

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE TECNOLOGIA  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA

PROMOÇÃO PARA PROFESSOR TITULAR

PROFA. AGNES DE PAULA SCHEER

Memorial Descritivo para fins de Progressão Funcional da Classe Associado IV para Professor Titular de acordo com a resolução nº 10/14 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Paraná.

Fevereiro 2019

## **Agradecimentos**

Na minha trajetória acadêmica, agradeço profundamente à minha família. Vocês foram meu exemplo e meu incentivo!

A todos meus professores, orientadores, colegas de departamento, amigos de profissão, alunos e orientados, acredito que aprendemos muito pela convivência, pelas conversas, pelas dificuldades, pelos acertos e realizações. Muito obrigado por fazerem parte da minha vida!

E, também agradeço à banca, o tempo dedicado e a disponibilidade para ler este memorial!

## SUMÁRIO

1. INFORMAÇÕES PESSOAIS
  - 1.1 Dados Pessoais
  - 1.2 Trajetória de vida
  
2. FORMAÇÃO ACADÊMICA E ATIVIDADE PROFISSIONAL
  - 2.1 Trajetória acadêmico-profissional
  - 2.2 Formação acadêmica
  - 2.3 Atividade profissional
  
3. ATIVIDADES DE ENSINO
  - 3.1 Ensino de Graduação
  - 3.2 Ensino de Pós-Graduação
  - 3.3 Orientações de estágio
  - 3.4 Projetos finais de curso
  
4. ATIVIDADES EM PESQUISA E EXTENSÃO
  - 4.1 Linhas de Pesquisa
  - 4.2 Projetos desenvolvidos e em desenvolvimento
  - 4.3 Grupos de Pesquisa
  
5. ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO
  - 5.1 Teses de Doutorado: Orientações
  - 5.2 Teses de Doutorado: Co-orientações
  - 5.3 Dissertações de Mestrado: Orientações
  - 5.4 Dissertações de Mestrado: Co-orientações
  - 5.5 Orientações de Monografia de Especialização
  - 5.6 Orientações de Iniciação Científica
  - 5.7 Orientações de Monitoria
  - 5.8 Orientações de Outra Natureza
  - 5.9 Supervisão de Pós-doutorado
  - 5.10 Orientações Em Andamento
  
6. ATIVIDADES PROFISSIONAIS
  - 6.1 Atividades administrativas
  - 6.2 Participação em Bancas de Mestrado
  - 6.3 Participação em Bancas de Doutorado
  - 6.4 Participação em Bancas de Exame de Qualificação
  - 6.5 Artigos Completos Publicados em Periódicos
  - 6.6 Capítulos de Livros e Livros Organizados
  - 6.7 Desenvolvimento de software
  - 6.8 Publicação de Trabalhos Completos em Anais de Eventos
  - 6.9 Trabalhos Publicados em Anais de Eventos - Resumos
  - 6.10 Apresentação de Trabalhos e Palestras
  - 6.11 Organização de Eventos, Premiações e Outras Atividades

Informações suprimidas em decorrência da Lei  
Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)  
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

## 1.2 Trajetória de vida

Nasci como filha mais velha em uma família de quatro irmãos. Meus pais, desde pequena me ensinaram o valor do estudo, da leitura, da busca incessante pelo conhecimento e da importância de conhecer outras línguas e outras culturas para desenvolver o respeito pelas pessoas e suas diferenças.

Minha mãe, Zuleika, formada em assistência social e técnica em planejamento pelo BADEP, Banco de Desenvolvimento do Estado do Paraná, professora da PUC-PR, foi atuante profissionalmente até 1986. Conhece como ninguém as necessidades do povo paranaense desde a década de cinquenta, quando seu trabalho ajudou em várias propostas de desenvolvimento do nosso Estado. Um exemplo de mulher, mãe, profissional, engajada nas causas sociais e de desenvolvimento do Estado através do desenvolvimento de seus cidadãos.

Meu pai, Odolar, formado na UFPR em Direito, turma de 1955. Coursou também o curso de Filosofia. Foi professor do Estado, diretor do Colégio Pedro Macedo e advogado dedicado com um senso de justiça que todos que o conheceram sempre o admiraram. Como bom descendente de avó inglesa, todos os filhos deviam aprender o inglês britânico, antes de qualquer outra língua. Um exemplo de homem, pai e profissional, engajado no direito da justiça para todos com serenidade e celeridade.

Meu irmão, Tomás, formado em Economia pela FAE e pós-graduado pela UNICAMP, com estágios e trabalhos em Oxford e Milão. Tem um espírito perspicaz e atento, pela sua competência e dedicação, trabalha no governo de São Paulo há mais de 25 anos, atualmente atua na secretaria da Fazenda do Estado.

Meu irmão, Josuê, formado em Medicina pela UFPR e pós-graduado pela UNICAMP em Engenharia Elétrica, é o mais cientista da família, foi professor da PUC, atualmente professor da UEPG. Sua luta diária é para melhorar a vida das pessoas com ações de empreendedorismo no desenvolvimento de equipamentos e sistemas na área da saúde.

Minha irmã, Suzete, formada em letras pela UFPR e administração pela FAE, pós-graduada pela UFPR, com estágio sanduíche na França, atualmente professora da UFPR, foi também diretora da nossa editora. Pessoa dedicada ao ensino da língua, como meio das pessoas interagirem e evoluírem, de maneira dinâmica e investigativa.

Após minha infância em Palmeira, na busca de melhores escolas para os filhos, nos mudamos para Curitiba. Estudei nove anos, até o primeiro ano do ensino médio no Colégio Nossa Senhora de Lourdes, chamado colégio Cajuru. Quando me convenci que minha opção era para áreas mais técnicas, estudei dois anos no Colégio Medianeira. Entrei na UFPR em 1976 como graduanda do curso de Engenharia Química.

Meu marido, Sergio, é professor titular aposentado da UFPR, foi pró-reitor de Pesquisa e Pós-Graduação, atuou na graduação em Engenharia Civil. Atualmente está vinculado aos Programas de Pós-graduação em Métodos Numéricos e Engenharia de Construção Civil, trabalhando com tecnologia de informação e comunicação e computação gráfica na engenharia, e é meu companheiro nos desafios acadêmicos e de vida.

Temos duas filhas e um neto, a quem dedico este memorial. Nossa filha Taís, formada em Direito pela UFPR, atualmente é juíza estadual, trabalhou em várias cidades do Estado e atualmente trabalha na vara da violência contra a mulher em Curitiba. Nossa filha Naomi, formada em arquitetura também pela UFPR, com Pós-Graduação pela

FGV, atua na área de planejamento urbano de várias cidades do Estado e do País. Ambas são profissionais dedicadas, sérias, competentes e nosso orgulho. Nosso neto, Vítor Odolar, doçura de menino e renovação de vida.

## **2. FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

### **2.1 Trajetória acadêmico-profissional**

Após minha formação em Engenharia Química em 24 de janeiro de 1981, trabalhei durante três anos nas Indústrias Todeschini no setor de controle de qualidade e produção. Neste período, vivenciei o dia a dia de chão de fábrica de uma indústria de alimentos e suas particularidades.

De 1984 a 1986 morei no Rio de Janeiro, onde meu marido foi cursar o seu doutorado. Com uma filha pequena, não voltei ao trabalho, no entanto, cursei algumas disciplinas como ouvinte na Engenharia de Produção na PUC do Rio. Pretendia ao voltar para Curitiba reiniciar minha vida profissional, portanto me dedicava a estudar assuntos da minha profissão que ainda achava falhos na minha formação e aos poucos acostumei a me disciplinar e me atualizar como autodidata.

Ao regressar a Curitiba entrei no mestrado, recém-criado, de Tecnologia de Alimentos. Conheci vários professores que me motivaram a entrar na vida acadêmica e fiz grandes amizades que perduram até hoje. Durante meu mestrado, prestei concurso para professora na UFPR e fui aprovada em primeiro lugar. Neste período nasceu minha segunda filha e iniciei minha vida acadêmica na Engenharia Química.

Inicialmente, lecionava a disciplina de Química Geral e Aplicada para todas as outras engenharias: civil, mecânica, cartográfica e elétrica. Quando o colegiado de engenharia elétrica propôs uma mudança na disciplina para ciência dos materiais, fiz um curso de especialização no Lactec e, daí em diante, assumi por quatro semestres a disciplina para o curso de Engenharia Elétrica. Durante este período, estava sempre envolvida nas questões de engenharia química e a convite do prof. Nei Hansen de Almeida comecei a ajudar nas disciplinas de operações unitárias. Em 1991 iniciei minhas atividades didáticas para a EQ, lecionando várias disciplinas.

Em 1993, tamanho era meu envolvimento com o curso, que fui eleita vice-coordenadora. Nesta época sugeriram os ENBEQs (Encontro Brasileiro sobre o Ensino de Engenharia Química) e um grupo de professores do departamento tinha como meta fazer com que o curso da UFPR estivesse entre os melhores do país. Atuei de maneira intensiva em todos estes encontros e isto se refletiu nas reformas e ajustes curriculares que foram implantados na minha gestão como coordenadora de 1995 a 1997. Esta experiência foi gratificante, pois atingimos o que pretendíamos, conseguimos colocar o curso de EQ da UFPR entre os 10 melhores do país e nas avaliações do MEC, via PROVÃO, conseguimos por vários anos os conceitos máximos. Felizmente, com o esforço de todos, permanecemos entre os 10 melhores do país, até hoje.

O departamento e a coordenação viviam uma renovação profunda, estava chegando a hora de continuar minha formação seguindo para o doutorado. Tive a felicidade de conhecer a Profa. Maria Regina Wolf Maciel da UNICAMP, que me aceitou como orientada em processos de separação. Consegui bolsa da CAPES e terminei o doutorado no prazo. Pude durante este período apresentar trabalhos no país e no exterior. Agradeço neste período a ajuda dos colegas, tanto em substituição nas atividades acadêmicas quanto nas discussões técnicas e de modelagem matemática, Regina, Gontarski, Oscar, Luiz Fernando e Eduardo Cosseli.

Ao regressar em 2002 para a UFPR, voltei a submeter projetos para montar um laboratório e consolidar uma linha de pesquisa. Antes do doutorado trabalhava com pirólise do beta-*pineno*, produto de fundo da destilação da terebintina, extraída da resinação do *Pinus elliotti*.

No entanto, mudei um pouco o foco por um ano, pois em setembro de 2002, na cidade de Natal, durante o XIV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, o DEQ aceitou organizar em Curitiba o maior congresso nacional da área. O prof. Luiz Fernando de Lima Luz Jr. foi o presidente, prof. Marcelino Gimenes da UEM, o vice-presidente e eu assumi o cargo de coordenação geral. Tivemos ainda o prazer de contar com o prof. Martin Aznar da UNICAMP como presidente do evento paralelo CBTERMO (Congresso Brasileiro de Termodinâmica Aplicada). Graças ao empenho dos docentes e discentes da UFPR e dos docentes da UEM, acredito que o XV COBEQ foi um marco para a ABEQ tanto no número de participantes, quanto na qualidade das palestras, na organização e gestão.

Em todas as pesquisas que me envolvi, sempre procurei pensar na aplicação e de alguma forma melhorar a vida das pessoas envolvidas. Com este pensamento em mente, tive a oportunidade de trabalhar junto com o prof. Cícero Deschamps da Agronomia no projeto intitulado “Apoio tecnológico para desenvolvimento sócio-econômico da comunidade produtora de camomila de Mandirituba”, em 2004 - Projeto de extensão – PROEC.

Tive a oportunidade de participar como professora e orientadora de monografias no Programa de Recursos Humanos junto a ANP/MCT para o Setor de Petróleo e Gás, PRH-24, até praticamente o encerramento deste projeto em 2015. Motivada por esta atuação na área de petróleo, comecei a trabalhar com emulsões e asfaltenos. Com a ajuda da profa. Regina Weinschutz organizamos um curso de extensão sobre emulsões e o primeiro encontro paranaense sobre emulsões.

Além dos temas na área de separações e emulsões, na pós-graduação em alimentos e na pós-graduação em engenharia química, trabalhei com projetos nacionais e internacionais, respectivamente com o CENPES e a Universidade de Trondheim da Noruega, na área de emulsões de petróleo e asfaltenos.

Na pós-graduação em Engenharia de Alimentos trabalho há 14 anos, 5 anos atuei como vice-coordenadora e 4 como coordenadora. Neste período pude participar dos projetos: Pró-Equipamentos da CAPES, Pró-Engenharias-2009 e Projeto Reuni, Programa de Reestruturação das Universidades Federais. Com apoio da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, da Pró-Reitoria de Graduação e de outros programas de pós, conseguimos a aquisição de equipamentos, melhoria do espaço físico e implementação de novas bolsas de mestrado e doutorado. Com esses projetos e com o envolvimento de docentes e discentes, conseguimos mudar o enfoque da pós-graduação em Tecnologia de Alimentos, mudando inclusive o nome do programa e sua estrutura. Aprovamos em 2012 a mudança para Engenharia de Alimentos e alcançamos o conceito 5 em 2016.

Outra atividade que sempre procurei durante estes anos, foi a internacionalização do nosso curso e dos nossos alunos. O primeiro incentivo para os alunos saírem para intercâmbio internacional foi durante minha coordenação na graduação em EQ, no ano de 1997 com o Programa Intercampus entre a UFPR e universidades da Espanha. Com apoio da PROGRAD e PRPPG enviamos 16 alunos, dos dois últimos anos do curso, para várias universidades espanholas no período de janeiro a abril. A agência



Espanhola de Cooperação Ibero-Americana (AECI) e o Instituto de Cooperação Ibero-Americana (ICI) cobriam o seguro internacional de saúde dos estudantes selecionados. As universidades espanholas proporcionaram alojamento e alimentação nos dias letivos. As despesas de viagem, passagens e gastos complementares eram de responsabilidade do aluno selecionado.

A partir de 2007 participei como representante do curso de Engenharia Química no projeto CAPES/BRAFAGRI com a Instituto ISARA de Lyon. No total foram 13 alunos que passaram de 6 meses a um ano na França. Além deste intercâmbio, conseguimos enviar 5 alunos para Universidade KIT (Karlsruhe) na Alemanha com bolsas do governo alemão. Quando surgiu o Ciências sem Fronteiras, participei como integrante da comissão de seleção de alunos do Setor de Tecnologia e primamos pelo envio de bons alunos para universidades européias e americanas.

Após visitas às universidades e institutos desde 1997, como por exemplo, Imperial College, Bath University, Isara de Lyon, INRA de Avignon, Universidade de Áquila, Karlsruhe University e Trondheim University, entre outras, a vontade de uma experiência internacional era muito grande. Portanto, em 2014, com apoio do meu departamento e da família, sai para o pós-doutorado no Chemical Engineering and Biochemical Department na Universidade de Berkeley na Califórnia. Tive um ano de experiência profícua de conhecimentos e de vida. Agradeço ao Prof. Klayton Radke e ao Prof. John M. Prausnitz pela oportunidade.

Atualmente, mantenho minha bolsa do CNPQ iniciada em 2013, continuo com as disciplinas na graduação e pós-graduação, projetos de pesquisa e orientação de alunos da graduação e pós-graduação.

A seguir, coloco, de maneira resumida minhas atividades durante este período na Universidade Federal do Paraná e espero fazer jus ao título ora almejado.

## 2.2 Formação acadêmica:

1980 Graduação em Engenharia Química – UFPR

1991 Mestrado em Tecnologia de Alimentos – UFPR

Título da dissertação: **Efeitos das condições operacionais e da adição de ácidos no índice de solubilidade em água de “grits” de milho extrusado.**

Orientador: Prof. Hilmar Adelbert Johan Fugmann

Bolsista: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.

2002 Doutorado em Engenharia Química - Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP.

Título da tese: **Desenvolvimento de um sistema para simulação para simulação e otimização do processo de adsorção para avaliação da separação de misturas líquidas.**

Orientadora: Profa. Maria Regina Wolf Maciel

Bolsista: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.

2014 – 2015 Pós-doutorado

University of California, Berkeley, UCB, Estados Unidos

Orientador: Prof. Clayton Radke

Bolsista: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Áreas do conhecimento: separação por membranas.

## 2.3 Atividade Profissional

1981 - 1984 Indústrias Todeschini S.A. – ITSA - Enquadramento funcional: ENGENHEIRA QUÍMICA, Carga horária: 40 horas semanais

### **3. ATIVIDADES DE ENSINO**

Início da carreira na UFPR em outubro de 1988, como professora auxiliar, regime de dedicação exclusiva, carga horária 40 horas semanais.

