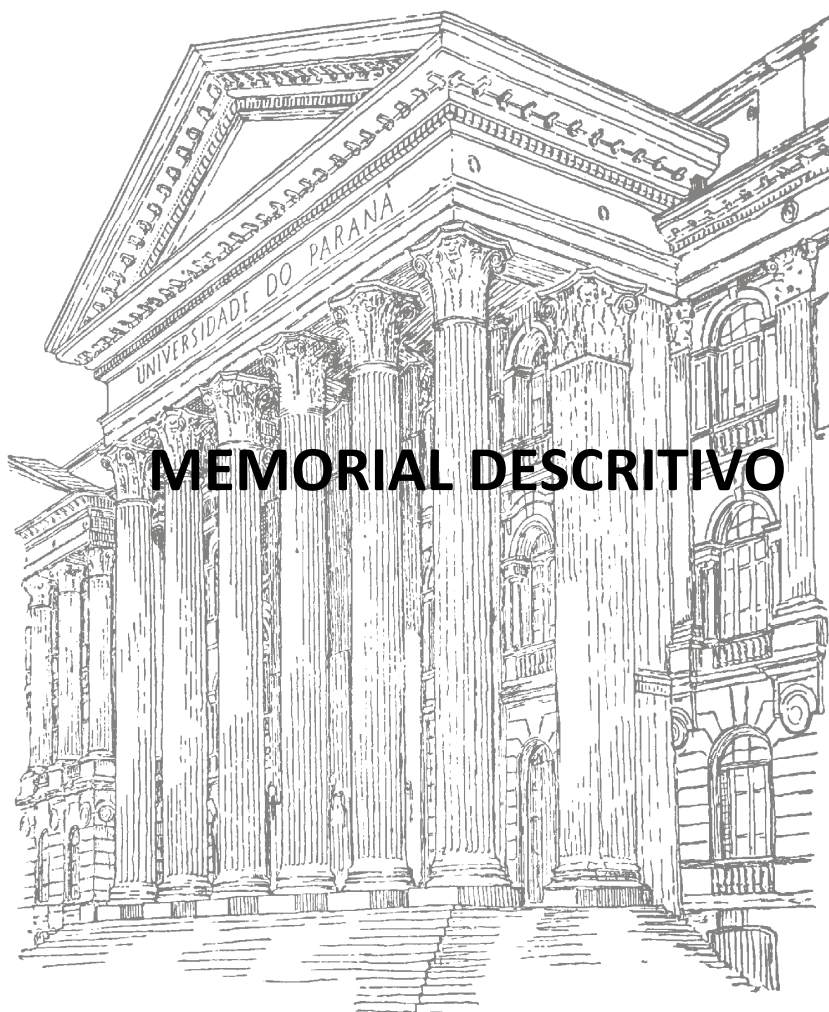


**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA**

TANIA MARIA BORDIN BONFIM



**CURITIBA
2016**

TANIA MARIA BORDIN BONFIM

Memorial Descritivo apresentado à Universidade Federal do Paraná como parte das exigências para Progressão na Carreira do Magistério Superior - Professor Classe E – Professor Titular.

