

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS
E DE ALIMENTOS



MEMORIAL ACADÊMICO

Prof^ª. Rosane da Silva Rodrigues

Siape: 3084686

Pelotas, abril de 2019

Memorial Acadêmico

Prof^ª. Rosane da Silva Rodrigues
Professor Associado IV - CCQFA - UFPel
SIAPE 3084686

Memorial Acadêmico apresentado ao Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial para promoção funcional à Classe E – Professor Titular, da Carreira do Magistério Superior.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	3
IDENTIFICAÇÃO	4
I - OS ANOS INICIAIS/BREVE AUTOBIOGRAFIA	5
II - FORMAÇÃO ACADÊMICA	9
III - A DOCÊNCIA NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS	12
IV - ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO	16
4.1. Ensino de graduação	16
4.2. Ensino de pós-graduação	17
4.3. Orientação de alunos na graduação	18
4.4. Orientação de alunos na pós-graduação	28
V - ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL	35
5.1. Publicação de artigos em periódicos	35
5.2. Publicação de livros	40
5.3. Organização de livros	41
5.4. Publicação de capítulos de livros	41
5.5. Capítulos de livros no prelo	42
5.6. Publicação de trabalhos em anais de eventos	43
5.7. Resumos publicados em anais de eventos	71
5.8. Outras produções bibliográficas	89
VI - PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS	91
6.1. Projetos de ensino	91
6.2. Projetos de extensão	96
6.3. Projetos de pesquisa	100
VII - PARTICIPAÇÃO EM BANCAS	112
7.1. Bancas de conclusão de curso de graduação	112
7.2. Bancas de especialização	119



7.3. Bancas de mestrado	125
7.4. Bancas de qualificação de doutorado	128
7.5. Bancas de doutorado.....	131
7.6. Bancas de concursos.....	134
7.7. Bancas de processos seletivos.....	135
VIII - ASSESSORIA E CONSULTORIA	138
8.1. Avaliação de trabalhos em eventos	138
8.2. Revisor de periódico	141
IX - PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS	153
X - ATIVIDADES DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR.....	146
XI - ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	148
XII - CURSOS MINISTRADOS.....	150
XIII - PALESTRAS PROFERIDAS	152
XIV - ENTREVISTAS, MESAS REDONDAS, PROGRAMAS E COMENTÁRIOS NA MÍDIA	154
XV - OUTRAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO	155
XVI - RECEBIMENTO DE COMENDAS E PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS.....	156
XVII - ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS.....	158
17.1. Órgãos colegiados e departamentais	158
17.2. Conselhos, comissões representações	158
XVIII - PARTICIPAÇÃO EM ENTIDADES DE CLASSE	161
XIX - CONSIDERAÇÕES FINAIS	162



Apresentação

Para configurar uma narrativa “autobiográfica” apropriada à finalidade deste memorial, penso ser necessário apontar alguns fatos que foram determinantes da trajetória profissional que ora apresento. Alguns aspectos são tratados do ponto de vista pessoal sem os quais o currículo formal não existiria. Neste sentido, vejo que tal descrição possa de alguma forma explicar e explicitar a trajetória que me levou à carreira docente.

Fazem parte desta descrição o olhar, pensamentos e posicionamentos reflexivos que inevitavelmente se desnudaram e se materializaram com o fato de trazer a este documento a (re)organização dos comprovantes e fatos do caminho percorrido durante minha vida profissional.

Assim, apresento a narrativa de minha trajetória pessoal e profissional, destacando alguns aspectos relevantes e marcantes. Conforme normativa legal, este memorial baseia-se na Resolução nº10, de 21 de outubro de 2015 do CONSUN, alterada pela Resolução nº18, de 09 de dezembro de 2015 do CONSUN, na Resolução nº15 de 03 de julho de 2014 do COCEPE, da Universidade Federal de Pelotas (UFPEl).



Identificação

Nome: Rosane da Silva Rodrigues

Filiação: Virginia da Silva Rodrigues e Reneu Ribeiro Rodrigues

Data de nascimento: 22 de abril de 1966

Naturalidade: Pelotas, RS

Nacionalidade: Brasileira

Cadastro de pessoa física: 534.674.260-34

Cédula de identidade: 6030933599 (SSP-RS)

Estado civil: Casada com Flávio João Forlin, Engenheiro Agrônomo

SIAPE: 3084686

Profissão: Engenheira Agrônoma

CREA: RS-069561-D

Endereço Profissional: Universidade Federal de Pelotas

Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

Campus Capão do Leão, Prédio 4

Fone: 53-32757354

E-mail para contato: rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

Link para o Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9182448088756765>

Nome em citações bibliográficas: Rodrigues, R. da S.; Rodrigues, R. S.

Ingresso na UFPel: 08 de novembro de 1996

Cargo Atual: Professor Associado IV; Regime de trabalho 40h DE



I - Os anos iniciais/breve autobiografia

Nasci em uma família cuja habilidade e ofício era já há duas gerações voltada à produção de doces. Minha avó paterna produzia doces de frutas e os comercializava. Meu tio voltou-se à produção de doces de ovos e meu pai seguiu os passos de sua mãe, a qual já auxiliava desde cedo na produção e venda. Após casar-se com minha mãe que era comerciária, juntos investiram neste ofício, vislumbrando crescimento. Com o passar dos anos fundaram a indústria 3R Doces e Conservas Ltda. em um momento em que a região sul vivia o auge da produção de pêssegos e de outras frutas. Era uma empresa de pequeno-médio porte, mas que empregava na época da safra do pêssego em torno de até 200 safristas.

Desde sempre estive envolvida com este setor. Minhas memórias de infância trazem sempre a lembrança de brincadeiras dentro da fábrica e a convivência com funcionários que permaneciam ao longo do ano _e por muitos anos_ e com os quais passei muito tempo, aprendendo de forma lúdica já algumas atividades inerentes à fabricação de doces. À medida que cresci, eventualmente auxiliava nas atividades em horário alternado às atividades escolares.

A escola sim era o que mais me atraía. Estimulada por minha mãe que via no estudo uma possibilidade de ter uma vida profissional que não envolvesse tantos sacrifícios como os que eles atravessavam, sempre me vi envolta em livros. Desde muito cedo aprendi a apreciar a leitura e a escrita. Tinha como passatempo ler romances, biografias e posteriormente livros de história, atlas geográfico e dicionários; a escrita permeava as leituras e traduzia meu “aprendizado” para os meus “alunos” imaginários.

Fui alfabetizada em escola pública, fase que considero ter sido fundamental para o embasamento que se seguiu. A partir da quinta série passei a estudar no Colégio São José, onde fiquei até o final do ensino médio (1983). Tal mudança foi provocada por minha mãe que vislumbrava oportunidades melhores a partir do ensino em uma escola particular. Foi uma época de muito aprendizado tanto na educação formal como nos valores de hierarquia e disciplina. O “segundo grau” disponibilizava os cursos de Magistério e o de Auxiliar de Laboratório de Análises



Químicas. À época optei pelo segundo pois o magistério não fazia (ainda) parte das minhas escolhas.

Veio a época da escolha da profissão. Momento difícil pois não sentia tendência para qualquer área em definitivo. Fiz alguns testes profissionais que a escola disponibilizava e algumas avaliações internas do meu perfil e objetivos de vida a partir da busca de informações pelos cursos disponíveis à época.

Decidi pela graduação em Engenharia Agrônômica que se mostrava uma profissão promissora, eclética e que abrangia assuntos com os quais eu me identificava.

Durante a graduação busquei experiência através de estágios fora da universidade pois, diferentemente dos currículos atuais, à época não existia o estágio obrigatório e também não era usual o estímulo à participação em atividades de pesquisa e extensão extraclasse como atualmente ocorre. Não foi tarefa fácil, mas tive a oportunidade de experienciar as áreas de fruticultura (Agropecuária Del Valle), de melhoramento de milho e sorgo granífero (Embrapa) e de manuseio e preparo de matéria-prima (Instituto de Tecnologia de Alimentos). As áreas que mais me atraíam à época _ plantas de lavoura e máquinas _ não eram “acessíveis” a agrônomos do sexo feminino. Esse contexto se agravou na busca por colocação profissional. Mesmo assim tentei algumas entrevistas sem sucesso. Colegas me estimularam a prestar prova para programas de mestrado. Tentei na área de fitotecnia na UFPel, com foco em plantas de lavoura. Não fui aprovada. Neste interim, os professores Moacir Elias e Aldonir Bilhalva insistiram para que eu participasse da seleção de mestrado no Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial da FAEM. O professor Aldonir auxiliava meu pai com conhecimento técnico na fábrica e acreditava que eu tinha embasamento para seguir estudos nesta área. Resisti um pouco à ideia. Mas não tendo outra perspectiva, tentei.

Fui aprovada. O orientador foi este mesmo professor pelo qual nutri carinho e admiração. O trabalho segundo ele deveria ser prático, com tecnologia pautada em ações factíveis para a região e para que a empresa também se beneficiasse considerando que financiaria todo o trabalho. À época, com as dificuldades pelas quais passava o setor, meus pais investiram, sob orientação do professor Aldonir, em maquinário que otimizaria e qualificaria a produção de frutas saturadas com açúcar (cristalizadas), apontando uma possível diversificação para o setor para



aqueles que não tinham capacidade competitiva com indústrias de enlatados de grande porte.

Realizei o trabalho então na fábrica, executando eu mesma todas as atividades inerentes ao mesmo, à noite, horário em que não interferiria nas atividades laborais. Foram muitas noites de serviço pesado e de problemas operacionais.

O curso de mestrado na época estava ainda sendo estruturado em termos físicos e de recursos, o que fazia com que demandássemos muito tempo para finalizar as dissertações. Tudo deveria ser aprendido/testado. Foram muitos anos de aprendizado, tentativa e erro. Inúmeros finais-de-semana quando os poucos laboratórios não estavam lotados e era possível desenvolver com mais fluidez a dissertação. Neste período não estive sozinha. Tive bons companheiros de trabalho também mestrandos e por que não dizer de divertimento, onde destaco os atuais colegas Álvaro Guerra Dias, Jorge Adolfo Silva e Leonardo Nora e o que veio posteriormente a ser meu companheiro de vida, Flávio João Forlin.

Além das atividades inerentes ao programa de pós-graduação: disciplinas e trabalho de dissertação, também atuei como representante discente no colegiado daquele curso.

A escrita foi um grande desafio. Não havia estímulo a esta habilidade na graduação. A redação da dissertação foi permeada pelas dificuldades que havia à época de acesso aos periódicos da área e pelas limitações operacionais. Tudo era escrito à mão e posteriormente datilografado. Quando estava na última fase o programa de pós-graduação adquiriu o primeiro (e único) computador. Mais um aprendizado. A versão DOS exigia conhecimento de programação. Agradeço aos mesmos colegas já citados pelo apoio nesta fase de aprendizado.

Cheguei ao final do curso com um misto de satisfação, mas de cansaço para seguir adiante com os estudos. Acompanhei então Flávio à Itália onde ficamos por 10 meses experienciando a vida fora do Brasil. Neste período frequentei o Istituto Sperimentale Per La Viticoltura (Conegliano Veneto) onde realizei um estágio na área.

Na volta ao Brasil a situação não estava diferente. Poucas oportunidades de trabalho. Enquanto atentava para oportunidades que pudessem aparecer na área de agronomia, foi divulgado o edital para contratação de professor substituto na área de alimentos do Curso de Ciências Domésticas da UFPEl. À princípio não me identifiquei



com esta oportunidade. Mas fui estimulada pelo professor Paulo Buchweitz, que atuava naquele curso e que já me conhecia no âmbito familiar e por ter ministrado cursos de capacitação que frequentei no SENAI.

Prestei o concurso e fui aprovada para a vaga de professor temporário. Foi uma experiência das mais enriquecedoras em toda a minha trajetória profissional. Descobri a docência! Atividade jamais pensada, mas com a qual me identifiquei de imediato. Embora sem experiência didática, minha experiência prática e de vivência na indústria mostraram-se extremamente válidas naquele momento.

A partir daquela oportunidade a vida profissional tomou seu rumo.



II - Formação Acadêmica

- **Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas (1984-1988)**

Na graduação foram anos de muito aprendizado pois não “pertencia” ao meio agrônomo e à época era de muitas divergências acerca da temática expansão agrônoma. Ao mesmo tempo iniciava-se o processo de busca pela preservação ambiental. Tais paradigmas conduziam o ensino e a convivência extraclasse e incitavam a um posicionamento unilateral. Houveram muitas manifestações e até conflitos dentro da universidade ancorados nas mudanças políticas com este viés. Não me identifiquei com um ou outro posicionamento pois acreditava que era possível um equilíbrio. Assim, as disciplinas que mais me atraíram foram aquelas que evidenciavam a produção, como o cultivo de lavouras, fruticultura, máquinas e agroindustrialização nas quais a transversalidade era mais evidente. Trouxe daquela experiência aspectos que pontuam o meu ser professora até hoje.

- **Graduação de Professores da Parte de Formação Específica do Currículo do Ensino de 2º grau – Esquema I, pela Universidade Católica de Pelotas (UCPel) (1994 – 1995)**

Após ter experienciado a carreira docente como professor temporário, e vislumbrando o prosseguimento nesta carreira, senti que se fazia necessário conhecer e aprender a contextualização da docência pois estava exercendo até então a atividade baseada nas minhas próprias experiências como aluna. Participei assim da primeira turma de formação de professores da UCPel. Foi ali que aprendi algumas técnicas de ensino além de outros aprendizados técnicos de um curso de licenciatura, mas mais importante, entendi claramente que independente do ensino formal/intelectual, estaria contribuindo na formação humana e talvez responsável pelo posicionamento social e político daqueles com os quais estaria envolvida em sala de aula.



• **Pós-Graduação:**

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Brasil. Ano de obtenção: 1992. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Título: Saturação contínua, à vácuo, de figo (*Ficus carica*, L.), cv. Roxo de valinhos, com açúcares.

Orientador: Aldonir Barreira Bilhalva

O mestrado como já mencionado foi resultado do estímulo dos professores da área para que eu participasse do processo seletivo. Naquela época o curso tinha duração de 4 anos embora as bolsas de fomento fossem de dois anos. Após cumpridos os créditos iniciei o trabalho prático e posteriormente a redação. Foi uma época de muito aprendizado. As dificuldades eram grandes e não havia sequência dos trabalhos de pesquisa, ou seja, cada um era inédito para o programa, o que requeria extremo esforço para todas as atividades, incluindo treinamento em técnicas e metodologias. Foi talvez um dos momentos mais significativos da minha formação, tamanho o desafio de superar as dificuldades da formação inicial.

Doutorado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil. Ano de obtenção: 2003. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Título: Caracterização de extratos de soja obtidos de grãos, farinha integral e isolado protéico visando à formulação e avaliação biológica (em coelhos) de bebida funcional à base de extrato de soja e polpa de pêssegos.

Orientador: Roberto Hermínio Moretti

O doutoramento aconteceu quando já estava atuando como docente do quadro efetivo da UFPel há dois anos e já identificada com a área de processamento vegetal. Portanto, após estar desenvolvendo minhas atividades como docente no Departamento de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciências Domésticas, considerei que era o momento de buscar novos desafios e conhecimentos, além de progredir na carreira, o que somente seria possível através de um curso de doutorado. Naquela oportunidade contei com o apoio incondicional de minha colega de área, Prof^a. Jane Cunha.



A UNICAMP representou uma nova universidade e uma nova perspectiva nos meus estudos e conduta profissional. Considerando a localização geográfica da universidade, foi possível conhecer muitas indústrias e participar de vários eventos do setor de alimentos. Isso se deu principalmente por que eu já era docente e meu orientador designou-me para ministrar as disciplinas de Tecnologia de Bebidas no curso de Engenharia de Alimentos por dois anos. A tese obviamente versou sobre esta temática: bebidas. Focava produzir uma bebida de soja que atendesse ao mercado crescente na época por este tipo de produto, e que também comprovasse possíveis efeitos à saúde tão amplamente relatados na literatura. Foi um trabalho que exigiu novamente aprendizado em áreas que eu não conhecia. Na etapa de desenvolvimento tecnológico tive apoio incondicional do Dr. Roberto Machado de Moraes do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e da estagiária em engenharia de alimentos Samantha Marchezini. Fiz parte da tese com ensaio biológico, área que definitivamente jamais havia adentrado. Tive a sorte de conhecer pessoas sem as quais não teria sido possível tal etapa. Ela se desenvolveu no Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas da UNICAMP, com o auxílio da equipe daquele setor, dentre os quais destaco o apoio incansável do Dr. João Ernesto Carvalho, da Bióloga Ana Possenti e da acadêmica em farmácia Carolina Salgado, estagiária.

Este aprendizado em pesquisa na área de ensaio biológico teve sequência por vários anos quando retornei à UFPel.



III - A Docência na Universidade Federal de Pelotas

Iniciei minhas atividades como docente em 1994 como professora temporária na UFPel ministrando aulas para o curso de bacharelado e licenciatura em Ciências Domésticas _ no Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA), onde atuei até a finalização de sua oferta pela UFPel com alunos até 2005. Não possuía experiência em ministrar aulas e nem tampouco conhecia a fundo o curso para o qual estava designada. Assim, tive de me preparar estudando muito conteúdos com os quais não estava (bem) familiarizada e adequar outros para aquele perfil profissional. Foi uma experiência à princípio temerosa, mas que com o passar do tempo mostrou-se extremamente gratificante. Me envolvi muito com o curso, descobrindo ali inúmeros vieses para a área de agroindustrialização. Os primeiros alunos foram meus verdadeiros mestres na docência. Isso porque muitos deles já eram docentes em escolas e, não raro, bem mais experientes do que eu. Aprendi a admirar a profissão em contato com os alunos e com os colegas da época. Vivi momentos únicos de confraternização e de aprendizado. Destaco as experiências proporcionadas pela colega prof^a Amélia Peixoto Oliveira na área de extensão. Ela gentilmente me inseriu em suas atividades as quais exercia com imensa paixão. Foram anos de excelente convivência e de retorno à sociedade, principalmente àquela rural. Olhei para as propriedades rurais por outro ângulo que não aquele que aprendi no curso de Agronomia. Foi possível vislumbrar que produção e transformação técnica e social se complementavam, apesar da especificidade dos cursos.

Paralelamente ministrei aulas no curso de especialização em Ciência dos Alimentos que ainda hoje qualifica inúmeros profissionais. Na época o curso era na modalidade presencial e contemplava profissionais das mais diversas áreas correlatas aos alimentos e quase que em sua maioria com experiência profissional. Tive de aprender muito para ensinar. Foram fundamentais nesta fase a laboratorista Geneci Mailan com toda sua bagagem em análises químicas e o professor do curso de Nutrição, José Beiro Carvalhal, que serviu de exemplo e mostrou-se um grande incentivador da minha ascensão à carreira docente. Ainda hoje pertenço ao quadro docente deste curso que passou à modalidade EAD. O ensino à distância foi uma mudança bastante expressiva no que se refere à postura como docente e na relação



com os alunos e orientados. O trabalho à distância requereu (e requer) adaptação a uma sistemática diferente de ensino-aprendizagem.

Neste interim, o Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA), que era composto por um grupo eclético de professores, vislumbrava a possibilidade de investir em um curso de graduação específico na área de alimentos e não mais atuar somente como uma área dentro do curso de Ciências Domésticas. O DCA já era mantenedor do curso de pós-graduação *Lato Sensu* voltado à área de alimentos (supracitado), o que instigava ainda mais a formação em nível de graduação específico. Esta proposta ia ao encontro do momento vivido pela UFPel que passava por fase de transformação visando acompanhar as demandas da sociedade e destacar-se no contexto das universidades.

Nascia então no ano de 1996 o curso de Bacharelado em Química de Alimentos (BQA) do qual participei ativamente desde a concepção até a implantação. Foi o maior desafio que tivemos pois tratava-se de uma proposta totalmente inovadora e para a qual não existia uma diretriz pré-determinada. Nesta fase dediquei muito esforço e tempo a estudar conteúdos, mas principalmente a integração entre o profissional que havia sido pensado e as lacunas existentes no setor e na sociedade. Colega inseparável nesta época a também professora temporária Débora Chapon Galli.

Naquele ano fui aprovada em concurso público para atuar como docente no Departamento de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciências Domésticas, sendo nomeada professor assistente Nível 1 em 08 de novembro de 1996.

No ano de 1997 ingressou a primeira turma do curso de Bacharelado em Química de Alimentos e eu iniciava minha carreira docente como professora efetiva da UFPel. A esta altura estava certa de que havia compreendido minha vocação profissional. A docência, desde então, tem sido um aprendizado diário que traz consigo muitas incertezas e aflições, mas gratifica cada segundo dispensado quando reflete na formação de cidadãos e no seu aprimoramento profissional.

Estando já na carreira docente, decidi por qualificar-me através do curso de doutoramento. Como relatado, foi realizado na UNICAMP, em São Paulo. Neste período não me afastei da docência pois lá ministrei algumas das disciplinas sob responsabilidade do meu orientador. Foi uma experiência diferente pois a sistemática de trabalho e o processo de ensino-aprendizagem daquela universidade



em quase nada se assemelhava à UFPel. Pude vislumbrar a participação efetiva dos (ex)alunos como agentes determinantes do processo acadêmico-profissional e não só como meros expectadores. Quis trazer esta experiência para a UFPel. Embora tenha me deparado com restrito entendimento e amparo para esta maneira de propor o ensino, muito em função do viés filosófico, ainda creio que a universidade deva buscar um posicionamento de inclusão dos (ex)alunos como agentes promotores de um processo mais dinâmico de formação acadêmica.

Retornei do doutoramento e voltei às atividades docentes com entusiasmo. De pronto me vi envolvida em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Também fui estimulada a atividades de administração, tendo sido coordenadora de curso de graduação, mais tarde.

Desde então ministro aulas para o curso de graduação em Química de Alimentos (BQA) e para o curso de especialização em Ciência dos Alimentos. Atuo também como colaboradora no curso superior de Tecnologia de Alimentos (TA) e no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial da FAEM, atualmente nominado Ciência e Tecnologia de Alimentos. Da mesma forma, colaborei na disciplina de Avaliação Biológica do programa de pós-graduação em Ciência e Engenharia de Alimentos da FURG, sob responsabilidade da prof^a Leonor Almeida de Souza-Soares.

A maioria das atividades docentes estão relacionadas à graduação onde tenho maior atuação. Sou membro do Núcleo Docente Estruturante do BQA desde sua criação, também do Colegiado de curso e do Núcleo de Acompanhamento Pedagógico deste mesmo curso. Fui membro do Núcleo de Estágio e também coordenadora de Colegiado. Participei de todas as reformulações curriculares do curso o que estimulou a criação do projeto de ensino “Programa de acompanhamento de egressos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos”, o qual mantenho desde 2009 e que tem servido de apoio importante às mudanças curriculares. Fui mentora e ainda coordeno outros projetos de ensino, pesquisa e extensão voltados à capacitação dos alunos em nível de graduação, visando estimulá-los a vivenciarem experiências extraclasse. Sempre fui entusiasmada com a formação acadêmica dos alunos, acompanhando de perto suas trajetórias. Assim, quando convocada a assumir tarefas voltadas a este mote, de pronto as abracei. Tenho participado de várias semanas acadêmicas, de comissões de graduação e de



extensão e de inúmeras reuniões cuja temática era (é) voltada ao ensino de graduação.

Detalharei algumas destas ações na sequência.

Relativamente ao ensino, foram inúmeras as disciplinas que ministrei sozinha ou em colaboração com outros colegas. Pontuei a frente as disciplinas e as orientações e as demais atividades desenvolvidas ou experienciadas até o momento.

Em todo este percurso vivenciei e presenciei muitas mudanças na sociedade e na universidade. Muitas delas trouxeram indignação e frustração que se traduziram em estímulo à superação e necessidade de adaptação como docente. Destaco aqui duas reflexões. A primeira refere-se à necessidade de construção de um currículo profissional onde o número de publicações passou a nortear a escolha das atividades acadêmicas, priorizando a pesquisa. Acredito na pesquisa como pilar do conhecimento e complementar ao ensino. Contudo, tal exigência que se estabeleceu no meio acadêmico distanciou os professores da sua real e primordial função que é a de ensinar, compartilhando experiências, através de aulas teóricas e práticas de excelência. Creio que o que nos distingue como docentes é a capacidade e a propriedade de sermos os mediadores diretos entre a construção do conhecimento e a formação do indivíduo. E isso só é possível se estivermos presentes no cotidiano acadêmico de todos os alunos.

Outra reflexão que me acompanha refere-se às mudanças impostas na educação formal. Embora não sejamos inseridos nos processos decisórios de mudanças regimentais e de diretrizes educacionais, cabe a nós docentes adaptá-las e executá-las de maneira a incluir da melhor maneira os alunos e nós mesmos nestas mudanças, sem que se perca a qualidade da formação de um profissional capaz, íntegro e comprometido com as constantes diversidades e necessidades da sociedade. Isso, contudo, tem sido tarefa bastante difícil pois envolve escolhas para as quais não estamos todos preparados ou que exige uma mudança drástica de paradigma. As reflexões e adaptações são essenciais, mas deveriam acompanhar o nosso próprio entendimento e aceitação a estas mudanças, levando em conta os aspectos de constante exigência em atualização profissional, mas também de adaptação social e emocional.



IV - Atividades de Ensino e Orientação

4.1. Ensino de graduação

2010 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Alimentos Funcionais e para Fins Especiais (2 horas semanais de 2010 a 2016 e 3 horas semanais a partir de 2017), optativa para o curso de Bacharelado em Química de Alimentos (BQA).
2010 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Tecnologia de Bebidas I (4 horas semanais), obrigatória para o BQA.
2010 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Tecnologia de Bebidas II (4 horas semanais até 2016, 3 horas a partir de 2017), optativa para o BQA.
2003 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos (6 horas semanais de 2003 a 2009 e 5 horas semanais a partir de 2010), obrigatória para o BQA.
2009 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Bioquímica do Metabolismo Humano e Vegetal (4 horas semanais de 2009 a 2017 quando era nominada Bioquímica de Alimentos, e 5 horas semanais a partir de 2017), obrigatória para o BQA.
2009 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Estágio Supervisionado (2 horas semanais), obrigatória para o BQA.
2017 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Tutoria II (1 hora semanal), obrigatória para o BQA.
2009	Professor colaborador na disciplina de Atuação do Químico de Alimentos no Planejamento Industrial (5 horas semanais), obrigatória para o BQA.
2003 – 2010	Professor responsável pela disciplina de Tecnologia de sucos e bebidas (4 horas semanais), obrigatória para o BQA.
1997 - 1998 e 2003 – 2007	Professor responsável pela disciplina de Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos (5 horas semanais), obrigatória para o BQA.



1998	Professor responsável pela disciplina de Química Bromatológica I (6 horas semanais), obrigatória para o BQA.
1998	Professor colaborador na disciplina de Química de Alimentos II (4 horas semanais), obrigatória para o BQA.
1994 – 1997	Professor colaborador e posteriormente responsável pela disciplina de Microbiologia dos Alimentos (6 horas semanais), obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno e noturno.
1994 – 1996	Professor colaborador na disciplina de Tecnologia de Alimentos (6 horas semanais), obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno e noturno.
1994	Professor responsável pela disciplina de Pesquisa Experimental com Alimentos (6 horas semanais), obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno e noturno.
1995 – 1998	Professor colaborador e posteriormente responsável pela disciplina de Estudo Experimental dos Alimentos, obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno (6 horas semanais), e noturno (4 horas semanais).
1994	Professor responsável pela disciplina de Análise Físico-química dos Alimentos (6 horas semanais), obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno e noturno.
1995 – 1998	Professor colaborador na disciplina de Estágio Supervisionado em Economia Doméstica (6 horas semanais), obrigatória para os cursos de Ciências Domésticas, diurno e noturno.

4.2. Ensino de pós-graduação

2015 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Estrutura e Fisiologia de Frutas e Hortaliças (1 hora semanal), obrigatória no curso de pós-graduação <i>Lato Sensu</i> em Ciência dos Alimentos, modalidade EAD.
2015 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Segurança e Qualidade de Frutas e Hortaliças (2 horas semanais), obrigatória no curso de

	pós-graduação <i>Lato Sensu</i> em Ciência dos Alimentos, modalidade EAD.
2015 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Tecnologia de Polpas e Sucos de Frutas e Hortaliças (2 horas semanais), obrigatória no curso de pós-graduação <i>Lato Sensu</i> em Ciência dos Alimentos, modalidade EAD.
2016 – Atual	Professor responsável pela disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos Agroindustriais (4 horas semanais), optativa para o curso de pós-graduação <i>Stricto Sensu</i> em Ciência e Tecnologia de Alimentos, FAEM.
2016 – Atual	Professor colaborador na disciplina de Tecnologia de Alimentos (4 horas semanais), obrigatória para o curso de pós-graduação <i>Stricto Sensu</i> em Ciência e Tecnologia de Alimentos, FAEM.
2006 - 2012	Professor responsável pela disciplina de Alimentos Funcionais (4 horas semanais), optativa para o curso de pós-graduação <i>Stricto Sensu</i> em Ciência e Tecnologia de Alimentos, FAEM.
1995 – 1996	Professor responsável pela disciplina de Análise Físico-química de Alimentos (4 horas semanais), obrigatória para o curso de pós-graduação <i>Lato Sensu</i> em Ciência de Alimentos.
1995 – 1996	Professor responsável pela disciplina de Laboratório de Pesquisa (4 horas semanais), obrigatória para o curso de pós-graduação <i>Lato Sensu</i> em Ciência de Alimentos.

4.3. Orientação de alunos na graduação

No decorrer de minha carreira, orientar tem sido uma das tarefas que desempenho com bastante dedicação e, sobretudo, a busca por respeito às diferenças e aos sujeitos a quem me dedico na construção de suas trajetórias. As mudanças sociais, filosóficas, econômicas e tecnológicas incitam a uma adaptação constante das práticas pedagógicas no sentido de mediar a formação de um profissional pleno, atualizado e contextualizado. Contudo, tais mudanças trazem consigo a necessidade de atitudes comportamentais que nos aproximem dos educandos como parceiros na construção de um processo de educação profissional



inclusiva e reflexiva. Este com certeza é o maior desafio como professor: orientar para a vida e não só para o mercado de trabalho. A orientação aqui tratada se refere maiormente aos alunos de graduação com os quais tenho contato diário. Proporcionar-lhes experiência na área em atividades extraclasse tem se mostrado eficiente na formação de um profissional mais capaz e eclético. Neste sentido, mantenho projetos de pesquisa, de ensino e de extensão nos quais os alunos podem inserir-se conforme sua identificação com a temática. Tento estimulá-los a experimentar todas as oportunidades e, não raro, um mesmo aluno tem interesse em participar em mais de uma atividade.

A orientação pedagógica está prevista no projeto pedagógico do curso de Química de Alimentos e nela orientar traduz-se em dialogar com o aluno a construção da sua trajetória acadêmica. Iniciei esta experiência na figura de Professor Tutor e agora como Membro do Núcleo de Acompanhamento Pedagógico do curso. Isso tem possibilitado melhor aproveitamento no curso e despertado para oportunidades de aprendizado que se apresentam.

A função de orientar, portanto, extrapola muitas vezes o aspecto estritamente profissional. Diálogos acerca de experiências, questionamentos e vivências fazem parte do cotidiano e nos permitem conexões com a realidade e anseios dos indivíduos para os quais nos tornamos mediadores. As diferenças de idade, de pensamento, de formação, de disponibilidade e conhecimento tecnológico são com certeza os principais fatores que requerem maior atenção e dedicação para que consigamos manter presente e eficiente o processo de educar profissionais.

4.3.1. Orientados em Monitoria

1. Diego Araújo da Costa. Apoio ao processo de ensino-aprendizagem na disciplina de Alimentos Funcionais e para Dietas Especiais. 2018. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.
2. Daniel Levy Filho. Apoio às atividades de ensino-aprendizagem das disciplinas de Tecnologia de Bebidas. 2018. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.
3. Tamires Schug. Apoio às atividades de ensino-aprendizagem das disciplinas de Tecnologia de Bebidas. 2018. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.



4. Lilia Schug de Moraes. Apoio ao processo de ensino-aprendizagem na disciplina de Alimentos Funcionais e para Fins Especiais. 2017. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.
5. Matheus Espinoza Gularte. Monitoria em Microbiologia de Alimentos. 2006. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.
6. Paula Ferreira de Araújo. Monitoria em Microbiologia de Alimentos. 2005. Monitoria no curso de Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel.
7. Paula de Oliveira Moitinho. Monitoria em Ciência dos Alimentos. 2005. Monitoria no curso de Ciências Domésticas - UFPel.
8. Ubiracira Tissot. Monitoria em Ciência dos Alimentos. 1997. Monitoria no curso de Ciências Domésticas - UFPel.

4.3.2. Orientados em Ensino

1. Gerônimo Goulart Reyes Barbosa. 2018. Estagiário voluntário no projeto de ensino "Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos".
2. Gerônimo Goulart Reyes Barbosa. 2017. Bolsista no projeto de ensino "Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos".
3. Thauana Heberle. 2015-2016. Estagiário voluntário no projeto de ensino "Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos".
4. Liane Slawski Soares. 2014-2015. Estagiário voluntário no projeto de ensino "Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos".
5. Guiherme Menegazzi. 2014. Estagiário voluntário no projeto de ensino "Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos".
6. Maria Fernanda da Silveira. 2004. Estagiário no projeto de ensino "PIRES".

