicados	7
Livros publicados	1
Capítulos de livros publicados	2
Revistas (Magazines)	3
Trabalhos publicados em anais de eventos	16
Apresentações de trabalhos (Congresso)	8
Apresentações de trabalhos (Simpósio)	5
Apresentações de trabalhos (Outra)	2
Demais produções bibliográficas	1

Produção técnica

Trabalhos técnicos (relatório técnico)	1
--	----------

Curso de curta duração ministrado (extensão)	3
--	---

Orientações

Orientação concluída (monografia de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização)	2
---	---

Orientação concluída (trabalho de conclusão de curso de graduação)	29
--	----

Orientação concluída (iniciação científica)	3
---	---

Eventos

Participações em eventos (congresso)	4
--------------------------------------	---

Participações em eventos (simpósio)	2
-------------------------------------	---

Participações em eventos (encontro)	3
-------------------------------------	---

Participações em eventos (outra)	2
----------------------------------	---

Organização de evento (congresso)	2
-----------------------------------	---

Organização de evento (outro)	1
-------------------------------	---

Participação em banca de trabalhos de conclusão (graduação)	32
---	----

Participação em banca de comissões julgadoras (outra)	4
---	---

Demais trabalhos relevantes

Demais trabalhos relevantes	2
-----------------------------	---