**CURITIBA
2016**

SUMÁRIO

Art. 12 § 8º da Resolução nº 10/14 – CEPE e Art. 3º da Resolução nº 06/15 – CEPE

1	IDENTIFICAÇÃO E FORMAÇÃO ACADÊMICA/TITULAÇÃO.....	4
1.1	Identificação.....	4
1.2	Formação acadêmica.....	4
2	ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO.....	5
2.1	ATIVIDADES DE ENSINO.....	5
2.2	ORIENTAÇÕES	6
2.2.1	Nível de Graduação - Programa de Iniciação à Docência.....	6
2.2.2	Nível de Graduação – Programas de Extensão.....	9
2.2.3	Nível de Graduação - Programas de Iniciação Científica.....	18
2.2.4	Nível de Graduação – Trabalhos de Conclusão de Curso.....	20
2.2.5	Nível de Pós-Graduação – Mestrado.....	20
2.2.6	Nível de Pós-Graduação – Doutorado.....	23
3	ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL.....	23
3.1	PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS EM PERIÓDICOS.....	23
3.2	PUBLICAÇÃO DE TRABALHOS EM ANAIS DE EVENTOS.....	26
3.3	DEPÓSITO DE PEDIDO DE PATENTE AO INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL.....	33
4	ATIVIDADES DE EXTENSÃO.....	33
4.1	PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS.....	34
4.2	PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE CURSOS.....	38
5	COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA, ENSINO OU EXTENSÃO E LIDERANÇA DE GRUPOS DE PESQUISA.....	38
5.1	COORDENAÇÃO DE PROJETO/PROGRAMA DE EXTENSÃO.....	39
5.2	COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA.....	39
5.3	LIDERANÇA DE GRUPO DE PESQUISA.....	44
6	COORDENAÇÃO DE CURSOS OU PROGRAMAS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO.....	44
7	PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE CONCURSOS, DE MESTRADO E DOUTORADO.....	44
7.1	PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE CONCURSOS.....	44
7.2	PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE MESTRADO.....	45
7.3	PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE DOUTORADO.....	48
8	ORGANIZAÇÃO E/OU PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DE PESQUISA, ENSINO OU EXTENSÃO.....	49
9	APRESENTAÇÃO, A CONVITE, DE PALESTRAS OU CURSOS EM EVENTOS ACADÊMICOS.....	52
10	RECEBIMENTO DE COMENDAS E PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS.....	52
11	ASSESSORIA, CONSULTORIA OU PARTICIPAÇÃO EM ÓRGÃOS DE FOMENTO À PESQUISA, AO ENSINO OU À EXTENSÃO.....	53
12	ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	53

O presente Memorial Descritivo foi elaborado de acordo com o Art. 12 § 8º da Resolução nº 10/14 – CEPE que estabelece os critérios de avaliação para fins de promoção e progressão na Carreira do Magistério Superior na Universidade Federal do Paraná e Art. 3º da Resolução nº 06/15 – CEPE a qual altera a Resolução nº 10/14 – CEPE.

1 IDENTIFICAÇÃO E FORMAÇÃO ACADÊMICA/TITULAÇÃO

1.1 IDENTIFICAÇÃO

Tania Maria Bordin Bonfim

Nascimento: 04/04/1961

Matrícula UFPR 122971

SIAPE nº 0344370

Endereço Profissional: Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências da Saúde, Departamento de Farmácia. Avenida Prefeito Lothário Meissner, 632 - Jardim Botânico, 80210-170. Curitiba, PR – Brasil.

Telefone Profissional: (41)3360-4145

Fax: (41) 3604101

Endereço Eletrônico: tbonfim@ufpr.br

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2258582405190313>

Ingresso na UFPR: 17/02/1993

Cargo Atual: Professor Associado IV

Última progressão: 08/11/2013

1.2 FORMAÇÃO ACADÊMICA

1994 – 1999 Doutorado em Ciências (Bioquímica) (Conceito CAPES 6).

Universidade Federal do Paraná – UFPR

Orientador: Prof. Dr. José Domingos Fontana.

Título: Produção de astaxantina pela levedura *Phaffia rhodozyma* (*Xantophyllomyces dendrorhous*) a partir de meios de cultura de baixo custo.

1980 – 1985 Graduação em Farmácia Bioquímica e Indústria.

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC

2. ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO

Após a conclusão do curso de Farmácia com habilitação em Bioquímica e Indústria e a atuação como farmacêutica em laboratórios de análises clínicas e em indústria de medicamento por sete anos, ocorreu o ingresso na Universidade Federal do Paraná como docente. A necessidade de aperfeiçoamento na carreira docente levou à continuidade da formação acadêmica com a realização do Doutorado em Ciências (Bioquímica). A formação acadêmica e as atividades profissionais agregaram muito conhecimento aplicado nas disciplinas ministradas e na orientação de alunos de graduação e da pós-graduação *Stricto sensu* em Ciências Farmacêuticas, contribuindo ainda mais com a formação dos discentes.

As orientações de alunos de graduação, por meio dos programas institucionais de iniciação à docência, extensão e iniciação científica objetivaram incentivar os alunos a aproveitarem a sua formação acadêmica, além de aplicarem o conhecimento das disciplinas. Já as orientações de alunos de pós-graduação, nos níveis de mestrado e doutorado, pretenderam a inovação e a geração de conhecimento, e também a formação de recursos humanos qualificados para a docência e para a pesquisa científica.