4.3.3. Orientados em Extensão

1. Gerônimo Goulart Reyes Barbosa. 2018. Bolsista no projeto de extensão "Diálogos e vivências em química de alimentos".
2. Thauana Heberle. 2017. Bolsista no projeto de extensão "Diálogos e vivências em química de alimentos".
3. Liane Slawski Soares. 2017. Bolsista no projeto de extensão "Diálogos e vivências em química de alimentos".

4.3.4. Orientados em Iniciação Científica

1. Gerônimo Goulart Reyes Barbosa. 2017-2019. Estagiário voluntário no projeto "Formulação e avaliação de alimentos funcionais."
2. Liane Slawski Soares. 2017-2018. Estagiário voluntário no projeto "Formulação e avaliação de alimentos funcionais."
3. Thauana Heberle. 2017-2018. Estagiário voluntário no projeto "Formulação e avaliação de alimentos funcionais."
4. Sophia dos Santos Soares. 2014-2015. Bolsista PIBIP/UFPel no projeto "Preservação de antioxidantes em polpa de mirtilo pelo uso de xantana e aplicação em bebidas"
5. Guilherme da Silva Menegazzi. 2015-2016. Bolsista PIBIP/UFPel no projeto "Preservação de antioxidantes em polpa de mirtilo pelo uso de xantana e aplicação em bebidas"
6. Nathalia de Avila Madruga. 2013-2014. Bolsista PIBIP/UFPel no projeto "Avaliação de pão de farinha de arroz com *Spirulina* na resposta biológica de ratos wistar".
7. Nathalia de Avila Madruga. 2012- 2013. Bolsista BIC/FAPERGS no projeto "Compostos fenólicos correlacionados ao efeito funcional fisiológico em vinho de mesa 'bordô' produzido na região de Pelotas – RS".
8. Mariana Costa Ferraz. 2012-2013. Bolsista PIBIC/CNPq no projeto "Avaliação da capacidade antioxidante de produtos elaborados com adição de extrato de maçã"



9. Nathalia de Avila Madruga. 2011. Estagiário voluntário no projeto “Compostos fenólicos correlacionados ao efeito funcional fisiológico em vinho de mesa ‘bordô’ produzido na região de Pelotas – RS.”
10. Manoela Marin. Bolsista PIBIC/CNPq/UFPel no projeto “Efeito de lactossoro e de fruto-oligossacarídeo em bebida de soja fermentada com probiótico”. 2011.
11. Bruna Del Sacramento Behling. Bolsista PIBIC/CNPq/UFPel no projeto “Avaliação de vinhos bordô da região de Pelotas”. 2010.
12. Amanda Pinto da Silva. Bolsista Bitec no projeto “Padronização dos processos produtivos em panificadora”. 2009. Este projeto faz parte do Programa de iniciação científica e tecnológica para micro e pequenas empresas - BITEC, promovido pelo IEL, SEBRAE, SENAI, CNPq cujo objeto principal é a transferência de conhecimentos das instituições de ensino para as micro e pequenas empresas, com aplicação direta no setor produtivo. Objetiva-se descrever os processos produtivos usuais de uma panificadora local (Pelotas, RS), visando a padronização dos produtos com consequente melhoria da qualidade dos mesmos e otimização da mão-de-obra.
13. Roseane Ávila. Bolsista Bitec no projeto “Avaliação da qualidade em micro-cervejaria”. 2008. Projeto relacionado ao Programa de iniciação Científica e Tecnológica para Micro e Pequenas Empresas BITEC, realizado em micro-cervejaria local.
14. Fabiane Staurer. Estagiário voluntário no projeto “Avaliação das condições de higiene em estabelecimentos produtores de alimentos”. 2008. UFPel
15. Guilherme Dannenberg. Estagiário voluntário no projeto “Desenvolvimento de produtos com lactossoro”. 2008. UFPel
16. Adriana Rodrigues Machado. Bolsista PIBIC/CNPq/UFPel no projeto “Potencial de aproveitamento e consumo do resíduo da polpa de amora-preta”. 2008.
17. Valéria da Silva Santos. Estagiário voluntário no projeto “Atividade antioxidante e outras propriedades funcionais de sucos e néctares de frutas”. 2007.
18. Michele Putti Paludo. Estagiário voluntário no projeto “Elaboração e avaliação de biscoitos funcionais de soja e arroz”. 2007.
19. Denise da Fontoura Prates. Estagiário voluntário no projeto “Avaliação de microrganismos probióticos em extrato de soja”. 2006.



20. Amanda Pinto da Silva. Estagiário voluntário no projeto “Desenvolvimento e avaliação de produtos de panificação à base de soja e arroz”. 2006.
21. Patrícia Fernanda Schons. Estagiário voluntário no projeto “Elaboração de bebida à base de extrato de soja e soro de leite bovino”. 2006.
22. Paula Ferreira de Araújo. Estagiário voluntário no projeto “Elaboração de produtos com amora-preta”. 2006.
23. Meg da Silva Fernandes. Estagiário voluntário no projeto “Qualidade de águas minerais comercializadas no município de Pelotas”. 2006.
24. Liane Xavier Fonseca. Estagiário voluntário no projeto “Qualidade de águas minerais comercializadas no município de Pelotas”. 2006.
25. Lidiane Muniz Moreira. Estagiário voluntário no projeto “Saborização de bebida à base de extrato de soja e soro de leite”. 2006.
26. Marcio Schmiele. Estagiário voluntário no projeto “Uso de enzimas na obtenção de extrato de arroz”. 2006.
27. Diogo Maus. Estagiário voluntário no projeto “Potencialidades em microrganismos probióticos”. 2006.
28. Marina Severo Pólvera. Estagiário voluntário no projeto “Aproveitamento de okara (resíduo do extrato de soja) na elaboração de produtos com fibras”. 2005.
29. Ana Paula Duarte. Bolsista Bitec no projeto “Avaliação da qualidade de polpa de pêssegos armazenada à temperatura ambiente”. 2005. Este projeto foi contemplado nos Projetos BITEC 2005 apoio ao desenvolvimento tecnológico de micro e pequenas empresas do IEL- SEBRAE-CNPq, onde a problemática apresentada por uma indústria é pesquisada e atendida por aluno de graduação, sob orientação de um professor responsável. Neste caso, a Embala indústria de Alimentos (Pelotas - RS) mostrou interesse em estabelecer critérios adequados de armazenamento e identificação das alterações para as polpas de pêssegos que produz para serem utilizadas na entressafra na elaboração dos doces em massa e geleias.
30. Paula Ferreira de Araújo. Estagiário voluntário no projeto “Controle de qualidade em cachaça”. 2005.
31. Amanda Pinto da Silva. “Desenvolvimento e avaliação de produtos de panificação à base de soja e arroz”. 2005.



32. Jaqueline da Silva Rodrigues. Estagiário voluntário no projeto “Elaboração de chope com suco de frutas”. 2005.
33. Leandra Zafalon Jaekel. Estagiário voluntário no projeto “Elaboração de biscoitos com soja”. 2004.
34. Patrícia Fernanda Schons. Estagiário voluntário no projeto “Desenvolvimento de produtos à base de soja”. 2004.

4.3.5. Orientação de outra natureza

1. Giovana da Silva Vaz. 2018-2019. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
2. Bruna Cardozo Barbosa. 2018-2019. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
3. Julia Torres Ramalho. 2018-2019. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
4. Ester da Silva Souza Saldanha. 2017-2019. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
5. Camila Mendes da Silva. 2017. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
6. Raquel Machado. 2015. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
7. Savana Campos Nunes. 2015. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
8. Eliane Borges Lemke. 2015-2018. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
9. Ellen Pires Gonçalves. 2015. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
10. Sophia dos Santos Soares. 2012-2016. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
11. Aline da Silva Hepp. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
12. Berenice Parker Moreira. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
13. Carolina Fridhin da Costa. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
14. Giovana da Silva Cavada. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
15. Graciele Macedo pedra. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
16. Helen Jordane da Rocha. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.



17. Isabela da Costa Luchiari. 2009-2015. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
18. Jessica Iribarriem Cardoso. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
19. Lenon Medeiros Bauer. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
20. Natalie Garcia Chaves. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
21. Valéria da Silva Santos. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.
22. Vanessa Baptista Richter. 2009-2010. Tutoria no curso de Química de Alimentos.

4.3.6. Trabalhos de Conclusão de Curso

1. Maria Fernanda Fernandes Siqueira. Acompanhamento da produção do chope *Lager-Hell* e elaboração de cartilha de treinamento dos Colaboradores. 2018. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
2. Érica Gomez Costa. Doces de confeitaria à base de ovos. 2016. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
3. Suslin Raatz Thiel. Controle de qualidade em frigorífico abatedouro de aves. 2015. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
4. Rosane Lopes Crizel. Biofortificação e Pós-colheita de Morangos. 2014. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
5. Renata Duarte Soares. Controle de qualidade no processamento da ervilha na indústria de conservas Oderich S.A. 2014. Estágio curricular obrigatório. Superior em Tecnologia de Alimentos. (Orientador)
6. Virginia de Jesus da Silva. Controle das Boas Práticas de Fabricação na Empresa Imperatriz Doces Finos (Capão do Leão – RS). 2013. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
7. Ana Carolina Parada Calmon. Controle de qualidade de cereais extrusado à base de arroz e farinha de arroz. 2013. Estágio curricular obrigatório. Superior em Tecnologia de Alimentos. (Orientador)



8. Estefânia Júlia Dierings. Desenvolvimento de Novos Produtos na Empresa Cerealle (Pelotas – RS). 2013. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
9. Vanessa Spiering Zanol. Controle de qualidade na fabricação de cerveja. 2011. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
10. Valéria da Silva Santos. Participação em projeto na Universidade Estadual de Campinas: Desenvolvimento de pão de forma com isolado proteico de soja e transglutaminase: características tecnológicas da massa e produto final. 2011. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
11. Michele Nogueira. Aplicação de métodos analíticos para quantificação de compostos bioativos e atividade antioxidante em frutas. 2010. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
12. Fabiane Steurer. Controle de qualidade em indústria de água mineral. 2009. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
13. Debora Martins Martinez. Avaliação do potencial antioxidante de extratos naturais em embutidos cárneos cozidos. 2008. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
14. Fabiane Zwirter Cavalheiro. Produção de ciclodextrana glicosiltransferase por micro-organismos. 2008. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
15. Patrícia Fernanda Schons. Desenvolvimento de produtos no setor de massas e biscoitos. 2007. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
16. Graciele da Silva Campelo Borges. Extração de licopeno de polpa de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) na empresa Duas Rodas Industrial Ltda. 2007. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
17. Marcio Schmiele. O Químico de Alimentos e a Pesquisa: Conquistas e experiências na área de cereais dentro da Unicamp. 2007. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)



18. Gabriele Natalina dos Santos. Análises físico-químicas em carnes. 2005. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
19. Léster Amorim Pinheiro. Conservação e reuso de água em indústria de pescado. 2005. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
20. Lilian Rambo Klein. Controle de qualidade em cooperativa. 2005. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
21. Suziane Antes. Arroz: beneficiamento e análises de controle e pesquisa. 2004. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
22. Monica Krauze Siegert. Controle de qualidade em rações e matérias-primas. 2004. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
23. Tatiana Freitas. Controle de qualidade no processamento de néctar de laranja e tangerina. 2003. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
24. Lauri Mayer. Otimização no processamento industrial de chás. 2003. Estágio curricular obrigatório. Bacharelado em Química de Alimentos. (Orientador)
25. Dinara Dutra de Armas. Estudo dos hábitos alimentares dos alunos das Faculdade de Ciências Domésticas e Nutrição da UFPel. 1998. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Co-orientador)
26. Aldaci da Cruz Caldas. Elaboração de balas duras a partir do xarope de saturação de figo e de laranja com açúcares. 1997. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)
27. Carla Rosane Mendonça. Uso do açúcar mascavo na elaboração de geleadas de maçã. 1997. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)
28. Fabiane Silva dos Santos. Aproveitamento da melancia de polpa branca (*Citrillus vulgaris*, sp.) no processo de saturação com açúcares. 1996. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)



29. Cristina de Souza Dutra. Estudo comparativo entre o amido de mandioca e o amido de milho. 1996. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)
30. Marinilda Vicente Petry. Utilização da proteína vegetal texturizada como complemento alimentar. 1996. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)
31. Clara Greque Gonçalves. Otimização do processamento e caracterização da polpa e doces em massa de pêssego. 1995. Trabalho de conclusão. Bacharelado em Ciências Domésticas. (Orientador)

4.4. Orientação de alunos na pós-graduação

Na pós-graduação atuo com os mesmos critérios da graduação, orientando na consolidação dos trabalhos desenvolvidos e na formação de profissionais éticos e comprometidos. No curso de especialização é onde concentro a maior parte dos orientados diretos os quais, devido às características inerentes a sua trajetória profissional e oportunidades de desenvolvimento da pesquisa, trazem consigo temáticas das mais diversas e enriquecedoras. Muitos dos trabalhos são desenvolvidos em parceria com instituições de ensino ou empresas estatais ou privadas ao qual o aluno esteja vinculado. Atuo também como colaboradora em comitês de orientação no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da FAEM-UFPE e da mesma forma atuei no programa de pós-graduação em Engenharia e Ciência dos Alimentos, ambos em trabalhos acadêmicos.

Atualmente oriento no mestrado profissional do PPGCTA. Esta tem sido uma experiência com a qual me identifico muito pois as dissertações são pautadas em situações cotidianas e ou de problemas pontuais da indústria/instituição. A possibilidade de interagir com profissionais já atuantes no âmbito da agroindustrialização tem sido uma provocação positiva e exige um enfrentamento diferente de aprendizado e interlocução.



4.4.1. Especialização em andamento

1. Lenon Medeiros Bauer. Encapsulamento de um extrato vegetal de bacaba. Ingresso: 2018. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
2. Laís Rossler Heck. Indicação de procedência de doces cristalizados (co-orientação). Ingresso: 2018. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Co-orientador)
3. Alberto Meireles dos Santos. Tratamento de efluentes com microalgas. Ingresso: 2018. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
4. Josiane Bizzi Schlemmer Braun. Aceitabilidade de receita (torta de legumes) realizada com produtos adquiridos através da agricultura familiar. Ingresso: 2017. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
5. Carolina Oliveira Martins. Elaboração de uma geleia de melancia. Ingresso: 2017. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)

4.4.2. Especialização finalizada

1. Joseana Severo. Tecnologia de alimentos aliada à biofortificação de batata-doce no combate à deficiência de vitamina A. 2019. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
2. Georgia Ane Raquel Sehn. Obtenção de farinha a partir de uva do japoão (*Hovenia dulcis*). 2019. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
3. Yvana Maria Gomes dos Santos. Produção de fermentado alcoólico de carambola. 2016. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
4. Felix Ramos. Verificação da qualidade microbiológica de polpa de morango industrial sem pasteurizar, visando cumprir com a regra de redução de 5 log de um patógeno. 2016. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)



5. Carlos Alexandre Ribeiro Lima. Aplicação de tecnologia de luz UV na pós-colheita de frutas e hortaliças: uma revisão. 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
6. Caroline Sefrin Speroni. Aproveitamento e propriedades de resíduos de abóboras: uma revisão. 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
7. Nathalia da Rocha Rodrigues. Aproveitamento integral de alimentos de origem vegetal: aplicações tecnológicas de subprodutos e suas potencialidades funcionais. 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
8. Dilson Fagundes Ribeiro. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças no município de Munhuaçu - MG: 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
9. Naieli Mücke. Avaliação do teor de sódio e o valor declarado no rótulo em diferentes marcas de néctares de frutas. Ingresso: 2015. (Orientador)
10. Josué da Conceição Clemente. Avaliação físico-química e microbiológica de polpas de frutas produzidas por agricultores familiares do município de Santana do Maranhão-MA. 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
11. Tânia Becker-Algeri. Efeito do tratamento térmico nos níveis de Riboflavina em suco verde congelado e liofilizado. 2015. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
12. Luan Icaro Freitas Pinto. Óleo de babaçu. 2015. (não concluído). (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
13. Lidiane Moreira Chiattoni. Diagnóstico higiênico-sanitário de estabelecimentos comercializadores de hortifrutigranjeiros na cidade de Pelotas, RS, e grau de satisfação dos consumidores. 2014. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
14. Etienne Francielli Guerra. Conservação de alho. 2013. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
15. Ítalo Damasceno. Avaliação do consumo de açaí. 2012 (não concluído) (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)



16. Tatiana Pimentel. Néctar de pêssego potencialmente simbiótico. 2011. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
17. Gisele Barbieri Moro. Percepção do consumidor e avaliação da rotulagem e qualidade físico-química de geleias de uva comercializadas na cidade de Rio Grande, RS. 2011. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
18. Leandra Zafalon Jaekel. Influência do processo de extrusão nas propriedades de amido de mandioca intercruzado hidroxipropilado. 2010. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
19. Alexandre de Souza Moser. Avaliação de diferentes genótipos de café. 2011 (não concluído). (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
20. Liz Jully Hiluey Correia. Avaliação da qualidade de tapiocas em João Pessoa-PB. 2009 (não concluído). (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)
21. Jane Almeida Brum. Influência do processamento na qualidade da seleta de legumes congelados. 1996. Monografia (Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel. (Orientador)

4.4.3. Mestrado em andamento

1. Liége Furtado de Araújo. Elaboração de material visual de apoio às atividades do fiscal agropecuário estadual em frigoríficos do Rio Grande do Sul. 2018. Dissertação (Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Co-orientador).
2. Candice Soares Dias. Extração de óleo do bagaço de azeitona por ultrassom e pelo método convencional. Ingresso: 2017. Dissertação (Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Orientador)
3. Patrícia Almeida de Souza. Adequação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e sua implementação em uma indústria de refrigerantes. Ingresso: 2016. Dissertação (Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Orientador)



4. Cristiane Ruas Tajes. Desenvolvimento de um novo produto de baixa caloria para o mercado tradicional de doces. Ingresso: 2016. Dissertação (Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Orientador)

4.4.4. Mestrado concluído

1. Louisiane da Silva Milbrath Silveira. Sistema de Planejamento e Controle de Produção em uma Indústria de processamento de vegetais. 2017. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos), UFPel. (Orientador)
2. Marisa Ferreira Karow. Revestimentos biodegradáveis comestíveis à base de amido de mandioca e xantana reticulados com trimetafosfato de sódio. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Co-orientador)
3. Júlia Borin Fioravante. Estratégias para a preservação de compostos bioativos em polpa de mirtilo: tratamento térmico e adição de xantana pruni. 2015. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Co-orientador)
4. Gabriela Niemeyer Reissig. Geleias de araçá vermelho (*Psidium cathleianum* Sabine) e pitanga vermelha (*Eugenia uniflora* L.) com reduzido teor de sólidos solúveis: efeito do processamento e armazenamento nas características fitoquímicas. 2015. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel. (Co-orientador)
5. Vanessa Rodrigues Duarte de Souza. Análise de compostos bioativos em polpa de mirtilo. 2014. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
6. Lisiane Pintanela Vergara. Avaliação sensorial, estabilidade físico-química e atividade antioxidante de balas mastigáveis, convencional e light, de araçá amarelo e vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) e pitanga vermelha (*Eugenia uniflora* L.). 2014. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
7. Andiara de Freitas Couto. Elaboração e aplicação de pré-mix de framboesa (*Rubus ideaus*) estabilizado por xantana e ácido tartárico. 2012. Dissertação

- (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel. (Co-orientador)
8. Lidiane Muniz Moreira. Efeito de diferentes concentrações de *Spirulina* nos perfis bioquímico, hematológico e nutricional de ratos Wistar nutridos e desnutridos. 2010. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande. (Co-orientador)
 9. Paula Ferreira de Araújo. Atividade antioxidante de néctar de amora-preta (*Rubus* spp.) cv. Tupy. 2009. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
 10. Paula Vergara da Silva. Avaliação da digestibilidade lipídica do leite caprino. 2009. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
 11. Jarbas Luiz Lima de Souza. Hidrocolóides nas características físico-químicas e sensoriais do néctar de pêssego (*Prunus persica* (L) Batsch). 2009. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel. (Co-orientador)
 12. Leandra Zafalon Jaekel. Bebida funcional com extratos de soja e de arroz e sua influência no colesterol e glicemia. Ingresso: 2008. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial), UFPel. (Orientador)
 13. Eliane Gouvêa Barbosa. Prevalência do microrganismo probiótico *Lactobacillus acidophilus* NCFM em extrato de soja fermentado e saborizado com sacarose e polpa de pêssego. 2007. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial), UFPel. (Orientador)
 14. Angelita Machado Leitão. Estabilidade físico-química, microbiológica e sensorial de néctar de amora-preta (*Rubus* spp.) c.v. tupy embalado em polipropileno, no armazenamento. 2007. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
 15. Débora Chapon Galli. Influência de diferentes concentrações e açúcares dos xaropes na elaboração de pêssego (*Prunus persica*, L. Batsch), cv. Magno, tipo passa. 1996. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)



4.4.5. Doutorado concluído

1. Lidiane Muniz Moreira. Avaliação da biodisponibilidade de ferro em nanopartículas de *Spirulina* por métodos *in vivo* e *in vitro*. 2015. Tese (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande. (Co-orientador)
2. Angelita Machado Leitão. Compostos fenólicos correlacionados ao efeito funcional fisiológico em sucos 'bordô' produzido na região de Pelotas - RS. 2012. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
3. Josiane Freitas Chim. Fitoquímicos fenólicos e atividade antioxidante em amora-preta (*Rubus* sp) e avaliação de sua estabilidade em produtos *light*. 2008. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)
4. Mírian Ribeiro Galvão Machado. Bebida de soja fermentada com *Lactobacillus acidophilus*: viabilidade celular, avaliação sensorial, armazenamento e resposta funcional. 2007. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel. (Co-orientador)

V - Atividades de Produção Intelectual

5.1. Publicação de artigos em periódicos

1. REYES, G. G. B.; RODRIGUES, R. da S.; SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; MACHADO, M. R. G. Diálogos sobre a utilização da soja na alimentação. Revista Expressa Extensão, 2019. (aceito)
2. ALVES, M. I.; MACAGNAN, K. L.; PIECHA, C. R.; TORRES, M. M.; PEREZ, I. A.; KESSERLINGH, S. M.; RODRIGUES, R. da S.; OLIVEIRA, P. D.; MOREIRA, A. S. Optimization of *Ralstonia solanacearum* cell growth using a central composite rotational design for the P(3HB) production: effect of agitation and aeration. PLoS One, jan, n.29, p.1-13, 2019.
3. KUCK, L. S.; ROSA, C.; CRIZEL, G. R.; MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S. Desenvolvimento de um novo produto para adolescentes: bolo sabor morango com gotas de chocolate. Revista Uniplac, v.3, p.4-16, 2018.
4. REISSIG, G. N.; VERGARA, L. P.; FRANZON, R. C.; ZAMBIAZI, R. C.; ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F. Stability of potentially bioactive compounds in red strawberry guava (*Psidium cattleianum* Sabine) and red brazilian cherry (*Eugenia uniflora* L.) jams. International Journal of Food and Nutritional Science, v.7, p.1-12, 2018. Home page: [http://www.ijfans.com/current_issue.php]
5. FIORAVANTE, J. B.; SOUZA, V. R. D.; RODRIGUES, R. da S.; OLIVEIRA, P. D.; MOREIRA, A. S. Alternatives for preservation of bioactive compounds in blueberry pulp: heat treatment associated with the addition of xanthan pruni. Revista Brasileira de Fruticultura, v.39, p.541- 550, 2017.
6. RIBEIRO, D. F.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças no município de Manhuaçu, Minas Gerais. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, v.12, p.85 - 89, 2017.
7. CHIM, J. F.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização físico-química e sensorial de doce de pêssegos convencional e *light*. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v.19, p.41 - 48, 2017.

8. MACAGNAN, K. L.; ALVES, M. I.; RODRIGUES, A. A.; FURLAN, L.; RODRIGUES, R. da S.; OLIVEIRA, P. D.; VENDRUSCOLO, C. T.; MOREIRA, A. S. Complete factorial design to adjust pH and sugar concentrations in the inoculum phase of *Ralstonia solanacearum* to optimize P(3HB) production. PLoS One, v.2, p.1-13, 2017.
9. FONSECA, R. A. S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; MOREIRA, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de; BURKERT, C.A.V.; BURKERT, J. F. M. Effects of consumption of galactooligosaccharides obtained through whey enzymatically modified on the faecal flora and nutritional parameters of hamsters. International Food Research Journal, v.24, p.2265-2273, 2017.
10. REISSIG, GABRIELA NIEMEYER; VERGARA, LISIANE PINTANELA; FRANZON, RODRIGO CEZAR; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F. Bioactive compounds in conventional and no added sugars red strawberry guava (*Psidium cattleianum* Sabine) jellies. Revista Brasileira de Fruticultura, v.38, p.1 - 7, 2016.
11. PINTO, E. P.; PERIN, E. C.; SCHOTT, I. B.; RODRIGUES, R. da S.; LUCCHETTA, L.; MANFROI, L.; ROMBALDI, C. V. The effect of postharvest application of UV-C radiation on the phenolic compounds of conventional and organic grapes (*Vitis labrusca* cv. 'Concord'). Postharvest Biology and Technology, v.120C, p.84 - 91, 2016.
12. JAEKEL, L. Z.; SCHMIELE, M.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K. Influence of the extrusion process on the technological properties of hydroxypropylated cross-linked cassava starch. Journal of Food Science and Technology, v.46, p.1, 2015.
13. CHIATTONI, L. M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SOARES, L. A. de S. Influência do consumo de diferentes níveis de *Spirulina* no desenvolvimento e perfil lipídico de ratos. Revista Ceres, v.62, p.142-148, 2015.
14. MARIN, M.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Caracterização físico-química e sensorial de bebida probiótica de soja. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, v.32, p.93-104, 2014.

15. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de néctar de mirtilo obtido pelo método de arraste de vapor. *Magistra*, v.26, p.15 - 18, 2014.
16. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, A. O.; STEURER, F.; CASALINI, J. Desenvolvimento de um molho de maracujá agri-doce. *Magistra*, v.26, p.1226 - 1230, 2014.
17. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Relação entre consumo de leite saborizado com polpa de maçã e medidas antropométricas de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvegicus*). *Magistra*, v.26, p.2280-2284, 2014.
18. MACHADO, A. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de Influência da *Spirulina* LEB-18 em tamanho nanométrico no metabolismo de ratos fêmeas Wistar. *Revista de Ciências Agrárias (Lisboa)*, v.37, p.29-36, 2014.
19. MORO, G. M. B.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V.; MACHADO, W. R. C.; PIZATO, S. Avaliação da rotulagem e qualidade físico-química de geleias de uva comercializadas na cidade do Rio Grande - RS. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, v.7, p.897-910, 2013.
20. MORO, G. M. B.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V. Comportamento do consumidor de Rio Grande (RS) em relação ao consumo de geleias de uva e à interpretação da rotulagem. *Higiene Alimentar*, v.27. n.216/217, p.31- 5, 2013.
21. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; RIBEIRO, M. S.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Efeito de sanitizantes na qualidade microbiológica do tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Higiene Alimentar*, v.27, p.3142-3146, 2013.
22. CHIM, J. F.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Estabilidade da vitamina C em néctar de acerola sob diferentes condições de armazenamento. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v.15, p.321-327, 2013.
23. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; KROLOW, A.C.R. Influência de leite saborizado com polpa de maçã no teor lipídico fecal e hepático de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvegicus*). *Higiene Alimentar*, v.27, p.623-627, 2013.



24. GANDRA, E. A.; NOGUEIRA, M. B.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; VOLOSKI, F. L. S.; SCHNEID, I.; FREITAS, P. F. Potencial antimicrobiano y antioxidante de extractos vegetales de romero, hinojo, estragón y oregano. *Revista Ciencia e Tecnologia*, v.20, p.24-29, 2013.
25. MOREIRA, L. M.; BEHLING, B. S.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V.; SOUZA-SOARES, L. A. de Spirulina as a protein source in the nutritional recovery of wistar rats. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, v.56, p.447-456, 2013.
26. PINTO, E. P.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S. A uva como alimento funcional: uma revisão. *Revista Brasileira de Viticultura e Enologia*, v.3, p.66-73, 2011.
27. ARAÚJO, P. F. de; SANTOS, V. S.; MACHADO, A. R.; FERNANDES, C. G.; SILVA, J. A.; RODRIGUES, R. da S. Benefits of blackberry nectar (*Rubus* spp.) relative to hypercholesterolemia and lipid peroxidation. *Nutrición Hospitalaria*, v.26, p.984 - 990, 2011.
28. JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S. Effect of a soybean and rice beverage on the lipid and glicemic metabolisms in hamsters. *Ciência e Agrotecnologia*. v.35, p.1211 - 1217, 2011.
29. RUTZ, J. K.; VOSS, G. B.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de alimento em barra à base de torta residual da extração do óleo de amendoim por prensagem. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, v.29, p.173 - 180, 2011.
30. SCHIMIELE, M.; SILVA, L. H. da; COSTA, P. F. P.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K. Influência da adição de farinha integral de aveia, flocos de aveia e isolado proteico de soja na qualidade tecnológica de bolo inglês. *Boletim do Centro e Pesquisa e Processamento de Alimentos*, v.29, p.71-82, 2011.
31. PIMENTEL, T. C.; PRUDENCIO, S. H.; RODRIGUES, R. da S. Néctar de pêssogo potencialmente simbiótico. *Alimentos e Nutrição*, v.22, p.455 - 464, 2011.
32. MOREIRA, L. M.; MOREIRA, L.; ROCHA, A. S. R.; RODRIGUES, R. da S.; RIBEIRO, C. L. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de. Nutritional evaluation of single-

- cell protein produced by *Spirulina platensis*. African Journal of Food Science, v.5, p.799 - 805, 2011.
33. JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, A. P. da. Avaliação físico-química e sensorial de bebidas com diferentes proporções de extratos de soja e arroz. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.30, p.342-348, 2010.
 34. PINTO, E. P.; TEIXEIRA, A. M.; FONSECA, L. X.; FERNANDES, M. da S.; RODRIGUES, R. da S. Qualidade de águas minerais comercializadas no município de Pelotas - RS. Higiene Alimentar, v.24, p.75-78, 2010.
 35. ARAÚJO, P. F. de; ASSIS, L. M.; MEDINA, A. L.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da qualidade de manteigas de fabricação caseira. Higiene Alimentar, v.23, p.61-69, 2009.
 36. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; SILVA, J. A. Influência do congelamento sobre as características físico-químicas e o potencial antioxidante de néctar de amora-preta. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, v.27, p.199-206, 2009.
 37. RODRIGUES, R. da S.; MORETTI, R. H. Caracterização físico-química de bebida proteica elaborada com extrato de soja e polpa de pêssegos. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, v.26, p.101-110, 2008.
 38. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Nitratos, nitritos, nitrosaminas e seus efeitos sobre o organismo humano. Higiene Alimentar, v.22, p.54-58, 2008.
 39. RODRIGUES, R. da S.; SCHONS, P. F.; PALUDO, M. P.; MACHADO, M. R. G. Evaluación sensorial de bebida con potencial funcional formulada con extracto de soya y soro de leche bovina. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.47, p.50-53, 2007.
 40. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; DUARTE, A. P. Qualidade de polpa de pêssegos preservada por métodos combinados. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v.1, p.8-16, 2007.
 41. ANTES, S.; BASTOS, C. P.; SILVA, L. H. da; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de massa tipo talharim sabor chocolate. Tecno-Lógica, v.9, p.31-40, 2005.
 42. RODRIGUES, R. da S.; BERNARDI, T. L.; MACHADO, M. R. G.; MACHADO, A. C. K.; FORLIN, F. J.; YAMASAKI, A. G. Determinação de cobre em cachaça

- através de polarografia de pulso diferencial (PPD) e espectroscopia de absorção atômica (EAA). Tecno-Lógica, v.8, p.57-65, 2004.
43. RODRIGUES, R. da S.; GOZZO, Â. M.; MORETTI, R. H. Comportamento reológico de extratos obtidos de grãos, farinha integral e isolado proteico de soja. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, v.21, p.367-378, 2003.
 44. SOUZA, M. L. de; RODRIGUES, R. da S.; FURQUIM, M. F. G.; EL DASH, A. A. Processamento de *cookies* de castanha-do-brasil. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, v.19, p.381 - 390, 2001.
 45. RODRIGUES, R. da S.; SOUZA, M. L.; LEITÃO, M. F. F.; FURQUIM, M. F. G.; MAISTRO, L. C. Proposta de modelo de capacitação do sistema APPCC no processamento de queijo prato. Higiene Alimentar, v.15, p.21- 31, 2001.
 46. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Açúcar mascavo em geleadas de maçã. Ciência Rural, v.30, p.1053-1058, 2000.
 47. GALLI, D. C.; BILHALVA, A. B.; RODRIGUES, R. da S.; RODRIGUES, L. S. Influência da composição do xarope nas características físico-químicas de pêssegos tipo passa. Revista Brasileira de Agrociência. v.2, n.3, p. 179-182, 1996.