#### **3.1 Ensino de Graduação**

1988 - 1990 Química Geral e Aplicada para os cursos de engenharia civil, engenharia mecânica e engenharia elétrica

1990 - 1993 Ciência dos Materiais para Engenharia Elétrica para graduação em Engenharia Elétrica

1991 - 2018 Disciplinas ministradas no curso de Engenharia Química:

- Fenômenos de Transporte Experimental I
- Integração II
- Integração V
- Laboratório de Engenharia Química II
- Tecnologia Química Orgânica
- Operações Unitárias III
- Operações Unitárias VI
- Processos e separação por membranas
- Termodinâmica II
- Processamento de Nafta e Gás
- Projetos da Indústria Química II

#### **3.2 Ensino de Pós-Graduação**

A partir de 2006, ao ingressar na Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos, que depois passou a chamar de Engenharia de Alimentos, as seguintes disciplinas foram ministradas:

- Processos de Separação na Indústria de Alimentos
- Operações Unitárias na indústria de Alimentos
- Seminários
- Estudos Dirigidos – Simulação de processos na indústria de alimentos

No período de 2011 a 2016 participei da Pós-graduação em Engenharia Química, como professora permanente. As seguintes disciplinas foram ministradas:

- Tópicos Especiais em Engenharia Química I – Processo de Separação com Membranas;
- Processos Multifásicos

### **3.3 Orientações de estágio**

#### Estágio Supervisionado e Integrado

Nestes últimos 30 anos, na UFPR, orientei por volta de 50 alunos, no estágio supervisionado e integrado, de caráter obrigatório no curso, nas mais diferentes indústrias e área de trabalho. Foram oportunidades sem par para discutir a formação do engenheiro químico, a visão do curso pela indústria, o perfil de profissional esperado e as dificuldades do aluno no mercado de trabalho.

Nas seguintes indústrias foram desenvolvidas as orientações:

Petrosix (Petrobrás) em São Mateus do Sul, PR  
Petrobrás S.A. - Refinaria Presidente Getúlio Vargas, Araucária-PR  
Weg Tintas, Guaramirim-SC  
Mondeléz International, Curitiba-PR  
Bungue Fertilizantes, Ponta Grossa-PR  
IMCOPA, Araucária-PR  
Boticário, São José dos Pinhais-PR  
Cimentos Itambé, Balsa Nova-PR  
Empresa Massisa, Ponta Grossa-PR  
Votorantim Cimentos, Curitiba-PR  
Britanite, Quatro Barras-PR  
Duas Rodas, Jaraguá do Sul-SC  
Essencis, Curitiba, PR  
Hilê Indústrias de Alimentos, SC  
Cooperativa Agroindustrial Alfa  
Incepa Porcelanas, Campo Largo-PR  
Nutrimental, São José dos Pinhais-PR  
Ultrafértil, Araucária-PR

### **3.4 Projetos final de curso**

Participei com orientações e como membro de bancas de avaliação, dos seguintes projetos de final de curso de graduação:

Produção de Acetileno Verde, 2017, Alunos: Bruno Eckwert Demantova, Diogo Cesar Fattori, Fernanda Irma Kuhn, Sarita Lopes D'Avila;

Produção de ácido fumárico, 2017, Alunos: Henrique Yoshiaki Nichioka Tatiana Mayumi Kawamura William Souza dos Santos Felipe Martini Pantaleão;

Produção de Alfa amilase, 2017, Alunos: Eduardo Augusto Fontana de Oliveira Caio Augusto Bandeira Levek Thaís Fernanda Slivinski Thales Schmitt Kovara;

Produção de meta-diisopropilbenzeno, 2017, Alunos: Jorge Keiji Rodrigues Uemura Arthur Predebon William Cesar de Souza P Machado Leandro Shin Ichi dos Santos;

Produção de Xilitol por Rota Fermentativa, 2017, Alunos: Felipe Gomes Camacho Joice Taira Luis Fernando dos Santos William de Melo;

Produção de açúcar refinado a partir de cana de açúcar, 2011, Alunos Maristela Alves Ferreira, Rodrigo Malanski e Tiago Effting

Participação em banca de Rhayla Gomes Meneguim. Análises reológicas de géis ágar/galactomanana visando aplicação em meios de micropropagação vegetal, 2009, Graduação em Ciências Biológicas, UFPR.

## **4. ATIVIDADES EM PESQUISA, EXTENSÃO E DIFUSÃO DE CONHECIMENTO**

### **4.1 Linhas de pesquisa:**

#### **1. Estudo de Emulsões na Indústria de Alimentos**

Objetivos: Estudar a formação, estabilidade e reologia das emulsões formadas na indústria de Alimentos

#### **2. Estudo de Emulsões na indústria Petrolífera**

Objetivos: Estudar mecanismos e fatores de quebra e estabilidade de emulsões na indústria de petróleo.

#### **3. Estudo de obtenção e propriedades reológicas da pectina da maçã e casca de maracujá**

Objetivos: Estudar processos de extração, caracterização e propriedades reológicas das pectinas de maçã e maracujá.

#### **4. Misturas terpênicas e óleos essenciais, identificação, separação e desenvolvimento de processo para obtenção de derivados**

Objetivos: A partir de produtos naturais estudar a extração de óleos essenciais, a sua identificação e quantificação. Estudar possíveis aplicações dos constituintes majoritários e sua purificação.

#### **5. Separação de misturas por adsorção, destilação e membranas**

Objetivos: Estudar as operações de separação e suas aplicações práticas na área de alimentos, química fina e petróleo.

### **4.2 Projetos desenvolvidos e em desenvolvimento**

:

2014 - 2018 Improved Mechanisms of Asphaltene Deposition, Precipitation and Fouling to Minimize Irregularities in Production and Transport.

Descrição: The main objective is to create knowledge and understanding needed for reliable assessments of precipitation/deposition risks during oil production and transport. The main hypothesis is that this can be achieved by taking into account the polydispersity in asphaltene functionality, specifically its impact on association in solution and on adsorption onto pipe walls (flow assurance). The project will combine small scale tests (solubility, adsorption) with modelling and flow loop tests. Hence, we cover the chain from self-association/aggregation and deposition/precipitation to plug formation. This represents an important mitigation/remediation strategy. An important part of the program will be to develop new environmentally friendly and cost-efficient chemical inhibitors together with chemical vendors supporting the program.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (responsável UFPR); Johan Sloblom (Responsável NTNU); Sebastien Simon; Carlos Itsuo Yamamoto; Alexandre Ferreira Santos; Zhenghe Xu (Alberta Canadá); Jean-Luc Daridon (Pau França), Sebastien Simon; Vince Wallwork.

Financiador(es): Research Council of Norway-RCN - NTNU

2013 - Atual Recuperação de compostos por processo de separação com membranas

Descrição: A busca por processos sustentáveis, tanto com uso racional da água, quanto com eficiência energética, motiva o estudo dos processos de separação por membranas. Na área de alimentos, em especial, a vantagem de operação em baixas temperaturas, o uso de sistemas compactos e de fácil aumento de escala, tornam estes processos motivos de estudo e pesquisa. As operações com membranas que são estudadas - microfiltração, ultrafiltração, pervaporação e destilação com membranas.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); da Silva, Vítor R.; Hamerski, Fabiane; Gimenes, M.L.; Isabel Boger Bubans Gerke; Raquel Rosseto; Danielli Alessandra Reino Olegário da Silva; Aline Argenta; Fillemon Edillyn da Silva Bambirra Alves; Klayton Marcel Prestes Alves

Financiador(es): Fundação Araucária-ARAUCARIA

2012 - 2016 Estudo do processo de extrusão para obtenção de subprodutos do pinhão

Descrição: Estudos de caracterização das farinhas do pinhão e do processo de extrusão para obtenção de snacks

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); M.E.B.Z. Guidolin; Jay-lin Janeé; MOTTIN DEMIATE, IVO

2010 - 2014 Recuperação e purificação da Sericina para desenvolvimento de processos e produtos

Descrição: A sericina é uma proteína natural produzida pelo bicho da seda Bombyx mori, que ao confeccionar o seu casulo a excreta juntamente com a proteína fibroína (comumente designada como o fio da seda). Devido às características de composição e de morfologia, deve-se buscar um uso mais nobre para esta proteína, em função da composição de aminoácidos e também da massa molar, do que apenas um resíduo do processo de obtenção da seda. A busca por melhorias no processo de extração, recuperação e purificação da sericina permitem a preservação da cadeia e uma utilização mais abrangente da sericina.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Marcelino Luis Gimenes

Financiador(es): Fundação Araucária-ARAUCARIA

2010 - Atual Formação, caracterização, estabilidade e inversão de emulsões

Descrição: Este projeto tem como objetivo a investigação dos fatores que influem na formação, características, estabilidade e inversão de emulsões,

microemulsões e emulsões múltiplas formadas em diferentes situações de processos industriais. Pretende-se estudar as características reológicas, termodinâmicas e físico-químicas das emulsões formadas que possam explicar os seus efeitos nos sistemas de bombeamento, transporte, armazenamento e qualidade de produtos.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Regina Weinschutz; Moacir Kaminski; Carlos Itsuo Yamamoto; Charles I. Windson Haminiuk; Lilian C. Cocco; Marcos Mafra; Marlene Bampi; Michele Mesomo; Marcos Corazza; Fernanda de Castilhos

Financiador(es): Centro de Pesquisa e Desenvolvimento Leopoldo Américo Miguêz de Mello-CENPES

2008 - Atual Estudo do processo de separação de misturas líquidas por adsorção

Descrição: Estudar as variáveis do processo em banho finito e coluna de leito fixo para separação de componentes na indústria de alimentos e de compostos de enxofre do óleo diesel.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Carlos Itsuo Yamamoto; Lilian C. Cocco; Marcus Rogério Mafra; Luciana Igarashi Mafra; Anderson Marcos Dias Canteli

2007 - 2011 Estudo das Características e Propriedades do amido extraído da Polpa de Banana Verde

Descrição: Este projeto envolve duas grandes áreas: o estudo da polpa de banana verde para aplicações em alimentos processados e o estudo do amido, principal constituinte desta polpa.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Dayane Rosalyn Izidoro; Alessandra Gonçalves Pauka

2007 - 2013 Estudo de Processo de Extração por Microondas na Área de Alimentos

Descrição: O projeto estuda o processo de extração de óleos de plantas aromáticas e condimentares e as possíveis aplicações dos produtos obtidos.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); ; Juarez Sousa de Oliveira; Cícero Deschamps

2007 - Atual Estudo dos processos de separação na indústria de alimentos

Descrição: Este projeto irá estudar as operações de separação na industrialização de alimentos. Inicialmente será estudado o processo de microfiltração tangencial em misturas hipotéticas. Será instalada uma unidade de microfiltração com membranas cerâmicas, tanque de alimentação com banho de aquecimento, controle de pressão e medidas de vazão. Os parâmetros que



serão estudados são: temperatura, concentrações e pressão transmembrana. Após esta etapa da microfiltração outros processos que serão estudados: ultrafiltração e pervaporação.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Vitor Renan da Silva; Marcos Corazza; Fernanda de Castilhos; Thiago André Weschenfelder

2005 - 2007 Estudo de estabilidade de emulsões na indústria de alimentos e de petróleo

Descrição: Este projeto envolve vários trabalhos com emulsões nos níveis de graduação, mestrado e doutorado. As emulsões são estudadas na área de alimentos e na indústria de petróleo. Estuda-se a reologia das emulsões formadas, a estabilidade e mecanismos de quebra. Existe também uma linha de trabalhos que envolve a extração e outra que trabalha com tensoativos comerciais.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer (Responsável); Regina Weinschutz; Maria Rita Sierakowski

2004 - 2006 AGROMETAS E ÓLEOS ESSENCIAIS

Descrição: A primeira parte deste projeto foi aprovado no - Edital MCT/MESA/CNPq/CT - Agronegócio 01/2003 - Projeto integrado para o monitoramento dos níveis de resíduos de agrotóxicos e metais pesados em espécies vegetais aromáticas e condimentares. Em continuidade a este projeto foi mantida a parceria com o Departamento de Fitotecnia do Setor de Agrárias para estudos com óleos essenciais de plantas aromáticas e condimentares.

Integrantes: Agnes de Paula Scheer; Regina Weinschutz; Cícero Deschamps (Responsável); Carlos Itsuo Yamamoto; Ariene Costa Prado Yoshiyasu; Emiliana Borges; Marcus Vinicius Pereira; Daniel de Abreu Rocco; Eduardo Hasegawa; Pâmela Pantambani; Dejair Dietrich Piekarski; Lilian C. Cocco; Elizabete Jakiemiu

Financiador(es): Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos-CEPPA, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq, Universidade Federal do Paraná-UFPR

04/2004 - 04/2007 **Extensão Universitária**, Coordenação de Projeto de Extensão Universitária intitulado: Apoio Tecnológico para a Comunidade Produtora de Camomila Mandirituba – Projeto AGROMETAS/CNPq.

### **4.3 Grupos de Pesquisa**

Estudos de Emulsões na Indústria Química - EMULTEC

Instituição: UFPR

Líderes: Agnes de Paula Scheer e Regina Weinschutz

Área: Engenharia Química

Grupo de Pesquisa e Desenvolvimento em Processos Químicos - GPQ

Instituição: UFPR

Líderes: Carlos Itsuo Yamamoto e Luiz Fernando de Lima Luz Junior

Área: Engenharia Química

Conservação, Valoração e Processamento de Espécies Florestais

Instituição: EMBRAPA

Líder: Rossana Catie Bueno de Godoy

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos.

## 5. ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO

### 5.1 Teses de Doutorado: Orientações

5.1.1 Anderson Marcos Dias Canteli. **Adsorção de corante por um bioissorvente obtido do casulo do bicho-da-seda (*Bombyx mori*): experimentos e modelagem.** 2018. Tese (PPGEAL).

5.1.2 Manoela Estefânea Boff Zortéa Guidolin. **Caracterização da estrutura fina do amido de sementes de *Araucaria angustifolia* (Bertoloni) Otto Kuntze (Pinhão) e produção de extrusados.** 2016. Tese (PPGEAL).

5.1.3 Luana Carolina Bosmuler Züge. **Extração e caracterização da polpa e do óleo de abacate (*Persea americana*) visando a obtenção de fosfolipídeos para uso em emulsões.** 2015. Tese (PPGEAL).

5.1.4 Thiago André Weschenfelder. **Recuperação de Aromas do Café solúvel pelo processo de Pervaporação.** 2015. Tese (PPGEAL).

5.1.5 Érika de Castro Vasques. **Adsorção do corante amarelo crepúsculo (Sunset Yellow ins 110) presente em efluente da indústria de refrigerante: estudo em batelada e coluna de leito fixo.** . 2014. Tese (PPGEAL).

5.1.6 Michele Cristiane Mesomo. **Obtenção de extrato de gengibre com CO<sub>2</sub> supercrítico e propano comprimido: cinética de extração e atividade biológica.** 2013. Tese (PPGEAL)

5.1.7 Vitor Renan da Silva. **Obtenção e Análise da Sericina de Alta massa molar mediante extração aquosa e ultrafiltração e avaliação do seu potencial bioissorvivo.** 2013. Tese (PPGEAL).

5.1.8 Dayane Rosalyn Izidoro. **Influência do pré-tratamento com Ultra-som e da secagem nas propriedades químicas, físicas e funcionais do amido de Banana Verde.** 2011. Tese (PPGEAL).

5.1.9 Maria Helene Giovanetti Canteri. **Caracterização comparativa entre pectinas extraídas do pericarpo de maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*).** 2010. Tese (PPGEAL).

### 5.2 Teses de Doutorado: Co-orientações

5.2.1 Rúbia Martignago Mariath. **Análise do processo de agregação dos asfaltenos e suas frações e aplicação de inibidores para controle de precipitação.** 2017. Tese (Engenharia e Ciência dos Materiais - PIPE)

5.2.2 Marlene Gomes Pereira. **Caracterização do óleo de sementes de maracujá doce (*Passiflora alata* Curtis) e de maracujá azedo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) obtido por diferentes métodos de extração.** 2017. Tese (PPGEAL)

5.2.3 Karina Czaikoski. **Cinética, composição química e atividade biológica de extratos de flores de Eupatorium intermedium obtido a partir de CO<sub>2</sub> supercrítico e propano comprimido.** 2014. Tese (PPGEAL).

5.2.4 Patricia Arns Steiner. **Remoção de nitrogênio amoniacal de lixiviado de aterro sanitário por processo de adsorção em vermiculita expandida e em zeólita.** 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Recursos Hídricos e Ambiental)

5.2.5 André Romualdo Lopes. **Estudo da aplicação de carvão ativado modificado com metais de transição para adsorção de compostos sulfurados do diesel.** 2011. Tese (Engenharia e Ciência dos Materiais - PIPE)

### **5.3 Dissertações de Mestrado: Orientações**

5.3.1 Klayton Marcel Prestes Alves. **Estudo da recuperação de aromas e desalcoolização de cerveja tipo pilsen pelo processo de pervaporação.** 2018. Dissertação (PPGEAL)

5.3.2 Priscila Horácio. **Aplicação de simulação na destilação sob vácuo de cerveja sem álcool com retenção de aroma.** 2018. Dissertação (PPGEAL)

5.3.3 Raquel Rosseto. **Recuperação do Aroma de Sucos Varietais de maçã, pelo processo de Pervaporação.** 2017. Dissertação (PPGEAL)

5.3.4 Sarah Vitorino Estevam Dias. **Formação, caracterização e estabilidade de emulsões múltiplas A1/O/A2 com óleo de abacate.** 2016. Dissertação (PPGEAL)

5.3.5 Paola Maria Lopes da Silva. **Produção de pães de forma com enzimas amilolíticas: alfa-amilase fúngica e alfa-amilase maltogênica.** 2016. Dissertação (PPGEAL)

5.3.6 Moema Ritter Cruz. **Estudo da Influência da Cultivar de Cevada na Determinação da Umidade de Equilíbrio.** 2015. Dissertação (PPGEQ).

5.3.7 Emanuele Elisa Hernandez. **Estudo da pervaporação de soluções diluídas de compostos voláteis do aroma do café: benzaldeído e ácido acético.** 2015. Dissertação (PPGEAL)

5.3.8 Priscila Tiemi Higuti do Nascimento. **Estudo do fracionamento de asfaltenos por adsorção em partículas de sílica.** 2015. Dissertação (PPGEQ).