2.1 ATIVIDADES DE ENSINO

- | | |
|------------|--|
| 2000-Atual | Nível de Pós-Graduação
Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêutica – UFPR
Disciplina: MB732 – Tecnologia de Bioprocessos |
| 2007-Atual | Nível de Graduação
Curso de Farmácia – UFPR
Disciplinas: MB046 – Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III
MB047 – Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV |
| 2007-Atual | Nível de Graduação
Curso de Farmácia – UFPR
Disciplina: MB060 – Estágio Obrigatório Profissionalizante B |
| 2007-Atual | Nível de Graduação
Curso de Farmácia – UFPR
Disciplina: MB058 – Estágio de Vivência Profissional |
| 2007-Atual | Nível de Graduação
Curso de Farmácia – UFPR
Disciplina: MB062 – Estágio Optativo de Aperfeiçoamento B |

1993-2008 Nível de Graduação
Curso de Farmácia – UFPR
Disciplinas: MB001 – Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I
MB002 – Enzimologia e Tecnologia das Fermentações II

2.2 *ORIENTAÇÕES*

2.2.1 *Nível de Graduação - Programa de Iniciação à Docência*

2015 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Marina Grossl Souza, aluna do Curso de Farmácia.

2014 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Andrielle Taciane Ribas Mendes, aluna do Curso de Farmácia.

2013 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB047 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV. Orientação de Raffaella Martignoni Carneiro, aluna do Curso de Farmácia.

2013 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Nayana Carolina Ferreira Stofella, aluna do Curso de Farmácia.

2012 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB047 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV. Orientação de Bianca de Oliveira Cata Preta, aluna do Curso de Farmácia.

2012 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Elen Sayuri Wataya, aluna do Curso de Farmácia.

2012 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB047 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV. Orientação de Pamila Sauri Inoue, aluna do Curso de Farmácia.

2011 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Janaina Diniz Lozovei, aluna do Curso de Farmácia.

2010 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Christina Altvater, aluna do Curso de Farmácia.

2009 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Giuliana Baldissarelli Locatelli, aluna do Curso de Farmácia.

2008 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Ana Paula Gregorczyk, aluna do Curso de Farmácia.

2008 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III. Orientação de Leticia Adejani Laibida, aluna do Curso de Farmácia.

2007 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Adriane Aparecida Pererira, aluna do Curso de Farmácia.

2007 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Elise Florinda Andrea Trento, aluna do Curso de Farmácia.

2006 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Priscila Bacarin Hermann, aluna do Curso de Farmácia.

2006 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Gisele Peixer Leitão, aluna do Curso de Farmácia.

2005 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Ana Carolina de Carvalho, aluna do Curso de Farmácia.

2005 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB002 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações II. Orientação de Luciana Barazzetti, aluna do Curso de Farmácia.

2004 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Jaime Glauber Mota Kreis, aluno do Curso de Farmácia.

2003 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Renata Cristine dos Reis, aluna do Curso de Farmácia.

2003 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Gisele Carla Koppe, aluna do Curso de Farmácia.

2002 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Juliana Negrão Borges, aluna do Curso de Farmácia.

2002 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Kellyane Pirolo Fonseca, aluna do Curso de Farmácia.

2001 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Raquel Oppermann, aluna do Curso de Farmácia.

2000 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Alini Martins Lopes, aluna do Curso de Farmácia.

1999 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Consuelo Reis Pereira, aluna do Curso de Farmácia.

1997 Programa de Iniciação à Docência, Pró-Reitoria de Graduação e Educação Profissional da Universidade Federal do Paraná. Disciplina MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I. Orientação de Alessandra Azevedo Bornacin, aluna do Curso de Farmácia.

2.2.2 Nível de Graduação – Programas de Extensão

2015 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Claudia Regina de Souza, aluna do curso de Farmácia.

2014 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Bruna Ferreira Costa Julio, aluna do curso de Farmácia.

2014 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Eloisa Reinhart Coelho, aluna do curso de Farmácia.

2014 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Jessica Arantes Cararo, aluna do curso de Farmácia.

2014-2013 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Marcela Santos Ferreira, aluna do curso de Farmácia.