5.2.Publicação de livros

1. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; FERRI, V. C. Tecnologia de frutas e hortaliças: estrutura, fisiologia e composição química de frutas e hortaliças. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2012, v.12. p.73. ISBN: 9788571928671
2. RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C. Tecnologia de frutas e hortaliças: tecnologia de polpas e sucos de frutas e hortaliças. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2012, v.12. p.84. ISBN: 9788571928701
3. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Tecnologia de frutas e hortaliças: segurança e qualidade. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2012, v.12. p.74. ISBN: 9788571928688
4. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; FERRI, V. C. Estrutura, fisiologia e composição química de frutas e hortaliças. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária PREC - UFPel, 2009 p.68. ISBN: 9788571924376

5. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Segurança e qualidade de frutas e hortaliças. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária PREC - UFPel, 2009 p.76. ISBN: 9788571924383
6. RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C.; SAINZ, R. Tecnologia de polpas e sucos de frutas e hortaliças. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária PREC UFPel, 2009, v.45. p.69. ISBN: 9788571924406

5.3. Organização de livros

1. BARCELOS, A. A. (Org.); QUADRO, M. S. (Org.); RODRIGUES, R. da S. (Org.); GADOTTI, G. I. (Org.). Boas práticas de elaboração de vinhos. 1. ed. Pelotas: UFPel, 2016. v. 1. 135p.
2. SOUZA-SOARES, L. A. de (Org.); MACHADO, M. R. G. (Org.); RODRIGUES, R. da S. (Org.). Experimentação com animais de laboratório - Manual básico. 1. ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária da UFPel, 2009. v. 1. 468p.

5.4. Publicação de capítulos de livros

1. MUCKE, N.; RODRIGUES, R. da S.; KALSCHNE, D. L.; CARDOSO, C. S.; MACHADO, M. R. G. Avaliação do teor de sódio e o valor declarado no rótulo em diferentes marcas de néctares de frutas In: Alimentos e saúde.1 ed. Curitiba: Editora Prismas, 2017, v.1, p. 131-141. ISBN: 9788555077333
2. MOREIRA, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MENEGAZZI, G. S.; NAVARRO, J. A. O. S.; SOUZA-SOARES, L. A. de Diagnóstico higiênico-sanitário de estabelecimentos varejistas de frutos e hortaliças na cidade de Pelotas, RS, e grau de satisfação dos consumidores In: Alimentos e saúde. 1ed. Curitiba: Editora Prismas, 2017, v.1, p.143-160. ISBN: 9788555077333
3. SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K.; JAEKEL, L. Z.; SCHIMIELE, M. Dough rheology and technological characteristics of pan bread elaborated with the partial replacement of wheat flour via isolated soy protein and transglutaminase. In: Bread: Consumption, Cultural Significance and Health Effects.1 ed. New York: Nova Science Publishers, 2017, v.1, p.169-246. ISBN: 9781536122749



4. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; MADRUGA, N. A. Boas práticas de higiene na indústria vinícola. In: Boas práticas de elaboração de vinhos. 1 ed. Pelotas: UFPel, 2016, v.1, p. 103-116. ISBN: 9788571929937
5. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C. Boas práticas no processo de elaboração de vinhos In: Boas práticas de elaboração de vinhos. 1 ed. Pelotas: UFPel, 2016, v.1, p. 79-102. ISBN: 9788571929937
6. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C. Implantação das boas práticas. In: Boas práticas de elaboração de vinhos. 1 ed. Pelotas: UFPel, 2016, v.1, p. 117-120. ISBN: 9788571929937
7. RODRIGUES, R. da S. Tecnologia de bebidas In: Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro: AMCGuedes, 2015, v.1, p. 215-250. ISBN: 9788583560296
8. RODRIGUES, R. da S. Tecnologia de café In: Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro: AMCGuedes, 2015, v.1, p. 295-304. ISBN: 9788583560296
9. RODRIGUES, R. da S. Coelhos. In: Experimentação com animais de laboratório - Manual básico. 1 ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária da UFPel, 2009, v.1, p. 193-220. ISBN: 9788571925090
10. SOUZA, M. L. de; RODRIGUES, R. da S. Bebidas proteicas e origem vegetal. In: Respirar, comer e beber na amazonia acreana. Rio Branco: EDUPAC, 2007, p.127-168. ISBN: 9788598499406

5.5. Capítulos de livros no prelo

1. VERGARA, L. P.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, G. G. R.; ZAMBIAZI, R. C. Avaliação sensorial de balas mastigáveis de polpa de pêssegos (*Prunus persica* L.). In: Avanços e desafios da nutrição no Brasil. Livro Digital. Editora Atena. <https://www.atenaeditora.com.br/>
2. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; COSTA, D. A. Influência do tipo de solvente na aceitabilidade de licor de beterraba. In: A produção do conhecimento nas ciências agrárias e ambientais. Livro Digital. Editora Atena. <https://www.atenaeditora.com.br/>

3. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; SOARES, L. L.; HEBERLE, T. Desenvolvimento de uma bebida de amendoim. In: A produção do conhecimento nas ciências agrárias e ambientais. Livro Digital. Editora Atena. <https://www.atenaeditora.com.br/>
4. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S. Estabilização de compostos bioativos em frutas. In: Microbiología, Higiene y Ciencia de Alimentos: Tópicos selectos para la mejora de la industria de alimentos y bebidas. Organizadores: Félix Giovani Ramos Guerrero, Fernando Gilbert Quevedo Ganoza y Benedicta Carmen López Flores, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y miembros del Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentaria (CLEIBA), Peru.
5. RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, G. G. R. Viabilidade na produção de bebidas fermentadas de frutas não convencionais. In: Microbiología, Higiene y Ciencia de Alimentos: Tópicos selectos para la mejora de la industria de alimentos y bebidas. Organizadores: Félix Giovani Ramos Guerrero, Fernando Gilbert Quevedo Ganoza y Benedicta Carmen López Flores, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y miembros del Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentaria (CLEIBA), Peru.
6. LIMA, C. A. R.; RODRIGUES, R. da S. Aplicação da tecnologia de luz ultravioleta na pós-colheita de frutas e hortaliças. In: Vegetais minimamente processados e Inovações. Org. Carla Rosane Mendonça.
7. SPERONI, C. S.; RODRIGUES, R. da S. Aproveitamento e propriedades de resíduos de abóboras. In: Vegetais minimamente processados e Inovações. Org. Carla Rosane Mendonça.

5.6. Publicação de trabalhos em anais de eventos

1. BARBOSA, G. G. R.; SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S.; VILANOVA, L. B.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de extrato vegetal de amendoim (*Arachis hypogaea* L.). In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2018.

2. CHIM, J. F.; VERGARA, L. P.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, G. G. R. Avaliação sensorial de balas mastigáveis de polpa de pêssegos (*Prunus persica* L.). In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais...Porto Alegre: sbCTA, 2018.
3. SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; CERBARO, D. Avaliação sensorial de licor à base de café. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
4. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BARBOSA, G. G. R.; SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; LEIVAS, Y. M. Características físicas e químicas de kombucha à base de chá de hibisco (*Hibiscus sabdariffa*, L.). In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
5. BARBOSA, G. G. R.; SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Caracterização física e química de bebida de amendoim. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais...Porto Alegre: sbCTA, 2018.
6. NICOLINI, K. G.; GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S. Desidratação osmótica em tomates: uma revisão. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
7. SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; CERBARO, D. Elaboração e caracterização de licor à base de café. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
8. NICOLINI, K. G.; GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S. Influência da desidratação osmótica sobre a secagem de tomate. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
9. CHIM, J. F.; VERGARA, L. P.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Qualidade física e química de balas mastigáveis de polpa de pêssegos (*Prunus persica* L.). In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.

10. GUERRERO, F. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; FLORES, B. C. L.; GORBENA, J. C. R. Critérios de ATPbioluminescência para avaliação da eficiência de limpeza em pontos chaves de amostragem de uma fábrica processadora de frutas. In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais...Porto Alegre: sbCTA, 2018.
11. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; VILANOVA, L. B.; LEIVAS, Y. M.; HEBERLE, T.; BARBOSA, G. G. R. Kombucha: alternativa de elaboração a partir de chá de hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.). In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
12. MACHADO, M. R. G.; OLIVEIRA, R. M.; FONSECA, L. X.; VILANOVA, L. B.; RODRIGUES, R. da S. Tapioca: nutritiva e saudável? In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar - Desvendando Mitos, 2018, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2018.
13. VERGARA, L. P.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; ZAMBIAZI, R. C.; FRANZON, R. C. Compostos bioativos em balas formuladas com pitanga vermelha. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém-PA. Anais... Belém: sbCTA, 2018.
14. RODRIGUES, R. da S.; CARRASCO, P. B.; LAGES, L. Z.; VIEGAS, T.; COSTA, H. L. G.; MACHADO, M. R. G. Análise sensorial de néctar de caqui (cv. Fuyu) gaseificado. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém-PA. Anais... Belém: sbCTA, 2018.
15. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S. A experiência do egresso como ferramenta para a construção do profissional de Química de Alimentos. In: V Congresso de Extensão e Cultura, da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2018.
16. LEVY FILHO, D.; RODRIGUES, R. da S. Conhecimentos sobre cerveja pelos (ex)alunos como apoio às disciplinas de Tecnologia de Bebidas. In: IV Congresso de Ensino de Graduação da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2018.

17. COSTA, D. A.; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de material de apoio à disciplina de Alimentos Funcionais e para Fins Especiais. In: IV Congresso de Ensino de Graduação da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2018.
18. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S. A influência do egresso no processo de ensino-aprendizagem do discente do curso de Bacharelado em Química de Alimentos. In: IV Congresso de Ensino de Graduação da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2018.
19. BARBOSA, G. G. R.; LEVY FILHO, D.; ROCHA, M. E. R.; COSTA, D. A.; RODRIGUES, R. da S. Elaboração e aceitação sensorial de licor de beterraba. In: XXVII Congresso de Iniciação Científica da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2018.
20. ROCHA, M. E. R.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F. Portadores de dislipidemia e sua relação com alimentos. In: XXVII Congresso de Iniciação Científica, da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel, 2018, Pelotas. Anais.... Pelotas: UFPel, 2018.
21. WIETH, V. G.; LEVY FILHO, D.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Desenvolvimento de bala mastigável de mirtilo (*Vaccinium ashei* Reade) e avaliação de afetividade. In: VIII Encontro de Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul e VIII simpósio nacional do morango, 2018, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: Embrapa, 2018.
22. SCHAEFER, S. V.; SCHIMIELE, M.; BARCIA, M. T.; SILVA, B. P.; RODRIGUES, R. da S.; SEHN, G. A. R. Caracterização da uva do japão (*Hovenia dulcis* T.) em diferentes estádios de maturação. In: 28º Seminário de Iniciação Científica da Universidade do Estado de Santa Catarina, 2018, Chapecó-SC. Anais.... Chapecó: UDESC, 2018.
23. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MAIA, R. F.; RAMSON, J. F.; COSTA, C. F. Avaliação sensorial de *cookies* como valorização do aproveitamento do resíduo do suco de mirtilo. Higiene Alimentar, v.31, p.22, 2017.

24. SOARES, L. S.; CHIM, J. F.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Avaliação sensorial de doces em massa de pêssegos: convencional e *light*. Higiene Alimentar, v.31, p.18, 2017.
25. SILVA, F. V.; CARVALHO, N. R.; SOARES, S. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Bebida vegetal: extrato hidrossolúvel de aveia sabor capuccino. Higiene Alimentar, v.31, p.4, 2017.
26. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; HEBERLE, T.; SOARES, L. S. Caracterização físico-química de doce em massa *light* de pêssegos. Higiene Alimentar, v.31, p.14, 2017.
27. SOARES, L. S.; UNTICESKI, C. S.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Coliformes termotolerantes e salmonella sp em pizzas pré-prontas, comercializadas na cidade de Pelotas, RS. Higiene Alimentar, v.31, p.5, 2017.
28. SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Coliformes termotolerantes e salmonella sp. em tortas doces comercializadas em Pelotas, RS. Higiene Alimentar, v.31, p.32, 2017.
29. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; COSTA, C. F.; RAMSON, J. F.; MAIA, R. F. Desenvolvimento de biscoito tipo *cookies* com resíduo de mirtilo proveniente do processamento do suco. Higiene Alimentar, v.31, p.28, 2017.
30. VOLCAN, D. S.; PEREIRA, J. B.; ALVES, P. C.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Desenvolvimento de massa alimentícia para pastel adicionada de farinha de batata-doce. Higiene Alimentar, v.31, p.3, 2017.
31. DIAS, C. S.; RODRIGUES, R. da S.; CREXI, V. T. Resultados preliminares da extração do óleo de bagaço de azeitona por ultrassom. In: V Mostra de Iniciação Científica de Engenharias, 2017, Bagé-RS. Anais... Bagé: Unipampa, 2017.
32. MORAES, L. S.; RODRIGUES, R. da S. Alimentos funcionais: conhecimento dos alunos dos cursos da área de alimentos da UFPel acerca do tema. In: III Congresso de Ensino de Graduação (3ª SIEPE), 2017, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2017.
33. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S. Perfil do egresso após 20 anos de implantação do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos (UFPel). In: III Congresso de Ensino de Graduação (3ª SIEPE), 2017, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2017.

34. HEBERLE, T.; SOARES, L. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. O curso de Química de Alimentos como integrante de proposta da produção de soja convencional para consumo humano. In: IV Congresso de Extensão e Cultura (3ª SIEPE), 2017, Pelotas-RS. Anais...Pelotas: UFPel, 2017.
35. SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; BARBOSA, G. G. R.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Relato de experiência da divulgação do curso de Química de Alimentos em escola da rede municipal. In: IV Congresso de extensão e cultura (3ª SIEPE), 2017, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2017.
36. HUERTA, M. M.; NIEVIEROWSKI, T. H.; OLIVEIRA, J. S.; COSTA, E. J. G.; CAL, E. G.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Características químicas de um novo produto tipo “hambúrguer” à base de proteína texturizada de soja e batata-doce. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA), 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
37. VITOLA, H. R. S.; GRUTZMANN, L. S.; CUNHA, C.; TUCHTENHAGEN, V.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Desenvolvimento e caracterização físico-química de queijo *petit-suisse* com batata-doce. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
38. CHIM, J. F.; VERGARA, L. P.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C. Balas convencionais e de reduzido valor calórico de polpa de araçá vermelho: qualidade microbiológica e perfil sensorial. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
39. LEMKE, E. B.; MENEGAZZI, G. S.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aproveitamento do resíduo de beterraba minimamente processada na elaboração de balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
40. MADRUGA, N. A.; CRIZEL, R. L.; ANTUNES, M. D.; LEITZKE, G. M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização química de um alimento tipo barra zero açúcar à base de batata-doce. In: XXV Congresso

- Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
41. LEMKE, E. B.; MENEGAZZI, G. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G. Valorização do resíduo da beterraba (*Beta vulgaris* L.): avaliação das características físico-químicas de doce em massa. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
42. LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Perfil sensorial de néctar de amora-preta (cv Tupy) acondicionado em embalagem de polipropileno, no armazenamento. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
43. CHIM, J. F.; VERGARA, L. P.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C. Estudo das características físico-químicas em balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de araçá vermelho. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
44. LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Estabilidade microbiológica de néctar de amora preta (cv. Tupy) acondicionado em embalagem de polipropileno, no armazenamento. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
45. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ANTUNES, A. C. N.; THIEL, S. R.; CAMARGO, T. M. Análise sensorial de 'nuggets' à base de couve. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
46. MACHADO, M. R. G.; SANTI, I. I.; FREITAG, R. A.; VICTORIA, F. N.; BASTOS, C. P.; RODRIGUES, R. da S. Atividade antimicrobiana do óleo essencial de frutos da planta *Illicium verum* Hook. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
47. SOUZA, V. R. D.; FIORAVANTE, J. B.; GONCALVES, V. M.; MACAGNAN, K. L.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Atividade antioxidante em polpas de mirtilo. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.

48. VERGARA, L. P.; SOUZA, V. R. D.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C. Compostos bioativos em polpa de pitanga vermelha. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
49. MOREIRA, A. S.; FIORAVANTE, J. B.; SOUZA, V. R. D.; GONCALVES, V. M.; OLIVEIRA, P. D.; RODRIGUES, R. da S. Elaboração e caracterização de pré-mixes e néctar de mirtilo por delineamento experimental: estabilização por xantana pruni e ácido cítrico. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2016.
50. SOARES, L. S.; HEBERLE, T.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da rotulagem para o teor de sódio em refrigerantes convencional, *light* e zero. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA RS, 2016.
51. FIORAVANTE, J. B.; SOUZA, V. R. D.; MOREIRA, A. S.; GONCALVES, V. M.; RODRIGUES, R. da S.; OLIVEIRA, P. D. Avaliação de compostos bioativos em resíduo de processamento de polpa de mirtilo. In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, 2016.
52. LEMKE, E. B.; MENEGAZZI, G. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G. Qualidade microbiológica de doce cremoso de resíduo de beterraba (*Beta vulgaris* L.). In: XXV Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2016, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2016.
53. SOARES, L. S.; MOREIRA, A. S.; GANDRA, E. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Diálogos e vivências em química de alimentos: ações em 2015. In: 2ª Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFPel, 2016, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2016. v. 1. p. 267-270.
54. LEMKE, E. B.; MENEGAZZI, G. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G. Qualidade microbiológica de doce cremoso de resíduo de beterraba (*Beta vulgaris* L.). In: 2ª Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão da UFPel, 2016, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2016.
55. RODRIGUES, R. da S.; MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G. Efeito da ingestão de leite saborizado com polpa de maçã

- na umidade e no volume fecal de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvergicus*). In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1, p.120, 2015.
56. RODRIGUES, R. da S.; MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G. Efeito da ingestão do leite saborizado com polpa de maçã no peso, comprimento e cinzas do fêmur de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvergicus*). In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1, p.125, 2015.
57. NAVARRO, J. A. O. S.; MENEGAZZI, G. S.; MOREIRA, L. M.; SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S. Vegetais *in natura*: perfil dos consumidores e critérios de escolha no município de Pelotas - RS. In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1, p.301, 2015.
58. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S. Compostos fenólicos totais, antocianinas totais e atividade antioxidante em néctar de mirtilo obtido pelo método de arraste de vapor. In: 5º Simpósio de segurança alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1, p.324, 2015.
59. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S. Parâmetros químicos e físico-químicos de néctar de mirtilo obtido pelo método de arraste de vapor. In: 5º Simpósio de segurança alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1, p. 318, 2015.
60. MOREIRA, A. S.; FIORAVANTE, J. B.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação de compostos bioativos em polpa de mirtilo estabilizado por tratamento prévio com vapor e adição de xantana pruni e ácido cítrico. In: 5º Simpósio de segurança alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, v.1. p.352, 2015.
61. LUZ, R. S.; ALVES, M. I.; FERRAZ, M. C.; BONOW, F.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Compostos bioativos em barra de cereal elaborada com subproduto do processamento de suco de mirtilo. In: 5º Simpósio de segurança alimentar, 2015, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA, v.1, p.341, 2015.

62. SOARES, S. S.; FIORAVANTE, J. B.; RODRIGUES, R. da S. Antocianinas de licor elaborado com resíduo resultante da extração de suco de mirtilo. In: VII Congresso Latino Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2015, Búzios-RJ. Anais... Rio de Janeiro: Higienistas, 2015.
63. PEITER, A. C.; RODRIGUES, A. P.; SOARES, S. S.; RODRIGUES, R. da S. Análise sensorial de licor elaborado com resíduo resultante da extração do suco de mirtilo. In: VII Congresso Latino Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2015, Búzios-RJ. Anais... Rio de Janeiro: Higienistas, 2015.
64. MENEGAZZI, G. S.; VERGARA, L. P.; LEMKE, E. B.; CHIM, J. F.; FRANZON, R. C.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Qualidade microbiológica de balas artesanais de pitanga. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
65. MENEGAZZI, G. S.; VERGARA, L. P.; LEMKE, E. B.; FRANZON, R. C.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação físico-química em polpa de pitanga vermelha (*Eugenia uniflora*, L.). In: IX Simpósio de alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
66. FIORAVANTE, J. B.; SOUZA, V. R. D.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Estabilidade física de néctar de mirtilo adicionado de xantana e ácido cítrico. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
67. SOUZA, V. R. D.; FIORAVANTE, J. B.; EVANGELHO, J. A.; VENDRUSCOLO, C. T.; OLIVEIRA, P. D.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Avaliação de cor e compostos bioativos do resíduo e doces em massa de mirtilo. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
68. SILVA, M. T.; ASSIS, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S.; OLIVEIRA, P. D.; GETTENS, C. S. Adaptação do método DPPH para determinação da atividade antioxidante em goma xantana. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
69. NAVARRO, J. A. O. S.; SOARES, S. S.; RODRIGUES, R. da S. Rendimento de extração de substâncias solúveis do resíduo de mirtilo resultante da

- obtenção de suco. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
70. SOARES, S. S.; NAVARRO, J. A. O. S.; FIORAVANTE, J. B.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S. Análise sensorial de bebida gaseificada obtida a partir de resíduo. In: IX Simpósio de Alimentos, 2015, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2015.
71. RECH, L. R.; BARTZ, M. S.; PESKE, N. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Elaboração e avaliação física e nutricional de nhoque de abóbora. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2015, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2015.
72. SOARES, S. S.; NAVARRO, J. A. O. S.; FIORAVANTE, J. B.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização físico-química do resíduo resultante da extração de suco de mirtilo. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2015, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2015.
73. MENEGAZZI, G. S.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação de cortes de beterraba para obtenção de néctares por arraste de vapor. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2015, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2015.
74. BARTZ, M. S.; RECH, L. R.; PESKE, N. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Nhoque de abóbora (*Cucurbita maxima*): avaliação microbiológica e sensorial. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2015, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2015.
75. MENEGAZZI, G. S.; MADRUGA, N. A.; BAUER, L. M.; RODRIGUES, R. da S. Perfil dos egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos no período de 2000 a 2012. In: I Congresso de Ensino de Graduação, 2015, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2015.
76. LEMKE, E. B.; VERGARA, L. P.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C.; CHIM, J. F. Compostos potencialmente bioativos em polpa de araçá vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine). In: 14ª Mostra de produção universitária da FURG, 2015, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2015.
77. SOARES, S. S.; CARVALHO, N. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Potencial probiótico e aceitabilidade de bebida fermentada de soja

- saborizada com mirtilo. In: XXIII Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2014, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2014.
78. SILVA, J. D. F.; MADRUGA, N. A.; BEHLING, B. S.; PEREIRA, E. O.; MILCZARSK, A. C. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Avaliação sensorial, físico-química e microbiológica de bebida láctea fermentada adicionada de resíduo do processamento de suco de mirtilo. In: XXIV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis-SC. Anais... Florianópolis: COBEQ, 2014.
79. COUTO, A. F.; VENDRUSCOLO, C. T.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Pré-mixes de framboesa (*Rubus idaeus*): efeito da adição de xantana e ácido tartárico na estabilidade física. In: XIV Encontro de Pós-Graduação UFPel - ENPOS, 2014, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2014.
80. SILVA, P. V.; SILVEIRA, M. F.; RODRIGUES, R. da S. Evaluación de la digestibilidad de los lipídios de la leche de cabra en modelos biológicos. In: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2014, Córdoba, Argentina. Anais... Córdoba: Secretaria de Ciencia y Tecnología, v.1, p.165-176, 2014.
81. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; RIBEIRO, M. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Efeito de sanitizantes na qualidade microbiológica do tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill). In: VI Congresso Latinoamericano e XII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2013, Gramado-RS. Anais... Gramado: Higienistas, 2013.
82. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; KROLOW, A. C. Influência de leite saborizado com polpa de maçã no teor lipídico fecal e hepático de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvegicus*). In: VI Congresso Latinoamericano e XII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2013, Gramado-RS. Anais... Gramado: Higienistas, 2013.
83. VOLOSKI, F. L. S.; SILVA, D. T.; LOPES, N. A.; SANTOS, V. S.; RICHTER, W.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de sorvete de cenoura: qualidade tecnológica. In: 12ª Mostra da Produção Universitária, 2013, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2013.

84. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação de compostos fenólicos e antocianinas em bebida energética com néctar de mirtilo. In: XXII Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2013, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2013.
85. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Correlação entre teor de antocianinas e características colorimétricas de bebida energética com néctar de mirtilo. In: XXII Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2013, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2013.
86. MACHADO, A. R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de Perfil bioquímico de ratas wistar alimentadas com dietas contendo *Spirulina* cepa LEB-18 em tamanhos micro e nanométrico. In: 12ª Mostra da Produção Universitária, 2013, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2013.
87. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Efeito de leite saborizado com polpa de maçã no peso do fígado de ratos wistar fêmeas (*Rattus norvegicus*). In: 12ª Mostra da Produção Universitária, 2013, Rio Grande-RS. Anais...Rio Grande: FURG, 2013.
88. MACHADO, A. R.; ASSIS, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de Avaliações hematológicas em ratas wistar que consumiram dietas com *Spirulina* LEB-18 em tamanhos micrométrico e nanométrico. In: VIII Simpósio de Alimentos para Região Sul, 2013, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2013.
89. MACHADO, A. R.; BEHLING, B. D. S.; ASSIS, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de. *Spirulina* LEB-18 utilizada como fonte de proteína na dieta de ratas wistar. In: VIII Simpósio de Alimentos para Região Sul, 2013, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2013.
90. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de bebida energética com néctar de mirtilo. In: VIII Simpósio de Alimentos para Região Sul, 2013, Passo Fundo-RS. Anais.... Passo Fundo: UPF, 2013.
91. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Parâmetros químicos e físico-químicos de bebida energética com néctar de

- mirtilo. In: VIII Simpósio de Alimentos para Região Sul, 2013, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2013.
92. MOREIRA, L. M.; RIBEIRO, A. C.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V.; DUARTE, F. A.; SOUZA-SOARES, L. A. de *Spirulina* biomass cultivated in southern Brazil as a source of essentials minerals. In: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 2013, Rosario, Argentina. Anais... Rosário: AATA, 2013.
93. SOUZA-SOARES, L. A. de; MOREIRA, L. M.; RODRIGUES, R. da S. Applying nanotechnology to obtain an alternative source of iron for human consumption. In: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 2013, Rosario, Argentina. Anais... Rosário: AATA, 2013.
94. LEITZKE, T. S.; SOUZA, V. R. D.; FIORAVANTE, J. B. RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S.; VENDRUSCOLO, C. T. Avaliação de antocianinas e capacidade antioxidante de polpas de mirtilo em diferentes tempos de armazenamento. In: XXII Congresso de iniciação científica da UFPel, 2013, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2013.
95. SIQUEIRA, D. P.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de salada de cenoura em restaurante universitário. In: 4º Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2012.
96. MARIN, M.; MADRUGA, N. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Percepção do consumidor sobre a rotulagem de iogurtes com adição de probióticos. In: 4º Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2012.
97. MARIN, M.; MADRUGA, N. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Influência do mel em bebida de soja probiótica. In: 4º Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2012.
98. MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da rotulagem de iogurtes probióticos. In: 4º Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2012.
99. MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de uma bebida probiótica à base de soja sabor mel. In: 4º

Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2012.

100. NORA, C. D.; PACHECO, D. O.; SANTOS, D. T.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de doce tipo alfajor recheado com geleia de frutas. In: CONAITEC-Congresso Agropecuário, Industrial e Tecnológico do Paraná, 2012, Ponta Grossa-PR. Anais... Ponta Grossa: UEPG, 2012.
101. NORA, C. D.; PACHECO, D. O.; SANTOS, D. T.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Determinação da composição centesimal de doce tipo alfajor recheado com geleia de frutas. In: CONAITEC-Congresso Agropecuário, Industrial e Tecnológico do Paraná, 2012, Ponta Grossa-PR. Anais... Ponta Grossa: UEPG, 2012.
102. MOREIRA, L. M.; BEHLING, B. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de Respostas bioquímicas e hematológicas de ratos após recuperação nutricional com dieta acrescida de *Spirulina*. In: XIV Encontro de pós-graduação da UFPel, 2012, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
103. MARIN, M.; MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; KROLOW, A. C. R.; RODRIGUES, R. da S. Influência de leite saborizado com polpa de maçã no peso corporal de ratos Wistar fêmeas. In: XXI Congresso de iniciação científica, 2012, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
104. MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; CHIM, J. F.; MALGARIM, M. B.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação do teor de compostos fenólicos em diferentes cultivares de mirtilo. In: XXI Congresso de Iniciação Científica, 2012, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
105. SANTOS, J. L.; COUTO, A. F.; VENDRUSCOLO, C. T.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Aceitação de néctar de framboesa (*Rubus idaeus* L.) estabilizado por xantana. In: XXI Congresso de iniciação científica, 2012, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
106. COUTO, A. F.; VENDRUSCOLO, C. T.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Pré-mixes de framboesa (*Rubus idaeus*, L.): efeito da adição de xantana e ácido tartárico. In: XIV Enpos, 2012, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
107. SILVA, P. M.; MACHADO, A. R.; SILVA, A. P. da; PIRES, T. F.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Biscoito com resíduo de

- indústria cervejeira. In: VII Simpósio de Alimentos para a região sul, 2011, Passo Fundo-RS. Anais... Passo Fundo: UPF, 2011.
108. RODRIGUES, R. da S.; SANTOS, V. S.; VOLOSKI, F. L. S.; MACHADO, M. R. G.; LEITÃO, A. M. Qualidade de néctares de mamão integral e clarificado. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
109. RODRIGUES, R. da S.; RUTZ, J. K.; VOSS, G. B.; MACHADO, M. R. G. Avaliação do resíduo da extração do óleo de amendoim visando seu aproveitamento na alimentação. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
110. RODRIGUES, R. da S.; LEITÃO, A. M.; BEHLING, B. S.; ZANOL, V. S.; QUINTANA, D. G.; FERRI, V. C.; ROMBALDI, C. V. Compostos fenólicos, antocianinas totais e atividade antioxidante de vinho da cultivar bordô produzido artesanalmente. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
111. PALUDO, M. P.; MOREIRA, L. M.; SILVA, A. P. da; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação física de biscoitos salgados elaborados com okara. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
112. MACHADO, M. R. G.; VOLOSKI, F. L. S.; SCHNEID, I.; FREITAS, P. F.; NOGUEIRA, M. B.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; GANDRA, E. A. Potencial antimicrobiano de extratos vegetais de estragão e alecrim. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
113. MOREIRA, L. M.; REDMER, M. B.; KOHLER, G.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; BARBOSA, E. G.; LEITÃO, A. M. Caracterização química e microbiológica de barras de cereais elaboradas com resíduo de cervejaria. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2011. Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
114. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; REISSIG, G. N.; SOUZA, M. M. Bebida potencialmente simbiótica a base de soja, lactossoro e

- frutooligossacarideo. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina.2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
115. MACHADO, M. R. G.; RUBIN, I. O.; BARTZ, J.; RODRIGUES, R. da S. Otimização da elaboração de concentrado de hortaliças. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires-Argentina.2011. 2001. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
116. MOREIRA, L. M.; BEHLING, B. S.; SILVA, P. P. da; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de *Spirulina platensis* e sua influência no desenvolvimento corporal de ratos. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires-Argentina. 2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
117. SILVA, P. M.; MACHADO, A. R.; SILVA, A. P. da; PIRES, T. F.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Biscoito fonte de fibras para idosos. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires-Argentina.2011. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
118. BEHLING, B. S.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Influência do vinho nas medidas antropométricas de ratos wistar. In: XX Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
119. REISSIG, G. N.; SOUZA, M. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Efeito do lactossoro e frutooligossacarideo em bebida de soja fermentada com probiótico. In: XX Congresso de Iniciação Científica, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
120. BEHLING, B. S.; MACHADO, A. R.; MENDES, M. P.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de Avaliação nutricional de dieta com *Spirulina platensis* em ratas wistar. In: XX Congresso de Iniciação Científica, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
121. MORO, G. M. B.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V. Rotulagem de geleias de frutas: percepção do consumidor da cidade do Rio Grande - RS. In: VI Simpósio de Nutrição da Santa Casa de Porto Alegre, 2011, Porto Alegre. Anais..., 2011.
122. MORO, G. M. B.; RODRIGUES, R. da S.; COSTA, J. A. V. Análise da rotulagem de geleias de uva comercializadas em Rio Grande, RS. In: XIII ENPÓS