5.3.9 Mário José de Andrade Mendes. **Desidratação em Drum Dryer da polpa de banana (*Musa cavendishii*) verde com casca para o desenvolvimento a frio de recheio de fruta forneável.** 2014. Dissertação (PPGEAL).

5.3.10 Luana Carolina Bosmuler Zuge. **Estudo da inversão catastrófica e transicional de emulsões de óleo de soja com diferentes tensoativos.** 2012. Dissertação (PPGEAL).

5.3.11 Marlene Bampi. **Determinação do diâmetro de gotas e teor de água em emulsão empregando espectroscopia NIR.** 2011. Dissertação (PPGTA)

5.3.12 Priscila Schultz Muller. **Microencapsulação de óleo essencial de laranja.** 2011. Dissertação (PPGTA).

5.3.13 Tiemi Umebara. **Microfiltração de caldo de cana: caracterização do caldo permeado e retentado**. 2010. Dissertação (PPGTA)

5.3.14 Vítor Renan da Silva. **Microfiltração Tangencial de Soluções Aquosas de Pectina utilizando Membranas cerâmicas**. 2009. Dissertação (PPGTA).

5.3.15 Elizabete Aparecida Ruzza Jakiemiu. **Uma contribuição ao estudo do óleo essencial e do extrato de tomilho (*Thymus vulgaris* L.)**. 2008. Dissertação (PPGTA).

5.3.16 Dayane Rosalyn Izidoro. **Influência da polpa de banana (*Musa cavendishii*) verde no comportamento reológico, sensorial e físico-químico de emulsão**. 2007. Dissertação (PPGTA).

#### **5.4 Dissertações de Mestrado: Co-orientações**

5.4.1 Manuel Alejandro Blancas Giles. **Estudo de tensiometria das subfrações de asfaltenos de petróleo brasileiro e norueguês**. 2018. Dissertação (PPGEQ).

5.4.2 Fillemon Edillyn da Silva Bambirra Alves. **Hidrolisado enzimático de farinha de sangue de frango: condições de processo, propriedades físico-químicas, antioxidantes e funcionais**. 2018. Dissertação (PPGEAL).

5.4.3 Priscila Caroline de Souza Zorzenão. **Efeito das frações de asfaltenos na estabilização de emulsões de petróleo**. 2015. Dissertação (PPGEQ).

5.4.4 Isabel Boger Bubans Gerke. **Processo de separação por membranas e erva mate**. 2014. Dissertação (PPGEAL)

5.4.5 Larissa Maria Pereira. **Modelagem termodinamica de equilibrio de fases de sistemas CO<sub>2</sub> + álcoois**. 2013. Dissertação (PPGEQ).

5.4.6 Bruno Paulin. **Balanco populacional aplicado ao estudo da desemulsificação de Petróleo e água em separador gravitacional**. 2012. Dissertação (PPGEQ).

5.4.6 Diana Regassi Zuim. **Estudo da Adsorção na recuperação de componentes do Aroma de Café perdidos durante o processo de Produção do Café Solúvel**. 2010. Dissertação (PPGTA).

5.4.7 Troner Assenheimer de Souza. **Inversão de Emulsões de Petróleo usando Partículas Sólidas**. 2009. Dissertação (PPGEQ).

5.4.8 Vânia de Cássia da Fonseca. **Elaboração de molho para salada com soro de queijo minas frescal estabilizado por combinações ternárias de alginato de propileno glicol, goma xantana e carboximetilcelulose**. 2008. Dissertação (PPGTA).

5.4.9 Ana Paula da Anunciação Pinho. **Modelagem do Processo de Adsorção Cromatográfica para Estudo da Recuperação e Purificação do Ácido Acrílico produzido a partir da Cana-de-Açúcar**. 2007. Dissertação (Engenharia Química) UNICAMP.

5.4.10 Ana Paula da Silveira Vargas. **O Método dos Elementos Finitos Aplicado em um Problema Não Linear de Adsorção Líquida Monocomponente**. 2002. Dissertação

## 5.5 Orientações de Monografia de Especialização

Os alunos orientados foram da graduação em Engenharia Química e eram bolsistas do Programa de Recursos Humanos da ANP para o Setor de Petróleo e Gás. As monografias foram orientadas no Programa Interdisciplinar em Engenharia de Petróleo e Gás Natural PRH-24 ANP/MCT da UFPR.

5.5.1 Ezequiel de Souza Freire Orlandi. **Aspectos de garantia de vazão: Emulsões e depósitos de naftenato de cálcio**. 2014. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24). Atualmente:

5.5.2 Luiz Roberto de Souza Júnior. **Inversão transicional de emulsões formadas a partir de petróleo e água de produção**. 2014. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.3 Aliny Thereza Borges. **Estudo da influência da água nas emulsões de petróleo**. 2011. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.4 Cristyan Robert Soares. **Estudo da influência de sólidos dissolvidos em emulsões de Petróleo**. 2008. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.5 Luciano Robassa Guelfi. **Estudo de Adsorção para purificação e separação de misturas na indústria Petrolífera**. 2006. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.6 Patrícia Ilda. **Estudo de Emulsões de petróleo e água do mar**. 2006. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.7 Natiely Costa. **Tratamento Físico e Químico da Nafta do Xisto**. 2006. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

5.5.8 Braúlio Augusto Breidenbach Pupim. **Estudo da Adsorção no Refino do Petróleo**. 2004. Monografia (Engenharia de Petróleo e Gás Natural – PRH-24).

## 5.6 Orientações de Iniciação Científica

5.6.1 Matheus Lavado dos Santos. **Recuperação das proteínas presentes no soro de leite por meio do processo de separação com membranas**. 2018. IC em desenvolvimento tecnológico e inovação (Engenharia Química).

5.6.2 Marco Antônio Comerlato. **Hidrólise e ultrafiltração de farinha de sangue de frango**. 2018. Iniciação Científica CNPq (Engenharia Química).

5.6.3 Henrique Nichioka. **Estudo de obtenção das frações de asfaltenos**. 2014. Iniciação científica (Engenharia Química).

- 5.6.4 André Stefaniu Costa. **Influência do pH na formação e estabilidade de emulsões de petróleo.** 2014. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.5 Pedro José Sartorelli Lantin. **Pervaporação de aromas de café.** 2014. Iniciação científica – Bolsa Fundação Araucária (Engenharia Química)
- 5.6.6 Jorge Gabriel How. **Estudo da adsorção de enxofre e nitrogênio em diesel.** 2013. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.7 Vinicius Muhe Consentino. **Estudo da influência da concentração de diferentes sais e do tensoativo na formação de emulsão O/A.** 2013. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.8 Philippe Lemes Bittencourt. **Estudo da modelagem de adsorção em simuladores comerciais.** 2013. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.9 Camila Cristina Wan-Dall. **Elaboração de um novo adsorvente industrial a partir das proteínas do casulo do bicho da seda.** 2012. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.10 Ezequiel Orlandi. **Estudo da influência dos sais dissolvidos na água e a formação de emulsões.** 2012. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.11 Marília Costa Petry. **Estudo da Inversão Transicional em emulsões com petróleo leve.** 2012. Iniciação científica – (Engenharia Química)
- 5.6.12 Willian Rodrigues Moreira. **Estudo do processo de extrusão no processamento de pinhão.** 2012. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.13 Luisa Marcal Scolari. **Extração da sericina do casulo do bicho da seda.** 2012. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.14 Jéssica Cristina Consolin. **Estudo da estabilidade de emulsões presente no processo de produção de biodiesel.** 2011. Iniciação científica (PET Engenharia Química)
- 5.6.15 Stefan Luiz Neves Fontanella. **Estudo da pervaporação do aroma do café solúvel.** 2011. Iniciação científica – Fundação Araucária (Engenharia Química)
- 5.6.16 Bruno Bello. **Estudo de Inversão Catastrófica de óleo pesado.** 2011. Iniciação científica Projeto CENPES
- 5.6.17 Luiz Roberto de Souza Júnior. **Estudo de inversão de emulsões com adição de sólidos.** 2011. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.18 Caio Fernandez Cordeiro. **Estudo de inversão transicional de petróleo leve.** 2011. Iniciação científica Projeto CENPES
- 5.6.19 Priscila Tiemi Higuti do Nascimento. **Estudo da formação, estabilidade e inversão de Emulsões.** 2010. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.20 Alessandra Gonçalves Pauka. **Inovação no processo de obtenção do amido da polpa de banana verde pelo uso de ultra-som.** 2009. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.21 Gilvane Bueno da Paixão. **Avaliação da aplicação de óleo essencial de menta e camomila como antioxidantes em alimentos.** 2008. Iniciação científica (Engenharia Química)

- 5.6.22 Alciomar Schuhli Júnior. **Avaliação do óleo essencial de gengibre obtido por extração com microondas.** 2008. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.23 Augusto Marcos da Silva Hofmann. **Estudo de Processo de Extração por Microondas na área de Alimentos.** 2008. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.24 Aliny Thereza Borges. **Estudo do comportamento de processo de clarificação.** 2008. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.25 Leiliane Freitas da Silva. **Influência da água na formação das emulsões de petróleo.** 2007. Iniciação científica, UFPR Programa de Apoio à Iniciação Científica JR.
- 5.6.26 Thiago Roberto Navarro. **Obtenção de uma correlação da viscosidade de emulsões de A/O em função da taxa de cisalhamento, da temperatura e da fração volumétrica de água.** 2007. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.27 Camila Fukuda Gomes. **Viscosidade de Emulsões de água em óleo: variação com o grau API e fração volumétrica da água.** 2007. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.28 Edson Luis Bruel. **Eficiência em colunas usadas nos processos de separação.** 2006. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.29 Dejair Dietrich Piekarski. **Estudo de resíduos de agrotóxicos na cultura de menta.** 2005. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.30 Eduardo Hasegawa. **Monitoramento de metais pesados em espécies vegetais aromáticas e condimentares.** 2005. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.31 Pâmela Coelho Tambani. **Monitoramento e quantificação de resíduos de agrotóxicos na camomila consumida no Estado do Paraná.** 2005. Iniciação científica (Engenharia Química).
- 5.6.32 Daniel de Abreu Rocco. **Projeto Integrado para o monitoramento dos níveis de resíduos de agrotóxicos e metais pesados em espécies vegetais aromáticas e condimentares.** 2004. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.33 Marcus Vinicius Pereira. **Projeto Integrado para o monitoramento dos níveis de resíduos de agrotóxicos e metais pesados em espécies vegetais aromáticas e condimentares.** 2004. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.34 Edson Luis Bruel. **Isomerização Térmica do Beta-Pineno.** 2003. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.35 Erika Yamanishi. **Estudo de viabilidade e simulação do processo de separação por adsorção cromatográfica.** 2000. Iniciação científica (Engenharia Química) - Universidade Estadual de Campinas - co-orientação.
- 5.6.36 Natacha Cheski Lago. **A operação do forno piloto e o uso de catalisadores para obtenção de Mirceno.** 1997. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.37 Claudiane A Wiedmer. **Montagem do sistema em escala piloto para produção de mirceno a partir da Pirólise do beta-pineno.** 1997. Iniciação científica (Engenharia Química)



- 5.6.38 Claudiane de A Wiedmer. **Dimensionamento de forno piloto de pirólise do beta-pineno**. 1996. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.39 Lisângela Zibetti. **O uso de catalisadores de cobre para obtenção de Mirceno**. 1996. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.40 Helena d'Almeida Santos. **Estudo da Cinética da Reação de Pirólise**. 1995. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.41 Renata B Guimarães. **Obtenção de derivados a partir de Mirceno**. 1995. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.42 Cintia C Takada. **Identificação dos produtos de Pirólise e Purificação da Matéria-Prima para obtenção de Mirceno**. 1994. Iniciação científica (Engenharia Química)
- 5.6.43 Cintia Carla Takada. **Estudo da Viabilidade de obtenção do Mirceno a partir do Beta-Pineno**. 1993. Iniciação científica (Engenharia Química)

## 5.7 Orientações de Monitoria

- 5.7.1 Marcos Albuquerque Leonardi. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2018.
- 5.7.2 Julia Cristina Zeni. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2018.
- 5.7.2 Caio Augusto Bandeira Levek. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2017.
- 5.7.3 Germano Brunatto Fonseca Miranda. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2017.
- 5.7.4 Estephanie Escobar. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2017.
- 5.7.5 Luiza Pivatto. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2016.
- 5.7.6 Fillemon Edillyn da Silva Bambirra Alves – Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2016.
- 5.7.7 Gabriel Luiz Lopes Fraga. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2014.
- 5.7.8 Silvia Negrelli. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2013.
- 5.7.9 Jaqueline Moura Naldony. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2013.
- 5.7.10 Rafaela Campos de Souza. Adsorcao de corantes alimenticios. 2012. Orientação de outra natureza (Engenharia Química) - Universidade Federal do Paraná

- 5.7.11 Everton Simões Van Dal. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V. 2012.
- 5.7.12 Ricardo de Paula Assis. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2012.
- 5.7.13 Raquel Rosseto. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2012.
- 5.7.14 Diego Ferreira da Silva. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2012.
- 5.7.15 Daniel Frutos. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.16 Aliny Thereza Borges. Programa de Iniciação à Docência - Monitoria de Integração V. 2011.
- 5.7.17 Antony Augusto Dal Bosco Soranzo. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2011.
- 5.7.18 Raquel Rosseto. Programa de Iniciação à Docência - Monitoria de Operações Unitárias III. 2011.
- 5.7.19 Paulo Henrique Comin. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2011.
- 5.7.20 Israel Wisniewski Vaz. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2011.
- 5.7.21 Ana Carolina Gavazza de Souza. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.22 Daniel Frutos. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.23 Fabian Philippsen. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.24 Alciomar Schuhli Júnior. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.25 Daniel Frutos. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2010.
- 5.7.26 João Fávaro de Oliveira. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2009.
- 5.7.27 Larissa Maria Pereira. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2009.
- 5.7.28 Valéria Scherner. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2009.
- 5.7.29 Katiane Santiago dos Santos. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V. 2009.
- 5.7.30 Ana Carolina Gavazza de Souza. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V. 2009.

- 5.7.31 Francine Regina Esposito. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2008.
- 5.7.32 Priscilla Zanatta Baron. Monitoria na disciplina de Operações Unitárias III. 2008.
- 5.7.33 Marcos Roberto Alixandrini. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2008.
- 5.7.34 Ana Flávia T. Santos. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2008.
- 5.7.35 César Augusto Bochi. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Integração V, 2007.
- 5.7.36 Patrícia Elaine Bridi. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2007.
- 5.7.37 Rodrigo Fabian Gálvez. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Labenge II, 2007.
- 5.7.38 Roseli Bindewald. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Labenge II, 2007.
- 5.7.39 Carlos Augusto Noronha Silvério. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III. 2006.
- 5.7.40 Aline de Oliveira Bueno. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 2006.
- 5.7.41 Eliza Frias Diamante. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2006.
- 5.7.42 Troner Assenheimer de Souza. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias III, 2005.
- 5.7.43 Eduardo Deud. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 2004.
- 5.7.44 Ronny Geiger Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 2004.
- 5.7.45 Marcelo Shiniti Uchimura. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 2003
- 5.7.46 Rodrigo Alberto Zierth. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 2003.
- 5.7.47 Ligia Andrea Luca. Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 1995.
- 5.7.48 Mariano Navarro Programa de Iniciação à Docência – Monitoria de Operações Unitárias VI, 1995.

## **5.8 Orientações de outra natureza**

5.8.1 Jéssica Cristina Consolin. Estudo da estabilidade de emulsões presentes no processo de produção de biodiesel. Programação de Educação Tutorial, PET – Engenharia Química.

5.8.2 Talita Marques Pedotti. Apoio tecnológico para desenvolvimeto sócio-econômico da comunidade produtora de camomila de Mandirituba. 2005. Projeto de extensão – PROEC.

5.8.3 Jacques Gimenes. Apoio tecnológico para desenvolvimeto sócio-econômico da comunidade produtora de camomila de Mandirituba. 2005. Orientação de outra natureza (Engenharia Química) – UFPR – Projeto de Extensão - REG Nº 359/04 - PROEC

5.8.4 Solange Rojovicz Oliveira. Estudo de emulsões. 2005. Orientação de outra natureza - Curso Técnico de Petróleo.

5.8.5 Regiane Figueira Coradél. Levantamento bibliográfico e organização das referências dos trabalhos de adsorção e emulsões. 2005. Orientação de outra natureza - Curso Técnico de Petróleo.

5.8.6. Nina Mara de Oliveira. Apoio tecnológico para desenvolvimeto sócio-econômico da comunidade produtora de camomila de Mandirituba. 2004. Orientação de outra natureza (Engenharia Química) – Projeto de extensão.

5.8.7. Ulysses Cardoso dos Santos Jr. Apoio tecnológico para desenvolvimeto sócio-econômico da comunidade produtora de camomila de Mandirituba. Projeto de Exensão. 2004.

5.8.8. Charles Antônio Rodrigues. Coluna piloto de destilação contínua para fins didáticos. 2004. Orientação de outra natureza (PET - Engenharia Química) – UFPR.

5.8.9. Fabiana Souza. Estudo da adsorção no Refino do petróleo. 2004. Orientação de outra natureza - Curso Técnico de Petróleo.

