

MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - UERGS

CORPO DOCENTE

Bruna Klein

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8390292578486454>

Formação: Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade de Passo Fundo (2006), mestrado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2009) e doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas (2013).

Área de interesse: Tecnologia de frutas e hortaliças e derivados; Tecnologia de grãos (armazenamento, processamento e beneficiamento); Produção e controle de qualidade de bebidas

Lilian Raquel Hickert

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3078582520952318>

Formação: Graduada em Química Industrial pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Mestre em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e Doutora em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Pós-doutora em engenharia química na área de Termodinâmica e Reologia de materiais
Área de interesse: Bioprocessos aplicados à produção de alimentos, desenvolvimento de produtos e otimização de processos com base em biotecnologia.

Rosiele Lappe Padilha

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5573723899636148>

Formação: Possui graduação em Farmácia & Bioquímica - Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela mesma Universidade e Doutorado em Biologia Celular e Molecular pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Área de interesse: Desenvolvimento e análise de qualidade de produtos de origem animal

Bruna Roos Costa

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0226502852787550>

Formação: Graduação em Engenharia de Alimentos (2007), mestrado (2010) e doutorado (2015) em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande.

Área de interesse: Análise e maximização de processos de produtos de origem vegetal com ênfase em secagem de alimentos

Andrea Miranda Teixeira

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2026465208933864>

Formação: Possui graduação em Bacharelado Em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas (2001), mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas (2005) e doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas (2015).

Área de interesse: Compostos bioativos, desenvolvimento de produtos vegetais; higiene e controle de qualidade na indústria de alimentos.

Kelly de Moraes

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7949919152790358>

Formação: Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG (2004), Mestrado (2007) e Doutorado (2011) em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande (Conceito 5 CAPES). Aluna curso de MBA em Gestão Estratégica do Agronegócio.

Área de interesse: Planejamento de experimentos aplicados à indústria e laboratório. Controle estatístico de processo; Isotermas de sorção de umidade de alimentos.

Juliana de Mello Silva

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3515661192411098>

Formação: Graduação em Engenharia de Alimentos pela UERGS conveniada com UPF (2006). Especialista em Gestão Estratégica da Qualidade pela UCS (2008). Especialista em Controle e Qualidade de Alimentos pela UnC (2010). Mestrado em Engenharia de Alimentos pela URI-Erechim (2011). Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela FURG (2016).

Área de interesse: Higiene e controle de qualidade de alimentos, desenvolvimento de alimentos funcionais.

Karla Joseane Perez

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6569533336260980>

Formação: Doutorado em Ciências Biológicas (Microbiologia) pela Universidade Federal de Minas Gerais/UFMG em 2014 e o Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS em 2008. Possui Especialização em Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos/2007 pela UPF/RS e é Bióloga formada pela UNOESC/SC desde 2004. Área de interesse: Análise da qualidade de alimentos com base em microbiologia e biologia celular. Desenvolvimento e análise sensorial de produtos fermentados (iogurte, kefir, kombucha, etc).

Voltaire Sant'Anna

Vínculo: Professor Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5043889659823518>

Formação: graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2008), mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (2010) e doutorado em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2013).

Área de interesse: Estatística aplicada (modelagem cinética, maximização de processos) à ciência e tecnologia de alimentos; Qualidade e utilização de resíduos de alimentos e plantas para o uso em indústria de alimentos

Marc François Richter

Vínculo: Professor Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8913363024464502>

Formação: Graduação em Química pela Albert-Ludwigs Universität Freiburg (1990) e Doutorado em Bioquímica (1995) na mesma universidade. Depois do primeiro Pós-Doutorado no Institut Pasteur na França (1995-1997), chegou ao Brasil, onde atuou, durante dois anos (como pesquisador visitante do CNPq) no Centro de Biotecnologia da Universidade Federal do Rio

Grande do Sul (UFRGS). De 2000 a 2003 trabalhou junto ao Centro Integrado do Câncer (ULBRA) e a Fundação Sul-Americana para o Desenvolvimento de Drogas Anti-câncer (Fundação SOAD).
Área de interesse: Compostos bioativos em alimentos, desenvolvimento de produtos funcionais, toxicologia de compostos alimentares.

Manuela Poletto Klein

Vínculo: Professora Permanente

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8265008431160165>

Formação: Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2008), mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela mesma universidade (2010) e doutorado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2014).

Área de interesse: Imobilização de enzimas de interesse industrial, desenvolvimento de diferentes suportes para imobilização de enzimas e na síntese de prebióticos para aplicação como ingrediente funcional em alimento.

Fernanda Leal Leães

Vínculo: Professora Colaboradora

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6904631373299334>

Formação: Doutorado em Biologia Celular e Molecular pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2012), mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (2005), graduação em Química Licenciatura Plena pela Universidade Federal de Santa Maria (2004) e graduação em Química Industrial pela Universidade Federal de Santa Maria (2002).

Área de interesse: Compostos bioativos em alimentos, desenvolvimento de produtos funcionais, Análise de qualidade de produtos de origem animal.