- (Encontro de Pós-Graduação) - UFPel, 2011, Pelotas. Anais...Pelotas: UFPel, 2011.
123. BACK, I. M.; JANTZEN, M. M.; RODRIGUES, R. da S. Alimentos para uma vida saudável na terceira idade: higiene e alimentação. In: IV Salão de extensão- universidade em extensão: criação, participação e compromisso, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
124. SANTOS, V. S.; BEHLING, B. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Alimentação na terceira idade: a experiência com soja. In: IV Salão de extensão- universidade em extensão: criação, participação e compromisso, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
125. SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S.; FREITAS, P. F.; PEREIRA, A. C.; MOREIRA, A. S. Alimentação na terceira idade: a prática do conhecimento. In: IV Salão de extensão- universidade em extensão: criação, participação e compromisso, 2011, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2011.
126. JACQUES, A. C.; CHIM, J. F.; GANDRA, E. A.; ZAMBAZI, R. C.; ALICIEO, T. V. R.; RICHTER, H.; RODRIGUES, R. da S. Conteúdo de (-) catequina em chás comerciais (*Camellia sinensis*): preto e verde. In: XII Encontro de pós-graduação da UFPel, 2010, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2010.
127. BARTZ, J.; OLIVEIRA, I. R.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação microbiológica de *snacks* à base de hortaliças desidratadas. In: XIX Congresso Iniciação Científica UFPel, 2010, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2010.
128. ROSA, C.; KUCK, L. S.; CRISEL, M.; MOREIRA, A. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Um novo produto para adolescentes: bolo sabor morango com aveia. In: 3º Simpósio de Segurança Alimentar, 2010, Florianópolis. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2010.
129. RODRIGUES, R. da S.; STARK, C.; COLVARA, J. G.; XAVIER, L. P. S.; MOREIRA, A. S.; MACHADO, M. R. G. Caracterização físico-química de gelado comestível do tipo sundae elaborado com extrato de soja e cobertura de mirtilo. In: 3º Simpósio de Segurança Alimentar - Rompendo barreiras, 2010, Florianópolis-SC. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2010.
130. RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; SANTOS, L. A.; CORREA, L. S.; FONSECA, L. X.; MACHADO, M. R. G.; LEITÃO, A. M. Aceitabilidade de massa

- para pizza sem glúten. In: 3º Simpósio de Segurança Alimentar - Rompendo barreiras, 2010, Florianópolis-SC. Anais. Porto Alegre: sbCTA-RS, 2010.
131. JAEKEL, L. Z.; SCHIMIELE, M.; CHANG, Y. K.; RODRIGUES, R. da S. Extrusão de amido de mandioca inter cruzado e hidroxipropilado: pode de inchamento e solubilidade. In: II ISFEX - International Symposium on Food Extrusion, 2010, Rio de Janeiro-RJ. Anais... Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.
132. RODRIGUES, R. da S.; SILVA, P. V.; ORTIZ, V. T.; BORCK, A. B. Aproveitamento digestivo lipídico do leite de cabra frente ao leite bovino em ratos fêmeas wistar. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
133. RODRIGUES, R. da S.; ARAÚJO, P. F. de; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; SILVA, J. A.; MACHADO, M. R. G. Néctar de amora-preta sobre o teor de colesterol total e frações em hamsters hipercolesterolêmicos. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
134. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; MACHADO, M. R. G. Influência do resíduo de cervejaria sobre o ganho ponderal em hamsters. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
135. SANTOS, V. S.; MACHADO, A. R.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Estudo comparativo das características físico-químicas de sucos de laranja *in natura*, pasteurizado e concentrado. In: XVIII Congresso de iniciação científica - XI ENPOS, 2009, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
136. D'AVILA, R. F.; CRUZ, J. M.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. pH e acidez total durante a produção de chope tipo pilsen. In: XVIII Congresso de iniciação científica - XI ENPOS, 2009, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
137. MOREIRA, L. M.; PALUDO, M. P.; SILVA, A. P. da; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Contagem de bolores e leveduras em biscoitos elaborados com resíduo do processamento de bebida de arroz armazenados

- durante período de 120 dias. In: XI Encontro de pós-graduação da UFPel, 2009, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
138. CASALINI, J.; STEURER, F.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; GANDRA, E. A. Potencial antimicrobiano de extratos vegetais de alecrim e orégano. In: XVIII Congresso de Iniciação Científica, 2009, Pelotas-RS. Anais... Pelotas, RS: UFPel, 2009.
139. MACHADO, M. R. G.; OLIVEIRA, M. G.; BOROWSKI, J. M.; MOURA, R.; PALUDO, M. P.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de hambúrguer ovino. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
140. MACHADO, M. R. G.; BARBOSA, E. G.; CASALINI, J.; D'AVILA, R. F.; STEURER, F.; JESUS, V. S.; LOPES, N. A.; MELLO, M. B.; MULLER, I. B.; STEURER, K.; RODRIGUES, R. da S. Qualidade microbiológica de frangos e ovos crus em estabelecimentos comerciais. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
141. MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, L. M.; PALUDO, M. P.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Avaliação do coeficiente de eficiência alimentar em hamsters alimentados com resíduo de bebida de arroz. In: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
142. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; SANTOS, L. A.; CORREA, L. S.; FONSECA, L. X.; MACHADO, M. R. G.; LEITÃO, A. M. Análise sensorial de massa para pizza isenta de glúten. In: XII Congreso de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2009, Concórdia, Argentina. Anais... Concórdia, Argentina: Universidad Nacional de Entre Rios, 2009.
143. MOREIRA, L. M.; PALUDO, M. P.; SILVA, A. P. da; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial e física de biscoitos salgados elaborados com okara. In: XI Encontro de pós-graduação da FURG, 2009, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2009.
144. FONSECA, R.A.S.; OLIVEIRA, K. S. D.; RAFAEL, R. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; BURKERT, C.A.V.;

- BURKERT, J. F. M. Ensaio biológico: avaliação intestinal em animais alimentados com dietas à base de soro de leite modificado ou não enzimaticamente. In: III Simpósio de Microbiologia Aplicada, 2009, Porto Alegre-RS. Anais... Porto Alegre: UFRGS, 2009.
145. PALUDO, M. P.; MOREIRA, L. M.; SILVA, A. P. da; PÓLVORA, M. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de biscoitos salgados elaborados com okara. In: 2º Simpósio de segurança alimentar: debatendo qualidade, 2008, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2008.
146. ARAÚJO, P. F. de; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização físico-química do resíduo gerado no processamento de amora-preta. In: 2º Simpósio de segurança alimentar: debatendo qualidade, 2008, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2008.
147. PALUDO, M. P.; MOREIRA, L. M.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade de biscoitos salgados elaborados com okara. In: 2º Simpósio de Segurança Alimentar: debatendo qualidade, 2008, Bento Gonçalves-RS. Anais.... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2008.
148. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S. Caracterização físico-química do resíduo gerado no processamento da amora-preta. In: 2º Simpósio de Segurança Alimentar: debatendo qualidade, 2008, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2008.
149. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Diagnóstico higiênico-sanitário de equipamentos em unidade processadora de alimentos. In: 2º Simpósio de Segurança Alimentar: debatendo qualidade, 2008, Bento Gonçalves-RS. Anais... Porto Alegre: sbCTA-RS, 2008.
150. PALUDO, M. P.; MOREIRA, L. M.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Composição centesimal dos resíduos do processamento de extratos de soja (okara) e de arroz. In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
151. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; SILVA, J. A. Estabilidade de antocianinas e ácido ascórbico em néctar de amora-preta (*Rubus* spp.) submetido a armazenamento congelado. In: XVII

- Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
152. ARAÚJO, P. F. de; MACHADO, M. R. G. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; MACHADO, A. R.; STEURER, F.; CASALINI, J. Avaliação microbiológica do ar em uma sala de experimentação animal. In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
153. MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Avaliação físico-química de biscoito elaborado com resíduo de polpa de amora-preta (*Rubus* spp.). In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
154. SANTOS, V. S.; MACHADO, A. R.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de biscoito elaborado com resíduo de polpa de amora-preta (*Rubus* spp.). In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
155. BORCK, A. B.; ORTIZ, V. T.; SILVA, P. V.; RODRIGUES, R. da S.; FAGUNDES, C. M. Utilização digestiva e aproveitamento proteico do leite de cabra comparado ao leite bovino em ratas wistar. In: 35º Congresso Brasileiro de Medicina Veterinária, 2008, Gramado-RS. Anais... 2008.
156. BORCK, A. B.; ORTIZ, V. T.; SILVA, P. V.; RODRIGUES, R. da S.; FAGUNDES, C. M. Caracterização físico-química dos leites caprino e bovino produzidos na região de Pelotas no Rio Grande do Sul durante 4 meses. In: 35º Congresso Brasileiro de Medicina Veterinária, 2008, Gramado-RS. Anais... 2008.
157. BORCK, A. B.; ORTIZ, V. T.; SILVA, P. V.; RODRIGUES, R. da S.; FAGUNDES, C. M. Avaliação da digestibilidade lipídica do leite caprino comparado ao leite bovino em ratas wistar. In: XVII Congresso de iniciação científica da UFPel, 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
158. ARAÚJO, P. F. de; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. da S.; RODRIGUES, R. da S.; RIBEIRO, G. Caracterização físico-química de três cultivares de aveia branca (*Avena sativa* L.). In: XXVIII Reunião da Comissão Brasileira de Pesquisa de Aveia. 2008, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.

159. RODRIGUES, R. da S.; JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; MACHADO, M. R. G. Características físico químicas del extracto de arroz elaborado con malte de la cebada y del arroz. In: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 2007. Buenos Aires-Argentina. Anais... Buenos Aires: AATA, 2007.
160. RODRIGUES, R. da S.; MAUS, D.; FONSECA, L. X.; CREXI, V. Terra; CARVALHO, D. S. de Evaluación sensorial del chope elaborado con el jugo de la fresa. In: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 2007. Buenos Aires-Argentina. Anais... Buenos Aires: AATA, 2007.
161. RODRIGUES, R. da S.; SCHONS, P. F.; PALUDO, M. P.; MACHADO, M. R. G. Evaluación sensorial de bebida con potencial funcional formulada con extracto de soya y soro de leche bovina. In: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 2007. Buenos Aires-Argentina. Anais... Buenos Aires: AATA, 2007.
162. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; SCHONS, P. F.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; GULARTE, M. A.; ROMBALDI, C. V. Preferencia de bebida de soya probiótica fermentada. In: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 2007, Buenos Aires-Argentina. Buenos Aires. Anais... Buenos Aires: AATA, 2007.
163. JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Informação nutricional de bebida à base de extratos de arroz e de soja. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
164. JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Influência da polpa de morango nas características físico-químicas de bebida de arroz. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
165. MAUS, D.; FONSECA, L. X.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Caracterização físico-química do soro de leite fermentado com *Lactobacillus acidophilus* NCFM. In: XVI Congresso de Iniciação Científica Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.

166. MAUS, D. GULARTE, M. E.; FONSECA, L. X.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Estabilidade microbiana de soro de leite fermentado com *Lactobacillus acidophilus* NCFM. In: XVI Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2007, Pelotas. Anais...Pelotas: UFPel, 2007.
167. SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Bebida de soja e arroz saborizada com morango: avaliação sensorial. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
168. SILVA, A. P. da; SCHIMIELE, M.; RODRIGUES, R. da S. Ação da α -amilase comercial na degradação do amido para obtenção de extrato de arroz. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
169. PRATES, D. da F.; RODRIGUES, R. da S.; PINTO, E. P.; CREXI, V. T. Avaliação sensorial do requeijão *light* com adição de farelo de aveia. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
170. FERNANDES, M. da S.; PRATES, D. da F.; TEIXEIRA, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Efeito da adição de farelo de aveia (rico em beta-glucana) na elaboração de requeijão. In: XVI Congresso de Iniciação Científica da UFPel, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
171. ARAÚJO, P. F. de; ASSIS, L. M.; MEDINA, A. L.; RODRIGUES, R. da S. Determinação de coliformes totais e fecais em manteigas de fabricação caseira. In: XVI Congresso de Iniciação Científica - Pesquisa e Responsabilidade Ambiental, 2007, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2007.
172. PALUDO, M. P.; SCHONS, P. F.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; OLIVEIRA, M. G.; DUARTE, A. P. Aceitabilidade de bebida de soja saborizada com polpa de amora-preta e adoçada com sacarose. In: 2º Congresso de Ciências Farmacêuticas de Cascavel e 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais... Cascavel, 2006.
173. MACHADO, M. R. G.; BARBOSA, E. G.; SCHONS, P. F.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; RODRIGUES, R. da S.; ROMBALDI, C. V. Fermentação de extrato de soja e leite com *Lactobacillus acidophilus*: ensaios preliminares. In:



- VII Encontro de pós-graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
174. JAEKEL, L. Z.; SCHIMIELE, M.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Influência do tempo de contato de enzimas do malte de cevada nas características físico-químicas de extrato de arroz. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
175. LEITÃO, A. M.; CHIM, J. F.; ZAMBIAZI, M. W.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização físico-química e sensorial de maçãs desidratadas para chás comercializadas na região de Pelotas - RS. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
176. FONSECA, L. X.; FERNANDES, M. da S.; PINTO, E. P.; TEIXEIRA, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação físico-química vs rotulagem de águas minerais comercializadas no município de Pelotas-RS. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
177. ASSIS, L. M.; MEDINA, A. L.; CARVALHO, D. S. de; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de farelo a partir de bagaço de malte de cevada proveniente da indústria cervejeira. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
178. SCHIMIELE, M.; SILVA, A. P. da; JAEKEL, L. Z.; CARVALHO, D. S. de; RODRIGUES, R. da S. Influência de diferentes temperaturas de gelatinização na degradação do amido de arroz com enzimas provenientes do malte. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais... 2006.
179. SILVA, A. P. da; JAEKEL, L. Z.; SCHIMIELE, M.; RODRIGUES, R. da S.; CREXI, V. T. Avaliação do rendimento de extrato de arroz. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais..., 2006.
180. SCHONS, P. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F. Avaliação de bebida de soja fermentada com microrganismos probióticos durante o armazenamento. In: 2º Simpósio em

- Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais..., 2006.
181. SCHONS, P. F.; PALUDO, M. P.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Composição centesimal do soro de leite obtido do processamento de queijo tipo prato. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais..., 2006.
182. GULARTE, M. E.; ARAÚJO, P. F. de; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Análise microbiológica de frutos de amora-preta (cv Tupi) minimamente processada. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais..., 2006.
183. GULARTE, M. E.; ARAÚJO, P. F. de; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Análise microbiológica de polpa de amora-preta (cv Tupi) conservada por métodos combinados. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais..., 2006.
184. BARBOSA, E. G.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; ROMBALDI, C. V. Influência da adição de polpa de pêssegos antes e após fermentação de extrato de soja com bactéria probiótica (*L. acidophilus* - NCFM). In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais... 2006.
185. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; POLVORA, M. S.; PRATES, D. F.; ROMBALDI, C. V. Avaliação de bebida de soja fermentada com microrganismos probióticos, durante o armazenamento. In: VII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ingenieria Agricola y V Congreso Internacional de Ingenieria Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
186. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; SCHONS, P. F.; POLVORA, M. S.; PRATES, D. F.; ROMBALDI, C. V. Influência da adição de sacarose na fermentação de extrato de soja. In: VII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ingenieria Agricola y V Congreso Internacional de Ingenieria Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
187. RODRIGUES, R. da S.; SILVA, A. P. da; SCHIMIELE, M.; MACHADO, M. R. G. Cinética da degradação enzimática de amido de arroz. In: VII Congreso

- Latinoamericano y del Caribe de Engenharia Agricola y V Congreso Internacional de Engenharia Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
188. RODRIGUES, R. da S.; ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P. Estabilidade microbiana de polpa de pêssegos conservada por métodos combinados à temperatura ambiente. In: VII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Engenharia Agricola y V Congreso Internacional de Engenharia Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
189. FORLIN, F. J.; RODRIGUES, R. da S.; MORETTI, R. H. Influência da incorporação de extrato de carvalho na cor de aguardente de cana. In: VII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Engenharia Agricola y V Congreso Internacional de Engenharia Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
190. FORLIN, F. J.; RODRIGUES, R. da S.; MORETTI, R. H. Rendimento de extrato obtido por maceração de madeira de carvalho triturada com destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar. In: VII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Engenharia Agricola y V Congreso Internacional de Engenharia Agricola, 2006, Chillan-Chile. Anais... Chillan-Chile: CIACH, 2006.
191. ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G. Contagem de bolores e leveduras em frutos de amoreira preta. In: 3º Simpósio em Ciência de Alimentos, 2005, Florianópolis-SC. Anais..., 2005.
192. ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F. Caracterização físico-química de ovos de codorna em conserva comercializados em Pelotas-RS. In: 3º Simpósio em Ciência de Alimentos, 2005, Florianópolis-SC. Anais... 2005.
193. SCHONS, P. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; ROMBALDI, C. V. Bebida de soja fermentada contendo *Lactobacillus acidophilus*: avaliação sensorial. In: IV Simpósio de Alimentos para a Região Sul, 2005, Passo Fundo-RS. Anais... 2005.
194. ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização química de frutos de goiaba vermelha. In: IV Simpósio de Alimentos para a Região Sul, 2005, Passo Fundo-RS. Anais... 2005.

195. SCHONS, P. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; ROMBALDI, C. V. Comparação da fermentação de extrato de soja e leite com *Lactobacillus acidophilus*: ensaios preliminares. In: IV Simpósio de Alimentos para a Região Sul, 2005, Passo Fundo-RS. Anais... 2005.
196. SCHONS, P. F.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Informação nutricional de biscoitos tipo *cookies* formulados com grãos de soja em diferentes proporções. In: 3º Simpósio em Ciência dos Alimentos-Simpocal. Florianópolis-SC, 2005. Anais...2005.
197. SCHONS, P. F.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Aceitabilidade de biscoitos tipo *cookies* formulados com grãos de soja em diferentes proporções. In: 3º Simpósio em Ciência dos Alimentos-Simpocal. Florianópolis-SC, 2005. Anais...2005.
198. SIQUEIRA, E. B.; VICTÓRIA, M. do C.; CHIATTONE, P. V.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Elaboração de barra de cereais à base de gelatina. In: XIX Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2004, Recife-PE. Anais... 2004.
199. BERNARDI, T. L.; FUHR, J.; PIGNOL, M. H.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da Avaliação sensorial preliminar de tofú condimentado. In: XIII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2004, Pelotas-RS. Anais... 2004.
200. SCHIMIELE, M.; SCHONS, P. F.; MENDONÇA, S. X.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; SILVA, L. H. da. Influência da adição de suco concentrado de maracujá antes e após a fermentação de iogurte sobre as suas características físico-químicas. In: XIII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2004, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2004.
201. JAEKEL, L. Z.; SCHONS, P. F.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Caracterização físico-química e avaliação sensorial de biscoito tipo *cookies* com grãos de soja. In: XIII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2004, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2004.
202. RODRIGUES, R. da S.; SALGADO, C.; CARVALHO, J. E.; POSSENTI, A.; MORETTI, R. H. Bebida de soja reduz colesterol sanguíneo em coelhos. In: XIX Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos - Estratégia para o Desenvolvimento, 2004, Recife-PE. Anais... 2004.

203. RODRIGUES, R. da S.; SALGADO, C.; MORETTI, R. H. Efeito de bebida de soja sobre o crescimento de bifidobactérias em coelhos. In: XIX Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos - Estratégia para o Desenvolvimento, 2004, Recife-PE. Anais... 2004.
204. SIQUEIRA, E. B.; VICTÓRIA, M. do C.; CHIATTONE, P. V.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de barra de cereais à base de gelatina. In: XIX Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2004, Recife-PE. Anais... v.1, p.142. 2004.
205. ARAÚJO, P. F. de; BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S.; BERNARDI, E.; NASCIMENTO, J. S. do Caracterização físico-química de *Pleurotus ostreatus*. In: XIII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2004, Pelotas-RS. Anais..., 2004.
206. BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Determinação do teor de cobre em aguardentes de cana através de polarografia de pulso diferencial e espectroscopia de absorção atômica. In: IX Seminário Institucional de Iniciação Científica, 2003, Erechim-RS. Anais... 2003.
207. MORETTI, R. H.; RODRIGUES, R. da S.; MARCHESINI, S. M. Extratos obtidos de isolado protéico, farinha integral e grãos de soja. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre-RS. Anais... 2002.
208. SOUZA, M. L. de; RODRIGUES, R. da S.; FURQUIM, M. F. G.; FERRAREZZO, E. M.; MENEZES, H. C. de. Suco de camu-camu e uva com características funcionais: estudo de aceitabilidade. In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza. Anais... Fortaleza: sbCTA, 2000.

5.7. Resumos publicados em anais de eventos

1. RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. A experiência da atividade de tutoria no curso de Química de Alimentos. In: XI Seminário Internacional de Educação Superior, 2018, Pelotas-RS. Anais.... Pelotas: UFPel, 2018.
2. GUERRERO, F. G. R.; RODRIGUES, R. da S.; FLORES, B. C. L.; BARRIENTOS, L. N.; GORBENA, J. C. R. ATPBioluminiscencia post-higienización: criterios para tanques de elaboración y anexos en una fábrica de

- bebidas de frutas. In: V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial, 2018, San Carlos-Costa Rica. Anais.... Costa Rica: Reduni, 2018. v.1, p.145.
3. KRINGEL, A.; PRIETSCH, K.; BUCHEWEITZ, R.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; GUERRERO, F. G. R. Yerba mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.): Sustrato alternativo para la producción de kombucha. In: V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial, 2018, San Carlos, Costa Rica. Anais.... San Carlos: Reduni, v.1, p.167. 2018.
 4. LEMKE, E. B.; MENEGAZZI, G. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G. Balas mastigáveis elaboradas com resíduo de mirtilo: análise microbiológica. In: VII Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2016, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: Embrapa, 2016.
 5. VERGARA, L. P.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C. Caracterização física e química, compostos bioativos e atividade antioxidante de polpa de araçá amarelo. In: VII Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2016, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: Embrapa, 2016.
 6. CARVALHO, N. R.; SILVA, J. D. F.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Extração e aplicabilidade do resíduo de mirtilo. In: VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2014, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: Embrapa, v.1, p. 51. 2014.
 7. CARVALHO, N. R.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Resíduo de mirtilo: aproveitamento e aplicabilidade em sobremesa à base de soro de leite. In: VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2014, Pelotas-RS. Anais... v.1, p.262. 2014.
 8. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização colorimétrica de néctar de mirtilo obtido pelo método de arraste de vapor. In: VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2014, Pelotas. Anais... Pelotas: Embrapa, v.1, p. 175. 2014.
 9. MADRUGA, N. A.; FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S. Atividade antioxidante em bebidas energéticas de mirtilo. In: VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2014, Pelotas. Anais.... Pelotas: Embrapa, v. 1. p. 178, 2014.
 10. FERRAZ, M. C.; BONOW, F.; ALVES, M.; RICKES, S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Desenvolvimento de barra de cereal com resíduo de

- mirtilo (*Vaccinium myrtillum*, L.). In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. Anais... Aracaju: sbCTA, v. 1. p. 263-263. 2014.
11. RODRIGUES, R. da S.; BAUER, L. M.; FREITAS, L. D.; RAMOS JUNIOR, C. R. R.; MACHADO, M. R. G. Doce em massa com resíduo de mirtilo (*Vaccinium myrtillum*, L.) proveniente do processamento do suco: análise sensorial. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. Anais... Aracaju: sbCTA, v.1, p.125-125. 2014.
 12. RODRIGUES, R. da S.; BAUER, L. M.; FREITAS, L. D.; RAMOS JUNIOR, C. R. R.; MACHADO, M. R. G. Desenvolvimento de doce em massa com resíduo de mirtilo (*Vaccinium myrtillum*, L.) proveniente do processamento do suco. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. Anais... Aracaju: sbCTA, 2014.
 13. FERRAZ, M. C.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K.; SCHIMIELE, M. Farinha de trigo de grão inteiro e albumina de ovo modificada influenciam nas propriedades farinográficas da massa. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. Anais... Aracaju: sbCTA, v.1, p.264-264. 2014.
 14. BAUER, L. M. RODRIGUES, R. da S. Perfil dos egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos. In: Mostra de ensino da Universidade Federal de Pelotas, 2014, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2014.
 15. COUTO, A. F.; RODRIGUES, R. da S.; VENDRUSCOLO, C. T.; MOREIRA, A. S. Efeito da adição de xantana e ácido tartárico na estabilidade física de pré-mixes de framboesa (*Rubus idaeus*). In: VI Encontro Sobre Pequenas Frutas e Frutas Nativas Do Mercosul, 2014, Pelotas-RS. Anais do.... Pelotas: Embrapa, 2014.
 16. COUTO, A. F.; KUCK, L. S.; RODRIGUES, R. da S.; VENDRUSCOLO, C. T.; MOREIRA, A. S. Polpas de framboesa (*Rubus idaeus*) elaboradas sob diferentes condições de processamento: teor de antocianinas. In: VI Encontro Sobre Pequenas Frutas e Frutas Nativas Do Mercosul, 2014, Pelotas-RS. Anais do.... Pelotas: Embrapa, 2014.
 17. FAGUNDES, G. M.; SELMO, M. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; MELLADO, M. L. M. S. Study of nutritional

- responses in rats fed with bread added of cobia (*Rachycentron canadum*) protein. In: 17º congress of food science and technology & expo, 2014, Montreal-Canadá. Anais... Montreal: Iufost, 2014.
18. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Influência do leite saborizado com polpa de maçã no peso dos órgãos de ratos wistar fêmeas. In: 10º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2013, Campinas. Anais... Campinas: Unicamp, 2013.
19. RIBEIRO, D. F.; RODRIGUES, R. da S. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de frutas e hortaliças em uma feira livre de Manhuaçu (MG). In: VIII Fórum da pós-graduação da UFRRJ, 2013, Seropédica. Anais.... Seropédica: UFRRJ, 2013.
20. RIBEIRO, D. F.; OLIVEIRA, M. B.; RODRIGUES, R. da S. Critérios de qualidade na escolha de frutas por consumidores de Manhuaçu-MG no ano de 2013. In: XXI Seminário de Iniciação Científica da UFOP, 2013, Ouro Preto. Anais... Ouro Preto: UFOP, 2013.
21. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; MACHADO, M. R. G.; VIZZOTTO, M.; RODRIGUES, R. da S. Efeito da ingestão de leite saborizado com polpa de maçã na glicemia de ratos. In: 11ª Mostra de Produção Científica da FURG, 2012, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2012.
22. SANTOS, V. S.; SCHIMIELE, M.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K. Propriedades farinográficas de farinha de trigo com incorporação de isolado proteico de soja e transglutaminase. In: XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, Campinas. Anais... Campinas: sbCTA, 2012.
23. MACHADO, A. R.; BEHLING, B. S.; ASSIS, L. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOUZASOARES, L. A. de. Determinações nutricionais e bioquímicas em ratos wistar que recebiam dietas contendo *Spirulina*. In: XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, Campinas. Anais..., 2012.
24. SANTOS, V. S.; SCHIMIELE, M.; JAEKEL, L. Z.; PAULA, E.; RODRIGUES, R. da S.; CHANG, Y. K. Isolated soy protein and transglutaminase addition on pan bread. In: 16º World Congress of food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais... 2012.



25. FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Aceitabilidade do arroz doce com extrato de soja. In: VI Simpósio brasileiro de qualidade do arroz, 2012, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2012.
26. NOGUEIRA, M. B.; FERREIRA, P. B.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Avaliação sensorial de uma sobremesa à base de leite e polpa de morango. In: VI Simpósio nacional do morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas, 2012, Pelotas. Anais. Brasília: Embrapa, v. 1. p. 57-57. 2012.
27. NOGUEIRA, M. B.; FERREIRA, P. B.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Avaliação microbiológica de uma sobremesa à base de soro de leite e polpa de morango. In: VI Simpósio Nacional do Morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas, Anais... Brasília: Embrapa, v. 1. p.58. 2012.
28. MADRUGA, N. A.; MARIN, M.; RODRIGUES, R. da S. CHIM, J. F.; MALGARIM, M. B. Teor de fenóis e de antocianinas totais em diferentes cultivares de mirtilo. In: VI Simpósio nacional do morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas, 2012, Pelotas. Anais... Brasília: Embrapa, v. 1, p.144. 2012.
29. VOLOSKI, F. L. S.; LOPES, N. A.; RODRIGUES, R. da S. Qualidade microbiológica de um isotônico à base de amora-preta. In: IV Simpósio de ciência e tecnologia de alimentos, 2012, João Pessoa-PB. Anais... UFPB, 2012.
30. SANTOS, M. A.; BARBOSA, F. F.; REISSIG, G. N.; COUTO, S. V.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; PEREIRA, A. M.; VENZKE, T. S. L. Avaliação microbiológica de biscoito elaborado com flocos de quinoa (*Chenopodium quinoa*, Willd.) para celíacos. In: X Mostra da Produção Universitária, 2011, Rio Grande. Anais... FURG, 2011.
31. REISSIG, G. N.; SANTOS, M. A.; BARBOSA, F. F.; COUTO, S. V.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; PEREIRA, A. M.; VENZKE, T. S. L. Caracterização físico-química de biscoito elaborado com quinoa (*Chenopodium quinoa*, Willd.) para celíacos. In: X Mostra da Produção Universitária, 2011, Rio Grande. Anais... Rio Grande: FURG, 2011.
32. COUTO, A. F.; KUCK, L. S.; VENDRUSCOLO, C. T.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Diferentes temperaturas no processamento de polpas de framboesa (*Rubus ideaus* L.): efeito no teor de antocianinas. In: XIII Congresso

- Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2011, Buenos Aires. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
33. COUTO, A. F.; KUCK, L. S.; VENDRUSCOLO, C. T.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S. Teor de antocianinas em polpas de framboesas (*Rubus ideaus* L.) elaboradas em diferentes condições de processamentos. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2011, Buenos Aires. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
34. NOGUEIRA, M. B.; VOLOSKI, F. L. S.; MACHADO, M. R. G.; STEURER, K.; SCHNEID, I.; FREITAS, P. F.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; GANDRA, E. A. Potencial antimicrobiano de extratos vegetais de orégano e erva doce. In: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2011, Buenos Aires. Anais... Buenos Aires: AATA, 2011.
35. SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de um produto de soja por mulheres na terceira idade. In: III Jornada de Iniciação Científica do IFSUL, 2010, Pelotas. Anais... Pelotas: IFSUL, 2010.
36. SANTOS, V. S.; MACHADO, A. R.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Teor de compostos fenólicos totais no resíduo excedente do despulpamento de amora-preta. In: V Simpósio nacional do morango, IV Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2010, Pelotas. Anais... Pelotas: Embrapa, 2010.
37. MOREIRA, L. M.; SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S.; TAVARES, R. A.; ROCHA, A. S. R. *Spirulina platensis* e seu efeito no perfil dos lipídeos séricos de ratos. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais.... Campinas: sbCTA, 2010.
38. MOREIRA, L. M.; SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S.; BEHLING, B. S.; FREITAS, P. F. Avaliação do coeficiente de eficiência alimentar em ratos alimentados com *Spirulina platensis*. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais. Campinas: sbCTA, 2010.
39. ZANOL, V. S.; FERRI, V. C.; QUINTANA, D. G.; CAMELATO, E.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade sensorial e cor instrumental de sucos de uva "bordô" e "Violeta". In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais... Campinas: sbCTA, 2010.

40. SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S.; VOLOSKI, F. L. S.; MACHADO, M. R. G. Qualidade microbiológica de bebida mista de lactossoro e polpa de pêssegos. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais... Campinas: sbCTA, 2010.
41. SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de uma bebida mista de lactossoro e polpa de pêssegos. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais. Campinas: sbCTA, 2010.
42. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; JACQUES, A. C.; SGANZERLA, M. Conteúdo de tocoferóis em cultivares de amora-preta (*Rubus* sp). In: V Simpósio Nacional Morango IV Encontro pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2010, Pelotas. Anais... Pelotas: Embrapa, v.1, p.174, 2010.
43. CHIM, J. F.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S.; BORGES, G. da S. C.; SGANZERLA, M. Capacidade antioxidante in vitro (método dp_{ph}) de cultivares de amora-preta (*Rubus* sp). In: V Simpósio Nacional Morango IV Encontro pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul, 2010, Anais... Pelotas: Embrapa, 2010.
44. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; MACHADO, M. R. G. Bitartarato de colina na dieta de hamsters hipercolesterolêmicos. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais.... Campinas: sbCTA, 2010.
45. MAUS, D.; MENDONÇA, S. X.; FUCK, F.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; LEITÃO, A. M. Caracterização físico-química de um cooler sabor açai. In: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. Anais... Campinas: Unicamp, 2009.
46. MAUS, D.; MENDONÇA, S. X.; FUCK, F.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; LEITÃO, A. M. Avaliação sensorial de um cooler sabor açai. In: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. Anais... Campinas: Unicamp, 2009.
47. MOREIRA, L. M.; REDMER, M. B.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; KOHLER, G. Aceitabilidade de barras de cereais elaboradas com resíduo de

- cervejaria. In: 8 Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. Anais. Campinas: Unicamp, 2009.
48. FONSECA, R. A. S.; MOREIRA, L. M.; MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BURKERT, C. A. V. Soro de leite e soro de leite modificado enzimaticamente: uma abordagem nutricional. In: 8 Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. Anais... Campinas: Unicamp, 2009.
49. ZANOL, V. S.; QUINTANA, D. G.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C. Avaliação do rótulo de suco de uva pronto para o consumo comercializado na cidade de Pelotas-RS. In: XVIII Congresso de iniciação científica - XI ENPOS, 2009, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
50. MULLER, I. B.; MENDONÇA, C. R.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, F. F. Produtos de apicultura: geleia real, cera, pólen e própolis. In: XVIII Congresso de iniciação científica - XI ENPOS, 2009, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
51. OLIVEIRA, I. R.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, F. F.; MENDONÇA, C. R. Utilização de altas pressões no processamento de alimentos. In: XVIII Congresso de iniciação científica - XI ENPOS, 2009, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2009.
52. MACHADO, A. R.; SANTOS, V. S.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Potencial de aproveitamento do resíduo gerado no processamento de polpa de amora-preta. In: IV Congresso Latinoamericano e X Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2009, Florianópolis-SC. Anais...Higiene Alimentar, v.23, p.555-556, 2009.
53. STEURER, F.; CASALINI, J.; ARAÚJO, P. F. de; AMADO, M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Qualidade microbiológica do ambiente de áreas de criação e manejo do biotério central. In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.
54. PALUDO, M. P.; MOREIRA, L. M.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Determinação de bolores e leveduras durante o armazenamento de biscoitos elaborados com okara. In: XVII Congresso Iniciação Científica e X Encontro de Pós-graduação, 2008, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2008.