## **5.9 Supervisão de Pós-doutorado**

Projeto: Fomento da visão de engenharia com o uso da modelagem e de simuladores nas pesquisas e na formação de discentes do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFPR

5.9.1 Marcos Henrique Luciano Silveira. 2014.

5.9.2 Camila Augusto Perussello. 2013.

5.9.3 Giselle Maria Maciel. 2012.

5.9.4 Roberta Kruger. 2012.

## **5.10 Orientações em andamento**

5.10.1 Bruno Veiga. Estudo de aromas da cerveja sem álcool. 2017. Tese (Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná

5;10.2 Danielli Alessandra Reino Olegario da Silva. Desenvolvimento de membranas com adição de resíduos da indústria alimentícia. 2016. Tese (Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná

5.10.3 Aline Argenta. Processo de separação por membranas para tratamento do soro de leite. 2016. Tese (Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná

5.10.4 Madeline Correa. Estudos de extração e separação de compostos a partir de frutas. 2016. Tese (Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná – co-orientadora.

## 6. ATIVIDADES PROFISSIONAIS

### 6.1 Atividades administrativas

Ao longo da minha carreira desenvolvi as seguintes atividades administrativas, que possibilitaram conhecer a estrutura da UFPR, participar ativamente do Setor de tecnologia, colaborar no desenvolvimento didático e de aprendizado no curso de Engenharia Química e na Pós-graduação em Engenharia de Alimentos.

1993-1995 Vice-coordenadora do Curso de Engenharia Química

1995-1997 Coordenadora do Curso de Engenharia Química

2006-2008 Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos

2008-2010 Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos

2010-2012 Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos

2012-2014 Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

2015-2017 Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

Participação em Colegiados:

Curso de Engenharia Elétrica – 1991-1994 (3 anos)

Curso de Engenharia Química – 1989 - 1994 (5 anos)

Curso de Engenharia Química – 2002 - 2003 (1 ano)

Curso de Engenharia Química – 2005 - 2011 (6 anos)

Curso de Engenharia Química – 2015 - 2017 (2 anos)

Programa de pós graduação em Engenharia de Alimentos – 2017 - 2018 (1 ano)

Outros cargos e comissões:

Comissão de Implantação e Tutoria dos cursos Campus de Jandaia do Sul – 2013

Tutora do Chapter da AICHE em Curitiba desde 2016 até hoje.

03/1996 - 11/1996 Pró-Reitoria de Graduação, Fórum dos Coordenadores de Graduação, Presidente da Comissão Especial de Trabalho – Currículos.

Comissões do Departamento de Engenharia Química:

2009 Comissão julgadora seleção do Programa de Monitoria

2010 Comissão julgadora seleção do Programa de Monitoria  
2014-2016 Conselho Técnico Administrativo das Usinas Piloto de Tecnologia Química  
2004-2006 Conselho Técnico Administrativo do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos – CEPPA  
2006-2007 Conselho Técnico Administrativo do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos - CEPPA  
2014-2016 Conselho Técnico Administrativo do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos - CEPPA  
2013 Comissão de Avaliação e Aplicação do Novo Modelo de Alocação de Vagas Docentes no Departamento de Engenharia Química.

Comissões da Coordenação do Curso de Engenharia Química:

2006 Comissão de Acompanhamento Pedagógico  
2007 Comissão responsável pela Reforma Curricular do Curso de Engenharia Química  
2013-2014 Núcleo Estruturante do Curso de Engenharia Química  
2013-2014 Tutora do Programa de Orientação Acadêmica do Curso de Engenharia Química

Comissões do Setor de Tecnologia

2004-2006 Comitê Setorial de Extensão  
2006-2008 Sub-chefe do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos - CEPPA  
2005-2007 Superintendente Adjunto das Usinas Piloto de Tecnologia Química  
2009-2014 Membro do Comitê Setorial de Pesquisa  
2010-2014 Comissão Setorial de Relações Internacionais  
2008-2010 Sub-chefe do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos - CEPPA

## **6.2 Participação em Bancas de Mestrado**

6.2.1 Participação em banca de Geovana Silva Marques. Obtenção de filmes biodegradáveis de amido de mandioca reforçados com nanofibras de celulose de rami, 2018. PPGEAL, UFPR.

6.2.2 Participação em banca de Giovana Gonçalves Dusi. Síntese de acetato de pentila mediante reação de esterificação de Fischer assistida por evaporação, 2018. PPGEAL, UFPR.

6.2.3 Participação em banca de Luana Cristina Paludo. Otimização da Produção de Enzimas Amilolíticas por Macromicetos para aplicação na indústria de alimentos, 2018, Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, UFPR.

6.2.4 Participação em banca de Helen Priscila Bassani. Desenvolvimento de emulsões água-em-água utilizando polissacarídeos e estabilizadas com nanopartículas, 2017. Pós-Graduação em Química, UFPR.

6.2.5 Participação em banca de José Pedro Wojeicchowski. Dupla modificação química do amido de feijão, avaliação das propriedades tecnológicas e aplicação em

matriz proteica, 2017. Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa.

6.2.6 Participação em banca de Mônica Ikeda. Estudo das Características reológicas, físico-químicas e sensoriais pela incorporação de farinha de pinhão no preparo de bolos destinados a celíacos, 2016, Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos Universidade Federal do Paraná.

6.2.7 Participação em banca de Leydi Viviana Alvarez Herrera. Avaliação da composição físico-química, fenólica e da atividade antioxidante de sucos de maçã uma aplicação quimiométrica, 2016, Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Estadual de Ponta Grossa.

6.2.8 Participação em banca de Flávia Caroline Almeida Rebelato. Desenvolvimento e avaliação de emulsão alimentícia de extrato aquoso de frutos da palmeira juçara (*Euterpe Edulis Mart.*), 2013, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Ponta Grossa.

6.2.9 Participação em banca de Gilnei Machado Rosa. Teor e composição de óleo essencial de campim-limão (*Cymbopogon citratus* (DC) Stapf e tomilho (*Thymus vulgaris* L.) submetidos a diferentes temperaturas e períodos de secagem, 2013, Pós-Graduação em Agronomia) Universidade Federal do Parana.

6.2.10 Participação em banca de Renato Silva Pivatto. Estudo de um sistema de separação industrial para a casca e farelo de soja, 2012, Programa de Pós-Grad. em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná.

6.2.11 Participação em banca de Adrielle Machado Almeida. Estudo numérico de coluna de adsorção de leite fixo, 2012, Pós-Graduação em Engenharia Química, UFPR.

6.2.12 Participação em banca de Paula Vieira Guedes. Caracterização reológica e ultraestrutural de géis produzidos a base de caseinomacropéptido, 2012, Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, UFPR.

6.2.13 Participação em banca de Augusto Marcos da Silva Hofmann. Experimentos, modelagem, simulação e controle de uma operação contínua de secagem e resfriamento de soja (*Glycine Max*) extrusada, 2012, Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, UFPR.

6.2.14 Participação em banca de Ana Lucia Alves de Assis. Secagem, Embalagem e Armazenamento de Folhas de Pitangueira, 2012, Pós-Graduação em Agronomia - Universidade Federal do Parana

6.2.15 Participação em banca de Aline Francielle Fracasso. Cinética de Hidratação de Soja: Estudo comparativo da Soja Transgênica e Convencional, 2011, PPGEAL, UFPR.

6.2.16 Participação em banca de Fernanda Lini Seixas. Extração da pectina das Cascas de Maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) e Aplicação na Confecção de Biofilmes Compostos, 2011, Pós-graduação em Engenharia Química, Universidade Estadual de Maringá.

6.2.17 Participação em banca de Roberta Petry Chamon. Tratamento de Lixiviado de Aterro Industrial pelo Processo de Osmose Reversa: estudo de caso, 2011, Pós-graduação em Engenharia de Recursos Hídricos e Ambiental, UFPR.



6.2.18 Participação em banca de Bárbara Rutyna Heidemann. Transdutor a fibra ótica para análise de biodiesel e de misturas BX, 2011, Programa de Pós-graduação em Engenharia Elétrica e Informática Industrial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

6.2.19 Participação em banca de Rodrigo Monteiro. Desenvolvimento da Menta e Produção de Óleo Essencial sob Diferentes Condições de Manejo, 2009, Pós-Graduação em Agronomia, Universidade Federal do Paraná.

6.2.20 Participação em banca de Tatiane Akami Jó. Desenvolvimento e aplicação de nanoestruturas a partir de xiloglucanas, 2009, Pós-graduação em ciências – Bioquímica, Universidade Federal do Parana.

6.2.21 Participação em banca de Daniel Granato. Emulsão de goiaba e soja: caracterização físico-química, cromática, sensorial e de estabilidade, 2009, PPGTA, UPPR.

6.2.22 Participação em banca de Keila da Silva Lopes. Avaliação da etapa de clarificação do óleo de soja através de planejamento composto central e investigação do potencial de melhoria energética no processamento da soja, 2008, Pós-Graduação em engenharia – PIPE, UFPR.

6.2.23 Participação em banca de Andressa Giovannini. Desenvolvimento vegetal, rendimento e composição do óleo essencial de patchouli após adubação nitrogenada, 2008. Pós-Graduação em Agronomia, Universidade Federal do Parana.

6.2.24 Participação em banca de Isabel Cristina Moraes Dabague. Rendimento e Composição do Óleo Essencial de Rizomas de Gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) sob diferentes épocas de Colheita e Períodos de Secagem, 2008. Pós-Graduação em Agronomia - Universidade Federal do Paraná.

6.2.25 Participação em banca de Rafaellen Caroline Storck. Sombreamento, Ácido giberélico e extrato de alga no desenvolvimento e produção de óleos essenciais em Patchouli, 2008. Pós-Graduação em Agronomia Produção Vegetal. Universidade Federal do Paraná.

6.2.26 Participação em banca de Sonia Mara Macari. Desenvolvimento de Formulação de Embutido Cozido à base de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), 2007. PPGTA, UFPR.

6.2.27 Participação em banca de Luciana Witoslawski Piratello de Castro. Desenvolvimento de *Mentha aquatica* E *Mentha x piperita*, Rendimento e Qualidade do Óleo Essencial em Resposta a Níveis de Radiação e Adubação Nitrogenada, 2007. Pós-Graduação em Agronomia, Universidade Federal do Paraná.

6.2.28 Participação em banca de Jocilene de Miranda Marques. Elaboração de um Produto de Carne Bovina "Tipo Hambúrguer" adicionado de Farinha de Aveia, 2007, Mestrado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná.

6.2.29 Participação em banca de Lindamir Tomczak Tullio. Isolamento e Caracterização do Glicomacropéptido do Soro de Leite, 2007, Mestrado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná.

6.2.30 Participação em banca de Dirce Maria Golin. Remoção de Chumbo de Meios Líquidos Através de Adsorção, Utilizando Carvão Ativado de Origem Vegetal e Resíduos

Vegetais, 2007, Pós-Graduação em Engenharia de Recursos Hídricos e Ambiental, UFPR.

6.2.31 Participação em banca de Wanderlei do Amaral. Desenvolvimento de Camomila e Produção de Óleo Essencial sob diferentes condições de Manejo, 2006, Pós-Graduação em Agronomia, Produção Vegetal, UFPR.

6.2.32 Participação em banca de Ineuza Michels. Aspectos Tecnológicos do Processamento Mínimo de Tubérculos de Yacon (*Polymnia sonchifolia*) Armazenados em Embalagens com Atmosfera Modificada, 2005, PPGTA, UFPR.

6.2.33 Participação em banca de Rodrigo Otavio Gasparin Bueno. Características de Qualidade de Biscoitos e Barras de Cereais Ricos em Fibra Alimentar de Farinha de Semente e Polpa de Nêspera, 2005, Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, UFPR.

6.2.34 Participação em banca de Charles Windson Isidoro Haminiuk. Comportamento Reológico e Fracionamento Péctico das Polpas de Araçá e Amora-Preta, 2005, PPGTA, UFPR.

6.2.35 Participação em banca de Nicole Marques Hoff Lis. Levantamento de Dados para a Esterificação e Transesterificação Etilica do Óleo de Soja para Projeto de uma Unidade Piloto, 2004, Pós-graduação em Engenharia e Ciência dos Materiais. Universidade Federal do Paraná.

6.2.36 Participação em banca de Marvina Natsue Imoto. Validação de Método Multirresíduo para Pesticidas Organohalogenados em Maçãs por GC/ECD e CG/MS, 2004, PPGTA, Universidade Federal do Paraná.

6.2.37 Participação em banca de Maria Cristina Andrade Strugo. Estudo da cinética da reação de isomerização catalítica do beta-pineno em fase vapor, 2003. Pós-graduação em Engenharia e Ciência dos Materiais, Universidade Federal do Paraná.

6.2.38 Participação em banca de Rosana Mendes Roversi. Influência da atmosfera modificada na conservação de alface crespa (*Lactuca sativa* L.cv.Verônica) minimamente processada, 2002, PPGTA, UFPR.

6.2.39 Participação em banca de Alejandro Salazar Guerra. Influência dos métodos de secagem sobre a estrutura física do amido e o encolhimento da batata da variedade monalisa (*Solanum tuberosum* ssp.tuberosum), 2002, PPGTA, UFPR.

6.2.40 Participação em banca de Ana Paula da Silveira Vargas. O método dos Elementos Finitos Aplicado em um Problema Não Linear de Adsorção Líquida Monocomponente, 2002, Pós-Graduação em Métodos Numéricos em Engenharia, UFPR.

6.2.41 Participação em banca de Khalifa Abdala Ghannai. Suco de laranja em pó enriquecido com fibras, 1995, PPGTA, UFPR.

### **6.3 Participação em Bancas de Doutorado**

6.3.1 Participação em banca de Ilana Catalina Yépez Aguirre. Adsorção de Metilparabeno presente em solução aquosa utilizando carvão ativado, 2018. PPGEAL, UFPR.

6.3.2 Participação em banca de Laís Koop. Aplicação de otimização dinâmica para produção de Acilgliceróis, 2018. PPGEAL, UFPR.

6.3.3 Participação em banca de Tatiane Aparecida Gomes. Beta-galactosidase de origem microbiana: produção, otimização, escalonamento e caracterização, 2018, PPGEAL, UFPR.

6.3.4 Participação em banca de Renata da Silva. Estabilização de emulsões de óleo de castanha do Brasil utilizando caulinita, 2018, Programa de pós-graduação do Departamento de Química, Universidade Federal do Paraná.

6.3.5 Participação em banca de Shayla Fernanda Barbieri. Polissacarídeos da polpa de gabioba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg): caracterização química e reológica, 2018, Programa de Pós-Graduação em Ciências Bioquímica, UFPR.

6.3.6 Participação em banca de Gerson Lopes Teixeira. Propriedades químicas, térmicas e reológicas de óleos de nozes de sapucaia obtidos por técnicas clássicas e via fluidos pressurizados, e características funcionais de sua farinha desengordurada, 2018. PPGEAL, UFPR.

6.3.7 Participação em banca de Simone Beux. Avaliação das propriedades de coagulação de leite bovino "in natura" por parâmetros latodinamográficos e reológicos, 2017. PPGEAL, UFPR.

6.3.8 Participação em banca de Pauline Lais Nasatto. Análises físico-químicas de polissacarídeos: metilcelulose e heteromnanas sulfatadas de *Gayralia brasiliensis*, 2016. Pós-Graduação em Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, UFPR.

6.3.9 Participação em banca de Larize Mazur. Espectroscopia para determinação de compostos fenólicos e avaliação de amido de milho comum e ceroso após incorporação de extratos de erva-mate, 2016, PPGEAL, UFPR.

6.3.10 Participação em banca de Helayne Aparecida Maieves. Propriedades físicas, químicas e bioatividade de pseudofrutos de *Hovenia dulcis* Thunb. e seus derivados, 2015, Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, UFPR.

6.3.11 Participação em banca de Milene Oliveira Pereira Bicudo. Composição Fenólica, Atividade Antioxidante e Microencapsulação de Frutos de Juçara (*Euterpe edulis*): Aspectos de Interesse para a Indústria de Alimentos, 2014, PPGEAL, UFPR.

6.3.12 Participação em banca de Valesca Kotovicz. Extração rápida de compostos solúveis de erva-mate (*Ilex paraguariensis*) por ciclos de compressão e descompressão hidrostática: experimentos, modelagem e simulação, 2014, PPGEAL, UFPR.

6.3.13 Participação em banca de Eduarda Molardi Bainy. Processamento de Fishburguer: Estudo teórico-experimental do congelamento e cocção, 2014, PPGEAL, UFPR.

6.3.14 Participação em banca de Loyse Tussolini. Secagem de folhas e ramos de erva-mate em leito de camada delgada: experimentos, modelagem, simulação e controle em secador de esteira de passagem simples e zona única, 2014, PPGEAL, UFPR.

6.3.15 Participação em banca de Heidegrid Siebert Koop. Hidrogéis binários de xantana e galactomananas com incorporação de curcumina visando uso tópico, 2012, Pós-Graduação em Ciências Bioquímica, UFPR.

6.3.16 Participação em banca de Andréa Tarzia. Efeito do Processamento pós-colheita sobre frações polissacarídicas dos grãos de café (*Coffea arabica*) e suas bebidas, 2010, Pós-Graduação em Ciências Bioquímica, UFPR.

6.3.17 Participação em banca de Edilson Sadayuki Omoto. Modelagem e Análise da Hidratação de Grãos de Ervilha, 2009, Pós-graduação em Engenharia Química, Universidade Estadual de Maringá.