2014 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Natalia Fernanda Opolski, aluna do curso de Farmácia.

2014 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Renata Caroline Guidolin, aluna do curso de Farmácia.

2013 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Andressa de Castro Oliveira, aluna do curso de Farmácia.

2013 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Brenda Winona dos Santos, aluna do curso de Farmácia.

2013 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Caracterização de carotenoides e outros metabólitos formados pela bactéria Halofílica *Halorubrum saccharovorum*. Orientação de Jeane Daniele Bill Kaelle, aluna do curso de Farmácia.

2013 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. Orientação de Joélia Mendes Carvalho, aluna do curso de Farmácia.

2013 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Caracterização de carotenoides e outros metabólitos formados pela bactéria Halofílica *Halorubrum saccharovorum*. Orientação de Luana Campos Medeiros, aluna do curso de Farmácia.

2012 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto Fermentação alcoólica durante o processo de vinificação. Orientação de Ana Paula Martins, aluna do curso de Farmácia.

2012 Programa Bolsa-Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Guilherme Cardoso, aluno do curso de Farmácia.

2012 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto Fermentação alcoólica durante o processo de vinificação. Orientação de Maiara Cristina Ribeiro das Neves, aluna do curso de Farmácia.

2012 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia Para Melhoria dos Produtos da Uva Visando o Fortalecimento da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Thiago Louback Machado das Neves, aluno do curso de Farmácia.

2012 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Fermentação Alcoólica durante o processo de vinificação. Orientação de Kauana de Oliveira Grola, aluna do curso de Farmácia.

2011 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Flavia Deffert, aluna do curso de Farmácia.

2011 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Marina Grossl Souza, aluna do curso de Farmácia.

2011 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Sônia El Omairi, aluna do curso de Farmácia.

2011 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 06/2010-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Celso Schmitt Amorim, aluno do curso de Medicina.

2010 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 06/2010-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Patrícia Royer Heidmann, aluna do curso de Farmácia.

2010 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos

Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Guilherme Cardoso, aluno do curso de Farmácia.

2010 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Raquel Caldas Correia, aluna do curso de Farmácia.

2010 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Mariana Giachini, aluna do curso de Farmácia.

2010 Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Talita Tavares Pereira, aluna do curso de Farmácia.

2010 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Flávia Deffert, aluna do curso de Farmácia.

2010 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Maria Fernanda Shimabukuro, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Celise Mayuki Nishikawa, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Celso Schmitt Amorim, aluno do curso de Medicina.

2009 Programa Bolsa Permanência/2009, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Eliz Guimarães da Silva, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 07/2009-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Karina da Silva Aguiar, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Permanência/2009, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Lais Joner, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Larissa Renata Telle de Almeida, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Maria Fernanda Shimabukuro, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 07/2009-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e

Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Pamila Sayuri Inoue, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 07/2009-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Suzana Bara, aluna do curso de Farmácia.

2009 Programa Bolsa Ações Afirmativas em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 07/2009-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos Visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09). Orientação de Thalita Ukan de Aguiar, aluna do curso de Farmácia.

2008 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Maria Fernanda Shimabukuro, aluna do curso de Farmácia.

2008 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Helayne Aparecida Maieves, aluna do curso de Agronomia.

2008 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Fernanda Stumpf Tonin, aluna do curso de Farmácia.

2008 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Celise Mayuki Nishikawa, aluna do curso de Farmácia.

2008 Programa Bolsa Extensão Fundação Araucaria – Ações Afirmativas (Chamada 11/2008-Fundação Araucária). Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no

Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Eliz Guimarães da Silva, aluna do curso de Farmácia.

2008 Programa Bolsa Extensão Fundação Araucaria – Ações Afirmativas (Chamada 11/2008-Fundação Araucária). Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Érica Ciconini de Melo, aluna do curso de Farmácia.

2007 Programa Extensão Voluntário, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Bruna Carla Agustini, aluna do curso de Farmácia.

2007 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Gisele Peixer Leitão, aluna do curso de Farmácia.

2007 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Helayne Aparecida Maieves, aluna do curso de Agronomia.

2007 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Thaís Bolognesi, aluna do curso de Farmácia.

2006 Programa Extensão Voluntário, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Ana Carolina Quallio Marques, aluna do curso de Farmácia.