55. ARAÚJO, P. F. de; LEITÃO, A. M.; GULARTE, M. E.; RODRIGUES, R. da S. Teor de compostos fenólicos totais em polpa de amora-preta preservada por métodos combinados. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
56. ARAÚJO, P. F. de; BARCIA, M.; RODRIGUES, R. da S. Caracterização físico-química de batata-doce tipo branca. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
57. BARCIA, M.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de bala elaborada com batata-doce. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
58. MAUS, D.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Conservação de *Lactobacillus acidophilus*-NCFM em diferentes substratos e sob congelamento. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
59. MAUS, D.; GULARTE, M. E.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G. Soro de leite fermentado com *Lactobacillus acidophilus*-NCFM. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
60. JAEKEL, L. Z.; VICARI, L.; POLL, L.; RODRIGUES, R. da S. Influência do tipo de gordura e de açúcar em características sensoriais de biscoito de farinha de arroz e soja. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
61. JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Efeito de bebida de soja e arroz no peso do fígado de hamsters alimentados com dieta hipercolesterolêmica. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
62. JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Preferência de consumo para extratos de arroz elaborados com malte de arroz e de cevada. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
63. JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Características físico-químicas de bebida de arroz e soja sabor morango. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.

- Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
64. BAUSCH, A.; JAEKEL, L. Z.; SILVA, A. P. da; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de bebida de arroz saborizada com morango. In: 7 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais... Campinas: UNICAMP, 2007.
65. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SCHONS, P. F.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; ROMBALDI, C. V. Bebida de soya probiotica fermentada: vida util. In: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 2007, Buenos Aires. Anais... Buenos Aires: AATA, v.1, p.88-88, 2007.
66. JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, A. P. da. Avaliação da preferência de extratos de arroz elaborados com enzimas de malte de cevada. In: V Congresso Brasileiro de Arroz Irrigado e XXVII Reunião da Cultura de Arroz irrigado, 2007, Pelotas. Anais... v. 2, p.631-633, 2007.
67. JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, A. P. da. Enzimas comerciais na obtenção de extratos de arroz. In: V Congresso Brasileiro de Arroz Irrigado e XXVII Reunião da Cultura de Arroz irrigado, 2007, Pelotas. Anais... v. 2, p.633-636, 2007.
68. SCHIMIELE, M.; SILVA, A. P. da; CARVALHO, D. S. de; JAEKEL, L. Z.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S. Influência da maceração na síntese de enzimas amilolíticas de arroz malteado. In: Congreso Internacional de Ciencia y tecnologia de los Alimentos, 2006, Córdoba. Anais... 2006.
69. SILVA, A. P. da; SCHIMIELE, M.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; CARVALHO, D. S. de. Solubilização de proteínas de arroz para a elaboração de extrato: influência do amido. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
70. SCHONS, P. F.; PALUDO, M. P.; RODRIGUES, R. da S.; CARRO, S. T. Estabilidad fisico quimica de bebida formulada com extracto de soya e suero de leche bovino. In: VII Jornada Uruguayas de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, 2006, Montevideo. Anais... 2006.
71. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; CARRO, S. T.; ROMBALDI, C. V. Uso de probiótico na elaboração de

- bebida fermentada de soja. In: VII Jornada Uruguayas de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, 2006, Montevideo. Anais... 2006.
72. JAEKEL, L. Z.; KLEIN, L. R.; POLL, L.; VICARI, L.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Avaliação sensorial de biscoito de farinha de arroz adicionado de farinha de soja. In: XV Congresso de Iniciação Científica, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
73. ASSIS, L. M.; MEDINA, A. L.; CARVALHO, D. S. de; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da estabilidade de farelo de bagaço de malte de cevada armazenado em embalagem de polietileno de baixa densidade. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
74. LEITÃO, A. M.; GULARTE, M. E.; RODRIGUES, R. da S.; ANTUNES, P. L. Avaliação sensorial da doçura de suco de amora-preta. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-graduação, 2006, Pelotas. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
75. FERNANDES, M. da S.; FONSECA, L. X.; PINTO, E. P.; TEIXEIRA, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da qualidade microbiológica das águas minerais comercializadas na cidade de Pelotas - RS. In: XV Congresso de Iniciação Científica - VIII Encontro de Pós-Graduação, 2006, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2006.
76. ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P.; RODRIGUES, R. da S. Influência do processo de pasteurização no teor de vitamina C de polpa de amora-preta. In: II Mostra Científica do curso de Bacharelado em Química de Alimentos. 2006, Pelotas-RS. 2006.
77. SCHONS, P. F.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Caracterização físico-química e avaliação sensorial de biscoito tipo cookies com grãos de soja. In: II Mostra Científica do curso de Bacharelado em Química de Alimentos. 2006, Pelotas-RS. 2006.
78. BATISTA, A. P.; DIAS, D. C.; VIEIRA, C. P.; SILVEIRA, M. F. da; RODRIGUES, R. da S. Elaboração de doce pastoso à base de extrato de soja. In: 2º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul, 2006, Cascavel-PR. Anais... 2006.



79. LEITÃO, A. M.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; ANTUNES, P. L. Influência do tratamento térmico na estabilidade físico-química do suco de amora-preta. In: VI Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas-SP. Anais... 2005.
80. ARAÚJO, P. F. de; DUARTE, A. P.; RODRIGUES, R. da S. Influência do processo de pasteurização nas características físico-químicas de polpa de amora-preta congelada. In: VI Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas-SP. Anais... 2005.
81. DUARTE, A. P.; ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S.; SCHNEID, A. Caracterização físico-química de polpa de pêssego armazenada sob condições herméticas. In: 6º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas-SP. Anais... 2005.
82. BARBOSA, E. G.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SCHONS, P. F.; PÓLVORA, M. S.; PRATES, D. da F.; ROMBALDI, C. V. Influência da adição de sacarose no processo e aceitabilidade de extrato de soja fermentado com *Lactobacillus acidophilus* NCFM (LA-NCFM). In: Ciencia e Consciência 2005, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2005.
83. ARAÚJO, P. F. de; RODRIGUES, R. da S. Avaliação físico-química e microbiológica de polpa de amora-preta após 120 dias de congelamento. In: XIV Congresso de iniciação científica, 2005, Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2005.
84. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; REIS, A. V. dos; MACHADO, A. L. T.; VIANA, A. L. C.; RIBEIRO, C. C.; FERREIRA, M. F. P.; MACHADO, R. L.; ROSA, T. S. Projeto de concepções para a embalagem de caqui (*Diospyros caqui*, L). Anais... 2005.
85. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; SCHONS, P. F.; BARBOSA, E. G.; PÓLVORA, M. S.; ROMBALDI, C. V. Comportamento de *Lactobacillus acidophilus* em extrato de soja com diferentes concentrações de sacarose. In: 6º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2005, Campinas-SP. Anais... 2005.
86. RODRIGUES, R. da S.; PÁFFARO JÚNIOR, V. A.; SALGADO, C.; MORETTI, R. H. The influence of a soybean beverage on the formation of lipid plaque in the rabbit aorta. In: VII World soybean research conference/IV International

- soybean processing and utilization conference/III Congresso Mundial de Soja, 2004, Foz do Iguassu-PR. Anais... v. 228. p. 1, 2004.
87. RODRIGUES, R. da S.; SALGADO, C.; POSSENTI, A.; MORETTI, R. H. Effect of ingesting a soybean beverage on the blood cholesterol level of rabbits. In: VII World soybean research conference, IV International soybean processing and utilization conference, III Congresso Mundial de Soja, 2004, Foz do Iguassu-PR. Anais... 2004.
88. SCHONS, P. F.; SCHIMIELE, M.; MENDONÇA, S. X.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; SILVA, L. H. da. Aceitação preliminar de iogurte com suco de maracujá. In: XIII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2004, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2004.
89. SILVEIRA, M. F. da; ARAÚJO, P. F. de; BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S.; BERNARDI, E.; NASCIMENTO, J. S. do. Determinação do tempo de inativação enzimática em *Pleurotus ostreatus*. In: 1º Simpósio em Ciência e Tecnologia do Mercosul, 2004, Cascavel- PR. Anais... 2004.
90. SCHONS, P. F.; JAEKEL, L. Z.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da. Avaliação do consumo de soja pelos acadêmicos dos cursos de Nutrição e Química de Alimentos da UFPel. In: 1º Simpósio em Ciência e Tecnologia do Mercosul, 2004, Cascavel-PR. Anais...2004.
91. JAEKEL, L. Z.; SCHONS, P. F.; SILVA, L. H. da; RODRIGUES, R. da S. Preferência de soja tostada em diferentes tempos. In: 1º Simpósio em Ciência e Tecnologia do Mercosul, 2004, Cascavel-PR. Anais...2004.
92. FERNANDES, M. da S.; RODRIGUES, R. da S. Implantação de Manual de Boas Práticas em indústria de sorvete de pequeno porte. In: 1º Simpósio em Ciência e Tecnologia do Mercosul, 2004, Cascavel-PR. Anais... 2004.
93. ARAÚJO, P. F. de; SILVEIRA, M. F. da; BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S.; FORLIN, F. J. Avaliação preliminar de destilado de laranja. In: 1º Simpósio em Ciência e Tecnologia do Mercosul, 2004, Cascavel-PR. Anais... 2004.
94. RODRIGUES, R. da S.; FUHR, J. Aceitabilidade de laranja kinkan saturada com açúcares. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.



95. FERNANDES, M. S.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação da rotulagem de farinhas de trigo comercializadas em Pelotas. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
96. SCHONS, P. F.; RODRIGUES, R. da S. Análise das condições sanitárias de estabelecimentos comerciais de hortaliças. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
97. RODRIGUES, R. da S.; SCHIMIELE, M. Verificação da conformidade dos rótulos de maionese com a legislação. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
98. RODRIGUES, R. da S.; MARCHESINI, S. M.; MORETTI, R. H. Caracterização físico-química de extratos de soja elaborados com grãos, farinha integral e isolado protéico. In: 5º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2003, Campinas-SP. Anais...2003.
99. BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S. Teor de cobre em aguardente de cana: vida-de-prateleira. In: V Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2003, Campinas-SP. Anais...2003.
100. FUHR, J.; BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de cogumelo comestível. In: XII CIC - Ciência e Consciência UCPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UCPel, 2003.
101. BERNARDI, T. L.; FUHR, J.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Polarografia de pulso diferencial na determinação de cobre em aguardente de cana. In: XII CIC - Ciência e Consciência UCPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UCPel, 2003.
102. BERNARDI, T. L.; FUHR, J.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Efeito de diferentes sanitizantes na desinfecção de alface. In: XII CIC - Ciência e Consciência UCPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UCPel, 2003.
103. STELMASZCZYK, S.; RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G.; MACHADO, M. R. G. Aspectos físicos, higiênicos e sanitários de estabelecimentos comerciais de pescado na cidade de Pelotas. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
104. SOUZA, M. C. de; RODRIGUES, R. da S. Análise de rótulos de queijos embalados, comercializados na cidade de Pelotas. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.

105. BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S. Análise físico-química em aguardentes adoçadas: resultados preliminares. In: XII Congresso de Iniciação Científica UFPel, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
106. RODRIGUES, R. da S.; FORLIN, F. J.; GOZZO, Â. M.; MORETTI, R. H. Viscosidade aparente de extratos de soja elaborados com grãos, farinha integral e isolado protéico. In: 5º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2003, Campinas-SP. Anais...2003.
107. FREITAS, T.; MAYER, L.; SANTOS, S. D'ávila dos; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Processamento de néctar isotônico de pêssegos. In: 5º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2003, Campinas-SP. Anais...2003.
108. BERNARDI, T. L.; MACHADO, M. R. G; RODRIGUES, R. da S. Comparação dos parâmetros físico-químicos de aguardentes de cana industrializadas e artesanais: resultados preliminares. In: II Mostra de Produção Universitária. Rio Grande-RS. Anais... Rio Grande: FURG, 2003.
109. RODRIGUES, R. da S.; CARRÃO-PANIZZI, M. C.; MORETTI, R. H. Isoflavone concentration in soy extracts (soymilk) obtained from soybean grains, full fat soy flour. In: 5th International Symposium on the role of soy in preventing and threatening, 2003, Orlando-EUA. Anais... 2003.
110. FUHR, J.; BERNARDI, T. L.; RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade de soja açucarada. In: XII CIC Ciência e Consciência UCPel, 2003, Pelotas - RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
111. BERNARDI, T. L.; FUHR, J.; RODRIGUES, R. da S. Aceitação de amostras de soja torrada com e sem adição de sal. In: XII Congresso de Iniciação Científica, 2003, Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 2003.
112. RODRIGUES, R. da S.; MARCHESINI, S. M.; MORETTI, R. H.; FORLIN, F. J. Aceitabilidade de extratos hidrossolúveis de soja obtidos a partir de isolado protéico, farinha integral e grão de soja. In: IV Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2002, Campinas-SP. Anais...2002.
113. FORLIN, F. J.; MORETTI, R. H.; RODRIGUES, R. da S. Obtenção de extrato de carvalho (*Quercus* spp) com aguardente de cana-de açúcar. In: IV Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2002, Campinas-SP. Anais...2002.

114. FORLIN, F. J.; MORETTI, R. H.; CARDELLO, H. M. B.; RODRIGUES, R. da S. Aceitação de aguardente de cana-de-açúcar estabilizada com extrato de carvalho (*Quercus* spp) envasada em recipientes de poliéster. In: IV Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2002, Campinas. Anais... 2002.
115. YAMASAKI, A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BUZATTO, M. Teor de cobre em aguardente de cana (*Saccharum officinarum*, L.). In: 4º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. Anais...2001.
116. YAMAZAKI, A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BUZATTO, M. Aplicação da polarografia de pulso diferencial e espectroscopia de absorção atômica na determinação de teores de cobre em aguardente de cana (*Saccharum officinarum*, L.). In: 4º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. Anais...2001.
117. SOUZA, M. L. de; FURQUIM, M. F. G.; RODRIGUES, R. da S.; EL DASH, A. A. Processamento de *cookies* de castanha-do-brasil. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza-CE. Anais... Fortaleza: sbCTA, 2000.
118. RODRIGUES, R. da S.; FURQUIM, M. F. G.; SOUZA, M. L.; FERRAREZZO, E. M.; MENEZES, H. C. de. Aceitabilidade de suco de uva e camu-camu com a propriedade funcional de prevenir a oxidação do LDL-colesterol. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza-CE. Anais... Fortaleza: sbCTA, 2000.
119. SOUZA, M. L. de; FURQUIM, M. F. G.; RODRIGUES, R. da S.; EL DASH, A. A. Avaliação sensorial de biscoitos tipo cookies formulados com amêndoa de castanha-do-brasil. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza-CE. Anais...Fortaleza: sbCTA, 2000.
120. RODRIGUES, R. da S.; FURQUIM, M. F. G.; TOLEDO, M. C. de. Estimativa da provável ingestão dos aditivos galato de propila, palmitato de ascorbila, estearoil 2-lactil lactato de sódio e estearoil 2-lactil lactato de cálcio. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas-SP. Anais...1999.
121. FONSECA, G.; MACHADO, M. R. G.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; FONSECA, A.; NACHTIGALL, A. Geleizada de maçã elaborada

- com açúcar mascavo. II. Caracterização físico-química. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas-SP. Anais...1999.
122. GULARTE, M. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; FONSECA, G.; FONSECA, A.; NACHTIGALL, A. Geleizada de maçã elaborada com açúcar mascavo. I. Caracterização sensorial. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas-SP. Anais... 1999.
123. MENDONÇA, C. R. B.; GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S. Estabilidade de geleias de maçã elaboradas com açúcar mascavo. In: XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1998, Rio de Janeiro-RJ. Anais... 1998.
124. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S. Uso da proteína vegetal texturizada na elaboração de pães-de-minuto. In: XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1998, Rio de Janeiro-RJ. Anais... 1998.
125. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; MACHADO, M. R. G. Comparação entre seis marcas de açúcar mascavo. In: V Congreso Argentino y II Latinoamericano de Ingenieria Rural, 1998, la Plata-Argentina, 1998.
126. GALLI, D. C.; TREPTOW, R de O.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação sensorial de pêssegos tipo passa elaborados com xaropes de diferentes composições. In: II Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1997, Campinas-SP. Anais... 1997.
127. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S. Otimização do processamento de pêssegos tipo passa. In: I Congresso da Pós-graduação em Ciências Agrárias-UFPel. 1997. Pelotas-RS. Anais... Pelotas: UFPel, 1997.
128. RODRIGUES, R. da S. Elaboração de balas duras a partir do xarope de saturação de melancia de polpa branca. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.
129. RODRIGUES, R. da S. Uso do açúcar mascavo na elaboração de geleizadas de maçã. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.
130. RODRIGUES, R. da S. Avaliação físico-química do amido de mandioca e do amido de milho. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.

131. RODRIGUES, R. da S. Elaboração de palitos de mandioca fritos. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.
132. RODRIGUES, R. da S. Aceitabilidade dos pães-de-minuto elaborados com proteína vegetal texturizada. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.
133. RODRIGUES, R. da S. Caracterização dos pães-de-minuto elaborados com proteína vegetal texturizada. In: XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza-CE, 1997. Anais... Fortaleza: ABEC, 1997.
134. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S.; RODRIGUES, L. Influência do tratamento com açúcar nas características físico-químicas do pêssego (*Prunus persica*, L. Batsch) tipo passa. In: XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Poços de Caldas-MG, 1996. Anais... Poços de Caldas: sbCTA, 1996.
135. BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S.; SELMO, M.; SANTOS, F. S. dos. Aproveitamento da melancia de polpa branca no processo de saturação com açúcares. In: XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Poços de Caldas-MG, 1996. Anais... Poços de Caldas: sbCTA, 1996.
136. RODRIGUES, R. da S.; BILHALVA, A. Reutilização do xarope no processo de saturação de frutas com açúcares. In: XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Poços de Caldas-MG, 1996. Anais... Poços de Caldas: sbCTA, 1996.
137. BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S.; GREQUE, C. Otimização de parâmetros de qualidade para doces em massa de pêssegos. In: V Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre-RS, 1996. Anais... Porto Alegre: FIERGS, 1996.
138. ARMAS, D. D.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Estudo dos hábitos alimentares dos alunos das Faculdades de Ciências Domésticas e Nutrição da Universidade Federal de Pelotas. In: XIII Congresso Brasileiro de Economia Doméstica e I Encontro Latino Americano de Economia Doméstica. Pelotas-RS. 1995.
139. RODRIGUES, R. da S.; MELO, M. F. T.; PEREZ, R. M. Elaboração de doce em massa de maçã com diferentes açúcares. In: XIII Congresso Brasileiro de

Economia Doméstica e I Encontro Latino Americano de Economia Doméstica. Pelotas-RS. 1995.

140. RODRIGUES, R. da S.; BUENO, E. R.; GOULARTE, W. D. S. Influência da inativação enzimática na qualidade final da maçã desidratada. In: XIII Congresso Brasileiro de Economia Doméstica e I Encontro Latino Americano de Economia Doméstica. Pelotas-RS. 1995.
141. GONÇALVES, C. G.; BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S. Influência de diferentes açúcares na qualidade e vida-de-prateleira de doces em massa de pêssegos. In: IV Congresso de Iniciação Científica FURG-UCPel-UFPel, 1995. Rio Grande-RS. 1995.
142. RODRIGUES, R. da S.; BILHALVA, A. B. Efeito do pH e da temperatura de processamento na desidratação osmótica de figo (*Ficus carica*, L.). In: XIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1992. São Paulo-SP. Anais... São Paulo: sbCTA, 1992.
143. RODRIGUES, R. da S.; BILHALVA, A. B. Reaproveitamento do xarope de desidratação osmótica. In: XIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1992. São Paulo-SP. Anais... São Paulo: sbCTA, 1992.

5.8. Outras produções bibliográficas

1. RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, G. G. R. Guia de formulações “Inclua a soja no seu dia-a-dia” desenvolvido para o curso. 2018. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - material).
2. GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; JAMSON, J. F.; MAIA, R. F.; FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A. Material de apoio a curso de extensão de “Biscoitos de natal”. 2012.
3. RODRIGUES, R. da S.; SAINZ, R. Tecnologia de polpas e sucos de frutas e hortaliças. 2007. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Material didático).
4. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C. Segurança e qualidade de frutas e hortaliças. 2007. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Material didático).



5. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Estrutura e metabolismo de frutas e hortaliças. 2007. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Material didático).
6. RODRIGUES, R. da S.; SAINZ, R. Polpas e sucos. Pelotas 2006 (Módulo IV - Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos).
7. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Estrutura, fisiologia e composição química de frutas e hortaliças. Pelotas 2006 (Módulo I - Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos).
8. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C. Segurança e qualidade de frutas e hortaliças. Pelotas 2006 (Módulo II - Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos).
9. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; CALDAS, A. C. Material de apoio a curso de extensão "higienização para manipuladores de alimentos". 1998.
10. RODRIGUES, R. da S.; CUNHA, J. D. da C. Material de recepção para primeira turma de Química de Alimentos- Guia do estudante. 1997.



VI - Participação em Projetos

6.1. Projetos de Ensino

Os projetos de ensino tem sido uma ferramenta importante no processo de ensino-aprendizagem acadêmicos. Neles são tratadas temáticas de reforço ou complementares ao ensino formal. Os projetos para o ensino por sua vez têm servido de apoio às mudanças no projeto pedagógico dos cursos.

A seguir os projetos de ou para o ensino dos quais participei(o).

Programa de acompanhamento de egressos do curso de bacharelado em Química de Alimentos.

2011 – Em andamento. (Coordenador)

Trata-se de um projeto para o ensino. É um mecanismo de apoio à educação dos alunos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos. A opinião e relato de experiência dos ex-alunos relativo as suas inserções no mercado de trabalho, suas vivências e dificuldades profissionais são ferramentas essenciais à dinâmica do projeto pedagógico através da identificação das práticas de ensino, pesquisa e extensão mais adequadas à formação de um profissional que atenda às necessidades do mercado e da sociedade.

Neste contato com os egressos, surgem oportunidades de estágios e vagas de trabalho. Além disso, a aproximação tem resultado em frequente participação dos egressos em eventos formais ou informais para diálogo e troca de experiências com os acadêmicos em curso. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues: Integrantes: Mírian Machado, Josiane Chim, Guilherme Menegazzi, Liane Slawski Soares, Tahuana Heberle, Gerônimo Barbosa.

Apoio ao processo de ensino-aprendizagem na disciplina de Alimentos Funcionais e para Fins Especiais.

2017-2019. (Coordenador)

Projeto voltado à inserção de aluno monitor na disciplina de Alimentos Funcionais e para Fins Especiais que ministrou. Contou com dois monitores em



semestres alternados os quais estiveram envolvidos no apoio e dinamização das aulas. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues: Integrantes: Lilia Schug Moraes, Diego Costa.

Apoio às atividades de ensino-aprendizagem das disciplinas de Tecnologia de Bebidas.

2018-2019. (Coordenador)

Projeto que visa incentivar as habilidades no processo de ensino-aprendizagem do discente nas disciplinas de Tecnologia de Bebidas I e II, visando a construção do conhecimento através da execução de atividades educativas que contribuem para a sua formação e dos demais acadêmicos. Contou com dois monitores em semestres alternados. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues: Integrantes: Tamires Schug, Daniel Levy Filho.

V Semana Integrada de Alimentos.

2018. (Colaborador)

As semanas integradas referem-se às semanas acadêmicas que ocorrem em conjunto com outros cursos do CCQFA. Nelas ocorrem atividades de interesse na área de alimentos, trazendo temáticas voltadas aos cursos, bem como aproximação com o mercado de trabalho. Coordenador: Francine Victoria. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Josiane Chim. Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

III Semana Acadêmica Integrada de Alimentos.

2015 – 2016. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Nádia Carbonera. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Josiane Chim. Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

II Semana Acadêmica Integrada de Alimentos.

2014. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Nádia Carbonera. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Josiane Chim. Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Avaliação da reestruturação curricular do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

2014 - 2016. (Colaborador)

Este projeto visou avaliar a estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos após a reestruturação curricular ocorrida em 2009, e propor alterações que contemplassem as diretrizes do PPC da UFPel. Coordenador: Josiane Chim. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Avaliação da dinâmica do processo de ensino-aprendizagem e estrutura do curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

2010 - 2017 (Colaborador)

A constante troca de informações entre os discentes, coordenação e professores do Curso de Química de Alimentos evidenciou a necessidade da criação de um instrumento formal de participação discente e docente no processo ensino-aprendizagem, como forma de buscar subsídios que pudessem ser trabalhados para a melhoria do desempenho/postura dos docentes. Coordenador: Tatiana Alicieo. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Josiane Chim, Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Ciclo de palestras em alimentos.

2012 - 2014. (Coordenador)

Este projeto objetivou trazer aos alunos conhecimento e discussão sobre a temática alimentos, focando principalmente nas novidades e inovações no setor. Eram palestras mensais abertas à toda comunidade acadêmica proferida por profissionais, pesquisadores, empresários e docentes. Contou com a colaboração de estagiários voluntários para divulgação e organização das reuniões. Embora tivesse êxito, foi finalizado devido às dificuldades de espaço físico para sua execução. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Nathalia Madruga, Natalia Carvalho, Sophia Soares, Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Josiane Chim, Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Estruturação e implantação do curso de mestrado em ciência dos alimentos.

2010 - 2012 (Colaborador)

Objetivou a criação de um curso de pós-graduação em nível de mestrado que estivesse vinculado diretamente ao grupo de trabalho da área de alimentos do CCQFA. Embora muitos dos professores estivessem envolvidos em programas de pós-graduação na Universidade, um curso com o viés do grupo mostrava-se alternativa de crescimento na área. Contudo, a proposta não teve êxito. Coordenador: Carla Mendonça. Integrantes: Angelita Moreira, Carla Mendonça, Caroline Borges, Claire Vendruscolo, Eliane Barbosa, Eliézer Gandra, Fabrício Barbosa, Josiane Chim, Marcia Gularte, Márcia Luvielmo, Mírian Machado, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Elaboração do projeto pedagógico e acompanhamento na implantação do curso superior em Tecnologia de Alimentos.

2010 - 2012 (Colaborador)

Com o advento do REUNI, a universidade estimulou a criação de novos cursos. Este projeto destinou-se a organização curricular do curso superior em Tecnologia de Alimentos. Coordenador: Márcia Luvielmo. Integrantes: Josiane Chim, Angelita Moreira, Caroline Borges, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício



Barbosa, Márcia Gularte, Mirian Machado, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

Programa de gestão da qualidade do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas.

2009 - 2010 (Colaborador)

Este projeto fez parte da proposta inovadora da UFPel na criação de um Restaurante Escola e focava nas ações que garantiriam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Coordenador: Mírian Machado. Integrantes: Eliezer Gandra, Josiane Chim, Márcia Gularte, Márcia Jantzen, Moema Zambiasi, Rosane da Silva Rodrigues.

Avaliação didático-pedagógica do curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

2007 (Coordenador)

Ocorreu paralelamente ao processo de alteração curricular do curso (2004-2008). Trouxe subsídios dos alunos em curso acerca do seu olhar sobre o processo de ensino-aprendizagem, apontando possíveis adequações no PPC do curso. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Andréa Teixeira, Carla Mendonça, Claire Vendruscolo, Daniele Carvalho, Ellen Pinto, Fabrício Barbosa, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rui Zambiasi, Valeria Crexi.

Reestruturação curricular do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos.

1997 (Colaborador)

Projeto criado para adequar o curso às tendências e novidades na área. Coordenador: Paulo Buchweitz. Integrantes: Márcia Gularte, Mírian Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

Elaboração dos planos de ensino do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

1997-1998. (Coordenador)



Foi o primeiro projeto que elaborei e coordenei. Aconteceu na sequência da criação do curso e visou detalhar e aprofundar os temas que foram pensados para integrarem os componentes curriculares do curso à época. Nesta fase destaco a busca exaustiva por informações técnicas para comporem tais planos de ensino, o que foi acompanhado de grande aprendizado. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Amélia Oliveira, Cristina Magnani, Débora Galli, Jane Cunha, Márcia Gularte, Mírian Machado, Paulo Buchweitz, Rui Zambiasi.

6.2. Projetos de Extensão

Considerando que a educação superior não deve ser focada apenas em formar recursos técnicos para o trabalho, mas também formar cidadãos com espírito crítico e que na sua área de ação possuam um viés social, os projetos de extensão são o instrumento de aproximação entre a universidade e a comunidade.

Tive a grata oportunidade de ser inserida neste tema quando ingressei na docência e hoje vejo com otimismo a retomada do estímulo a estas ações.

Diálogos e vivências em química de alimentos.

2014 – Em andamento. (Coordenador)

Este projeto trouxe de volta o envolvimento formal com as atividades de extensão com as quais sempre me identifiquei. Como já mencionado, tive as primeiras experiências através da prof^a Amélia Oliveira.

Objetiva propiciar diálogos e vivências reflexivas e aplicáveis, com base em conhecimentos técnicos e tradicionais, entre acadêmicos, professores e comunidade externa sobre temas tradicionais, atuais e recorrentes ligados à área de alimentos. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Angelita Moreira, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Josiane Chim, Mirian Machado, Nadia Carbonera.

Livro didático na área de Tecnologia de açúcar, balas e caramelos.

2017 – 2018. (Colaborador)

Este projeto consistiu na compilação e redação de material acerca da temática de “confeitos”, para a qual existe pouco material técnico disponível. Coordenador:



Josiane Chim. Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues, Andressa Jacques (Unipampa)

XII Semana Acadêmica do Curso de Química de Alimentos e VI Mostra Científica.

2013. (Coordenador)

Objetivava abordar assuntos novos e/ou aprofundar assuntos específicos, não contemplados no Curso de graduação, enfocando a área de domínio de outros profissionais e estimulando o profissional de Química de Alimentos a novas formas de atuação na área. A mostra estimulou os alunos a divulgarem seus trabalhos científicos junto aos pares. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Angelita Moreira, Caroline Borges, Caroline Bastos, Carla Mendonça, Eliezer Gandra, Fabrício Barbosa, Francine Victoria, Márcia Gularte, Mirian Machado, Nadia Carbonera, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo, Valdecir Ferri.

XI Semana Acadêmica do Curso de Química de Alimentos.

2013. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Nádia Carbonera. Integrantes: Marcia Gularte, Rosane da Silva Rodrigues, Josiane Chim, Mirian Machado, Paulo Buchweitz, Márcia Luvielmo, Fabrizio Barbosa, Caroline Borges, Eliézer Gandra, Tatiana Alicieo, Rui Zambiasi, Angelita Moreira, Carla Mendonça.

Alimentos para uma vida saudável na terceira idade.

2010-2013. (Coordenador)

Consistiu em vários encontros que visaram atender à demanda de grupo de idosos que participam do Centro de Extensão em Atenção à Terceira Idade da Universidade Católica de Pelotas, relativamente a algumas questões relacionadas à alimentação em geral, com destaque às condições adequadas de higiene, manipulação e conservação dos alimentos, preparo de alguns produtos de interesse e sua utilização na dieta. A partir deste projeto foram desenvolvidas atividades como palestras, oficinas, cursos e encontros, alguns dos quais não foram documentados

formalmente. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Josiane Chim, Marcia Gularte, Mírian Machado, Valéria Silva Santos.

Planta piloto de panificação.

2006-2014. (Colaborador)

O projeto amparava as atividades na planta piloto de panificação que incluíam atividades de ensino e extensão. Coordenador: Márcia Gularte. Integrantes: Angelita Moreira, Carla Mendonça, Caroline Borges, Claire Vendruscolo, Mírian Machado, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

X Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos - I Semana Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos.

2011. (Colaborador)

O projeto foi realizado de forma conjunta tendo como objetivo ampliar os conhecimentos abordados nos referidos cursos através de palestras e minicursos possibilitando desta forma a integração entre acadêmicos e profissionais da área de alimentos. Coordenador: Mírian Machado. Integrantes: Angelita Moreira, Carla Mendonça, Caroline Borges, Eliezer Gandra, Fabrizio Barbosa, Josiane Chim, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Valdecir Ferri.

Orientações de segurança, padronização e manipulação em laboratórios de indústrias de alimentos.

2010. (Colaborador)

Palestras e cursos sobre boas práticas de laboratório, segurança e primeiros socorros, manipulação de reagentes e padronização de soluções em indústrias de alimentos. Coordenador: Tatiana Alicieo. Integrantes: Eliezer Gandra, Josiane Chim, Mírian Machado, Rosane da Silva Rodrigues.

9ª Semana Acadêmica de Química de Alimentos e 5ª Mostra Científica.