6.3.18 Participação em banca de Solange Teresinha Carpes. Estudo das Características Físico-Químicas e Biológicas do Pólen Apícola de *Apis mellifera* L da região Sul do Brasil, 2008, PPGTA, UFPR.

6.3.19 Participação em banca de Charles Windson Isidoro Haminiuk. Estudo de Misturas Ternárias e Géis Pécticos de Polpa de Frutas Vermelhas, 2007, PPGTA, UFPR.

#### **6.4 Participação em Bancas de Qualificações**

6.4.1 Participação em banca de Monica Ikeda. Estudo dos compostos bioativos e das propriedades do amido presentes no Achachairu (*G. humilis*), 2018, PPGEAL, UFPR.

6.4.2 Participação em banca de Qualificação doutorado de José Pedro Wojeicchowskil. Caracterização e aplicação de solventes eutéticos profundos na extração de compostos bioativos, 2018

6.4.3 Participação em banca de Polyanna Silveira Hornung. Amidos nativos de diferentes espécies amiláceas brasileiras, caracterização e modificação para emprego em alimentos, 2017, PPGEAL, UFPR.

6.4.4 Participação em banca de Rodrigo Geremias. Hidrolisado proteico de resíduo úmido de cervejaria: características funcionais e aplicação, 2017, PPGEAL, UFPR.

6.4.5 Participação em banca de qualificação de mestrado de Giovana Gonçalves Dusi. Produção de aromas mediante reação de esterificação de Fisher assistido por evaporação, 2017, PPGEAL, UFPR.

6.4.6 Participação em banca de Pauline Lais Nasatto. Análises físico-químicas de polissacarídeos: metilcelulose e heteromnanas sulfatadas de *Gayralia brasiliensis*, 2015, Pós-graduação em Processos Biotecnológicos, UFPR.

6.4.7 Participação em banca de Viviani Martins Borsato Botelho. Estudo do processo de hidratação de cevada em diferentes condições de maceração, 2015, PPGEAL, UFPR.

6.4.8 Participação em banca de Tatiane Aparecida Gomes. Produção de coadjuvante tecnológico de origem microbiana por fermentação submersa (FSm), 2015, PPGEAL, UFPR.

6.4.9 Participação em banca de Cibele Freitas de Oliveira. Aplicação de diferentes tecnologias para a extração de pectina da casca do maracujá, 2014. Doutorado em Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

6.4.10 Participação em banca de Marianne Sumie Kawano. Transdutores óticos para a monitoração de biocombustíveis, 2013, Pós-Graduação em Engenharia Elétrica e Informática Industrial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

6.4.11 Participação em banca de Caroline Mongruel Eleutério dos Santos. Estudo da bioprodução de compostos voláteis gerados no processo de fermentação de mosto de maçã empregando-se leveduras *Saccharomyces* e não-*Saccharomyces*, 2012, PPGEAL, UFPR.

6.4.12 Participação em banca de Patrícia Arns Steiner Ferreira. Avaliação da remoção de nitrogênio amoniacal de lixiviado de aterro sanitário por processos adsorptivos como adequação ao tratamento biológico, 2011, Pós-grad. em Eng. de Recursos Hídricos e Ambiental, Universidade Federal do Paraná.

6.4.13 Participação em banca de Aline Alberti. Perfil Fenólico da maçã: análises, valor funcional e processamento, 2011, PPGEAL, UFPR.

6.4.14 Participação em banca de Silvana Llicodiedoff. Compostos antioxidantes e atividade antioxidante em *Physalis* e derivados, 2009, PPGEAL, UFPR.

6.4.15 Participação em banca de Vânia de Cássia da Fonseca. Estudo das interações Físico-químicas entre caseinomacropéptido e carboximetilcelulose: influência no comportamento reológico, estabilidade de emulsão O/A e propriedades de gel, 2009, PPGTA, UFPR.

6.4.16 Participação em banca de Solange Teresinha Carpes. Estudo das características Físico-químicas e biológicas do pólen apícola de *Apis mellifera* da região sul do Brasil, 2008, PPGTA, UFPR.

## 6.5 Artigos Completos Publicados em Periódicos

6.5.1 ZORZENÃO, PRISCILA C.S.; MARIATH, RUBIA M.; PINTO, FERNANDA E.; TOSE, LÍLIAN V.; ROMÃO, WANDERSON; SANTOS, ALEXANDRE F.; **SCHEER, AGNES P.**; SIMON, SÉBASTIEN; SJÖBLOM, JOHAN; YAMAMOTO, CARLOS I. Asphaltene subfractions extracted from Brazilian vacuum residue: Chemical characterization and stabilization of model water-in-oil (W/O) emulsions. JOURNAL OF PETROLEUM SCIENCE AND ENGINEERING. v.160, p.1 - 11, 2018.

6.5.2 CRUZ, M. R.; CANTELI, A. M. D.; VOLL, F. A. P.; ZUGE, L. C. B.; **SCHEER, AGNES DE PAULA.** Statistical evaluation of models for sorption and desorption isotherms for barleys. ACTA SCIENTIARUM. TECHNOLOGY (ONLINE). v.40, p.37689, 2018.

6.5.3 DIAS, S. V. E.; ZUGE, L. C. B.; SANTOS, A. F.; **SCHEER, AGNES DE PAULA.** Effect of surfactants and gelatin on the stability, rheology and encapsulation efficiency of W1/O/W2 multiple emulsions containing avocado oil. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING. v.1, p.1 - 11, 2018.

6.5.4 GERKE, ISABEL BOGER BUBANS; Hamerski, Fabiane; **DE PAULA SCHEER, AGNES**; DA SILVA, VITOR RENAN. Solid-liquid extraction of bioactive compounds from yerba mate ( ) leaves: Experimental study, kinetics and modeling. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING. v.1, p.e12892 - , 2018.

6.5.5 PEREIRA, MARLENE G.; HAMERSKI, FABIANE; ANDRADE, ERIEL F.; **SCHEER, AGNES DE P.**; CORAZZA, MARCOS L. Assessment of subcritical propane, ultrasound-assisted and Soxhlet extraction of oil from sweet passion fruit (*Passiflora alata* Curtis) seeds. JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS. v.128, p.338 - 348, 2017.

6.5.6 GERKE, ISABEL B.B.; Hamerski, Fabiane; **SCHEER, AGNES P.**; SILVA, VITOR R. Clarification of crude extract of yerba mate (*Ilex paraguariensis*) by membrane processes: Analysis of fouling and loss of bioactive compounds. Food and Bioprocess Processing. v.102, p.204 - 212, 2017.

6.5.7 ZÜGE, L.C.B.; Silva, V.R.; HAMERSKI, F.; RIBANI, M.; Gimenes, M.L.; **SCHEER, A.P.** Emulsifying Properties of Sericin Obtained from Hot Water Degumming Process. Journal of Food Process Engineering. v.40, p.e12267 - , 2017.

6.5.8 BOFF ZORTÉA-GUIDOLIN, MANOELA ESTEFÂNEA; PILER DE CARVALHO, CARLOS WANDERLEI; BUENO DE GODOY, ROSSANA CATIE; MOTTIN DEMIATE, IVO; **PAULA SCHEER, AGNES**. Influence of Extrusion Cooking on In Vitro Digestibility, Physical and Sensory Properties of Brazilian Pine Seeds Flour (*Araucaria Angustifolia*). JOURNAL OF FOOD SCIENCE. v.82, p.977 - 984, 2017.

6.5.9 ZORTEA-GUIDOLIN, M. E. B.; DEMIATE, I.; **SCHEER, AGNES DE P.**; GODOY, R. C. B.; GREWELLD, D.; JANEÉ, J. Structural and functional characterization of starches from Brazilian pine seeds (*Araucaria angustifolia*). Food Hydrocolloids. v.63, p.19 - 26, 2017.

6.5.10 ZÜGE, LUANA CAROLINA BOSMULER; MAIEVES, HELAYNE APARECIDA; SILVEIRA, JOANA LEA MEIRA; SILVA, VITOR RENAN DA; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Use of avocado phospholipids as emulsifier. Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology. v.79, p.42 - 51, 2017.

6.5.11 ROSSI, SUZAN CRISTINA; MEDEIROS, ADRIANE BIANCHI PEDRONI; WESCHENFELDER, THIAGO ANDRÉ; **DE PAULA SCHEER, AGNES**; SOCCOL, CARLOS RICARDO. Use of pervaporation process for the recovery of aroma compounds produced by *P. fermentans* in sugarcane molasses. Bioprocess and Biosystems Engineering (Print). v.1, p.1 - 8, 2017.

6.5.12 GIMENES, Marcelino Luis; SILVA, VITOR R.; HAMERSKI, F.; RIBANI, M.; **SCHEER, AGNES P.** Biosorption of copper (II) onto sericin powder derived from cocoons of the silkworm *bombyx mori*: kinetics, equilibrium and thermodynamics studies. Chemical Engineering Transactions. , v.49, p.205 - 210, 2016.

6.5.13 CZAIKOSKI, KARINA; MESOMO, MICHELE C.; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; QUEIROGA, CARMEN L.; DESCHAMPS, Cícero; CORAZZA, MARCOS L. Chemical composition and biological activity of essential oil. The Journal of Essential Oil Research. v.1, p.1 - 8, 2016.

6.5.14. Silva, V.R.; HAMERSKI, F.; Weschenfelder, T.A.; RIBANI, M.; GIMENES, Marcelino Luis; **SCHEER, AGNES P.** Equilibrium, kinetic, and thermodynamic studies on the biosorption of Bordeaux S dye by sericin powder derived from cocoons of the silkworm *Bomby mori*. Desalination and Water Treatment (Print). , v.57, p.1 - , 2016.

6.5.15 NASCIMENTO, PRISCILA T. H.; SANTOS, ALEXANDRE FERREIRA; YAMAMOTO, Carlos Itsuo; TOSE, LILIAN V; BARROS, ELIANE V.; GONÇALVES, GUSTAVO R; FREITAS, JAIR C. C.; VAZ, BONIEK G.; ROMÃO, WANDERSON; **SCHEER, AGNES P.** Fractionation of Asphaltene by Adsorption onto Silica and Chemical Characterization by APPI(+)-FT-ICR MS, ATR-FTIR and <sup>1</sup>H-NMR. *Energy & Fuels (Print)*. v.30, p.1 - 10, 2016.

6.5.16. LOPES, ANDRÉ ROMUALDO; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; SILVA, GUILHERME VAZ; YAMAMOTO, Carlos Itsuo. Pd-Impregnated activated carbon and treatment acid to remove sulfur and nitrogen from diesel. *Matéria (UFRJ)*. v.21, p.407 - 415, 2016.

6.5.17. MAIEVES, HELAYNE APARECIDA; BOSMULER ZÜGE, LUANA CAROLINE; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; RIBANI, ROSEMARY HOFFMANN; MORALES, PATRICIA; SÁNCHEZ-MATA, MARÍA CORTES. Physical Properties and Rheological Behavior of Pseudofruits of Thunb. In Different Maturity Stages. *JOURNAL OF TEXTURE STUDIES*. v.1, p.1 - 8, 2016.

6.5.18 TEIXEIRA, GERSON LOPES; ZÜGE, LUANA CAROLINA BOSMULER; SILVEIRA, JOANA LÉA MEIRA; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; RIBANI, ROSEMARY HOFFMANN. The Impact of Polyoxyethylene Sorbitan Surfactants in the Microstructure and Rheological Behaviour of Emulsions Made With Melted Fat From Cupuassu (*Theobroma grandiflorum*). *Journal of Surfactants and Detergents*. v.1, p.1 - 1, 2016.

6.5.19 LIU, DAVID E.; CERRETANI, COLIN; TELLEZ, RODRIGO; **SCHEER, AGNES P.**; SCIAMANNA, STEVE; BRYAN, PAUL F.; RADKE, CLAYTON J.; PRAUSNITZ, JOHN M. Analysis of countercurrent membrane vapor extraction of a dilute aqueous biosolute. *AIChE Journal*. v.61, p.2795 - 2809, 2015.

6.5.20 WESCHENFELDER, THIAGO ANDRÉ; LANTIN, PEDRO; VIEGAS, MARCELO CALDEIRA; DE CASTILHOS, FERNANDA; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Concentration of aroma compounds from an industrial solution of soluble coffee by pervaporation process. *Journal of Food Engineering*. v.159, p.57 - 65, 2015.

6.5.21 LOURENÇATO, LÚCIO; FAVARETTO, NERILDE; HANSEL, FABRÍCIO; **SCHEER, AGNES**; JUNIOR, LUIZ; SOUZA, LUIZ; DIECKOW, JEFERSON; BUCH, ANDRESSA. Effects on Water Quality of Pesticide use in Farmland Under Intensive Soil Management in Southern Brazil. *International Journal of Plant & Soil Science*. , v.5, p.155 - 166, 2015.

6.5.22 CZAIKOSKI, K.; Mesomo, Michele; **SCHEER, A.P**; SANTA, O. R. D.; QUEIROGA, C. L.; Corazza, Marcos. Kinetics, composition and biological activity of Eupatorium intermedium flower extracts obtained from scCO<sub>2</sub> and compressed propane. *The Journal of Supercritical Fluids*. v.97, p.145 - 153, 2015.

6.5.23 AMARAL, Wandereli Do; DESCHAMPS, C.; MACHADO, MARÍLIA P; KOELER, Henrique Soares; **SCHEER, A. P.**; CÔCCO, L. C. Desenvolvimento da camomila, rendimento e qualidade do óleo essencial em diferentes idades de colheita. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*. , v.16, p.237 - 242, 2014.

6.5.24 DESCHAMPS, C.; CASTRO, L. W. P.; MACHADO, M. P.; **SCHEER, A. P.**; CÔCCO, L. C.; YAMAMOTO, C. I. Development, essential oil yield and composition of mint species and chemotypes under different radiation and nitrogen levels. *Bioscience Journal (Online)*. v.30, p.730 - 736, 2014.

- 6.5.25 WESCHENFELDER, THIAGO ANDRÉ; Castilhos, F.; MORENO, S. M.; **SCHEER, AGNES DE P.** Estimación de Parámetros en el Proceso de Pervaporación para la Recuperación de Aromas. *Tecnología y Ciencia*. , v.24, p.103 - 108, 2014.
- 6.5.26 CANTELI, ANDERSON MARCOS DIAS; Carpiné, Danielle; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; MAFRA, MARCOS R.; Igarashi-Mafra, Luciana. Fixed-bed column adsorption of the coffee aroma compound benzaldehyde from aqueous solution onto granular activated carbon from coconut husk. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology*. v.59, p.1025 - 1032, 2014.
- 6.5.27 GIMENES, MARCELINO L.; SILVA, VITOR R.; VIEIRA, MELISSA G. A.; SILVA, MEURIS G. C.; **SCHEER, AGNES P.** High Molecular Sericin from Bombyx mori Cocoons: Extraction and Recovering by Ultrafiltration. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*. , v.5, p.266 - 271, 2014.
- 6.5.28 PEREIRA, LARISSA; SANTOS, PRISCILLA GASCHI DOS; **SCHEER, AGNES P.**; NDIAYE, PAPA M.; CORAZZA, MARCOS L. High pressure phase equilibrium measurements for binary systems CO<sub>2</sub>+1-pentanol and CO<sub>2</sub>+1-hexanol. *The Journal of Supercritical Fluids*. v.88, p.38 - 45, 2014.
- 6.5.29 VASQUES, ÉRIKA DE CASTRO; Carpiné, Danielle; DAGOSTIN, JOÃO LUIZ ANDREOTTI; CANTELI, ANDERSON MARCOS DIAS; Igarashi-Mafra, Luciana; Mafra, Marcos Rogério; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Modelling studies by adsorption for the removal of sunset yellow azo dye present in effluent from a soft drink plant. *Environmental Technology*. v.1, p.1 - 9, 2014.
- 6.5.30 GIMENES, MARCELINO L.; SILVA, VITOR R.; Hamerski, Fabiane; **SCHEER, AGNES P.** Pretreatment of Aqueous Pectin Solution by Cross-Flow Microfiltration: Study on Fouling Mechanism. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*. , v.5, p.281 - 286, 2014.
- 6.5.31 BAMPI, M; **SCHEER, AGNES P**; Castilhos, F. Application of near infrared spectroscopy to predict the average droplet size and water content in biodiesel emulsions. *Fuel (Guildford)*. v.113, p.546 - 552, 2013.
- 6.5.32 DESCHAMPS, Cícero; MONTEIRO, RODRIGO; MACHADO, MARÍLIA P; **SCHEER, AGNES DE P**; COCCO, LÍLIAN; YAMAMOTO, Carlos. Avaliação de genótipos de Mentha arvensis, Mentha x piperita e Mentha spp. para a produção de mentol. *Horticultura Brasileira (Impresso)*. v.31, p.178 - 183, 2013.
- 6.5.33 ZÜGE, LUANA CAROLINA BOSMULER; Haminiuk, Charles Windson Isidoro; MACIEL, GISELLE MARIA; SILVEIRA, JOANA LÉA MEIRA; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Catastrophic inversion and rheological behavior in soy lecithin and Tween 80 based food emulsions. *Journal of Food Engineering*. v.116, p.72 - 77, 2013.
- 6.5.34 KARWOWSKI, M. S. M.; MASSON, M. L.; LENZI, M. K.; **SCHEER, A. P.**; HAMINIUK, C. W. I.Characterization of tropical fruits: Rheology, stability and phenolic compounds. *Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science*, v.42, p.586 - 598, 2013.
- 6.5.35 STORCK, R.; DESCHAMPS, C.; MOGOR, A.; CÔCCO, L. C.; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; YAMAMOTO, Carlos. Desenvolv. veg. e prod. de óleo essencial de patchouli (*Pogostemon cablin* (Blanco) Benth.) após a aplicação de ácido giberélico e extrato de alga marinha. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais (Impresso)*. , v.15, p.1 - 5, 2013.



