



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos - EQA
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PPGEAL

Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | ppgeal.posgrad.ufsc.br
+55 (48) 3721-4063
E-mail – ppgeal@contato.ufsc.br

ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO PARA INDICAÇÃO AO PRÊMIO CAPES DE TESE EDITAL N° 10/2020/CAPES PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Ata da sessão da reunião de avaliação, designada pela portaria n° 22/2020/PGEAL de 29 de abril de 2020, 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: Débora de Oliveira (Presidente), Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz (Membro), Acácio Antonio Ferreira Zielinski (Membro) e Germán Ayala Valencia (Membro). A reunião para análise foi realizada pela comissão no dia 07 de maio de 2020, às 16:00 hs, por web conferência (<https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/acacio-antonio-ferreira>). Primeiramente, as teses inscritas foram apresentadas e observadas as orientações de procedimentos de avaliações de acordo com o EDITAL N° 10/2020. Os candidatos (as) e as respectivas teses inscritas foram: 1. *Estabelecimento e comparação de modelos preditivos convencionais e moleculares para descrever o crescimento de bactérias deteriorantes de produtos cárneos*, autor: *Wiaslan Figueiredo Martins*; 2. *Aerogéis à base de amido: síntese, caracterização e potenciais aplicações*, autora: *Mirelle Dogenski*; 3. *Predictive modelling for the growth of Bacillus cereus in reconstituted infant formula and culture medium at population and single cell levels*, autora: *Nathália Buss da Silva*; 4. *Guamxuma (Sida rhombifolia L.): Obtenção de extratos com potencial antioxidante por métodos à alta pressão e encapsulação via spray-drying*, autor: *Diego Marlon Ferro* e, 5. *Produção de polihidroxibutirato por Cupriavidus necator glpFK a partir de glicerol: Desenvolvimento experimental e modelagem matemática*, autor: *Felipe André Pavan*. Após apresentação das teses, a Comissão passou para a 2ª etapa da reunião, discussão e avaliação de cada uma das teses inscritas e lidas por todos os membros desta comissão. Considerando o item 1:5 do edital 10/2020/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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos - EQA Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PPGEAL

Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | ppgeal.posgrad.ufsc.br
+55 (48) 3721-4063
E-mail – ppgeal@contato.ufsc.br

cada uma das teses: Nota 9,0 (nove vírgula zero) à tese Estabelecimento e comparação de modelos preditivos convencionais e moleculares para descrever o crescimento de bactérias deteriorantes de produtos cárneos; Nota 8,5 (oito vírgula cinco) à tese Aerogéis à base de amido: síntese, caracterização e potenciais aplicações; Nota 9,5 (nove vírgula zero) à tese Predictive modelling for the growth of *Bacillus cereus* in reconstituted infant formula and culture medium at population and single cell levels; Nota 8,5 (oito vírgula cinco) à tese Guamxuma (*Sida rhombifolia* L.): Obtenção de extratos com potencial antioxidante por métodos à alta pressão e encapsulação via spray-drying e, Nota 8,5 (oito vírgula cinco) à tese Produção de polihidroxitirato por *Cupriavidus necator* glpFK a partir de glicerol: Desenvolvimento experimental e modelagem matemática.

Por fim, a tese selecionada para representar o Programa de Pós-Graduação em Engenharia de alimentos - CTC-UFSC foi *Predictive modelling for the growth of Bacillus cereus in reconstituted infant formula and culture medium at population and single cell levels*, da autora Nathália Buss da Silva, orientada pelo Prof. Dr. Bruno Augusto Matar Carciofi e co-orientada pelo Prof. Dr. József Baranyi e pela Dra. Mariem Ellouze.

Nada mais havendo a tratar, a sessão foi encerrada às dezessete horas, dela sendo lavrada a presente ata, que após aprovada foi assinada por todos os membros da comissão.

Florianópolis, 07 de maio de 2019

Comissão avaliadora:

Profa. Débora de Oliveira (Presidente)

Profa. Alcilene R Monteiro Fritz (Membro)

Prof. Acácio Antonio Zielinski (Membro)

Prof. Germán Ayala Valencia (Membro)