2009. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Josiane Chim. Integrantes: Angelita Moreira, Carla Mendonça, Caroline Borges, Claire Vendruscolo, Eliezer



Gandra, Fabrizio Barbosa, Márcia Luvielmo, Márcia Gularte, Mirian Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Valdecir Ferri, Tatiana Alicieo.

III Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

2008. (Colaborador)

O projeto visava permitir a integração entre acadêmicos, profissionais da área de alimentos e áreas correlatas, e a sociedade em geral, nos seus diversos segmentos, com vistas a socialização da produção crítica de conhecimento e democratização dos saberes, bem como a redistribuição e troca de experiências. Coordenador: Carla Mendonça. Integrantes: Angelita Leitão, Angelita Moreira, Caroline Borges, Claire Vendruscolo, Eliane Barbosa, Josiane Chim, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

III Mostra Científica e VII Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos

2007. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Carla Mendonça. Integrantes: Andréa Teixeira, Claire Vendruscolo, Ellen Pinto, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Valeria Crexi.

II Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

2007. (Colaborador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Andréa Teixeira. Integrantes: Carla Mendonça, Claire Vendruscolo, Daniele Carvalho, Ellen Pinto, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Valeria Terra Crexi.

CYTED Projeto Pan x Todos - Produtos de panificação para necessidades

2006 – 2009. (Colaborador)

O projeto visou fortalecer a pesquisa na área de produtos de panificação para necessidades especiais, transferindo conhecimentos para as entidades públicas e privadas. Coordenador: Márcia Gularte. Integrantes: Claire Vendruscolo, Manoel Schirmer, Moacir Elias, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

**Tecnologias na indústria de alimentos – V Semana Acadêmica do Curso de Química de Alimentos.**

2004. (Coordenador)

Projeto já citado, em outra edição. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Andréa Teixeira, Carla Mendonça, Claire Vendruscolo, Daniele Carvalho, Ellen Pinto, Márcia Gularte, Paulo Buchweitz, Rui Zambiasi.

Participação do Departamento de Ciência dos Alimentos no Interlab IX. Participação do Departamento de Ciência dos Alimentos no Interlab VIII.

1997 – 1998. (Coordenador).

Estando responsável pelas disciplinas de Análise de Alimentos na época, e tendo o laboratório de Controle de Qualidade ampla demanda em ensino, pesquisa e extensão, incluindo prestação de serviços, participamos do programa de atualização das técnicas de análise e avaliação do laboratório promovida pelo Cientec (Fundação de Ciência e Tecnologia do RS). Nele eram padronizadas as metodologias e técnicas de análise de amostras idênticas e discutida alternativas de solução para os procedimentos laboratoriais similares. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Geneci Felix Mailan.

Aperfeiçoamento no preparo e conservação de alimentos.

1997. (Colaborador)

Foi neste projeto que vivenciei as primeiras atividades de extensão universitária como docente. Ele envolvia os cursos ministrados para a comunidade externa dentre os quais destaco aqueles que tiveram o apoio e envolvimento da Emater que propiciou a vivência e convivência com comunidades rurais de baixa renda de cidades do interior do Estado. Coordenador: Amélia Oliveira. Integrantes: Aldaci Caldas, Cristina Dutra, Rosane da Silva Rodrigues, Marluce Sousa (Emater).

6.3. Projetos de Pesquisa

As atividades de pesquisa têm sido fundamentais para (re)qualificação docente pois através delas é possível também manter-se atualizados e descobrir novos conhecimentos. É através dela que se dá o necessário trabalho em equipe,



fortalecendo e formando novas relações. Tais atividades refletem em estímulo à busca por novos conhecimentos e desafios. E isso reflete no ensino formal, atualizando-o, e também na inserção de alunos nestas atividades, despertando ou fortalecendo a vocação para novas descobertas científicas ou tecnológicas.

Estão arrolados a seguir os projetos de pesquisa dos quais participo e participei.

Formulação e avaliação de alimentos funcionais.

2005 – Em andamento. (Coordenador)

Este projeto engloba as atividades de pesquisa na área de alimentos para a saúde para as quais me dediquei a partir do doutoramento. Nele desenvolvemos inúmeros produtos com apelo potencialmente benéfico à saúde. Muitos deles foram avaliados com modelos biológicos, atividade para qual contamos com o apoio incondicional e conhecimentos imprescindíveis da professora Leonor Souza-Soares e do professor Milton Amado.

As ações atuais deste projeto têm sido voltadas particularmente à investigação acerca da possibilidade de obtenção de novos alimentos com propriedades funcionais com foco principal, atualmente, nas matérias-primas regionais e com aproveitamento dos resíduos gerados nos processamentos de diferentes matérias-primas (vegetais e animais), para utilização direta e ou incorporando-os a alimentos de consumo habitual. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Angelita Moreira, César Rombaldi, Eliezer Gandra, Josiane Chim, Mírian Machado, Leonor Souza-Soares, Márcia Vizzotto (Embrapa), Miriane Lucas Azevedo (Unipampa), Angelita leitão (Unipampa), Paula Ribeiro (Unipampa), Marcio Schmiele (UFVJM), Maria Inês Rodrigues Machado (UFC).

Adequação de Manual de Boas Práticas de Fabricação e sua implementação em uma indústria de refrigerantes na cidade de Pelotas-RS.

2017 – Em andamento. (Coordenador)

O projeto apoia atividades do Mestrado Profissional em Alimentos. Baseia-se na premissa de que a adequação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a implantação das BPF são fundamentais para que a empresa obtenha produtos

seguros e em acordo com a legislação. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Mírian Machado, Débora Galli, Patrícia Almeida de Sousa.

Adequação de um sistema de planejamento e controle de produção em uma indústria de processamento de vegetais da região Sul do Rio Grande do Sul.

2017 - 2018 (Coordenador)

O projeto serviu como aporte às atividades de trabalho de dissertação do Mestrado Profissional no qual foram avaliados e estudados os processos e ferramentas utilizados pelo Departamento de Programação e Controle de Produção (PCP) de uma indústria, a partir do qual propôs-se melhorias no sistema produtivo nos seus aspectos tanto tecnológicos quanto organizacionais. O sistema de PCP foi reestruturado, aumentando a produtividade e qualidade, diminuindo falhas e erros, e consequentemente um menor custo de produção. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Josiane Chim, Louisiane Milbradht.

Produção de biopolímeros com características diferenciadas para aplicação em protótipos de bioadesivos tópicos - bats - para uso bucal

2019 – Em andamento. (Colaborador)

Refere-se à produção de xantana com características diferenciadas para aplicação e aprimoramento de um bioadesivo tópico à base de material biopolimérico renovável, biodegradável e biocompatível. Pretende o aprimoramento de protótipos já patenteados, aumentando a abrangência de utilização dos bioadesivos. Coordenador: Angelita Moreira. Integrantes: Claire Vendruscolo, Ligia Furlan, Rosane da Silva Rodrigues, Izadora Perez, Karine Macagnan.

Avaliação de mel saborizado.

2018 – Em andamento. (Colaborador)

Projeto em parceria com o Centro de Engenharias da UFPel que visa estabelecer os procedimentos, quantidades de especiarias para saborizar mel e testar os produtos obtidos através de análise sensorial com o público em geral. Coordenador: Maria Laura Luz (CEng). Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues.

Produção e caracterização da farinha da uva do japão (*Hovenia dulcis*) com diferentes estádios de maturação.

2018 – Em andamento. (Colaborador)

Projeto em parceria entre instituições (UFSM, UFPel, UDESC, UFVJM) com o objetivo de realizar pesquisa para produzir a farinha do pseudofruto da uva do Japão (*Hovenia dulcis*) por diferentes métodos de secagem. Nele está sendo desenvolvido a monografia de conclusão do curso de pós-graduação de Georgia Sehn sob minha orientação. Coordenador: Milene Barcia (UFSM). Integrantes: Georgia Shen (UDESC), Marcio Schmiele (UFVJM), Rosane da Silva Rodrigues.

Obtenção de filmes biodegradáveis e coberturas comestíveis à base de xantanas e amidos para aplicação em diversos alimentos

2017 – Em andamento. (Colaborador)

Objetiva o desenvolvimento de filmes biodegradáveis e coberturas comestíveis formulados com xantana associada a amidos de diferentes fontes botânicas, garantindo filmes e coberturas com características de barreira ideais à utilização na preservação de frutas *in natura*, minimamente processados e em carnes em geral. Coordenador: Angelita Moreira. Integrantes: Álvaro Dias, Claire Vendruscolo, Patrícia Diaz, Rosane da Silva Rodrigues.

Desenvolvimento de produtos convencionais e *light* com araçá amarelo e vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) e pitanga vermelha (*Eugenia uniflora* L.).

2015-2017. (Colaborador)

Objetivou o desenvolvimento de geleias e de balas mastigáveis com reduzido valor calórico a partir destas frutas nativas como alternativa viável do aproveitamento das mesmas e opção de consumo com possibilidade de manutenção de características químicas importantes/relevantes das frutas. Coordenador: Josiane Chim. Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Lisiane Vergara.

Preservação de antocianinas e da sua capacidade antioxidante em suco de mirtilo (*Vaccinium ashei* Reade) através do uso de xantana.

2014 – 2015. (Colaborador)



Objetivou estudar a preservação de antocianinas, através da adição de goma xantana, em suco de mirtilo tratado termicamente, avaliando a manutenção da atividade antioxidante e dos compostos que estão envolvidos nesta atividade. Coordenador: Claire Vendruscolo. Integrantes: Angelita Moreira, Rosane da Silva Rodrigues, Julia Fioravante.

Preservação de antioxidantes em polpa de mirtilo pelo uso de xantana e aplicação em bebidas.

2014 - 2018. (Colaborador)

Buscou-se estudar a preservação de fenóis totais, antocianinas, atividade antioxidante e cor em polpa de mirtilo estabilizada com xantana e em bebidas elaboradas com a mesma. Coordenador: Angelita Moreira. Integrantes: Claire Vendruscolo, Josiane Chim, Marcelo Malgarin, Mirian Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Andiara Couto.

Preservação de fitoquímicos e desenvolvimento de produtos com polpas e pré-mixes de frutas de clima temperado estabilizados com xantana e ácidos orgânicos.

2014 – Em andamento. (Colaborador)

Objetivou avaliar a influência da concentração de xantana e ácidos orgânicos na preservação da estabilidade física e química de polpas e pré-mixes durante o armazenamento e também os produtos formulados com os mesmos. Coordenador: Angelita Moreira. Integrantes: Claire Vendruscolo, Mirian Machado, Patricia Diaz, Rosane da Silva Rodrigues.

Estudo das respostas nutricionais em ratos alimentados com pães adicionados de polpa do bijupirá (*Rachycentron canadum*).

2013 – 2014. (Colaborador)

Objetivou estudar as respostas nutricionais, bioquímicas e histopatológicas em ratos alimentados com dieta contendo pão adicionado de polpa de bijupirá, peixe cujas proteínas podem complementar o perfil aminoacídico dos pães, melhorando o estado nutricional de populações que dependem de dietas baseadas no consumo de



produtos de origem vegetal. Coordenador: Mírian Machado. Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues, Leonor Souza-Soares, Gilgerto Arcanjo Fagundes, Marcia Selmo.

Capacitação dos discentes do Programa de Pós-graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos da FURG para atuar em nanotecnologia.

2013 – 2016. (Colaborador)

Desenvolvimento de estudos e ações de ensino, pesquisa e extensão que viessem consolidar a capacitação de profissionais em nanotecnologia ligados à engenharia e ciência de alimentos da Universidade Federal do Rio Grande - FURG, visando torná-los aptos a atender a demanda de inovação na área de atuação. Coordenador: Carlos Prentice-Hernández (FURG). Integrantes: Leonor Souza Soares, Eliana Furlong, Luiz Antonio Pinto, Jorge Alberto Costa, Myriam Mellado, Meritaine da Rocha, Michele Greque de Moraes, Rosane da Silva Rodrigues.

Avaliação de pão de farinha de arroz com *Spirulina* na resposta biológica de ratos wistar.

2013 – 2014. (Coordenador)

Objetivou utilizar a microalga *Spirulina*, que apresenta um bom perfil nutricional, na elaboração de pão formulado com farinha de arroz, proporcionando um produto sem gluten e com teor proteico diferenciado. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Mírian Machado, Leonor Souza-Soares, Márcia Spadari Selmo, Gilberto Arcano Fagundes, Mariana Ferraz, Nathalia Madruga.

Obtenção e avaliação de alimentos para necessidades específicas.

2013 – 2014. (Colaborador)

Objetivou estudar a substituição de farinha de trigo e outros ingredientes por outras farinhas tanto de cereais como de leguminosas, colostro fermentado, gomas, edulcorantes e as interações que se estabelecem entre ingredientes na elaboração de alimentos, livres de glúten e lactose, e com reduzido valor calórico. Coordenador: Márcia Gularte. Integrantes: Elessandra Zavarezze, Eliezer Gandra, Fabiana Botelho, Moacir Elias, Rosane da Silva Rodrigues, Mirian Machado.

Elaboração de pré-mix de framboesa (*Rubus ideaus*) com adição de xantana e ácido tartárico.

2011 – 2013. (Colaborador)

Objetivou evidenciar que a industrialização da framboesa na forma de um pré-mix, elaborado com diferentes concentrações de goma xantana e de ácido tartárico, e com elevado nível de preservação das antocianinas naturais, era uma alternativa viável para prolongar o período de conservação e agregar valor à fruta, de modo a manter suas características, fazendo com que estes frutos alcancem mercados diferenciados e distantes dos locais de produção. Coordenador: Angelita Moreira. Integrantes: Claire Vendruscolo, Rosane da Silva Rodrigues, Andiará Couto.

Pequenas frutas em tecnologia de balas mastigáveis (*candy*) com reduzido valor calórico: potencialidade de cultivares e caracterização físico-química.

2011 – 2013. (Colaborador)

Propôs estudar o processamento das principais pequenas frutas adaptadas a Região Sul do Brasil na forma de balas duras com reduzido valor calórico e estudar o efeito do processamento na qualidade físico-química e antioxidante destes frutos. Coordenador: Josiane Chim. Integrantes: Ana Cristina Krolow, Mirian Machado, Roberta Silva, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

Avaliação da capacidade antioxidante de produtos elaborados com extrato de maçã.

2011 – 2013. (Colaborador)

Projeto em parceria com a Embrapa visando estimular e consolidar a cadeia produtiva da maçã. Objetivou avaliar, através de ensaio biológico, o potencial antioxidante de extrato de maçã empregado na formulação de derivados lácteos e sua possível intervenção na absorção de cálcio. Coordenador: Mirian Machado. Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues, Ana Cristina Krolow, Mariana Ferraz, Nathalia Madruga.

Efeito de lactossoro e de fruto-oligossacarídeo em bebida de soja fermentada com probiótico.

2009 – 2012. (Colaborador)

Este trabalho objetivou o desenvolvimento de uma bebida funcional à base de extrato de soja fermentado com cultura probiótica, acrescida de lactossoro e prebiótico, avaliando-se os aspectos físicos, químicos, físico-químicos, sensoriais e microbiológicos do produto. Coordenador: Mírian Machado. Integrantes: Angelita Moreira, Rosane da Silva Rodrigues.

Silagem de colostro em produtos de panificação: desenvolvimento de protótipos e estudo sensorial.

2009 – 2015. (Colaborador)

O projeto propôs estudar a otimização da tecnologia do colostro fermentado para ser utilizado como ingrediente para suplemento em produtos de panificação, além de estudar suas propriedades sensoriais. Coordenador: Márcia Gularte. Integrantes: Eliézer Gandra, Mírian Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Mara Helena Saalfeld (Emater).

Compostos fenólicos correlacionados ao efeito funcional fisiológico em vinho de mesa “bordô” produzido na região de Pelotas - RS.

2009 – 2013. (Coordenador)

Objetivou correlacionar os compostos fenólicos ao efeito funcional fisiológico em vinhos de mesa produzidos na região de Pelotas – RS, nos quais foram realizadas análises físico-químicas e a funcionalidade quanto a inibição de hipercolesterolemia através de ensaio biológico utilizando hamsters. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: César Rombaldi, Mírian Machado, Angelita Leitão.

Potencial antimicrobiano e antioxidante de extratos vegetais de estragão (*Artemisia dracunculus*, Linn.), alecrim (*Rosmarinus officinalis*, Linn.), orégano (*Origanum vulgare*) e erva doce (*Foeniculum vulgare*, Mill.)

2009-2012. (Colaborador)

Neste trabalho foi proposto um estudo a fim de avaliar a atividade antibacteriana e antioxidante de extratos vegetais de estragão, alecrim e erva doce. Coordenador: Eliezer Gandra. Integrantes: Josiane Chim, Mírian Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi.

Desenvolvimento de bebidas lácteas com potencial simbiótico a partir de soro de leite modificado enzimaticamente.

2009 – 2012. (Colaborador)

Este projeto visou o desenvolvimento de bebidas lácteas contendo prebióticos como os galactooligossacarídeos, sintetizado a partir de beta-galactosidase e soro de leite, e adicionados de microrganismos probióticos. Coordenador: Janaina Burkert (FURG). Integrantes: Carlos Burkert, Susana Kalil, Renata Aline da Fonseca, Rosane da Silva Rodrigues.

Composição química, atividade antioxidante e potencial antibacteriano de polifenóis em chás comerciais (*Camellia sinensis*) sob diferentes condições de infusão (tempo e temperatura)

2009 – 2010. (Colaborador)

Visou quantificar os principais compostos fenólicos presentes em chás branco, verde, vermelho e preto e avaliar sua atividade antioxidante e potencial antibacteriano. Coordenador: Josiane Chim. Integrantes: Eliezer Avila Gandra, Machado, Rosane da Silva Rodrigues, Rui Zambiasi, Tatiana Alicieo.

Avaliação de propriedades funcionais de cogumelos comestíveis.

2008 – 2010. (Coordenador)

O projeto objetivou verificar propriedades funcionais de cogumelos *Pleurotus spp* cultivados na região sul onde o cultivo de cogumelos vinha ganhado destaque. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Mírian Machado, Eduardo Bernardi.

Controle de qualidade de chope.

2008 – 2009. (Coordenador)

Objetivou avaliar a estabilidade físico-química durante o processo de maturação e a qualidade final do chope oriundo de um processo fermentativo acelerado. Foi estimulado pelo aumento no consumo de cerveja e consequente aumento de produção principalmente por micro-cervejarias onde os investimentos na implantação de métodos de produção e no controle de qualidade mostravam-se

incipientes, restringindo a competitividade. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Daniele Carvalho.

Obtenção de bebidas funcionais com soro de leite bovino.

2007 – 2009. (Coordenador)

O soro de leite era um problema para a indústria de laticínios, pois este produto, resultante da fabricação de queijos, tinha pouca aplicabilidade, sendo normalmente descartado no ambiente ou destinado à alimentação animal. A fim de disponibilizar uma nova opção para o aproveitamento desta matéria-prima e incrementar o seu consumo, este trabalho objetivou formular bebidas funcionais com soro de leite bovino associado ou não a extratos vegetais, com possível fermentação posterior. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Mírian Machado, Diogo Maus.

Bebida funcional à base de extratos de soja e arroz.

2006 - 2008. (Coordenador)

A soja é comprovadamente um alimento funcional. O arroz mostrava potencial deste tipo de alegação além de ser complementar à soja em relação ao perfil de aminoácidos. Neste projeto o uso destas matérias-primas na elaboração de bebida possibilitaria a incorporação de sua utilização na dieta e agregação de valor a estes produtos. A comprovação de propriedades funcionais complementaria as informações disponíveis e possibilita uma opção de uso pelo consumidor. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: César Rombaldi, Mírian Machado, Leandra Zafalon Jaekel.

Qualidade de águas minerais comercializadas no município de Pelotas.

2006. (Coordenador)

O consumo de águas minerais em galões de 20 litros na cidade de Pelotas é decorrente da comercialização de diferentes marcas e origens. Objetivou-se avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e de rotulagem das embalagens e dos produtos disponíveis neste mercado, bem como o levantamento das condições em que as mesmas estavam armazenadas. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Andréa Teixeira, Ellen Pinto.

Elaboração de chope com suco de frutas.

2006. (Coordenador)

A produção de chope em pequena escala exige um diferencial para competitividade no mercado com marcas tradicionalmente consumidas. Buscou-se verificar se a saborização com sucos de frutas seria alternativa possível para atender a demanda por novas bebidas neste setor. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Angelita Leitão, Daniele Carvalho.

Bebida funcional à base de extrato de soja fermentado com microrganismos probióticos, saborizada com polpa de pêssago.

2004 – 2007. (Coordenador)

Bebidas à base de extrato de soja, saborizadas com frutas e adicionadas de microrganismos probióticos mostravam-se uma alternativa para o aproveitamento da soja na dieta humana e elaboração de alimento com propriedades funcionais. Objetivou-se com esse trabalho elaborar bebida funcional à base de extrato de soja fermentado com microrganismos probióticos e saborizada com polpa de pêssagos, avaliando-se aspectos físicos, químicos, físico-químicos, sensoriais, microbiológicos e de funcionalidade do produto. Resultou na tese de doutorado da professora Mírian Machado. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: César Rombaldi, Mírian Machado.

Contribuição à inserção de pequenas frutas no sistema produtivo da região sul do Rio Grande do Sul.

2004 – 2006. (Colaborador)

O projeto foi desenvolvido através de ações da Embrapa, UFPel e UFRGS visando indicar aos produtores rurais cultivares mais adaptadas, produtivas, de ciclo de produção escalonada, formas de manejo mais adequadas, gerar mais conhecimento sobre aspectos de qualidade e armazenamento de frutos de mirtilo e amora-preta, que pudessem impulsionar o desenvolvimento agrícola das pequenas e médias propriedades vocacionadas à fruticultura, além de desenvolver técnicas de processamento destas frutas como forma de agregação de valor na propriedade agrícola. Coordenador: Luís Eduardo Antunes (EMBRAPA). Integrantes: Maria do

Carmo Raseira, Renato Trevisan, Emerson Gonçalves, Bernardo Ueno, Joel Fortes, Marcia Shuch, Carlos Reisser Junior, Sergio Delmar dos Anjos, Rosane da Silva Rodrigues, Luis Suita de Castro, Cláudio Freire, José Zuanazzi, César Gomes.

Elaboração de biscoitos tipo *cookies* com grãos de soja.

2004 – 2006. (Coordenador)

Objetivou-se formular biscoitos tipo *cookies* com grãos de soja torrados a fim de possibilitar uma alternativa de diversificação aos produtos desta categoria existentes no mercado, incrementando-os a partir das características sensoriais, nutricionais e funcionais inerentes a esta leguminosa, além de viabilizar a introdução da soja de forma agradável na alimentação cotidiana. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Mirian Machado, Patrícia Schons, Marcio Schimele.

Aproveitamento do xarope de saturação de frutas com açúcares – elaboração de balas duras.

1997. (Coordenador)

O excedente do xarope de saturação de frutas com açúcares sempre foi um problema para os produtores, o que passou a ser foco desta pesquisa. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Paulo Buchweitz.

Uso do açúcar mascavo na tecnologia de alimentos.

1997. (Coordenador)

Projeto focado na utilização do açúcar mascavo originando produtos diversificados. Coordenador: Rosane da Silva Rodrigues. Integrantes: Carla Mendonça.

Otimização de parâmetros de qualidade para doces em massa obtidos a partir de polpa industrial de pêssego.

1996. (Colaborador)

O projeto visou obter parâmetros de referência para a qualidade de doces em massa de pêssegos. Coordenador: Paulo Buchweitz. Integrantes: Rosane da Silva Rodrigues, Clara Gonçalves.



VII - Participação em Bancas

7.1. Bancas de conclusão de curso de graduação

1. RODRIGUES, R. da S.; COLUSSI, R.; FERRI, V. C. Participação em banca de Maria Fernanda Fernandes Siqueira. Acompanhamento da produção do chope Lager-Hell e elaboração de cartilha de treinamento dos colaboradores. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
2. MOREIRA, A da S.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C. Participação em banca de Fernanda Mülling. Controle de qualidade em micro-cervejaria. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
3. LUZ, M. L. G. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Karine Von Ahn Pinto. Análise sensorial de mel saborizado. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Agrícola) UFPel.
4. MACHADO, M. R. G.; KROLOW, A.C.R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Kennia Mendes Prietsch. Caracterização físico-química de frutas de clima temperado (morango, amora e pêssego). 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
5. LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; PINHEIRO, F. C. Participação em banca de Jameson da Silva Maciel. Elaboração de manteiga a partir de creme de leite de ovelha pasteurizado. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia) - Universidade Federal do Pampa.
6. AVELLANEDA, C. A. O.; RODRIGUES, R. da S.; SOUSA, F. D. B. Participação em banca de Izabel Moraes Caldeira. Estudo da influência das medidas de *Steeping Index* nos resultados de FAN e B-Glucanos. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Materiais) - UFPel.
7. BASTOS, C. P.; VOLOSKI, F. L.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Suslin Raatz Thie. Controle de qualidade em frigorífico abatedouro de aves.



2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
8. CHIM, J. F.; ZAMBIASI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Tássia Nierowski. Efeito do carbonato de cálcio em géis proteicos de soro de leite bovino. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
 9. VICTORIA, F. N.; RODRIGUES, R. da S.; MEDINA, C. H. H. Participação em banca de Tailize Beatriz Roll Zimmer. Controle de qualidade em indústria de frutas e hortaliças congeladas. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Alimentos) - UFPel.
 10. BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S.; BATISTA, A. P. Participação em banca de Cristina Helena Halfen Medina. Acompanhamento da produção, análises físico-químicas, sensoriais e controle de qualidade de alimentos vegetais congelados. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Alimentos) - UFPel.
 11. RODRIGUES, R. da S.; BOROWSKI, J. M.; VICTORIA, F. N. Participação em banca de Rosane Lopes Crizel. Biofortificação e Pós-colheita de Morangos. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
 12. GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; BUCHWEITZ, P. R. Participação em banca de Nathália de Ávila Madruga. Acompanhamento de processos e desenvolvimento de produtos na Princesas Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
 13. BASTOS, C. P.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C. Participação em banca Darla Silveira Volcan Maia. Controle do escurecimento enzimático em maçã para obtenção de purê. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
 14. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; RUTZ, J. K. Participação em banca de Bruna Behling. Desenvolvimento de pêssego diet e controle de qualidade na Indústria Golden Peach Ltda. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.



15. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. I. R.; FONSECA, F. B. Participação em banca de Renata Duarte Soares. Controle de qualidade no processamento da ervilha na indústria de conservas Oderich S.A. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Alimentos) - UFPel.
16. ZAICOVSKI, C. B.; RODRIGUES, R. da S.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de José Firmino Machado dos Santos. Desenvolvimento de doce de corte de kiwi (kiwada). 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agroindústria) - Instituto Federal Sul-Rio-Grandense.
17. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; RUTZ, J. Participação em banca de Manoela Marin. Análises microbiológicas realizadas no DEPALI/CIENTEC. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
18. RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C.; JESKE, M. H. Participação em banca de Virginia de Jesus da Silva. Monitorização das boas práticas de fabricação na empresa Imperatriz Doces Finos (Capão do Leão, RS). 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
19. RODRIGUES, R. da S.; ORTIZ, V. T.; ALICIEO, T. V. R. Participação em banca de Estefânia Júlia Dierings. Desenvolvimento de novos produtos na empresa Cerealle (Pelotas, RS). 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
20. BORGES, C. D.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Participação em banca de Lenize da Silveira Barcelos. Processamento de óleo de farelo de arroz. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Alimentos) UFPel.
21. RODRIGUES, R. da S.; MENDONÇA, C. R.; GULARTE, M. A. Participação em banca de Ana Carolina Parada Calmon. Controle de qualidade de cereais extrusado à base de arroz e farinha de arroz. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Alimentos) - UFPel.
22. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; BORGES, C. D. Participação em banca de Cíntia Guder Goularte. Controle de qualidade no processamento de goiabada na indústria Frutos da Terra Ltda. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.



23. RODRIGUES, R. da S.; BORGES, C. D.; BARTZ, J. Participação em banca de Mariana Costa Ferraz. Participação em projeto na Universidade Estadual de Campinas: Desenvolvimento de macarrão instantâneo integral. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
24. BARBOSA, F.; RODRIGUES, R. da S.; ORTIZ, V. Participação em banca de Gabrielle Peverada de Freitas Silva. Desenvolvimento de produtos na Cerealle Indústria e Comércio de Cereais Ltda. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
25. BUCHWEITZ, P. R.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Guilherme Dannenberg. Estágio em indústria produtora de polpa de frutas. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
26. BARBOSA, F. F.; ALICIEO, T. V. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Flávia Liége Voloski. Controle de qualidade no envase de cervejas. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
27. RODRIGUES, R. da S.; GULARTE, M. A.; OLIVEIRA, L. C. Participação em banca de Valéria da Silva Santos. Participação em projeto na Universidade Estadual de Campinas - desenvolvimento de pão de forma com isolado proteico de soja e transglutaminase: características tecnológicas da massa e do produto final. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
28. RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; LEITÃO, A. M. Participação em banca de Vanessa Spiering Zanol. Controle de qualidade na fabricação de cerveja. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
29. RODRIGUES, R. da S.; BUCHWEITZ, P. R.; BOROWSKI, J. M. Participação em banca de Suelen Plá. Elaboração do plano APPCC na empresa Fragole produtos alimentícios Ltda. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
30. RODRIGUES, R. da S.; ARAÚJO, P. F. de; MACHADO, M. R. G. Participação em banca de Fabiane Steurer. Controle de qualidade em indústria de água

- mineral. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
31. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C. Participação em banca de Cíntia Behling Stark. Controle de qualidade em indústria de refrigerantes. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
32. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ASSIS, L. M. Participação em banca de Priscila Missio da Silva. Controle de qualidade em doces de confeitaria. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
33. RODRIGUES, R. da S.; LEITÃO, A. M.; FERRI, V. C. Participação em banca de Michele Barboza Nogueira. Aplicação de métodos analíticos para quantificação de compostos bioativos e atividade antioxidante em frutas. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
34. BORGES, C. D.; RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R. Participação em banca de Júlio César Dallabrida. Processamento e controle de qualidade no frigorífico abatedouro de aves Aurora. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
35. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, L. M. Participação em banca de Josiane Bartz. Avaliação higiênico-sanitária e aplicação de medidas corretivas em empresa de doces de confeitaria da cidade de Pelotas-RS. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
36. RODRIGUES, R. da S.; ARAÚJO, P. F. de; GULARTE, M. A. Participação em banca de Débora Martins Martinez. Avaliação do potencial antioxidante de extratos naturais em embutidos cárneos cozidos. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
37. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BERNARDI, T. L. Participação em banca de Fabiane Zwirter Cavalheiro. Produção de ciclodextrana glicosiltransferase por micro-organismos. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.



38. MACHADO, M. R. G.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Juliana Mendieta da Cruz. Produção e controle de qualidade na indústria cervejeira. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
39. MACHADO, M. R. G.; GANDRA, T. K. V.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Lidiane Munis Moreira. Controle de qualidade em doces de confeitaria na cidade de Pelotas-RS. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
40. MOREIRA, A. S. M.; PREICHARDT, L. D.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Cristina Soares Gettens. Elaboração do manual de Boas Práticas de Fabricação na planta de beneficiamento de arroz Parabolizado da Indústria Efegê Armazenamento de Bens Ltda. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
41. RODRIGUES, R. da S.; MENDONÇA, C. R.; CHIM, J. F. Participação em banca de Graciele da Silva Campelo Borges. Extração de licopeno de polpa de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) na empresa Duas Rodas Industrial Ltda. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
42. CHIM, J. F.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Shana Letícia Oliveira Souza. Produção e higienização na indústria cervejeira. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
43. RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; CARVALHO, D. S. de. Participação em banca de Patrícia Fernanda Schons. Desenvolvimento de produtos no setor de massas e biscoitos. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
44. RODRIGUES, R. da S.; WALLY, A. P.; FONSECA, F. B. Participação em banca de Marcio Schmiele. O Químico de Alimentos e a Pesquisa: Conquistas e Experiências na Área de Cereais Dentro da Unicamp. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
45. RODRIGUES, R. da S.; PEREIRA, E. Participação em banca de Andria Levien Zanini. Processamento de figo em calda e geleias de abacaxi, amora, morango, pêssogo e uva. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.



46. GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S.; BERNARDI, T. L. Participação em banca de Eliane Bevilacqua Forsin. Avaliação da qualidade em vinícola. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
47. RODRIGUES, R. da S.; RODRIGUES, R. da S.; SCHNEID, A. dos S. Participação em banca de Monica Krauze Siegert. Controle de qualidade em rações e matérias-primas. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
48. RODRIGUES, R. da S.; SILVA, L. H. da; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Suziane Antes. Arroz: beneficiamento e análises de controle e pesquisa. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
49. RODRIGUES, R. da S.; RODRIGUES, R. S.; CREXI, V. T. Participação em banca de Léster Amorim Pinheiro. Conservação e reuso da água em empresa de pescado. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
50. RODRIGUES, R. da S.; CREXI, V. T.; PINHO, R. Participação em banca de Lilian Rambo Klein. Controle de qualidade em cooperativa. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) UFPel.
51. RODRIGUES, R. da S.; VICTÓRIA, M. do C.; PINHO, E. P. Participação em banca de Gabriele Natalina dos Santos. Análises físico-químicas em carnes. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
52. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Leandro da Conceição Oliveira. Desenvolvimento de massa pré-pronta para forno de micro-ondas. 2003. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química de Alimentos) - UFPel.
53. NASCIMENTO, J. C. do; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Eduardo Bernardi. Caracterização microbiológica e sorológica de linhagens de *Escherichia coli* isoladas de carne moída comercializada em Pelotas, RS. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Biológicas Bacharelado e Licenciatura) - UFPel.



54. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S.; HALLAL, D. R. Participação em banca de Carla Rosane Barboza Mendonça. Uso do açúcar mascavo na elaboração de geleadas de maçã. 1997. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.
55. GALLI, D. C.; RODRIGUES, R. da S.; MULLER, D. Participação em banca de Aldaci da Cruz Caldas. Elaboração de balas duras a partir do xarope de saturação de figo e de laranja com açúcares. 1997. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.
56. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; GONÇALVES, R. H. Participação em banca de Marinilda Vicente Petry. Utilização da proteína vegetal texturizada como complemento alimentar. 1997. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.
57. BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S.; GARCIA, T. E. M. Participação em banca de Fabiane Silva dos Santos. Geleadas com polpa de melancia. 1996. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.
58. BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S.; GONÇALVES, R. H. Participação em banca de Clara Dalva Gonçalves. Diferentes açúcares na qualidade e vida-de-prateleira de doces em massa de pêssego. 1995. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.
59. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; GARCIA, T. E. M. Participação em banca de Dinara Dutra de Armas. Estudo dos hábitos alimentares dos alunos dos cursos de Ciências Domésticas e Nutrição/ UFPel. 1994. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Domésticas) - UFPel.

7.2. Bancas de especialização

1. MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Nátaí Silva Teixeira. Efeitos do processamento por alta pressão na qualidade de sucos de frutas e hortaliças. 2019. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
2. MACHADO, M. R. G.; ALICIEO, T. V. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Bárbara Reichert. Determinação de resíduos de agrotóxicos em

- feijões do Brasil. 2019. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
3. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S. Participação em banca de Joseana Severo. Tecnologia de alimentos aliada a biofortificação de batata-doce no combate à deficiência de vitamina A. 2019. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 4. RODRIGUES, R. da S.; NOGUEIRA, M. B.; MACHADO, M. R. G. Participação em banca de Georgia Sehn. Composição química, compostos bioativos e capacidade antioxidante dos pseudofrutos da uva do japão (*Hovenia dulcis* t.) em diferentes estádios de maturação e métodos de secagem. 2019. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 5. RODRIGUES, R. da S.; GULARTE, M. A.; FERRI, V. C. Participação em banca de Auryclennedy Calou de Araújo. Influência da geometria de corte na concentração de compostos bioativos em beterraba desidratada. 2019. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 6. RODRIGUES, R. da S.; NOGUEIRA, M. B.; MACHADO, M. R. G. Participação em banca de Felix Giovani Ramos Guerrero. Enterobactérias e coliformes totais: sua quantificação e controle na produção de sucos e polpas de frutas industrializadas. 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 7. RODRIGUES, R. da S.; BORGES, C. D.; CHIM, J. F. Participação em banca de Yvana Maria Gomes dos Santos. Armazenamento pós-colheita de tomates revestidos com película de fécula de mandioca e extrato de cravo-da-índia. 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 8. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; CRIZEL, G. R.; Participação em banca de Bianca Camargo Aranha. Capsicum: características, propriedades e aplicações tecnológicas. 2018. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 9. BASTOS, C. P.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Tania Aparecida Becker-Algeri. Efeito do tratamento térmico nos níveis e na bioacessibilidade de riboflavina em suco verde congelado e

- lioofilizado. 2017. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
10. CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Jamile de Figueiredo. Suco misto de água de coco, melancia e pitanga. 2017. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 11. MACHADO, M. R. G.; BASTOS, C. P.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Gleice Bezerra de Oliveira Gadelha. Caracterização física, química e físico-química de diferentes marcas de geleias comerciais de morango sem adição de açúcar. 2017. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 12. CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Juliano Zanella. Extração de compostos fenólicos e atividade antioxidante em derivados de produção de polpa de araçá YaCy (*Psidium cattleianum* Sabine). 2017. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) UFPel.
 13. RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R.; PRATES, D. da F. Participação em banca de Carlos Alexandre Ribeiro Lima. Aplicação de tecnologia de luz UV na pós-colheita de frutas e hortaliças: uma revisão. 2016. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 14. FERRI, V. C.; RODRIGUES, R. da S.; GULARTE, M. A. Participação em banca de Elga Batista da Silva. Caracterização química e sensorial de espumantes moscateis rosé produzidos no Rio Grande do Sul, Brasil. 2016. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 15. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S.; GRANADA, G. G. Participação em banca de Aline Priscila Gomes da Silva. Qualidade pós-colheita e estabilidade sensorial de cebolinhas minimamente processadas. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
 16. RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; COUTO, A. F. Participação em banca de Caroline Sefrin Speroni. Aproveitamento e propriedades de resíduos de abóboras: uma revisão. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.



17. RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R.; BARCIA, M. Participação em banca de Dilson Fagundes Ribeiro. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças no município de Manhauçu - MG. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
18. RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C.; FIORAVANTE, J. B. Participação em banca de Naieli Mücke. Avaliação do teor de sódio e o valor declarado no rótulo em diferentes marcas de néctares de frutas. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
19. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; VICTORIA, F. N. Participação em banca de Nathália da Rocha Rodrigues. Aproveitamento integral de alimentos de origem vegetal: aplicações tecnológicas de subprodutos e suas potencialidades funcionais. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
20. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Participação em banca de Alisson dos Reis Canto. Avaliação da capacidade antioxidante in vitro de polpas congeladas de acerola comercializadas em Campinas-SP por diferentes métodos. 2015. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
21. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S. Participação em banca de Lidiane Moreira Chiattonne. Diagnóstico higiênico-sanitário de estabelecimentos varejistas de hortigranjeiros na cidade de Pelotas - RS e grau de satisfação dos consumidores. 2014. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) UFPel.
22. RODRIGUES, R. da S.; BASTOS, C. P.; CARBONERA, N. Participação em banca de Josué da Conceição Clemente. Avaliação físico-química e microbiológica de polpas de frutas produzidas por agricultores familiares do município de Santana do Maranhão-MA. 2013. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) UFPel.
23. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F. Participação em banca de Juliana Cristina Baldin. Utilização de resíduos do processamento de jabuticabas. 2013. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) UFPel.



24. MOREIRA, A. S.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Carla dos Reis Marchesan. Frutas nativas do Rio Grande do Sul e aplicação na indústria de alimentos. 2013. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
25. MOREIRA, A. S.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Etienne Francielli Guerra. Avaliação do comportamento de alho picado durante o armazenamento. 2013. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
26. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R. Participação em banca de Fernanda Stoffel. Aplicação de micro e ultrafiltração no processamento de sucos de fruta: uma revisão. 2012. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
27. MOREIRA, A. S.; BARBOSA, E. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Dyego da Costa Santos. Elaboração de néctar de graviola adoçado com mel de *Apis mellifera*. 2012. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
28. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, M. W. Participação em banca de Mariângela Saraiva Ribeiro. Efeito de sanitizantes na qualidade microbiológica do tomate (*Lycopersicum esculentum* Mill). 2012. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
29. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; RISSO, F. V. A. Participação em banca de Tatiana Colombo Pimentel. Néctar de pêssego potencialmente simbiótico. 2011. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
30. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, M. W. Participação em banca de Graziela de Carli. Análise sensorial de néctar misto de laranja e cenoura. 2011. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
31. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BARBOSA, E. G. Participação em banca de Gisele Medianeira Barbieri Moro. Percepção do consumidor e avaliação da rotulagem e qualidade físico-química de geleias de uva comercializadas na cidade de Rio Grande, RS. 2011. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.



32. MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, L. M.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Valéria Hartmann. Qualidade microbiológica de alface (*Lactuca sativa*), de diferentes cultivos, comercializada em Passo Fundo. 2011. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
33. BARBOSA, F. F.; BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Paulo Aydos Moreira. Aproveitamento de xaropes da pré-secagem osmótica na fabricação de produtos com tecnologias voltadas para as agroindústrias familiares. 2011. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
34. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SCHIMIELE, M. Participação em banca de Leandra Zafalon Jaekel. Influência do processo de extrusão nas propriedades de amido de mandioca inter cruzado hidroxipropilado. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
35. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, M. W. Participação em banca de Dione Pitella Siqueira. Aceitabilidade de salada de cenoura segundo método de preparo por usuários de restaurante universitário. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
36. MACHADO, M. R. G.; LEITÃO, A. M.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Gabriele Rockenbach. Pequenas frutas vermelhas ricas em vitaminas antioxidantes compostos fenólicos. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
37. RODRIGUES, R. da S.; BECKER, H. M. L.; GALLI, D. C. Participação em banca de Jane Maria Almeida Brum. Influência do processamento na qualidade da seleta de legumes congelados. 1997. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.
38. SOARES, G. D.; BUCHWEITZ, P. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Maria Passos Ribeiro. Relação da eficácia da estimulação elétrica com o peso corporal dos bovinos. 1996. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Ciência dos Alimentos) - UFPel.

7.3. Bancas de mestrado

1. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; FURLAN, L.; YAMASAKI, Alzira. Participação em banca de Mírian Tavares da Silva. Obtenção e caracterização de oligossacarídeos antioxidantes derivados de xantana. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
2. RODRIGUES, R. da S.; MOREIRA, A. S.; ROMBALDI, C. V.; MACHADO, M. I. R. Participação em banca de Louisiane da Silva Milbrath Silveira. Sistema de planejamento e controle de produção em uma indústria de processamento de vegetais. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
3. LENARDAO, E. J.; FIORENTINI, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; ROEHRS, J. A. Participação em banca de Mariana Costa Ferraz. Avaliação da atividade antioxidante e antimicrobiana de calcogenonitronas derivados do citronelal. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
4. ROSA, C. S.; HECKTHEUER, L. H. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Jamila dos Santos Alves. Caracterização da farinha de feijão crioulo (*Phaseolus vulgaris* L.) e sua utilização na elaboração de maionese. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria.
5. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; KROLOW, A. C. R.; JACQUES, A. C. Participação em banca de Lisiane Pintanela Vergara. Balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico de araçá vermelho, de araçá amarelo e de pitanga vermelha. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
6. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; OLIVEIRA, P. D. Participação em banca de Julia Borin Fioravante. Estratégias para a preservação de compostos bioativos em polpa de mirtilo: tratamento térmico e adição de xantana pruni. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
7. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; FRANZON, R. C.; KROLOW, A.C.R. Participação em banca de Gabriela Niemeyer Reissig. Geleias de araçá vermelho (*Psidium cathleianum* Sabine) e pitanga vermelha (*Eugenia uniflora*

- L.) com reduzido teor de sólidos solúveis: efeito do processamento e armazenamento nas características fitoquímicas. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
8. DIAS, Á. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; VALLE, S. C. Participação em banca de Fabricia Rehbein Nörnberg. Farelo de aveia e concentrado nativo e oxidado de beta-glucana: efeito sobre parâmetros endócrinos e metabólicos em ratos submetidos a uma dieta hipercolesterolêmica. 2014. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos) - UFPel.
 9. PENNA, N. G.; RODRIGUES, R. da S.; DAUDT, C. E. Participação em banca de Carine Gláucia Comarella. Ultrassom no tratamento pós-colheita e sua influência na qualidade de uvas. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria.
 10. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; KROLOW, A. C.; AZEVEDO, M. L. Participação em banca de Andiara de Freitas Couto. Elaboração e aplicação de pré-mix de framboesa (*Rubus ideaus*, L.) estabilizado por xantana e ácido tartárico. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 11. SOUZA-SOARES, L. A. de; TREICHEL, H.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MOTTA, A. S. Participação em banca de Adriana Rodrigues Machado. Encapsulação da *Spirulina platensis* em lipossomas e avaliação biológica e nutricional da *Spirulina platensis* em tamanho micro e nanométrico. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
 12. SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S.; PINTO, L. A. A. Participação em banca de Maira Peres Mendes. Avaliação do perfil nutricional da anchoita (*Engraulis anchoita*). 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
 13. SILVA, J. A.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; BERTO, R. M. Participação em banca de Roberta Oliveira Santos. Compostos secundários em pêssegos de polpa amarela, minimamente processados, colhidos em três estádios de maturação. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.



14. PENNA, N. G.; HECKTHEUER, L. H. R.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Fernanda Taís Souza Petry. Aproveitamento do resíduo gerado em indústria de suco de laranja para elaboração de geleia *light*. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria.
15. BURKERT, J. F. M.; RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; SOARES, L.A.S. Participação em banca de Renata Aline dos Santos da Fonseca. Galacto-oligossacarídeos obtidos enzimaticamente no desenvolvimento de bebidas lácteas com potencial simbiótico. 2010. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) Universidade Federal do Rio Grande.
16. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBAZI, R. C.; SOUZA-SOARES, L. A. de; RICHARDS, N. S. P. S. Participação em banca de Paula Vergara da Silva. Leite caprino: perfil de ácidos graxos, caracterização físico-química e avaliação biológica (em ratos fama Wistar). 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel.
17. RICHARDS, N. S. P. S.; RODRIGUES, R. da S.; FRIES, L. L. M. Participação em banca de Larissa Vargas Becker. Elaboração e avaliação das características de iogurtes preparados com leite com baixo teor de lactose. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria.
18. RODRIGUES, R. da S.; DIAS, A. R. G.; MACHADO, M. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de. Participação em banca de Leandra Zafalon Jaekel. Bebida funcional com extratos de soja e de arroz e sua influência no colesterol e glicemia. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
19. RODRIGUES, R. da S.; MANFROI, V.; RIZZON, L. A. Participação em banca de Suziane Antes. Sobrematuração de uvas das cv Tannat e Cabernet Sauvignon na composição e qualidade de vinhos. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
20. SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S.; FURLONG, E.; BAICH, A. L. Participação em banca de Vivian Feddern. Influência da composição e da fermentação na biodisponibilidade de nutrientes em multimisturas. 2007.

Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.

21. RODRIGUES, R. da S.; ROMBALDI, C. V.; RIBEIRO, G. A.; GULARTE, M. A.; BUCHWEITZ, P. R. Participação em banca de Eliane Gouvêa Barbosa. Prevalência do microrganismo probiótico *Lactobacillus acidophilus* - NCFM em extrato de soja fermentado e saborizado com sacarose e polpa de pêssego. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
22. ANTUNES, P. L.; RODRIGUES, R. da S.; ANTUNES, L. E. C.; TORALLES, R. P.; FERRI, V. C. Participação em banca de Angelita Machado Leitão. Estabilidade físico-química, microbiológica e sensorial de néctar de amora-preta (*Rubus* spp.) CV. Tupy embalado em polipropileno, no armazenamento. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
23. DIAS, A. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; RUIZ, W.; ZAMBIAZI, R. C. Participação em banca de Ana Clara Klug Tavares. Modificações químicas da farinha de arroz: desenvolvimento da propriedade de expansão. 2005'. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
24. ANTUNES, P. L.; RODRIGUES, R. da S.; BILHALVA, A. B.; ZAMBIAZI, R. C. Participação em banca de Josiane Freitas Chim. Influência da combinação de edulcorantes sobre as características e retenção de vitamina C em geleia light com polpa mista de pêssego (*Prunus persica*) e acerola (*Malpighia puniceifolia*). 2004. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.

7.4. Bancas de qualificação de doutorado

1. MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; BUTTOW, V. F.; BARROS, W. S. Participação em banca de Carla Luciane Kreutz Braun. Comportamento de micro-organismos probióticos em queijos probióticos frente à exposição às condições não isotérmicas durante a vida útil. 2018. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
2. MOREIRA, A. S.; FURLAN, L.; OLIVEIRA, P. D.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Karine Laste Macagnan. Aumento do rendimento de P(3HB) produzido por *Ralstonia solanacearum* e desenvolvimento de metodologia de extração por adsorção em fase sólida. 2017. Exame de qualificação (Doutorado em Biotecnologia) - UFPel.

3. MOREIRA, A. S.; OLIVEIRA, P. D.; RODRIGUES, R. da S.; DODE, L. B. Participação em banca de Victoria de Moraes Gonçalves. Obtenção de frações de camarão (*Moquiniastrium polymorphum*) com atividade antioxidante para aplicação em matriz alimentar. 2017. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel.
4. MOREIRA, A. S.; FURLAN, L.; RODRIGUES, R. da S.; HALLAL, S. L. M. Participação em banca de Andiará de Freitas Couto. Elaboração, caracterização e aplicação de filmes biodegradáveis de amido de feijão aditivados com xantana e fosfato de cálcio. 2017. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
5. MOREIRA, A. S.; FIORENTINI, A. M.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Julia Borin Fioravante. Probiótico *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 preservado em microcápsulas de xantana pruni e sílica pirogênica. 2017. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
6. FIORENTINI, A. M.; GANDRA, E. A.; RODRIGUES, R. da S.; ZAVAREZE, E. R. Participação em banca de Guilherme da Silva Danneberg. Desenvolvimento e avaliação de filme antimicrobiano incorporado com óleo essencial de pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius* Raddi). 2016. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
7. ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C.; CHIM, J. F. Participação em banca de Ellen Porto Pinto. Sistemas de produção e estresse por radiação UV-C na pós-colheita na composição da uva (*Vitis labrusca* cv Concord). 2013. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
8. SOUZA-SOARES, L. A. de; RODRIGUES, R. da S.; MORAIS, M. G. Participação em banca de Lidiane Muniz Moreira. Aplicação de nanotecnologia para obtenção de fonte alternativa de ferro para alimentação de pré-escolares. 2013. Exame de qualificação (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
9. SALAS-MELLADO, M. L. M.; FURLONG, E.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Marcia Spadari Selmo. Efeito da adição de metilcelulose, transglutaminase e *Spirulina* nas características físico-químicas,

- sensoriais e nutricionais de pães de farinha de arroz. 2013. Exame de qualificação (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
10. LENARDAO, E. J.; RODRIGUES, R. da S.; ROMBALDI, C. V.; VIZZOTTO, M. Participação em banca de Débora Martins Martinez. Estudo das propriedades biológicas de *Psidium cattleianum* e *Campomanesia xanthocarpa*. 2012. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 11. CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; SILVA, J. A.; KROLOW, A. C. Participação em banca de Miriane Lucas Azevedo. Perfil fitoquímico durante cinco estágios de maturação de amora-preta (*Rubus fruticosus*) cv Tupy cultivada em clima temperado. 2011. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 12. ELIAS, M. C.; GUTKOSKI, L. C.; BARBOSA, F. F.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Vera Maria Klajn. Efeitos da drasticidade hidrotérmica sobre parâmetros de avaliação nutricional, estabilidade conservativa e propriedades antioxidantes em aveia. 2010. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel.
 13. ANTONIOLLI, L. R.; MALGARIM, M. B.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de. Participação em banca de Cristina Simões da Costa. Prolongamento da vida útil e qualidade pós-colheita de morango pelo emprego de película comestível. 2009. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 14. ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S.; BUCHWEITZ, P. R.; VIZZOTTO, M. Participação em banca de Josiane Freitas Chim. Identificação e quantificação de compostos fitoquímicos em frutos e produtos característicos da Região Sul do Estado do RS. 2007. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 15. ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; RIBEIRO, G. A. Participação em banca de Mirian Ribeiro Galvão Machado. Fermentado de soja com potencial probiótico. 2006. Exame de qualificação (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.

7.5. Bancas de doutorado

1. MOREIRA, A. S. M.; FIORENTINI, A. M.; FURLAN, L.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Mariane Igansi Alves. Otimização dos parâmetros operacionais, fonte de carbono e pH na fase de crescimento e comparação de meios de cultivo para produção de poli(3-hidroxibutirato) a partir de bactérias produtoras. 2019. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel.
2. FIORENTINI, A. M.; GANDRA, E. A.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Guilherme da Silva Dannenberg. Óleo essencial de pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius* Raddi): atividade antimicrobiana e aplicação em filme para bioconservação de alimentos. 2017. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFPel.
3. LENARDAO, E. J.; FIORENTINI, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; SAVEGNAGO, L.; SANTOS NETO, J. S. Participação em banca de Sergio Ferraz Fonseca. Compostos organosselênio derivados da crisina e do cardanol: novas moléculas semi-sintéticas com atividades farmacológicas. 2017. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel.
4. PENNA, N. G.; DAUDT, C. E.; SAUTTER, C. K.; BERTAGNOLLI, S. M. M.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Roberta Oliveira Santos. Desenvolvimento e estudo das propriedades antioxidantes de fermentados alcoólicos de mirtilos produzidos no Rio Grande do Sul. 2015. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria.
5. ROMBALDI, C. V.; MANFROI, V.; MANFROI, L.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Suziane Antes Jacobs. Prospeção de leveduras não-saccharomyces com potencial enológico oriundas de uvas finas da região da Campanha do estado do Rio Grande do Sul. 2015. Tese (Doutorado em Biotecnologia) - UFPel.
6. CHANG, Y. K.; RODRIGUES, R. da S.; GUTKOSKI, L. C.; DASH, A. A. El; CLERICI, M. T. P. S. Participação em banca de Marcio Schmiele. Interações físicas e químicas entre proteínas vegetais durante a extrusão termoplástica a alta e baixa umidade para obtenção de análogo de carne. 2014. Tese

- (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
7. ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; FERRI, V. C.; COSTA, A. C.; NORA, L. Participação em banca de Raul Vicenzi. Processamento mínimo de morangos (*Fragaria ananassa* Duch) tratados com radiação UVC durante o cultivo. 2014. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 8. MELLADO, M. L. M. S.; RODRIGUES, R. da S.; DIAS, Á. R. G.; SOUZA-SOARES, L. A. de; PRENTICE-HERNANDEZ, C.; FURLONG, E. B.; STEEL, C. J. Participação em banca de Márcia Spadari Selmo. Efeito da adição de metilcelulose, transglutaminase e *Spirulina* nas características tecnológicas e nutricionais de pães de farinha de arroz. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande.
 9. ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; LEITÃO, A. M.; BORGES, C. D. Participação em banca de Ellen Porto Pinto. Sistema de produção e radiação UV-C na síntese de compostos bioativos em uvas. 2013. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 10. ELIAS, M. C.; SCHIRMER, M. A.; BARBOSA, F. F.; RODRIGUES, R. da S.; MELLADO, M. L. M. S. Participação em banca de Vera Maria Klajn. Efeito do processamento hidrotérmico em escala industrial sobre parâmetros de composição química, estabilidade conservativa e atividade antioxidante em aveia. 2011. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 11. PEREIRA, G. E.; RODRIGUES, R. da S.; CORCAO, G. Participação em banca de Taís Letícia Bernardi. Desenvolvimento de metodologia molecular para detecção de leveduras do gênero *Dekkera/Brettanomyces*. 2011. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
 12. SILVA, J. A.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; GANDRA, E. A.; ZOCHE, R. G. S. Participação em banca de Miriane Lucas Azevedo. Perfil fitoquímico, atividade antioxidante e antimicrobiana de amora-preta (*Rubus fruticosus*) cv Tupy cultivada em clima temperado em diferentes estádios de maturação. 2011. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
 13. CHANG, Y. K.; RODRIGUES, R. da S.; STEEL, C. J.; CELEGHINI, R. M. S.;

- NEBESHIMA, E. H. Participação em banca de Leomar Hackbart da Silva. Efeito da fermentação utilizando *Aspergillus oryzae* sobre as características funcionais, tecnológicas e físico-químicas da farinha de soja integral e aplicação em pão de forma funcional. 2009. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
14. RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; KROLOW, A. C. R.; CANTILLANO, R. F. F. Participação em banca de Cristina Simões da Costa. Prolongamento da vida útil e qualidade pós-colheita de morango pelo emprego de cobertura comestível. 2009. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
15. ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S.; BUCHWEITZ, P. R.; FERRI, V. C.; VIZZOTTO, M. Participação em banca de Josiane Freitas Chim. Fitoquímicos fenólicos e atividade antioxidante em amora-preta (*Rubus* sp) e avaliação de sua estabilidade em produtos light. 2008. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) UFPel.
16. BELEIA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; BRUNIERA, L. B.; IDA, E. I.; GROSSMANN, M. V. E. Participação em banca de Silvana Pedroso de Góes Favoni. Processamento de proteína texturizada de soja com maior teor de isoflavonas agliconas. 2007. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Londrina.
17. ROMBALDI, C. V.; RODRIGUES, R. da S.; SOUZA-SOARES, L. A. de; JONG, E. V.; GULARTE, M. A. Participação em banca de Mirian Ribeiro Galvão Machado. Bebida de soja fermentada com *Lactobacillus acidophilus*: viabilidade celular, avaliação sensorial, armazenamento e resposta funcional. 2007. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.
18. MORETTI, R. H.; RODRIGUES, R. da S.; CARDELLO, H. M. B. Participação em banca de Daniela De Grandi Castro Freitas. Desenvolvimento e estudo da estabilidade de barra de cereais de elevado teor protéico. 2005. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
19. ROMBALDI, C. V.; SILVA, W. P. da; KOLZ, V. K.; ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S. Participação em banca de Daniela Guerra Lund. Processamento mínimo de mandioca. 2004. Tese (Doutorado em Ciência e

Tecnologia Agroindustrial) - UFPel.

7.6. Bancas de concursos

1. PINHO, A.; ROSA, C. S.; RODRIGUES, R. da S. Concurso público para professor Adjunto da UNIPAMPA (Portaria nº1336/2011), área Química e Bioquímica de Alimentos. 2011. Universidade Federal do Pampa.
2. OLIVEIRA, E. M.; RODRIGUES, R. da S.; FRAZZON, J. Concurso público para professor Adjunto da UNIPAMPA (Portaria nº326/2009), área Bioquímica de Alimentos. 2009. Universidade Federal do Pampa.
3. RODRIGUES, R. da S.; HERTZ, P. F.; OLIVEIRA, E. M. Concurso público para professor Adjunto da UNIPAMPA (Portaria nº38/2008). Área Engenharia e Bioquímica de Alimentos. 2008. Universidade Federal do Pampa.
4. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; PINTO, L. A. A. Concurso público para professor Adjunto em Vitivinicultura DCA/UFPel (Portaria nº632/2008), área Vitivinicultura. 2008. UFPel.
5. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C. Concurso para professor substituto no DCA/UFPel (Portaria nº18/2008, área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2007. UFPel.
6. RODRIGUES, R. da S.; VENDRUSCOLO, C. T.; GULARTE, M. A. Concurso público para professor substituto DCA/UFPel (Portaria nº02/2006), área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2006. UFPel.
7. ZAMBIAZI, R. C.; BUCHWEITZ, P. R.; GULARTE, M. A.; RODRIGUES, R. da S. Concurso público para professor substituto DCA/UFPel (Portaria nº11/2006), área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2006. UFPel.
8. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; BUCHWEITZ, P. R. Concurso público para professor Adjunto da UNIPAMPA (Portaria nº423/2006), área de Engenharia de Alimentos. 2006. Universidade Federal do Pampa.
9. RODRIGUES, R. da S.; GULARTE, M. A.; CARVALHAL, J. B. Concurso público para professor substituto DCA/UFPel (Portaria nº03/2005), área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2005. UFPel.
10. RODRIGUES, R. da S.; VENDRUSCOLO, C. T.; BUCHWEITZ, P. R. Concurso público para professor substituto DCA/UFPel (Portaria nº15/2005), área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2005. UFPel.



11. ZAMBIAZI, R. C.; RODRIGUES, R. da S.; QUEIROS, M. I. Concurso para professor adjunto no Departamento de Ciencia dos Alimentos. 2005. UFPel.
12. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; BUCHWEITZ, P. R. Concurso público para professor substituto DCA/UFPel (Portaria nº10/2004), área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2004. UFPel.
13. RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; VENDRUSCOLO, C. T. Concurso para professor substituto. 2003. UFPel.

7.7. Bancas de processos seletivos

1. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de monitor no projeto de ensino: Apoio ao processo de ensino-aprendizagem na disciplina de Alimentos funcionais e para fins especiais edital PRE 05/2018. (Portaria nº14/2018). 2018. UFPel.
2. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de monitor no projeto de ensino: Apoio às atividades de ensino-aprendizagem nas disciplinas de Tecnologia de bebidas edital PRE 05/2018 (Portaria nº14/201). 2018. UFPel.
3. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de bolsista no projeto de extensão: Diálogos e vivências em química de alimentos edital PREC 03/2018 (Portaria nº13/201). 2018. UFPel.
4. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de bolsista em projeto de ensino Programa de acompanhamento de egressos extensão referente ao edital PRG 05/17. 2017. UFPel.
5. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de bolsista em monitoria na disciplina de Alimentos Funcionais referente ao edital PRG 05/17. 2017. UFPel.
6. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de bolsista em projeto de extensão Diálogos e vivências em química de alimentos referente ao edital PREC 04/17. 2017. UFPel.
7. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F. Banca para seleção de bolsista em projeto de extensão Diálogos e vivências em química de alimentos referente ao edital PREC 02/17. 2017. UFPel.



8. BORGES, C. D.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Processo de seleção 02/2016 do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos CCQFA (Portaria nº52/2016). 2016. UFPel.
9. CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Concurso seletivo monitoria em microbiologia CCQFA (Portaria nº56/2016). 2016. UFPel.
10. MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Concurso seletivo bolsista em projeto de ensino CCQFA (Portaria nº09/2016). 2015. UFPel.
11. MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Concurso seletivo monitoria em microbiologia CCQFA (Portaria nº34/2015). 2015. UFPel.
12. MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Concurso seletivo bolsista em projeto de ensino Avaliação da reestruturação curricular do CBQA. CCQFA (Portaria nº34/2015). 2015. UFPel.
13. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; GANDRA, E. A. Concurso seletivo monitoria em microbiologia CCQFA. 2014. UFPel.
14. CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R.; GANDRA, E. A. Concurso seletivo monitoria em processamento de alimentos CCQFA. 2014. UFPel.
15. MENDONÇA, C. R.; BORGES, C. D.; BARBOSA, F. F.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R. Concurso seletivo monitoria na área de alimentos CCQFA. (Portaria nº13/2013). 2013. UFPel.
16. BORGES, C. D.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S. Processo seletivo curso de especialização em Ciência dos Alimentos CCQFA (Portaria nº08/2016). 2009. UFPel.
17. BORGES, C. D.; CHIM, J. F.; RODRIGUES, R. da S.; ALICIEO, T. V. R. Processo seletivo curso de especialização em Ciência dos Alimentos CCQFA (Portaria nº058/2009). 2009. UFPel.
18. RODRIGUES, R. da S.; CHIM, J. F.; BORGES, C. D. Processo seletivo curso de especialização em Ciência dos Alimentos. 2008. UFPel.
19. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BUCHWEITZ, P. R. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Tecnologia de Frutas e Hortaliças DCA/UFPel (Portaria nº25/2008). 2008. UFPel.



20. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; MOREIRA, A. S. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Química de Alimentos DCA/UFPEL (Portaria nº24/2008). 2008. UFPEL.
21. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BORGES, C. D. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Controle de qualidade DCA/UFPEL (Portaria nº26/2008). 2007. UFPEL.
22. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; ZAMBIAZI, R. C. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Análise Físico-química de Alimentos DCA/UFPEL (Portaria nº22/2008). 2007. UFPEL.
23. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BORGES, C. D. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Bioquímica da Nutrição DCA/UFPEL (Portaria nº17/2008). 2007. UFPEL.
24. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BORGES, C. D. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Microbiologia de alimentos DCA/UFPEL. 2007. UFPEL.
25. RODRIGUES, R. da S.; TEIXEIRA, A. M.; PINTO, E. P. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Microbiologia De alimentos DCA/UFPEL. 2006. UFPEL.
26. RODRIGUES, R. da S.; TEIXEIRA, A. M.; PINTO, E. P. Banca examinadora para seleção de bolsistas na área de Microbiologia De alimentos DCA/UFPEL. 2006. UFPEL.
27. TEIXEIRA, A. M.; RODRIGUES, R. da S.; PINTO, E. P. Banca examinadora para seleção de bolsistas no programa de estágio remunerado DCA/UFPEL. 2006. UFPEL.

VIII - Assessoria e Consultoria

8.1. Avaliação de trabalhos em eventos

1. HECKTHEUER, L. H. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador da sessão de trabalhos orais da área de segurança e inocuidade dos alimentos do 6º Simpósio de segurança alimentar. 2018. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Regional Sul.
2. RODRIGUES, R. da S. Avaliação *ad hoc* de projeto de pesquisa Análise sensorial de sorvete de maracujá pérola do Cerrado (*Passiflora setacea*). 2018. Instituto Federal de Brasília.
3. RODRIGUES, R. da S. Debatedor de trabalhos no IV Congresso de Ensino de Graduação da 4ª Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel. 2018. UFPel.
4. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos científicos para o XXI Simpósio Nacional de Bioprocessos. 2017. Universidade Federal de Sergipe.
5. RODRIGUES, R. da S. Avaliação de projeto de pesquisa para o IF de Brasília. 2017. Instituto Federal de Brasília.
6. RODRIGUES, R. da S. Debatedor de trabalhos no III Congresso de ensino de graduação (3ª SIEPE). 2017. UFPel.
7. RODRIGUES, R. da S. Debatedor de trabalhos no IV Congresso de extensão e cultura (3ª SIEPE). 2017. UFPel.
8. RODRIGUES, R. da S.; ROSA, C. S.; TREICHEL, H.; PENNA, N. G. Coordenadora da sessão de apresentações orais do XXV CBCTA. 2016. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
9. RODRIGUES, R. da S.; PENNA, N. G.; ROSA, C. S.; TREICHEL, H. Avaliadora nas sessões de apresentações orais do XXV CBCTA. 2016. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
10. RODRIGUES, R. da S. Avaliadora dos trabalhos científicos do XXV CBCTA. 2016. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
11. RODRIGUES, R. da S. Avaliação de projeto de pesquisa para o IFRS Campus Porto Alegre. 2016. Instituto Federal do Rio Grande do Sul.