- 6.5.36 STORK, Rafaellen Caroline; DESCHAMPS, C.; DESCHAMPS, C.; CÔCCO, L. C.; **SCHEER, A. P.**; MOGOR, Atila; YAMAMOTO, Carlos. Desenvolvimento vegetativo e produção de óleo essencial de patchouli, sombreamento e aplicação de GA3. *Semina. Ciências Agrárias (Impresso)*. v.34, p.1999 - 2006, 2013.
- 6.5.37 HAMINIUK, C. I. W.; OLIVEIRA, G. A.; BONA, E.; DEMCZUK JUNIOR, B.; IZIDORO, D. R.; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Rheological properties of ternary mixtures of yellow fruits. *Acta Scientiarum. Technology (Impresso)*. v.35, p.433 - 438, 2013.
- 6.5.38 MESOMO, Michele; Corazza, Marcos; **SCHEER, AGNES DE PAULA**; NDIAYE, P. M.; SANTA, O. R. D.; CARDOZO, L. Supercritical CO<sub>2</sub> extracts and essential oil of ginger (*Zingiber officinale* R.): Chemical composition and antibacterial activity. *The Journal of Supercritical Fluids*. v.80, p.44 - 49, 2013.
- 6.5.39 AMARAL, Wandereli Do; DESCHAMPS, C.; MACHADO, Marília; KOELER, Henrique Soares; **SCHEER, A. P.**; CÔCCO, L. C.; YAMAMOTO, Carlos. Avaliação de germoplasma de camomila e densidade de sementeira na produção e composição do óleo essencial. *Horticultura Brasileira (Impresso)*. v.30, p.195 - 200, 2012.
- 6.5.40 Souza, T.A.; LUZ JR, L. F.; YAMAMOTO, Carlos Itsuo; Oiveira, M.C.K.; **SCHEER, AGNES DE PAULA**. Emulsion inversion using solid particles. *Journal of Petroleum Science & Engineering*. v.96-97, p.49 - 57, 2012.
- 6.5.41. Mesomo, Michele; **SCHEER, A. P.**; PEREZ, E.; NDIAYE, P.; Corazza, Marcos. Ginger (*Zingiber officinale* R.) extracts obtained using supercritical CO<sub>2</sub> and compressed propane: Kinetics and antioxidant activity evaluation. *The Journal of Supercritical Fluids*. v.71, p.102 - 109, 2012.
- 6.5.42 Silva, V.R.; RIBANI, M.; Gimenes, M.L.; **SCHEER, A.P.** High Molecular Weight Sericin Obtained by High Temperature and Ultrafiltration Process. *Procedia Engineering*. , v.42, p.905 - 918, 2012.
- 6.5.43. Canteri, Maria H. G.; MORENO, L.; **SCHEER, A. P.**; Wosiacki, G. Pectina: da Matéria-Prima ao Produto Final. *Polímeros (São Carlos. Impresso)*, v.XXII, p.149 - 157, 2012.
- 6.5.44 Silva, V.R.; **SCHEER, AGNES P**; Hamerski, Fabiane. Pretreatment of aqueous pectin solution by cross-flow microfiltration: analysis of operational parameters, degree of concentration and pectin losses. *International Journal of Food Science & Technology (Print)*. v.47, p.1246 - 1252, 2012.
- 6.5.45 Zuim, Diana Regazzi; Carpiné, Danielle; Distler, Guilherme Augusto Retali; **DE PAULA SCHEER, AGNES**; Igarashi-Mafra, Luciana; Mafra, Marcos Rogério. Adsorption of two coffee aromas from synthetic aqueous solution onto granular activated carbon derived from coconut husks. *Journal of Food Engineering*. v.104, p.284 - 292, 2011.
- 6.5.46 Silva, V.R.; **SCHEER, A. P.** Estudo do processamento por microfiltração de soluções aquosas de pectina em membranas cerâmicas. *Acta Scientiarum. Technology (Impresso)*. v.33, p.215 - 220, 2011.
- 6.5.47 Izidoro, Dayane Rosalyn; Sierakowski, Maria-Rita; Haminiuk, Charles Windson Isidoro; de Souza, Clayton Fernandes; **Scheer, Agnes de Paula**. Physical and chemical properties of ultrasonically, spray-dried green banana (*Musa cavendish*) starch. *Journal of Food Engineering*. v.104, p.639 - 648, 2011.

- 6.5.48 CANTERI, M.H.G.; **SCHEER, A.P.**; GINIES, C.; Reich, M.; RENARD, C.M.C.G.; Wosiacki, G. RHEOLOGICAL AND MACROMOLECULAR QUALITY OF PECTIN EXTRACTED WITH NITRIC ACID FROM PASSION FRUIT RIND. *Journal of Food Process Engineering*. v.1, 2011.
- 6.5.49. DABAGUE, I.C.M; DESCHAMPS, C; MÓGOR, A.F; **SCHEER, A.P**; CÔCCO, L. Teor e composição de óleo essencial de rizomas de gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) após diferentes períodos de secagem. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais (Impresso)*. , v.13, p.79 - 84, 2011.
- 6.5.50 Canteri, Maria H. G.; **Scheer, Agnes P.**; Wosiacki, Gilvan; Ginies, Christian; Reich, Marise; Renard, Catherine M. C. G. A Comparative Study of Pectin Extracted from Passion Fruit Rind Flours. *Journal of Polymers and the Environment*. v.18, n.4, p.593 - 599, 2010.
- 6.5.51 Giovanetti Canteri, Maria Helene; **de Paula Scheer, Agnes**; Ginies, Christian; Marie-Genevieve Claire Renard, Catherine; Wosiacki, Gilvan IMPORTÂNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO NA CASCA DE MARACUJÁ PARA EXTRAÇÃO DE PECTINA. *Revista brasileira de tecnologia agroindustrial*. , v.4, p.109 - 121, 2010.
- 6.5.52. Canteri, M.H.; **SCHEER, A. P.**; PETKOWICZ, C.L.O.; Ginies, C; Renard, C.M.G.C.; Wosiacki, Gilvan. Physicochemical composition of the yellow passion fruit pericarp fractions and respective pectic substances. *Journal of Food and Nutrition Research*. v.49, p.113 - 122, 2010.
- 6.5.53. JAKIEMIU, E.; **SCHEER, A. P.**; OLIVEIRA, J. S.; Cocco, L.C.; YAMAMOTO, Carlos Itsuo; DESCHAMPS, Cícero. Study of composition and yield of *Thymus vulgaris* L. oil essential. *Semina. Ciências Agrárias (Impresso)*. Fator de Impacto (2016 JCR): 0,3090, v.31, p.683 - 688, 2010.
- 6.5.54. Biasi, L.A.; Machado, E.M.; Kowalski, A.P.J.; Signor, D.; Alves, M.A.; Lima, F.I.; DESCHAMPS, Cícero; Cocco, L.C.; **Scheer, Agnes P.** Adubação Orgânica na produção, rendimento e composição do óleo essencial de alfavaca quimiotipo eugenol. *Horticultura Brasileira (Impresso)*. v.27, p.35 - 39, 2009.
- 6.5.55. HAMINIUK, C. I. W.; SIERAKOWSKI, M. R.; Maciel, Giselle M.; IZIDORO, D. R.; **SCHEER, A. P.**; MASSON, M. L. Comportamento Reológico de sistema Pécnicos de polpas de frutas vermelhas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)*. v.29, p.225 - 231, 2009.
- 6.5.56. IZIDORO, D. R.; SIERAKOWSKI, M. R.; **SCHEER, A. P.** Rheological properties of emulsions stabilized by green banana (*Musa cavendishii*) pulp fitted by power law model. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. v.52, p.1541 - 1553, 2009.
- 6.5.57 Cássia da Fonseca, Vânia; Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Izydoro, Dayane Rosalyn; Waszczyński, Nina; de Paula Scheer, Agnes; Sierakowski, Maria-Rita; **Scheer, Agnes de Paula**. Stability and rheological behaviour of salad dressing obtained with whey and different combinations of stabilizers. *International Journal of Food Science & Technology*. v.44, p.777 - 783, 2009.
- 6.5.58 Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Maciel, Giselle M.; Plata-Oviedo, Manuel Salvador Vicente; Quenehenn, Alessandra; **Scheer, Agnes P.** Study of the Rheological Parameters of Honey Using the Mitschka Method. *International Journal of Food Engineering*. v.5, p.13, 2009.

6.5.59 IZIDORO, D. R.; **SCHEER, A. P.**; Negre, M.F.O.; Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita. Avaliação físico-química, colorimétrica e aceitação sensorial de emulsão estabilizada com polpa de banana verde. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso). , v.67, p.167 - 176, 2008.

6.5.60 Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita; Izidoro, Dayane; Maciel, Giselle M.; **SCHEER, A. P.**; Masson, Maria Lucia. Effect of Heat Treatment on Pectic Fractions and Apparent Viscosity of Whole Blackberry (Rubus spp.) Pulp. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. v.4, p.13 - , 2008.

6.5.61 Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita; Izidoro, Dayane; Maciel, Giselle M.; **Scheer, Agnes P.**; and Masson, Maria Lucia (2008) "Effect of Heat Treatment on Pectic Fractions and Apparent Viscosity of Whole Blackberry (Rubus spp.) Pulp," International Journal of Food Engineering: Vol. 4 : Iss. 4, Article 13.

6.5.62 IZIDORO, D. R.; **SCHEER, A. P.**; HAMINIUK, C. I. W.; SIERAKOWSKI, M. R. Influence of green banana pulp on the rheological behaviour, and chemical characteristics of emulsions (mayonnaises). Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology. v.41, p.1018 - 1028, 2008.

6.5.63 Izidoro, Dayane Rosalyn; Demczuk Junior, Bogdan; Haminiuk, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria Rita; Freitas, Renato João Sossela de; **Scheer, Agnes de Paula**. Granules morphology and rheological behavior of green banana (Musa cavendishii) and corn (Zea mays) starch gels. Ciência e Agrotecnologia (UFLA). v.31, p.1443 - 1448, 2007.

6.5.64 Izidoro, Dayane; Sierakowski, Maria-Rita; Waszczyński, Nina; Haminiuk, Charles W. I.; **Scheer, Agnes de Paula**. Sensory Evaluation and Rheological Behavior of Commercial Mayonnaise. International Journal of Food Engineering. v.3, p.1 - 15, 2007.

6.5.64. **SCHEER, A. P.**; FACHIN, D. T.; SAMPAIO, E.; LULLEZ, J. C.; CARRENÕ, R. E.; RAMIREZ, C.; ROCCO, C. S.; FUGMANN, H. A. J. Elaboração de Pós para Bebida utilizando Milho Pipoca. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. Fator de Impacto (2011 JCR): 0,0500, v.11, p.11 - 16, 1993.

6.5.65. **SCHEER, A. P.**; FUGMANN, H. A. J. Estudo do Efeito da Adição de Ácidos no ISA de Grits de Milho Extrusado. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.11, p.113 - 122, 1993.

6.5.66 **SCHEER, A. P.**; SILVA, N. N. Determinação da Quantidade de Cloreto de Cálcio em Queijo de Extrato Hidrossolúvel de Soja e Leite. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.7, p.39 - 44, 1989.

Artigo aceito para publicação: Thermodynamic analysis and modeling of Brazilian crude oil and asphaltene systems: an experimental measurement and a PC-SAFT application. BRAZILIAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, 2018/2019.

## 6.6 Capítulos de Livros e Livros Organizados

6.6.1 SCHEER, A. P.; IZIDORO, D. R.; HAMINIUK, C. I. W.; SIERAKOWSKI, M. R. Studies applying green banana pulp In: Bananas: Nutrition, Diseases and Trade Issues ed.: Nova Science publishers, 2010, Estados Unidos/Inglês. ISBN: 9781617612206.

6.6.2 SCHEER, A. P.; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf; VARGAS, Ana Paula da Silveira. Towards an Efficient Mathematical Procedure for Calculating Dynamic Adsorption Process In: European Symposium on Computer Aided Process Engineering ed. Barcelona, Spain: Elsevier, 2005, v.20, p. 73-78. Meio de divulgação: Impresso, ISBN: 0444519874.

6.6.3 SCHEER, A. P.; MEIEN, O. F. V.; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. A versatile equilibrium approach applied to adsorption process. In: AIDIC Conference Series.1 ed. Milano: Elsevier, 2002, v.5, p. 285-292. Itália/Inglês. Meio de divulgação: Impresso, ISBN: 0390-2358.

6.6.4 SCHEER, A. P.; LUZ JÚNIOR, Luiz Fernando de Lima; GIMENES, Marcelino Luis. Anais dos Trabalhos Completos apresentados do XV COBEQ. Curitiba: 2004, v.1.

6.6.5 SCHEER, A. P.; LUZ JÚNIOR, Luiz Fernando de Lima; GIMENES, Marcelino Luis. Programação e Livro de Resumos do XV Congresso Brasileiro de Engenharia Química. Curitiba, 2004, v.1. p.365.

## 6.7 Desenvolvimento de software

Programa de computador sem registro

6.7.1 SCHEER, A. P. Adsorção - ADSIM – Desenvolvido em 2002, atualização 1, 2006. Métodos numéricos, simulação.

6.7.2 SCHEER, A. P. Sistema de Adsorção - ADCRO, 2002. Adsorção, simulação, cromatografia, misturas líquidas.

## 6.8 Publicação de Trabalhos Completos em Eventos

6.8.1 STEINER, P. A.; **Scheer, Agnes de Paula**; Borba Braga, M.C. COMPARAÇÃO ENTRE OS PROCESSOS DE ADSORÇÃO DE NITROGÊNIO AMONIAICAL DE LIXIVIADO DE ATERRO SANITÁRIO EM VERMICULITA EXPANDIDA E ZEÓLITA In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis.

6.8.2 TAKASHINA, T. A.; DONA, G.; CANTELI, A. M. D.; Carpiné, D.; PANTALEAO, F. M.; **Scheer, Agnes de Paula**; Mafra, L.I. Degradação da água ácida utilizando processos oxidativos avançados e avaliação da toxicidade In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis.

6.8.3 STEINER, P. A.; **Scheer, Agnes de Paula**; BRAGA, M. C. B. ESTUDO DO EQUILÍBRIO DA ADSORÇÃO NITROGÊNIO AMONIAICAL DE LIXIVIADO DE ATERRO SANITÁRIO EM ZEÓLITA In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis.

6.8.4 Weschenfelder, T.A.; Castilhos, F.; **de Paula Scheer, Agnes**. Modelagem Transiente da Recuperação Aromática Multicomponente pelo Processo de Pervaporação In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis.

6.8.5 CANTELI, A. M. D.; TAKASHINA, T. A.; DONA, G.; Carpiné, D.; Mafra, L.I.; **Scheer, Agnes de Paula**. Photo-Fenton and adsorption combined process for degradation and removing of Coomassie Brilliant Blue dye from aqueous solution In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis.

6.8.6 Zuim, D.R.; **Scheer, Agnes de Paula**; Mafra, L.I.; Mafra, M. Adsorção em Meio Aquoso de Misturas Binárias de Aromas de Café em Carvão Ativado In: 9 Encontro Brasileiro sobre Adsorção (EBA 9) e 1 Simpósio Ibero-Americano sobre Adsorção (IBA 1), 2012, Recife.

6.8.7 STEINER, P. A.; TANAKA, G. T.; AISSE, M. M.; Scheer, Agnes de Paula; Borba Braga, M.C. Análise dos interferentes no processo de adsorção em vermiculita expandida para remoção de nitrogênio amoniacal In: 9 Encontro Brasileiro sobre Adsorção (EBA 9) e 1 Simpósio Ibero-Americano sobre Adsorção (IBA 1), 2012, Recife.

6.8.8 ZUIM, D. R.; MAFRA, M. R.; Scheer, A. P.; CARPINE, D.; IGARASHI - MAFRA, L. Estudo cinético e termodinâmico da adsorção na recuperação do benzaldeído perdido durante o processamento de café solúvel. In: XVIII Congresso Brasileiro de Engenharia Química/8º Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010, Foz do Iguaçu. XVIII Congresso Brasileiro de Engenharia Química/8º Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010.

6.8.9 ZUIM, D. R.; MAFRA, R. M.; MAFRA, L. I.; Scheer, A. P.; DISTLER, G. A. R. Adsorção do ácido acético perdido durante o processamento de café solúvel. In: XVIII Congresso Brasileiro de Engenharia Química/8º Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010.

6.8.10 Weschenfelder, T.A.; Castilhos, F.; Scheer, Agnes P. Comparação do desempenho de algoritmos estocásticos na otimização dinâmica do processo de mosturacao da cerveja In: XIX Congresso Brasileiro de Eng Química, 2012, Búzios.

6.8.11 Scheer, Agnes P.; ZUGE, L. C. B. Estudo da inversão catastrófica de emulsões de óleo de soja In: XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2012, Búzios.

