



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos
Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil |
www.ppgeal.ufsc.br; +55 (48) 3721-4063

ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO PARA INDICAÇÃO AO PRÊMIO CAPES DE TESE EDITAL Nº 6/2019/CAPES

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Ata da sessão da reunião de avaliação, designada pela portaria nº 24/2019/PGEAL de 30 de abril de 2019, para indicação de uma tese para concorrer ao prêmio CAPES de Tese, do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina. A comissão foi composta pelos professores: Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Presidente), Jaciane Lutz Ienczak (membro) e Marcelo Lanza (membro). Duas reuniões foram realizadas pela comissão: a primeira no dia 15 de maio de 2019, às 15:15, na sala 98 do Departamento de Engenharia de Alimentos (EQA) em que as teses inscritas foram apresentadas e observadas as orientações de procedimentos de avaliações de acordo com o EDITAL Nº 6/2019. Os candidatos (as) e as respectivas teses inscritas foram: 1. **Encapsulação do óleo essencial da folha de louro (*Laurus nobilis* L.) por extração por fluido supercrítico de emulsões**- autora: Páulia Maria Cardoso Lima Reis; 2. **Desenvolvimento de filme antimicrobiano de acetato de celulose incorporado com carvacrol** autora: Denise Adamoli Laroque; 3. **Secagem de batata-doce em micro-ondas a vácuo com controle da temperatura pela manipulação da potência** autor: Ricardo Lemos Monteiro; 4. **Functional and structural studies of lipase from *Candida antarctica* (calb) treated in pressurized fluids** autor: Mirian Cristina Feiten. A segunda reunião ocorreu no dia 21 de maio de 2019, às 10:00 h, na sala 98 do EQA, para a discussão e avaliação da cada uma das teses inscritas e lidas por todos os membros desta comissão. Considerando o item 1.5 do edital 06/2019/CAPES, que trata dos critérios de avaliação, foram considerados: a originalidade do trabalho; sua relevância para o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural, social e de inovação. Além de verificar a adequação das teses inscritas aos critérios e ao elevado patamar de qualidade exigido para a premiação. A partir desses componentes de avaliação a comissão atribuiu as seguintes notas a cada uma das teses: Nota 9,5 (nove vírgula cinco) à tese **Functional and structural studies of lipase from *Candida antarctica* (calb) treated in pressurized fluids** da autora Mirian Cristina Feiten; Nota 9,0 (nove vírgula zero) à tese **Secagem de batata-doce em micro-ondas a vácuo com controle da temperatura pela manipulação da potência** do autor Ricardo Lemos Monteiro; Nota 8,5 (oito vírgula cinco) para a tese **Encapsulação do óleo essencial da folha de louro (*Laurus nobilis* L.) por extração por fluido supercrítico de emulsões** da autora Páulia Maria Cardoso Lima Reis. Nota 8,5 (oito vírgula cinco) à tese **Desenvolvimento de filme antimicrobiano de acetato de celulose incorporado com carvacrol** da autora Denise Adamoli Laroque.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Por fim, a tese selecionada para representar o Programa de Pós-Graduação em Engenharia de alimentos – CTC-UFSC foi **Functional and structural studies of lipase from *Candida antarctica* (calb) treated in pressurized fluids** da autora Mirian Cristina Feiten, orientada pelo Prof. José Vladimir de Oliveira e co-orientada pelo Prof Marco Di Luccio.

Nada mais havendo a tratar, a sessão foi encerrada as onze horas e cinquenta minutos, dela sendo lavrada a presente ata, que após aprovada foi assinada por todos os membros da comissão.

Florianópolis, 21 de maio de 2019.

Comissão avaliadora:

Profª. Alcilene R Monteiro Fritz (Presidente)

Profª. Jaciane Lutz Ienczak (membro)

Prof. Marcelo Lanza (membro).