12. RODRIGUES, R. da S. Avaliação de projeto de pesquisa para o IF de Brasília. 2016. Instituto Federal de Brasília.
13. RODRIGUES, R. da S. Avaliação de projeto de pesquisa para o Instituto Federal do Paraná. 2016. Instituto Federal do Paraná.
14. RODRIGUES, R. da S. Avaliação de projeto de pesquisa para o IF de Brasília. 2015. Instituto Federal de Brasília.
15. RODRIGUES, R. da S. Coordenador de apresentação de trabalhos: área de Saúde dos alimentos I no 5º simpósio de segurança alimentar. 2015. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
16. RODRIGUES, R. da S.; PENNA, N. G.; MACHADO, M. R. G.; HECKTHEUER, L. H. R. Avaliador de trabalhos no 5º Simpósio de segurança alimentar. 2015. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
17. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos científicos para o XX Simpósio Nacional de Bioprocessos. 2015. Simpósio Nacional de Bioprocessos.
18. RODRIGUES, R. da S. Participação no comitê avaliador de bolsas de iniciação científica e tecnológica UFPel 2013-2014. UFPel.
19. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no XXII Congresso de Iniciação Científica da UFPel. 2013. UFPel.
20. RODRIGUES, R. da S. Mostra Científica do IV SIEPE. 2012. Universidade Federal do Pampa.
21. RODRIGUES, R. da S.; Avaliador de trabalhos do XIV Encontro de Pós-Graduação UFPel. 2012. UFPel.
22. MOREIRA, L. M.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador do trabalho: Qualidade microbiológica do ambiente em unidade de alimentação e nutrição em Pelotas, RS no XX Congresso de Iniciação Científica da UFPel. 2011. UFPel.
23. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos do XIII Encontro de Pós-Graduação UFPel. 2011. UFPel.
24. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no 3º Simpósio de segurança alimentar. 2010. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
25. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos na III Jornada de Iniciação Científica do IFSUL. 2010. Instituto Federal Sul Rio-Grandense.
26. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos de iniciação científica XIII CIC UFPel. 2009. UFPel.



27. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no XII XXII Congresso de Iniciação Científica da UFPel. 2009. UFPel.
28. CHIM, J. F.; LUVIELMO, M. M.; MOREIRA, A. S.; RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; GULARTE, M. A.; ALICIEO, T. V. R.; BARBOSA, F. F.; BORGES, C. D.; BUCHWEITZ, P. R.; GANDRA, E. A.; MACHADO, M. R. G.; JANTZEN, M. M. Avaliador de trabalhos da 5ª Mostra científica do curso de química de alimentos. 2009. UFPel.
29. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos na IX Semana Acadêmica da Química de Alimentos e V Mostra Científica. 2009. UFPel.
30. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no 2º Simpósio de segurança alimentar. 2008. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
31. RODRIGUES, R. da S.; BARBOSA, E. G. Avaliação do trabalho: Qualidade higiênico-sanitária de doces de confeitaria comercializados no campus da UFPel - RS. 2008. UFPel.
32. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no XVI Congresso de Iniciação Científica e X Encontro de Pós-Graduação da UFPel. 2008. UFPel.
33. RODRIGUES, R. da S.; PINTO, E. P. Avaliador de trabalho de iniciação científica: Qualidade físico-química de manteigas de fabricação caseira. 2007. UFPel.
34. CHIM, J. F.; MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador de seminário acadêmico de Lidiane Muniz Moreira intitulado Cogumelos comestíveis: características e processamento. 2007. UFPel.
35. CHIM, J. F.; MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador de seminário acadêmico de Fabiane Zwirter Cavalheiro intitulado Guaraná. 2007. UFPel.
36. CHIM, J. F.; MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador de seminário acadêmico de Mirian Tavares da Silva intitulado Tendências das pesquisas e aplicações de corantes naturais. 2007. UFPel.
37. RODRIGUES, R. da S.; CUNHA, U. S. da; ROSENTAL, M.; NOGUEIRA, C. E.; ANCIUTTI, M. A. Avaliador de trabalhos de iniciação científica. 2006. UFPel.
38. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no XIV Congresso de Iniciação Científica e VII Encontro de Pós-Graduação da UFPel. 2006. UFPel.
39. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador de seminário acadêmico de Vanessa Teixeira Ortiz intitulado Antioxidantes Naturais. 2006. UFPel.



40. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S. Avaliador de seminário acadêmico de Tatiane Borges Klug intitulado Aflatoxinas em Alimentos. 2006. UFPel.
41. RODRIGUES, R. da S. Avaliador de trabalhos no XIII Congresso de Iniciação Científica e VI Encontro de Pós-Graduação da UFPel. 2004. UFPel.

8.2. Revisor de Periódico

2017 - Atual	Food Science and Technology
2017 - Atual	ScientiaTec
2015 - Atual	Científica (Jaboticabal)
2013 - Atual	Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos
2013 - Atual	Ciência Rural
2012 - Atual	Alimentos e Nutrição (UNESP)
2012 - Atual	Brazilian Archives of Biology and Technology - BABT
2011 - 2011	UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde
2011 - Atual	Brazilian Journal of Food Technology
2011 - Atual	Revista do Instituto Adolfo Lutz
2008 - Atual	Ciência e Agrotecnologia



IX - Participação em Eventos

2018. XI Seminário Internacional de Educação Superior.
2018. II Mostra de cursos da Universidade Federal de Pelotas.
2018. XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2018. Oficina rotulagem de alimentos: como interpretar.
2017. I Conferência sobre Alimentos funcionais.
2017. Palestra: Engenharia do empreendedorismo.
2017. Palestra: Novas Tecnologias em Alimentos.
2016. VII Encontro de Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul.
2016. XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2015. 5º Simpósio de segurança alimentar.
2014. XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2013. III Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças.
2013. XII Semana Acadêmica e VI Mostra Científica do Curso de Química de Alimentos.
2013. XI Semana Acadêmica de Química de Alimentos.
2012. 4º Simpósio de Segurança Alimentar.2012. VI Simpósio nacional do morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul.
2012. Workshop Ética em pesquisa científica e em publicações.
2011. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
2010. 3º Simpósio de Segurança Alimentar - Rompendo barreiras.
2010. VII Seminário de Vitivinicultura da Metade Sul do RS.
2009. 9ª Semana Acadêmica da Química de Alimentos e 5ª Mostra científica.
2009. IV Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2009. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
2008. 2º Simpósio de Segurança Alimentar: debatendo qualidade.
2008. III Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2007. II Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2007. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologias.



2007. III Mostra Científica e VII Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2006. I Encontro de voluntárias da mama.
2006. I Fórum de discussão sobre a utilização de animais no ensino e na pesquisa.
2006. II Mostra Científica e VI Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2006. Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2006. Universidade na Rua - Curso de Química de Alimentos.
2006. O conhecimento e o desenvolvimento regional.
2005. VI Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos.
2004. Ciclo de palestras na área de alimentos.
2004. VII World soybean research conference/IV International soybean processing and utilization conference/III Congresso Mundial de soja.
2004. XIX Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos - Estratégia para o Desenvolvimento.
2004. V Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – Tecnologias na indústria de alimentos.
2003. Universidade na Rua - Curso de Química de Alimentos.
2003. 5º Simpósio Latino americano de Ciência. dos Alimentos.
2003. I Ciclo de palestras em Saúde pública.
2003. Wokshop Arroz de cordeiro e pinhão.
2003. Fabricación de quesos mexicanos. 2003.
2003. Cultivo de cogumelos comestíveis.
2003. III Encontro sobre câncer de mama da região sul.
2003. La biodiversidad de los hongos en Mexico.
2002. IV Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages.
2001. Usos e aplicações das dietary reference intakes - DRIS.
2001. I Simpósio Brasileiro sobre os benefícios da soja para a saúde humana.
2000. I Encontro de conscientização de segurança em laboratório.
2000. Alimentos funcionais para o novo milênio; qualidade de vida e saúde.
2000. XVII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos.
2000. Águas minerais: sistemas de embalagens e qualidade.



2000. 1º Seminário científico aspectos funcionais do licopeno para a saúde.
2000. Filtros de processo na produção de bebidas.
2000. Controle de qualidade microbiológico na produção de bebidas.
1999. III Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos.
1999. Seminário Alimentos funcionais: prevenção de doenças e novos produtos.
1999. II Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages.
1999. Seminário Cafés do Brasil: classificação comercial x qualidade.
1999. Seminário Aspectos relevantes na industrialização de sucos, néctares e refrescos.
1999. Conferência Aditivos e ingredientes para bebidas.
1999. I Semana Acadêmica do curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
1998. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
1998. Seminário Internacional de Capacitação em métodos estatísticos aplicados às ciências humanas e sociais.
1998. 1ª Jornada de Nutrição do Hospital Espírita de Pelotas.
1997. XIV Congresso Brasileiro de Economia Doméstica.
1997. Ciclo de palestras da Semana do Químico.
1997. 1º Seminário Regional Sul de Avaliação – Programa de avaliação institucional das universidades brasileiras.
1996. XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
1996. IV Encontro do grupo de trabalho: legislação de alimentos.
1996. Painel Ferramentas e gestão da qualidade para o aumento de competitividade do agrobusiness.
1996. V Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
1995. XIII Congresso Brasileiro de Economia Doméstica e I Encontro Latino Americano de Economia Doméstica.
1995. Palestra Qualidade total, reengenharia, readministração ou reeducação empresarial – SENAI.
1995. Palestra de Motivação e produtividade – SENAI.
1995. Palestra de reengenharia pessoal: o grande desafio da qualidade – SENAI.



-
1994. IV Workshop: Utilização de componentes e ingredientes alimentares
1992. Seminário técnico empresarial – Associação Comercial de Pelotas.
1990. I Fórum de tecnologia de alimentos do Cone-sul.
1990. International Symposium on Food Ingredients and Additives.
1990. 1º Simpósio em bovinocultura de leite da Região Sul.
1990. II Encontro de técnicos da indústria na área de controle de poluição.
1990. 1º Seminário para o desenvolvimento de alimentos desidratados e congelados.
1989. I Encontro de técnicos da indústria na área de controle de poluição.
1989. XII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos.
1989. Simpósio sobre atualização do programa de sementes do Rio Grande do Sul.
1988. II Seminário sobre o uso do plástico em olericultura da Região Sul.
1987. V Congresso Brasileiro de sementes.
1987. 1ª Jornada Ecológica de Pelotas.



X - Atividades de Formação Complementar

- 2014-2015. Curso de inglês (Carga horária: 141h).
2014. Curso de planejamento de experimentos - módulo I. (Carga horária: 8h).
2014. Curso de planejamento de experimentos-módulo completo. (Carga horária: 24h).
2014. Palestra gestão de convênios. (Carga horária: 8h).
2011. Extensão universitária em Ciência: da filosofia à publicação. (Carga horária: 40h).
2011. Capacitação sobre o portal *web of knowledge*. (Carga horária: 2h).
2009. 1º Curso de Bioterismo e Experimentação Animal. (Carga horária: 10h).
2006. Disciplina de Metodologia de Projeto de Produtos Agroindustriais no PPG em Agronomia (Carga horária: 68h).
2003. Curso de Determinação e purificação de isoflavonas (Carga horária: 20h).
2000. Curso de especialização em pizzas (Carga horária: 16h).
- 1996-1997. Conversação em italiano (Carga horária: 120h).
1998. Curso de Eudora e netscape (Carga horária: 6h).
1998. Curso de Excell (Carga horária: 18h).
1996. Curso Métodos rápidos e automação em microbiologia de alimentos (Carga horária: 40h).
1995. Curso Suplementação em dicção, desinibição e oratória. (Carga horária: 15h).
1995. Curso Word for windows (Carga horária: 30h).
1994. Curso O processo de pesquisa (Carga horária: 20h).
1994. Curso de Operador de microcomputador PC (Carga horária: 45h).
1994. Curso de Microinformática – iniciação à área (Carga horária: 15h).
- 1992-1995. Curso de Língua e cultura italiana (Carga horária: 360h).
1992. Curso Noções principais de preparação das conservas de origem vegetal (Carga horária: 28h).



-
1990. I Curso sobre utilização de aditivos e ingredientes alimentares (Carga horária: 14h).
1989. Curso Introdução à biotecnologia (Carga horária: 10h).
1989. Curso sobre Aditivos e ingredientes alimentares (Carga horária: 9h).
1989. Curso de Aperfeiçoamento em Processamento e controle de qualidade de produtos de origem vegetal (Carga horária: 40h).
1988. Curso de Aviação agrícola (Carga horária: 30h).
1988. Curso de Morfologia equina (Carga horária: 30h).
1987. Curso de Produção de mudas de plantas frutíferas (Carga horária: 32h).
1987. Curso de Apicultura para principiantes (Carga horária: 30h).
1986. Curso Energia rural (Carga horária: 32h).
- 1985-1986. Curso de conversação em língua inglesa (Carga horária: 140h).
1985. Curso de Aperfeiçoamento em Introdução à química e microbiologia de alimentos (Carga horária: 40h).
1984. Curso Manejo de bovinos de corte (Carga horária: 20h).
1984. Curso de Cultura de arroz irrigado (Carga horária: 20h).



XI - Organização de Eventos

- 2019. Membro da comissão organizadora do 7º Simpósio de Segurança Alimentar: Inovações e sustentabilidade na área de alimentos.
- 2018. Membro da comissão organizadora do 6º Simpósio de Segurança Alimentar: Desvendando Mitos.
- 2018. Integrante da comissão de apoio e divulgação do VI Simpósio de Segurança Alimentar: Desvendando Mitos.
- 2018. Organização do curso: Treinamento em microbiologia de lácteos.
- 2018. Organização do curso: Soja convencional e seus usos.
- 2018. Organização da oficina: Rotulagem de alimentos: como interpretar.
- 2017. Organização da palestra: Novas tecnologias em alimentos
- 2016. Membro da comissão organizadora do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e do X CIGR Section VI International Technical Symposium.
- 2016. Integrante da comissão de apoio e divulgação do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- 2016. Integrante da comissão científica do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- 2015. Membro da comissão organizadora do 5º Simpósio de segurança alimentar.
- 2015. Membro da comissão organizadora da III Semana Acadêmica integrada de alimentos do CCQFA.
- 2013. Membro da comissão organizadora da XII Semana Acadêmica e VI Mostra Científica do Curso de Química de Alimentos.
- 2013. Membro da comissão organizadora da XI Semana Acadêmica de Química de Alimentos.
- 2009. Membro da comissão organizadora da IV Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- 2009. Membro da comissão organizadora da IX Semana Acadêmica da Química de Alimentos e V Mostra Científica.



2008. Membro da comissão organizadora da III Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2008. Membro da comissão organizadora da VIII Semana Acadêmica e IV Mostra Científica.
2007. Membro da comissão organizadora da III Mostra Científica e VII Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2007. Membro da comissão organizadora da II Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2006. Coordenador da comissão organizadora do evento: Universidade na Rua - Curso de Química de Alimentos.
2006. Coordenador da comissão organizadora da II Mostra Científica e VI Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2006. Membro da comissão organizadora da Jornada em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2006. Membro da comissão organizadora do I Fórum de discussão sobre a utilização de animais no ensino e na pesquisa.
2004. Coordenador da comissão organizadora da V Semana Acadêmica do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – Tecnologias na indústria de alimentos.
2003. Coordenador da comissão organizadora do evento: Universidade na Rua - Curso de Química de Alimentos.
2003. Coordenador da comissão organizadora do Curso de cogumelos comestíveis.
2003. Coordenador da comissão organizadora da palestra La biodiversidad de los hongos en Mexico.
2003. Coordenador da comissão organizadora da palestra Fabricación de quesos mexicanos.

XII - Cursos Ministrados

2018. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; BARBOSA, G. G. R.; COSTA, D. A.; LEVY FILHO, D.; SOARES, L. S. Soja convencional e seus usos. (Curso de curta duração/Extensão). Público-alvo: Produtores da agricultura familiar da região sul do RS, Embrapa CPACT, Pelotas, RS.
2018. MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. Treinamento de microbiologia em lácteos. (Curso de curta duração/Extensão). Público-alvo: Colaboradores da Cooperativa Sul-Rio-Grandense de Laticínios Ltda. (COSULATI).
2017. RODRIGUES, R. da S.; SOARES, L. S.; MACHADO, M. R. G.; HEBERLE, T. Alimentos funcionais ao nosso dispor - a soja no dia a dia. (Curso ministrado no Centro de Vida Saudável. 25h/Extensão). Público-alvo: Comunidade em geral, Pelotas, RS.
2017. BARBOSA, G. G. R.; RODRIGUES, R. da S. Soja: benefícios e possibilidades de consumo. (Oficina ministrada no SIEPE/Extensão). Público-alvo: Comunidade em geral, UFPel, RS.
2017. MORAES, L. S.; RODRIGUES, R. da S. Entendendo a rotulagem de alergênicos em alimentos. (Oficina ministrada no SIEPE/Extensão). Público-alvo: Comunidade em geral, UFPel, RS.
2017. SOARES, L. S.; RODRIGUES, R. da S.; HEBERLE, T. A importância da higienização correta das mãos. (Oficina ministrada no SIEPE/Extensão). Público-alvo: Comunidade em geral, UFPel, RS.
2017. RODRIGUES, R. da S.; MACHADO, M. R. G.; KRINGEL, A.; PRIETSCH, K.; CARVALHO, R. Conhecendo a bebida milenar kombucha. (Oficina ministrada no SIEPE/Extensão). Público-alvo: Comunidade em geral, UFPel, RS.
2013. RODRIGUES, R. da S.; GULARTE, M. A.; JAMSON, J. F.; FERRAZ, M. C.; MADRUGA, N. A.; MAIA, R. F. Produtos de panificação. (Oficinas ministradas no CETRES/Extensão). Público-alvo: Grupo de idosos

- atendidos pelo Centro de Extensão em Atenção à Terceira Idade da UCPel.
2013. RODRIGUES, R. da S.; JANTZEN, M. M.; MACHADO, M. R. G.; CHIM, J. F.; MOREIRA, A. S. Alimentos para uma vida saudável na terceira idade. (Curso de curta duração ministrado no CETRES). Público-alvo: Grupo de idosos atendidos pelo Centro de Extensão em Atenção à Terceira Idade da UCPel.
1998. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; CALDAS, A. C. Higienização para manipuladores de alimentos. (Curso ministrado, 20h/Extensão). Público-alvo: Produtoras rurais assistidas pela Emater, Pelotas, RS.
1998. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; CALDAS, A. C. Fabricação artesanal de frutas e hortaliças cristalizadas. (Curso ministrado, 40h/Extensão). Público-alvo: Produtoras rurais assistidas pela Emater, Pelotas, RS.
1998. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; CALDAS, A. C.; DUTRA, C. S. Curso de fabricação de geleias, frutas cristalizadas e pêssago tipo passas. (Curso ministrado, 20h/Extensão). Público-alvo: Produtoras rurais assistidas pela Emater, Lavras do Sul, RS.
1997. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; GALLI, D. C.; MACHADO, M. R. G.; ZAMBIAZI, R. C. Curso de Fabricação artesanal de Licores. (Curso ministrado, 30h). Público-alvo: Participantes da 29ª Semana acadêmica do Curso de Ciências Domésticas, UFPel, RS.
1997. OLIVEIRA, A. P.; RODRIGUES, R. da S.; CALDAS, A. C.; DUTRA, C. S. Curso: Alimentos conservados: pickles, doces em pasta, temperos em pasta e licores. (Curso ministrado, 40h/Extensão). Público-alvo: Produtoras rurais assistidas pela Emater, Lavras do Sul, RS.



XIII - Palestras Proferidas

2018. A química de alimentos no dia-a-dia. Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Campus Visconde da Graça, Pelotas, RS.
2017. A química de alimentos no dia a dia – alimentos funcionais. Nutricionistas da prefeitura municipal de Pelotas, Pelotas, RS.
2017. A química de alimentos no dia-a-dia. Colégio Municipal Pelotense, Pelotas, RS.
2017. Preservação de compostos antioxidantes em alimentos. III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos. UFVJM, Diamantina, MG.
2014. A química de alimentos no dia-a-dia e Dinâmica: Degustação de bolo sem glúten e geleia de mirtilo, na Escola Estadual de Ensino Médio Nossa Senhora de Lourdes, Pelotas, RS.
2013. Higiene e Boas Práticas de Fabricação. CETRES-UCPel, RS.
2013. Tópicos em Tecnologia de Bebidas. V Semana Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, Unipampa, Bagé, RS.
2010. Suporte laboratorial para pesquisa e desenvolvimento de alimentos funcionais. XV Encontro nacional sobre metrologias e Gestão de Laboratórios da Embrapa. Embrapa CPACT, Pelotas, RS.
2010. A soja: benefícios na maturidade. XVIII Ciclo de palestras “A arte do bem viver”. CETRES, UCPel, Pelotas, RS.
2009. Alimentos como remédios. Ciclo de palestras “Conversando com a terceira idade”. CETRES, UCPel, Pelotas, RS.
2008. Soja como alimento funcional. Grupo de estudos sobre alimentos funcionais, Faculdade de Nutrição, UFPel, RS.
2007. Alimentos funcionais e tecnologia de bebidas. I Seminário de Engenharia de Alimentos, Unipampa, Bagé, RS.
2006. Importância da soja na alimentação. Encontro de voluntárias da mama. Arroio Grande, RS.



2004. A importância da soja na alimentação. Jornada de nutrição do Hospital Sociedade Beneficência Portuguesa de Pelotas, RS.
2004. Soja: perspectivas de uso na alimentação humana. Semana acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos, Unijuí, Ijuí, RS.
2003. A soja na alimentação humana. III Encontro sobre câncer de mama. UFPel, Pelotas, RS.
2003. Alimento natural *versus* industrializado. Curso de Química, UCPel, Pelotas, RS.
2002. Viabilidade da produção de bebidas de soja como alimentos funcionais. Curso de Engenharia de Alimentos, Unicamp, Campinas, SP.



XIV - Entrevistas, Mesas Redondas, Programas e Comentários na Mídia

2017. Receita de extrato de soja. Programa de TV/Terrasul.
(<https://www.youtube.com/watch?v=4MSUPkNiHdU>).
2015. Bebidas de soja são alternativa para pessoas com intolerância à lactose.
(<https://www.farmaciaevidence.com.br/blog/?p=179/Entrevista>).



XV - Outras Atividades de Extensão

2004 - 2008 Acompanhamento da empresa Júnior do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.



XVI - Recebimento de Comendas e Premiações Advindas do Exercício de Atividades Acadêmicas

2018. Trabalho destaque: Elaboração e aceitação sensorial de licor de beterraba, XXVII Congresso de Iniciação Científica, da 4ª SIEPE UFPel.
2018. Menção honrosa para o trabalho: Caracterização da uva do japão (*Hovenia dulcis* T.) em diferentes estádios de maturação, 28º Seminário de iniciação científica da Universidade do Estado de santa Catarina.
2016. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2015. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2014. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2013. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2012. Trabalho destaque na XI Mostra da produção universitária, Fundação Universidade do Rio Grande.
2012. Trabalho destaque: Avaliação microbiológica de uma sobremesa à base de soro de leite e polpa de morango, no VI Simpósio Nacional do Morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas.
2012. Trabalho destaque: Avaliação sensorial de uma sobremesa à base de soro de leite e polpa de morango, no VI Simpósio Nacional do Morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas.
2012. Trabalho destaque: Teor de fenóis e de antocianinas totais em diferentes cultivares de mirtilo, no VI Simpósio Nacional do Morango e 5º encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas “
2011. Professor paraninfo, Formandos em Química de Alimentos.
2010. Professor paraninfo, Formandos em Química de Alimentos.
2009. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2008. Professor homenageado, Formandos em Química de Alimentos.
2006. Professor patrono, Formandos em Química de Alimentos.
2005. Professor paraninfo, Formandos em Química de Alimentos.
2004. Professor paraninfo, Formandos em Química de Alimentos.
- 1998/02. Professor homenageado, Formandos em Economia Doméstica.



- 1998/01. Professor homenageado, Formandos em Economia Doméstica.
1997. Professor paraninfo, Formandos em Economia Doméstica.
1996. Professor homenageado, Formandos em Economia Doméstica.



XVII - Atividades Administrativas

17.1. Órgãos colegiados e departamentais

2003 - Atual	Membro do colegiado do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, UFPel.
2015 - Atual	Membro do Colegiado do Curso de mestrado profissionalizante do Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPel.
2004 - 2008	Coordenador do Colegiado do Curso de Química de Alimentos, UFPel.
2003 - 2006	Membro do Colegiado do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos, UFPel.
1997-1998	Membro do colegiado do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, UFPel.
1997 - 1998	Coordenador do Colegiado do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos, UFPel.
1997-1998	Representante (suplente) dos professores assistentes no Conselho Departamental da Faculdade de Ciências Domésticas, UFPel.
1997 (30 dias)	Chefe pró-tempore do Departamento de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciências Domésticas, UFPel.
1997 (15 dias)	Diretor pró-tempore da Faculdade de Ciências Domésticas, UFPel.
1993-1994	Membro do colegiado do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos, UFPel.
1990-1992	Representante discente junto ao Colegiado do Curso de mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, UFPel.

17.2. Conselhos, comissões representações

2017 - Atual	Representante do CCQFA no Conselho de Extensão (CONEXT) da UFPel.
2016 - Atual	Membro da câmara de Extensão do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos.



2017 - Atual	Membro do Núcleo de Acompanhamento Pedagógico do Curso de Química de Alimentos.
2011 - Atual	Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2015 - 2017	Representante (suplente) do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos na Comissão dos Bacharelados da UFPel - Câmara de currículos e projetos pedagógicos.
2015 - Atual	Membro da Comissão de Avaliação de progressão funcional à classe de professor associado da área de Ciências Exatas e Tecnologia. MENDONÇA, C. R.; RODRIGUES, R. da S.; FURLAN, L.; PERES, W. B. UFPel.
2015 - 2015	Membro da Comissão de Avaliação do estágio probatório dos professores da área de alimentos CCQFA/UFPel. MENDONÇA, C. R.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. UFPel.
2011 - 2012	Membro da Comissão de avaliação do estágio probatório dos professores da área de alimentos CCQFA/UFPel. MENDONÇA, C. R.; MACHADO, M. R. G.; RODRIGUES, R. da S. UFPel.
2015 - 2017	Membro da comissão responsável pelos laboratórios de Processamento de alimentos e laboratório de Alimentos funcionais.
2009 - 2010	Membro da comissão responsável pelo laboratório de Análise sensorial de alimentos.
1996 - 1997	Responsável pelo laboratório de Microbiologia de alimentos.
1994 - 1998	Responsável pelo laboratório de Análise físico-química de alimentos.
2018 - 2018	Membro da Comissão eleitoral para processo de eleição de coordenador de Colegiado de Curso de Química de Alimentos.
2015 - 2017	Membro de Comissão especial de avaliação de processo de revalidação de diploma para o Curso de Química de Alimentos.
2008 - 2008	Membro de Comissão especial de avaliação de processo de revalidação de diploma obtido no exterior para o Curso de Química de Alimentos.
2005 - 2005	Membro de Comissão de avaliação dos processos de solicitação de reingresso, reopção e transferência para o Curso de Química de Alimentos.



2016 - 2016	Membro da comissão eleitoral responsável pelo processo de consulta à comunidade para definição da coordenação do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.
2004 - 2012	Membro do Núcleo de Estágios do Curso de Química de Alimentos.
2006 - 2008	Membro do Núcleo de Avaliação Institucional, UFPel
2006 - 2007	Membro da Comissão de ensino na área de alimentos da sbCTA - Regional Sul.
2004 - 2006	Membro da comissão pedagógica do Programa Interdisciplinar do restaurante Escola da UFPel - PIRES.
1995 - 1998	Representante da Faculdade de Ciências Domésticas no Programa Interlaboratorial na área de Alimentos - INTERLAB, no Centro de Informação em Ciência e Tecnologia do Estado do Rio Grande do Sul - Cientec.
1997	Membro da Banca de avaliação de desempenho da prof. Mírian Ribeiro Galvão Machado.
1997	Membro da Banca de avaliação de desempenho da prof. Giovanna Bandeira Andersson.
1995	Membro da comissão de implantação do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.



XVIII - Participação em Entidades de Classe

- 1992 – Atual Sócio da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – sbCTA.
- 2013 – Atual Membro da diretoria da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – sbCTA, Regional Sul.



XIX - Considerações finais

Espero ter exposto uma síntese da minha trajetória acadêmica e profissional de modo satisfatório. Certamente pude organizar de forma mais clara as atividades exercidas de que como se apresentam no Currículo Lattes. Algumas coisas se perderam no tempo, mas ficaram na memória e participaram da construção desta trajetória que apresento. Discriminá-las foi um exercício prazeroso que requereu atenção e tempo, trazendo consigo certo saudosismo e inúmeros questionamentos.

Refletindo agora sobre este percurso, percebo que não segui uma horizontalidade ou padronização, e sim uma transversalidade permeada por conversões e traspassamentos resultantes de minhas escolhas (in)conscientes. Mas é fato que fui sempre mais voltada ao ensino, embora jamais tenha me distanciado da pesquisa e da extensão.

Tal reflexão trouxe consigo análise e emoção de momentos marcantes vividos nesta trajetória, até aqui. E a certeza de que muitos outros momentos virão.

Gostaria de deixar registrado meu agradecimento a algumas várias pessoas que me acompanharam (e acompanham) neste percurso e que de alguma forma contribuíram (e contribuem) para que eu pudesse hoje ser a pessoa-docente que me tornei e estar almejando a progressão à classe de Professor Titular. Primeiramente a meus pais que foram a base da formação de meu caráter e apoiaram minhas escolhas. Em especial ao Flávio (JMB) pelo amor incondicional, companheirismo, compreensão, estímulo, apoio e exemplos de conduta. A meus irmãos cuja convivência amigável e prazerosa sempre respeitou nossas escolhas e diferenças; agrego a eles minhas cunhadas e sobrinhos e a família que Flávio me presenteou. As minhas colegas de trabalho que se tornaram amigas e nas quais encontrei a família na UFPel: Mirian Machado, Josiane Chim e Angelita Moreira, das quais ganhei de presente a amizade de Antônio, Mag e Lucca, Cristiano e Juanito, Polaco, Samaria e Walger. Um agradecimento especial à professora Leonor Souza-Soares pela amizade, parceria e exemplo (e inspiração) de profissional e de ser humano. Aos colegas temporários, alguns dos quais hoje ainda grandes amigos: Débora Galli, Ana Chaves, Márcia Selmo, Loraine Isoldi, César Girardi, Angelita Leitão, Eliane Barbosa, Moema Zambiasi, Ellen Pinto, Andréa Teixeira, Daniele Carvalho, Valéria



Crexi. Aos demais colegas de trabalho de quando iniciei na universidade até aqui e com os quais tive maior convivência: Amélia Oliveira, Cristina Magnani, Jane Cunha, Rosa Treptow, Paulo Buchweitz, Márcia Gularte, Rui Zambiasi, José Carvalhal, Claire Vendruscolo, Carla Mendonça, Alzira Yamasaki, Caroline Borges, Eliezer Gandra, Tatiana Alicieo, Fabrizio Barbosa, Valdecir Ferri, Caroline Bastos, Nádia Carbonera, Francine Victoria, Elisangela Oliveira, Rosana Colussi. Aos colegas da equipe de apoio e hoje grandes amigos Eduardo Anjos e Geneci Mailan, e a todos os demais técnico-administrativos com os quais convivi mais proximamente. Aos colegas de mestrado e doutorado, alguns dos quais se tornaram amigos como Álvaro Dias, Jorge Adolfo e Maria Laura Luz no mestrado e Elisangela Gerônimo, Maria Fernanda Furquim-Bonetto, Maria Luzenira Sousa, Patrícia Prati e Patrícia Zaccharchenco no doutorado. A todos os meus professores, do ensino primário até aqui, em especial ao professor Aldonir Bilhalva, grande incentivador. Aos meus muitos alunos pela convivência e ensinamentos mútuos, destaco aqueles com os quais convivi mais diretamente como orientadora. Com eles, a cada conquista alcançada ainda hoje me surpreendo cheia de orgulho, emoção e motivação para seguir em frente.

A todos o meu muito obrigado pelos ensinamentos e pela compreensão nas minhas tentativas de ser uma pessoa leve e presente e uma profissional responsável e exigente, mas também humana e justa. Continuarei tentando o equilíbrio até o fim.

Pelotas, abril de 2019.

Prof^a. Rosane da Silva Rodrigues