2006 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Carolina Schmeiske, aluna do curso de Farmácia.

2006 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no

Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Helayne Aparecida Maieves, aluna do curso de Agronomia.

2006 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Rossana Calegari dos Santos, aluna do curso de Farmácia.

2005 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Gisele Peixer Leitão, aluna do curso de Farmácia.

2005 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Helayne Aparecida Maieves, aluna do curso de Agronomia.

2005 Programa Extensão Voluntário, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Juliana Pereira Berto, aluna do curso de Farmácia.

2005 Programa Extensão Voluntário, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Michelle Sumiyoshi, aluna do curso de Farmácia.

2005 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Rodrigo Bonfim Breginski, aluno do curso de Engenharia Mecânica.

2004 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Ana Carolina de Carvalho, aluna do curso de Farmácia.

2004 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no

Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Caroline de Bastos Buhner, aluna do curso de Engenharia Mecânica.

2004 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Daniela Beatriz Zanker, aluna do curso de Engenharia Mecânica.

2004 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Rodrigo Bonfim Breginski, aluno do curso de Engenharia Mecânica.

2003 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Karol Satake substituída por Milene Kopper do Prado, aluna do curso de Farmácia.

2001 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo – PR (PROEC 248). Orientação de Lilian Maria González Cáceres, aluna do curso de Farmácia.

2001 Programa Bolsa Extensão, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo (PROEC 248). Orientação de Michelle Nadalin, aluna do curso de Farmácia.

2000 Programa Bolsa Trabalho, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal. Projeto de Extensão Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo (PROEC 248). Orientação de André L. Jochen, aluno do curso de Farmácia.

2.2.3 Nível de Graduação - Programas de Iniciação Científica

2015 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Atividade de pectinase de leveduras vínicas autóctones. Orientação de Camila dos Santos Bernardo, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2015 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Ação de linhagens de leveduras vnicas autóctones com atividade β -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos. Orientação de Jéssica Arantes Cararo, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2015 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea). Orientação de Vanessa Andrade Taverna, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2014 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea). Orientação de Jeane Daniele Bill Kaelle, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2014 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Ação de linhagens de leveduras vnicas autóctones com atividade β -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos. Orientação de Luana Campos Medeiros, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2014 Programa de Iniciação Científica UFPR/TN, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea). Orientação de Maiara Cristina Ribeiro das Neves, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2013 Programa de Iniciação Científica CNPq, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Ação de linhagens de leveduras vnicas autóctones com atividade β -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos. Orientação de Caroline Cristina Cornehl, aluna do Curso de Engenharia de Alimentos – Pontifícia Universidade Católica do Paraná.

2013 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante (PROBEM), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum*

saccharovorum (Archaea). Orientação de Maiara Cristina Ribeiro das Neves, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2013 Programa de Iniciação Científica Voluntária, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Programa Bolsa Inclusão Social em Atividades de Pesquisa e Extensão Universitária (Chamada 02/2012-Fundação Araucária), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná. Projeto: Ação de linhagens de leveduras vínicas autóctones com atividade β -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos. Orientação de Thalita Ukan de Aguiar, aluna do Curso de Farmácia–UFPR.

2.2.4 Nível de Graduação – Trabalhos de Conclusão de Curso

2015 Orientação de Joélia Mendes Carvalho, aluna do Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná. Monografia: Obtenção de enzimas lipolíticas a partir de diferentes leveduras.

2013 Orientação de Thalita Ukan de Aguiar e Thiago Louback Machado das Neves, alunos do Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná. Monografia: Identificação Fenotípica de leveduras vínicas autóctones do Estado do Paraná.

2013 Orientação de Maria Fernanda Shimabukuro, aluna do Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná. Monografia: Verificação do modo de ação de enzimas pectinolíticas obtidas por via microbiana com potencial de aplicação.

2012 Orientação de Flávia Deffert e Karina da Silva Aguiar, alunos do Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná. Monografia: Desenvolvimento de um Novo Biofármaco: Avotermina.

2010 Orientação de Paulo Germano Solheid Scherer, aluno do Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná. Monografia: Verificação da fermentação maloláctica em vinhos de Colombo.