6.8.11 GIMENES, Marcelino Luis; Scheer, Agnes de Paula; Silva, V.R.; RIBANI, M.; DALL, C. C. W. Extração de sericina por processos térmicos e alcalinos In: Anais XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2012, Búzios.

6.8.12 Scheer, Agnes de Paula; Oiveira, M.C.K.; BELLO, B.; CORDEIRO, C. F.; SOUZA JR., L. R.; ORLANDI, E.; HIGUTI, P. Inversão transicional de emulsões formadas a partir de petróleo e água de produção In: XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2012, Búzios.

6.8.13 Mesomo, Michele; Scheer, Agnes de Paula; Corazza, Marcos;; AOTO, A. Obtenção de extrato de gengibre com CO2 supercritico e propano comprimido In: XIX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2012, Búzios.

6.8.14 VASQUES, E. C.; Scheer, A.P. Remoção por adsorção do corante artificial amarelo crepúsculo utilizado na indústria de refrigerantes: escolha do adsorvente e

cinética de adsorção In: Anais 9º Encontro Brasileiro sobre Adsorção (EBA 9) e 1 Simpósio Ibero-Americano sobre Adsorção (IBA 1), 2012, Recife.

6.8.15 Zuim, D.R.; Mafra, M.R.; Mafra, L.I.; SCHEER, A. P.; Distler, G. A. Adsorção do ácido acético perdido durante o processamento de café solúvel In: XVIII Congresso Brasileiro de Eng. Química, 2010, Foz do Iguaçu.

6.8.16 Canteri, M.H.; SCHEER, A. P.; Prestes, R.A.; Ginies, C; Renard, C.M.G.C.; Wosiacki, G. ANÁLISE MULTIVARIADA NA QUALIFICAÇÃO DE PECTINA A PARTIR DO TEOR DE AÇÚCARES NEUTROS In: XVIII Congresso Brasileiro de Eng. Química, 2010, Foz do Iguaçu.

6.8.17 Zuim, D.R.; Distler, G. A.; Andrade, E.R.; SCHEER, A. P.; Mafra, L.I.; Mafra, M. Avaliação da Adsorção de Benzaldeído, Presente no Aroma de Café, Recuperado em Meio Aquoso In: XXXIV Congresso Brasileiro de Sistemas Particulados, 2010, Campinas.

6.8.18 Milcent, Paul; Scheer, Agnes P; WEINSCHUTZ, R.; OLIVEIRA, J. S. Dessalinização térmica da água através de bomba de calor por ciclo de compressão In: X Simpósio Ítalo-Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2010, Maceió.

6.8.19 Zuim, D.R.; Mafra, M.R.; Mafra, L.I.; SCHEER, A. P. ESTUDO CINÉTICO E TERMODINÂMICO DA ADSORÇÃO NA RECUPERAÇÃO DO BENZALDEÍDO PERDIDO DURANTE O PROCESSAMENTO DE CAFÉ SOLÚVEL In: XVIII Cong. Brasileiro de Eng. Química, 2010, Foz do Iguaçu.

6.8.20 Umebara, T; SCHEER, A. P. MICROFILTRAÇÃO POR MEMBRANA CERÂMICA DE CALDO DE CANA: CARACTERIZAÇÃO DO CALDO PERMEADO E RETENTADO In: XVIII Cong. Brasileiro de Eng. Química, 2010, Foz do Iguaçu.

6.8.21. Silva, V.R.; SCHEER, A. P.O ESTUDO DO MECANISMO DE FOULING EM PROCESSOS DE RETENÇÃO DE PECTINA POR MICROFILTRAÇÃO TANGENCIAL In: XVIII Cong. Brasileiro de Engenharia Química, 2010, foz do Iguaçu.

6.8.22 Milcent, Paul; SCHEER, A. P.; WEINSCHUTZ, R. Obtenção de água potável a partir de água salobra ou do mar por evaporação In: 25 Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2009, Recife.

6.8.23 Souza, T.A.; SCHEER, A. P.; LUZ JÚNIOR, Luiz Fernando de Lima; Soares, C.R.; Oiveira, M.C.K. Transitional phase inversion of crude oil emulsions by solid particles In: Rio Oil & Gas Expo and Conference 2008, 2008, Rio de Janeiro.

6.8.24 IIDA, P. H.; SCHEER, A. P.; SANTOS, B. M. Estudo do efeito dos sais dissolvidos em água em emulsões de petróleo In: 4º Congresso Brasileiro de P & D em Petróleo e Gás, 2007, Campinas. IV PDPETRO.

6.8.25 IIDA, P. H.; SCHEER, A. P.; HAMINIUK, C. I. W. Estudo do efeito da água em emulsões de petróleo In: Rio Oil & Gas Expo and Conference 2006, 2006, Rio de Janeiro.

6.8.26 PEREIRA, Marcus Vinicius; PIEKARSKI, D. D.; SCHEER, A. P. Desenvolvimento de interface visual para programa de adsorção In: VI Congresso Brasileiro de Engenharia Química em Iniciação Científica, 2005, Campinas.

6.8.27 SCHEER, A. P.; VARGAS, Ana Paula da Silveira; HECKE, Mildred Ballin; MARCHI, Carlos Henrique; MACIEL, Maria Regina Wolf. Modelagem Computacional de

um Problema de Adsorção com Isoterma não Linear aplicando o Método dos Elementos Finitos In: XV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2004, Curitiba.

6.8.28 SCHEER, A. P.; MACIEL, Maria Regina Wolf. Modelagem e Simulação do Processo de Adsorção para Líquidos In: XV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2004, Curitiba.

6.8.29 SCHEER, A. P.; CARDOSO, A. T. M. Diagnóstico do Acompanhamento Acadêmico dos calouros de Eng. Química da UFPR In: Congresso Brasileiro de Ensino de Engenharia, 2003, Rio de Janeiro. Anais do XXXI Cobenge. RIO DE JANEIRO: ABENGE - RIO DE JANEIRO, 2003. v.1. p.1 – 8.

6.8.30 SCHEER, A. P.; ALMEIDA, N. H.; WIEDMER, C. A.; KOLICHESKI, M. B. PROJETO DE FORNO DE PIRÓLISE DO BETA-PINENO PARA OBTENÇÃO DE MIRCENO In: XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA QUÍMICA, 2002.

6.8.31 SCHEER, A. P.; SILVÉRIO, A. P.; HECKE, Mildred Ballin; MARCHI, C.; MACIEL, Maria Regina Wolf. The finite element method applied to monocomponent adsorption In: XXIII Congresso Ibero Latino Americano de Métodos Computacionais para Engenharia, 2002, Giulianova.

6.8.32 SCHEER, A. P.; MEIEN, O. F. V.; TOLEDO, E. C. V.; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. A VERSATILE EQUILIBRIUM APPROACH APPLIED TO ADSORPTION PROCESS In: THE FIFTH ITALIAN CONFERENCE ON CHEMICAL AND PROCESS ENGINEERING, 2001, FLORENCE. PROCEEDINGS OF ICHEAP-5. MILANO: AIDIC, 2001. v.2. p.721 – 726

6.8.33 SCHEER, A. P.; MEIEN, O. F. V.; LUZ JR, L. F.; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; COSTA, N. A.; MACIEL, Maria Regina Wolf. A Versatile Model for Fixed Bed Adsorber Applied to Separation of Diluted Liquid Mixture In: 6TH WORLD CONGRESS OF CHEMICAL ENGINEERING, 2001, MELBOURNE.

6.8.34 SCHEER, A. P.; CARDOSO, A. T. M. Acompanhamento Acadêmico dos Calouros de Engenharia química da UFPR In: XXIV Congresso Brasileiro do Ensino de Engenharia, 1996, Manaus. Anais do XXIV COBENGE - 96. , 1996.

6.8.35 TAKADA, C. C.; SANTOS, H. D.; SCHEER, A. P.; ALMEIDA, N. H.; KUGLER, W.; MARCONDES, A. A. Pirólise do Beta-pineno para Obtenção de Mirceno: Purificação de Matéria-Prima In: I Congresso Brasileiro de Engenharia Química Iniciação Científica, 1995, São Carlos. Anais do I Congresso Brasileiro de Engenharia Química Iniciação Científica. São Carlos: UFSCar, 1995. v.1. p.179 – 182.

6.8.36 SCHEER, A. P.; ALMEIDA, N. H.; OLIVEIRA, J. S.; TAKADA, C. C. Estudo dos Parâmetros para Obtenção do Mirceno a partir da Pirólise do Beta-Pineno In: X Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 1994, São Paulo. Anais do X COBEQ. São Paulo: EPUSP, 1994.

## **6.9 Trabalhos Publicados em Anais de Eventos - Resumos**

6.9.1 **de Paula Scheer, Agnes**; CANTELI, A. M. D.; VOLL, F. A. P. Remoção de corantes presentes em efluentes líquidos da indústria de alimentos, utilizando adsorção

em leite fixo In: II Encontro do Programa de Engenharia de Alimentos UFPR, 2015, Curitiba: UFPR, 2015. v.1. p.1 - 100

6.9.2 GUIDOLIN, M.; GODOY, R.; CARVALHO, C.; **SCHEER, A. P.**; DELIZA, R. Snacks made with pinhão are a sensory potential product In: 11th Pangborn Sensory Science Symposium, 2015, Gothenburg.

6.9.3 Luana Carolina Bosmuler Züge, Joana Lea Meira Silveira, **Agnes de Paula Scheer**. Caracterização Físico-química, microscópica e reológica de polpas de abacate. XII ERSCTA e III SIMALI, 2013, Medianeira, PR.

6.9.3 CANTELI, A. M. D.; Carpiné, Danielle; Mafra, M.; **Scheer, Agnes de Paula**; Mafra, L.I. Adsorption of dioxide titanium from aqueous solution using different types of adsorbents In: 16th World Congress of Food Science and Technology - IUFOST, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.4 IZIDORO, D. R.; SIERAKOWSKI, M. R.; HAMINIUK, C. I. W.; MENDES, M. J. A.; **SCHEER, A. P.** Characterization and moisture sorption study of ultrasonically and spray-dried green banana (*Musa cavendish*) starch In: XVI World Congress of Food and Technology, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.5 IZIDORO, D. R.; SIERAKOWSKI, M. R.; HAMINIUK, C. I. W.; MENDES, M. J. A.; **SCHEER, A. P.** Chemical composition crystallinity and molecular weight of ultrasonically and spray-dried green banana (*Musa cavendish*) starch In: XVI World Congress of Food and Technology, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.6 Silva, V.R.; Hamerski, Fabiane; **Scheer, Agnes P.** Cross-flow microfiltration step in pectin production: permeate flux analysis. In: 16 World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.7 **Scheer, Agnes de Paula**; Corazza, Marcos; PEREZ, E.; AOTO, A.; SCOLARI, L.; Mesomo, Michele. Extraction of ginger (*Zingiberofficinale roscoe*) with supercritical CO<sub>2</sub> and evaluation of antioxidant activity In: 16th World Congress of Food Science and Technology - IUFOST, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.8 Silva, V.R.; **Scheer, Agnes P.**; GIMENES, Marcelino Luis; Hamerski, Fabiane; RIBANI, M. Sericin extracted from *Bombyx mori*: extraction yield, molecular weight characterization and antioxidant potential for food application In: 16 World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.9 SILVA, V. R. ; HAMERSKI, F. ; RIBANI, M. ; Gimenes, M. G. ; **SCHEER, A. P.** . Sericin extracted from *Bombyx mori*: extraction yield, molecular weight characterization and antioxidant potential for food application. In: 16 World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. , 2012.

6.9.10 ZUGE, L. C. B.; **Scheer, Agnes de Paula**. USE OF OCTENYL-SUCCINATE STARCH AS EMULSIFIER IN FOOD EMULSIONS In: 16th World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu.

6.9.11 Bosmuler, L.C.; Mazur, L.; Mantovani, D.; **de Paula Scheer, Agnes**; R. Hoffmann Ribani. Avaliação de dispersões coloidais de extrato solúvel de erva-mate (*Ilex paraguariensis*) In: V Congresso Sudamericano de la Yerba Mate, 2011, Posadas. Actas del Congreso Sudamericano de La Yerba Mate. Posadas: INYM - Instituto Nacional de la Yerba Mate, 2011. v.1. p.237.



- 6.9.12 Mesomo, Michele; Higuti do Nascimento, P.T.; **Scheer, Agnes de Paula**. Obtenção de óleo essencial de Gengibre e Avaliação da Atividade Antioxidante In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador.
- 6.9.13 Bampi, M; Bicudo, M.O.P; Muller, P.S.; Ribani, R.H.; **Scheer, Agnes de Paula**. Avaliação da composição centesimal de fruto, farinha e extrato concentrado de *Hovenia dulcis* In: VIII SLACA, 2009, Campinas.
- 6.9.14 Bampi, M; Bicudo, M.O.P; Muller, P.S.; Ribani, R.H.; **Scheer, Agnes de Paula**. Determinação de açúcares de *Hovenia Dulcis* por cromatografia líquida In: VIII SLACA, 2009, Campinas.
- 6.9.15 Mesomo, Michele; DEMCZUK JUNIOR, B.; Garcia de, J.F.; Ribani, R.H.; **Scheer, Agnes de Paula**. Utilização de casca de mamão na elaboração de doce em massa In: VIII SLACA, 2009, Campinas.
- 6.9.16 Moraes, C.; Camargo, P.; Canteri, M.H.; Francisco, A.C.; **SCHEER, A. P.** Aproveitamento de Resíduos Gerados na Industrialização do suco de Laranja, Maçã e Maracujá na extração e caracterização de pectina. In: Simpósio Brasileiro de Aproveitamento de subprodutos e resíduos na indústria de Alimentos, 2007, Campinas: ITAL.
- 6.9.17 IZIDORO, D. R.; **SCHEER, A. P.**; SIERAKOWSKI, M. R.; HAMINIUK, C. I. W.; Negre, M.F.O.; DEMCZUK JUNIOR, B. Caracterização Físico-química e teor de sais minerais de maionese estabilizada com polpa de banana (*Musa cavendishii*) verde In: IX Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2007, Curitiba. Anais do IX ERSCTA. Curitiba: UFPR, 2007. v.1.
- 6.9.18 Canteri, M.H.; **SCHEER, A. P.**; Camargo, S.; Wosiacki, G. Composição Físico-Química das frações da casca de Maracujá-Amarelo In: IX Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2007, Curitiba. IX ERSCTA. Curitiba: SBCTA, 2007.
- 6.9.19 IZIDORO, D. R.; DEMCZUK JUNIOR, B.; **SCHEER, A. P.**; SIERAKOWSKI, M. R. Avaliação Sensorial de "maionese" adicionada de polpa de banana (*musa ssp*) verde In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba. Anais do XX SBCTA, 2006.
- 6.9.20 DESCHAMPS, Cícero; **SCHEER, A. P.**; PANTAMBANI, P.; PIEKARSKI, D. D.; YAMAMOTO, Carlos Itsuo. Development of an analytical methodology to determine the phenylurea pesticide residue in chamomille In: 37th International Symposium on Essential Oils, 2006, Grasse. 37th International Symposium on Essential Oils Proceedings, 2006.
- 6.9.21 IZIDORO, D. R.; SIERAKOWSKI, M. R.; HAMINIUK, C. I. W.; **SCHEER, A. P.**; DEMCZUK JUNIOR, B. Estudo do Comportamento Reológico do Gel de Farinha de Banana (*Musa spp*) Verde In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba. Anais do XX Cong. Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006. v.1. p.0794
- 6.9.22 RENAN, V.; SANTOS, B. M.; **SCHEER, A. P.** Estudos Experimentais de Coluna de Destilação de Pratos com Borbulhadores In: XXI CONGRESSO REGIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA, 2006, IJUÍ. v.1. p.1 – 5.

6.9.23 Garbuio, C.; DESCHAMPS, Cícero; **SCHEER, A. P.**; YAMAMOTO, Carlos Itsuo; Cocco, L.C. Síntese de óleos essenciais em *Mentha arvensis* e *M. piperita* em resposta à adubação nitrogenada In: XIV Evento de Iniciação Científica, 2006, Curitiba.

6.9.24 Guelfi, Luciano; **Scheer, Agnes de Paula**. Study of the Adsorption of Hydrocarbons Mixture on Disabled FCC Catalyser In: 6th AICHE, 2006, São Francisco - California. 6th AICHE, 2006.

6.9.25 COSTA, N.; **SCHEER, A. P.** Tratamento Físico e Químico da Nafta de Xisto In: Encontro de PRHs da Região Sul, 2006, Curitiba. RAA 2006. UFPR, 2006. v.1.

6.9.26 DALMAZ, F.; **SCHEER, A.P.**; WEINSCHUTZ, R. Influência dos asfaltenos na estabilidade de emulsões de petróleo. In: Anais do 14o Evento de Iniciação Científica da UFPR e no Encontro dos PRHs da Região Sul - RAA. Curitiba. 2006. p.478.

6.9.27 IIDA, P.H.; WEINSCHUTZ, R.; HAMINIUCK, C.W.I.; **SCHEER, A.P.** Estudo do efeito da água salgada em emulsões de petróleo. In: Anais do 14o Evento de Iniciação Científica da UFPR. Curitiba. 2006. p.482.

6.9.28 **SCHEER, A. P.**; HASEGAWA, Eduardo; BORGES, Emiliana; DESCHAMPS, Cícero. Monitoramento de Metais Pesados em Espécies Vegetais Aromáticos e Condimentares In: XIII Evento de Iniciação Científica, 2005, Curitiba. Livro de Resumos do XIII EVINCI. Curitiba: UFPR, 2005. v.1. p.429 – 429.

6.9.29 **SCHEER, A. P.**; PIEKARSKI, D. D.; JORGE, F.; DESCHAMPS, Cícero; TAMBANI, P. C. Monitoramento e Quantificação de Agrotóxicos em Amostras de Menta *Mentha arvensis* L. In: XIII Evento de Iniciação Científica da UFPR, 2005, Curitiba. Livro de Resumos do XIII EVINCI. Curitiba: UFPR, 2005. v.01. p.429 – 429.

6.9.30 **SCHEER, A. P.**; DESCHAMPS, Cícero; TAMBANI, P. C.; PIEKARSKI, D. D.; JORGE, F. Monitoramento e quantificação de Resíduos de Agrotóxicos na Camomila Consumida no Estado do Paraná In: XIII Evento de Iniciação Científica da UFPR, 2005, Curitiba. Anais do XIII EVINCI. Curitiba: UFPR, 2005. v.1. p.431 – 431.

6.9.31 **SCHEER, A. P.**; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; MACIEL, Maria Regina Wolf; MACIEL FILHO, Rubens. Towards an Efficient procedure to the Adsorption Problem In: 52nd CANADIAN CHEMICAL ENGINEERING CONFERENCE VANCOUVER, 2002, VANCOUVER. PROCEEDING OF THE CANADIAN CHEMICAL ENGINEERING CONFERENCE VACOUVER, 2002. v.1. p.1 – 1.

6.9.32 **SCHEER, A. P.**; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; RIBAS, A. M.; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. Comparative Study of Different Numerical Methods to Solve the Model of Fixed Bed Adsorber Applied to Separation of Liquid Mixture In: 7th International Conference on Fundamentals of Adsorption, 2001, Nagasaki. Book of Abstracts - FOA7. , 2001. v.1. p.252.

6.9.33 **SCHEER, A. P.**; RIBAS, A. M.; TOLEDO, Eduardo Coselli Vasco de; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. Rigorous Modelling of Fixed Bed Adsorber Applied to Separation of Diluted Liquid Mixture In: 7th INTERNATIONAL CONFERENCE ON FUNDAMENTALS OF ADSORPTION, 2001, NAGASAKI. BOOK OF ABSTRACTS - FOA7. , 2001. v.1. p.253.

6.9.34 **SCHEER, A. P.**; MEIEN, O. F. V.; TOLEDO, E. C. V.; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. A Adsorção de Misturas Líquidas e seu Tratamento por Métodos Numéricos In: III Encontro Brasileiro sobre Adsorção, 2000, Recife.

6.9.35 **SCHEER, A. P.**; HECKE, Mildred Ballin; TOLEDO, E. C. V.; MACIEL FILHO, Rubens; MACIEL, Maria Regina Wolf. O Método dos Elementos Finitos Aplicado em Adsorção de Misturas Líquidas In: III Encontro Brasileiro sobre Adsorção, 2000, Recife.

6.9.36 **SCHEER, A. P.**; WIEDMER, C. A. Projeto de forno de pirólise para Beta-pineno em escala piloto In: IV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 1999, CURITIBA. Anais do IV Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Curitiba: UFPR, 1999.

6.9.37 **SCHEER, A. P.**; OLIVEIRA, J. S.; LAGO, N. C. Estudo de catalisadores na produção de mirceno. In: VI Evento de Iniciação científica, 1998, Curitiba.

6.9.38 **SCHEER, A. P.**; WIEDMER, C. A. Montagem e teste do Sistema em Escala Piloto para Produção de Mirceno In: V Evento de Iniciação Científica - UFPR/CNPQ, 1997, Curitiba.

6.9.39 **SCHEER, A. P.**; ZIBETTI, L. Obtenção do Mirceno pelo uso de catalisadores de cobre In: V Evento de Iniciação Científica - UFPR/CNPq, 1997, Curitiba.

6.9.40 **SCHEER, A. P.**; GUIMARÃES, R. B. Obtenção de derivados a partir do mirceno In: XII Congresso Regional de iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia// IV Evento de Iniciação Científica – UFPR, 1996, Curitiba.

6.9.41 **SCHEER, A. P.**; WIEDMER, C. A. Pirólise do Beta-pineno para obtenção de Mirceno - dimensionamento do forno em escala piloto In: IV Evento de Iniciação Científica, 1996, Curitiba. IV EVENCI - UFPR/CNPQ., I Encontro Paranaense de Iniciação Científica em Eng. Química e I Encontro Nacional dos Grupos PET's de Eng. Química, 1996, Maringá. Anais do EPICEQ/ENAPET I. , 1996. v.01. p.19.

6.9.42 **SCHEER, A. P.**; KUGLER, W.; TAKADA, C. C. Identificação dos Produtos de Pirólise de Fração Terpênica In: IV Encontro Anual de Iniciação Científica, 1995, MARINGÁ. Anais do IV ENCONTRO ANUAL DE IC. Maringá: CNPQ/UEM/UEL/UEPG, 1995. v.1.

6.9.43 **SCHEER, A. P.**; TAKADA, C. C. Pirólise em escala de bancada para obtenção do mirceno a partir do beta-pineno In: III Evento de Iniciação Científica, 1995, Curitiba.

6.9.44 **SCHEER, A. P.**; FUGMANN, H. A. J. Efeito da Adição de Ácidos no Índice de Solubilidade em Água de Grits de Milho Extrusado In: XIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1992, Recife. Anais do XIII CBCTA. SBCTA.

## 6.10 Apresentação de Trabalhos e Palestras

6.10.1 **Scheer, Agnes P**, Seminário: Processos de separação e gasto de energia no Ciclo de Seminários do Programa de Pós-graduação em Química, 2018. UFPR.

6.10.2 **Scheer, Agnes P**; ARGENTA, A. B.; NOGUEIRA, A.; SANTOS, M. L. Influência da pressão no processo de ultrafiltração do soro de leite, 2018. Cidade: Belém; Evento: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; SBCTA.

6.10.3 SILVA, P. M. L.; SPIER, M.; **SCHEER, A.P**. Production of bread with an amylolytic enzymes blend and evaluation of physical-chemical and rheological of wheat flour in

mixolab, 2015]; Cidade: Curitiba; Evento: Latin American Cereal Conference Brazil 2015; Inst.promotora/financiadora: Granotec do Brasil.

6.10.4 de **Paula Scheer, Agnes**; GIMENES, Marcelino Luis; Silva, V.R. High Molecular sericin from Bombyx mori Cocoons: extraction and recovering by ultrafiltration, 2014. : Macau/Inglês; International Conference on Chemical and Bioprocess Engineering; Inst.promotora/financiadora: Asia Pacific Chemical, Biological & Environmental Engineering Society.

6.10.5 de **Paula Scheer, Agnes**; LIU, D.; RADKE, C.; PRAUSNITZ, J. Modeling Multicomponent Gaseous Diffusion for Membrane Vapor Extraction, 2014. Estados Unidos/Inglês. SALT LAKE City - UT; 2015 AIChE Annual Meeting.

6.10.6 de **Paula Scheer, Agnes**; GIMENES, Marcelino Luis; Silva, V.R. Pretreatment of aqueous pectin solution by cross-flow microfiltration: study on fouling mechanism, 2014. Macau/Inglês; International Conference on chemical and bioprocess engineering; Inst.promotora/financiadora: Asia-Pacific chemical, biological & environmental engineering society.

6.10.7 Bosmuler, L.C.; Mantovani, D.; Mazur, L.; **Scheer, A. P.**; Ribani, R.H. Avaliação de dispersões coloidais de extrato solúvel de erva-mate, 2011. Trabalho apresentado na Mesa Redonda del Área Industrialización y Nuevos Productos; Local: Posada; Cidade: Misiones - Argentina; Evento: V Congreso Sudamericano de la Yerba Mate; Inst.promotora/financiadora: Instituto Nacional de la Yerba Mate, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Universidad Nacional de Misiones.

6.10.8 **Scheer, Agnes de Paula**; Muller, P.S.; ZAWADZKI, S. F. Caracterização das micropartículas de óleo essencial de laranja, 2011. Brasil/Português. Campinas; Evento: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; UNICAMP.

6.10.9 Mesomo, Michele; Kruger, R.L; **Scheer, Agnes de Paula**; Corazza, Marcos Comparação entre CO<sub>2</sub> supercrítico e propano comprimido na obtenção de extrato de gengibre, 2011. Brasil/Português; Local: Campus Universitário - Universidade Estadual do Centro-Oeste; Cidade: Guarapuava; Evento: III Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos; Unicentro PR.

6.10.10 Silva, V.R.; Bitencourt, T.U.; **Scheer, Agnes de Paula**. Avaliação da operação de microfiltração tangencial aplicada a soluções aquosas de pectina, 2009. UFRJ; Simpósio de Processos de Separação com Membranas; Inst.promotora/financiadora: COPPE – UFRJ.

6.10.11 Souza, T.A.; **Scheer, A. P.**; LUZ JÚNIOR, Luiz Fernando de Lima; Oiveira, M.C.K. Inversion of crude oil emulsions with solid particles, 2009. Rio de Janeiro; Evento: 10 th PETROPHASE 2009; Inst.promotora/financiadora: BRAZILIAN PETROLEUM, GAS AND BIOFUELS INSTITUTE.

6.10.12 RENAN, V.; Bittencourt, T.U.; **Scheer, A. P.** Microfiltração tangencial de soluções aquosas de pectina utilizando membranas cerâmicas, 2009. COPPE; Rio de Janeiro; Simpósio de Processos de Separação com Membranas - SIMPAM 2009; Inst.promotora/financiadora: UFRJ.

6.10.13 Milcent, Paul; WEINSCHUTZ, R.; **Scheer, Agnes de Paula**. Obtenção de água potável a partir de água salobra ou do mar por evaporação, 2009. Recife; XXV Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental; Inst.promotora/financiadora: ABES.

6.10.14 Hofmann, A.M.S.; **Scheer, Agnes de Paula**; Wzorek, B.E. Estudo de Processo de Extração por Microondas na área de Alimentos, 2008. Setor de Ciências Sociais Aplicadas; Curitiba; XVI EVINCI, UFPR.

6.10.15 Borges, A. T.; JORGE, R.; RENAN, V.; Silva, V.R.; **SCHEER, A. P.** Estudo do Comportamento do Processo de Clarificação por microfiltração Tangencial, 2008. UFPR; Evento: XVI EVINCI, Encontro de Iniciação Científica da UFPR.

6.10.16 Canteri, M.H.; Moraes, C.; Camargo, P.; PETKOWICZ, C.L.O.; **SCHEER, A. P.**; Wosiacki, G. Extração comparativa de pectina de farinhas de casca de maracujá-amarelo, 2008. EXPOTRADE CONVENTION CENTER; Curitiba; Fórum Internacional do Complexo Agroindustrial Orgânico e Biotecnologias da ORGÂNICA 2008.

6.10.17 Canteri, M.H.; Moraes, C.; Camargo, P.; **SCHEER, A. P.**; Wosiacki, G.; Mendes, D.M.S. Potencial da Extração da Pectina em Resíduos de Frutas: Agregação de Valor, 2008. EXPOTRADE CONVENTION CENTER; CURITIBA; Fórum Internacional do Complexo Agroindustrial Orgânico e Biotecnologias da ORGÂNICA 2008.

6.10.18 **Scheer, Agnes de Paula**. Tratamento e reaproveitamento da gasolina residual proveniente da análise de teor de álcool anidro em gasolina, 2008, Setor de Ciências Sociais Aplicadas; Curitiba; XVI EVINCI; UFPR.

6.10.19 Moraes, C.; Camargo, P.; Canteri, M.H.; Francisco, A.C.; **Scheer, Agnes de Paula**. Aproveitamento de resíduos gerados na industrialização do suco de laranja, maçã e maracujá na extração e caracterização de pectina, 2007. ITAL Campinas; Simpósio Brasileiro de aproveitamento de sub-produtos e resíduos da indústria de alimentos.

## 6.11 Organização de Eventos Premiações e Outras Atividades

### Organização de Eventos

Coordenação - curso de extensão: Introdução à Engenharia Química, 1996.

XII Congresso de Iniciação Científica e do IV Evento de Iniciação Científica UFPR/CNPQ, Banca Avaliadora, 1996.

XV COBEQ – Congresso Brasileiro de Engenharia Química, coordenação geral, 2004.

Coordenação – curso de extensão Fundamentos de Emulsões, 2005.

XXXII Congresso Brasileiro de Sistemas Particulados. Comitê Científico.2006.

XXXV Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, revisão de trabalhos, 2007.

XVI Congresso Nacional dos Estudantes de Engenharia Química, CONEEQ, coordenadora acadêmica, 2007.

XXXVII Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, comitê científico, 2009.

XVII Programa de Iniciação Científica, EVINCI, banca avaliadora, 2009.

XVIII Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2010.

CBTERMO – Avaliadora de trabalhos científicos, 2011.

XL Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, 2012.

XVI World Congress of Food Science and Technology, IUFoST, "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology", 2012.

XIV Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2017.

#### Revisor de periódico

1. Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology
2. Journal of Food Science and Technology
3. International Journal of Food Science and Technology
4. Cosmetics
5. Journal of Food Processing and Preservation
6. Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects
7. Brazilian Journal of Food Technology
8. International Journal of Food Properties
9. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (0102-0323)
10. Applied Biochemistry and Biotechnology.
11. Industrial Crops and Products
12. Pesquisa Agropecuária Tropical (Impresso)

#### Prêmios e títulos

2011 Bolsa CMIRA da Région de Rhône-Alpes para graduação, Conseil Régional Rhône-Alpes.

2011 Professora homenageada Turma 2º semestre 2010, UFPR.

2011 1º lugar na área de Engenharia e Tecnologia de alimentos, Universidade Estadual de Ponta Grossa.

2010 Professora homenageada turma Eng. Química – 1º semestre – UFPR.

2010 1º LUGAR – Categoria Geral do X ERSCTA - "Prêmio sbCTA-PR de Incentivo à Pesquisa RENATO JOÃO SOSSELA DE FREITAS", SBCTA.

2009 1º lugar na banca de eng. química do XVII EVINCI - aluno- Alciomar Schuhli Júnior, UFPR.

2008 Professora homenageada Turma - 2008, UFPR.

2008 1º lugar no 16º EVINCI - Evento de Iniciação Científica- aluna: Aliny Thereza Borges, UFPR Universidade Federal do Paraná.

2007 Incentivo à pesquisa Renato João Sossela de Freitas - melhor trabalho científico apresentado na área de Processo e Desenvolvimento de Produto, IX Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

2007 Professora homenageada turma Eng. Química 2007, UFPR.

2006 Professora homenageada Turma – 1º semestre 1996, UFPR.

1997 Nome de turma Formandos Eng. Química -UFPR 1997, UFPR.

1996 Professora homenageada Turma – 2º semestre 1996, UFPR.

1996 1º lugar SCHEER, A. P.; WIEDMER, C. A pirólise do beta-pineno para obtenção de mirceno - dimensionamento do forno em escala piloto In: Anais do EPICEQ/ENAPET I - Encontro Paranaense de Iniciação Científica em Eng. Química e I Encontro Nacional dos Grupos PET's de Eng. Química, 1996, Maringá.

#### Participação em banca de comissões julgadoras

Avaliadora do Programa Institucional de Bolsa de IC, PIBIC 2018/2019, Universidade Federal do Ceará.

Banca de Avaliação para Ascensão de Professor Adjunto nível D para professor associado nível A – Universidade Estadual de Ponta Grossa – Prof. Dr. Alessandro Nogueira, 2016.

Acompanhamento do Programa de Apoio à Consolidação e ao Avanço da Qualidade da Pós-graduação da Universidade Federal do Amazonas – PACPG-UFAM nos programas de Pós-graduação em Ciências de Alimentos e Ciências Pesqueiras nos Trópicos. 2013.

Concurso Público para o provimento de cargo de professor assistente, DEQ, UFPR, 2009.

Avaliadora Programa Institucional de Iniciação Científica e Iniciação Tecnológica e Programa de Ações Afirmativas, 2009, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Processo de Seleção do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), 2009, Pontifícia Universidade Católica do Paraná.

Processo de Seleção do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, 2009.

Avaliadora do Programa de Iniciação Científica (16 EVINCI), 2008 - Universidade Federal do Paraná.

Comissão de Seleção de alunos para mestrado e Doutorado em Tecnologia de Alimentos, 2008.

Seleção dos alunos de mestrado e doutorado no programa de pós-graduação em Alimentos, 2007.

Seleção alunos de Mestrado e Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos 2006, 2006.

Seleção alunos de Mestrado e Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, 2005.

Seleção de alunos PET, 2004.

Comissão Julgadora de Concurso Público para cargo professor adjunto, 2005.

Comissão Julgadora do concurso para a carreira do Magistério Superior, 1995.

Comissão Julgadora de Concurso Público para cargo professor auxiliar, 1993.

Comissão Julgadora do Concurso para a Carreira do Magistério Superior, 1993, Universidade Federal do Paraná, Ciências Agrárias, Engenharia Agrícola.

Comissão Julgadora do Concurso para a carreira do Magistério Superior, 1993, Universidade Federal do Paraná, Engenharia Agrícola, Engenharia Florestal.