2.2.5 Nível de Pós-Graduação – Mestrado

2016 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Seleção de leveduras isoladas de uvas como fonte de pectinases. Orientação de Paola Augusta Yaegashi Paludo.

2015 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Seleção de leveduras ambientais produtoras de enzimas para a síntese de fruto-oligossacarídeos. Orientação de Flávia Deffert.

2013 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Caracterização de leveduras vínicas provenientes do município de Pinto Bandeira (RS) e da Região Metropolitana de Curitiba (PR). Orientação de Samarina Rodrigues Wlodarczyk.

2013 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Obtenção de ácido lactobiônico por processo de transformação utilizando *Zymomonas mobilis* ATCC® 29191™. Coorientação de Tammy Proença Zagonel.

2012 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Obtenção de surfactina pelo micro-organismo *Bacillus subtilis* ATCC® 6633™. Orientação de Gilberto Alves de Lima Junior.

2012 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Obtenção de carotenoides utilizando a bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea). Orientação de Rossana Calegari dos Santos.

2011 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Diferenciação genotípica e fenotípica de leveduras vínicas provenientes de Colombo, Estado do Paraná. Orientação de Daniel Braga de Lima.

2011 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Caracterização de vinhos de uvas *Vitis labrusca* por meio do seu conteúdo em aminoácidos e amins bioativas. Orientação de Bruna Carla Agustini.

2010 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Identificação fenotípica e genotípica de fungos filamentosos isolados de talcos comerciais cosméticos. Orientação de Flávia Cristina Jastale Pinto Fernandes Luiz.

2010 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Incorporação de ferro pela levedura *Saccharomyces cerevisiae* e sua influência na formação de biomassa e na capacidade fermentativa. Orientação de Fernanda Gaensly.

2009 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Avaliação de compostos fenólicos e da atividade antioxidante *in vitro* de vinhos de uva *Vitis labrusca* da variedade Bordô produzidos ao norte da região metropolitana de Curitiba. Orientação de Rodrigo Becker Cordeiro.

2008 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Avaliação comparativa da formação de biomassa, astaxantina e parede celular das cepas mutante pr-18 e selvagem da levedura *Phaffia rhodozyma*. Orientação de Priscila Laís Leite Silva.

2007 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Análise de processos de microvinificação da cultivar Cabernet Sauvignon por cromatografia líquida de alta eficiência, espectroscopia na região do infravermelho (FT-IR) e quimiometria. Orientação de Ana Carolina de Carvalho.

2006 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Isolamento e caracterização de polissacarídeos da parede celular da levedura *Phaffia rhodozyma*. Coorientação de Juliana Negrão Borges.

2005 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Isolamento, identificação e seleção de cepas de levedura *Saccharomyces cerevisiae* para elaboração de vinho. Orientação de Thais Martins Guimarães.

2004 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Otimização da produção de biomassa e astaxantina pela levedura *Phaffia rhodozyma*, utilizando processo descontínuo alimentado. Orientação de Danilo Gomes Moriel.

2003 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Dissertação: Influência do

emprego de variedades de *Saccharomyces cerevisiae* na elaboração de vinho tinto de uva Terci oriunda do município de Colombo - PR. Orientação de Daniela Dorneles.

2.2.6 Nível de Pós-Graduação – Doutorado

2014 Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Paraná. Tese: Identificação molecular de leveduras vínicas e implantação de um banco de dados suplementar fundamentado em espectrometria de massa MALDI-TOF. Orientação de Bruna Carla Agustini.

3. ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL

As atividades de produção intelectual englobam a publicação de comunicações e artigos científicos em periódicos nacionais e internacionais, de trabalhos em anais de eventos científicos e um depósito de pedido de patente. A produção científica compreende os resultados do desenvolvimento de projetos vinculados ao Programa de Extensão, ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas e às instituições parceiras como a Embrapa Uva e Vinho (Bento Gonçalves, RS) e a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (Brasília, DF). Desta forma, projetos de pesquisa foram desenvolvidos para atender às necessidades dos produtores que participam do Programa de Extensão e, ainda no âmbito dos processos biotecnológicos, parte das pesquisas foram direcionadas para a produção de metabólitos microbianos importantes para as indústrias farmacêutica e cosmética. Além disso, os resultados dos projetos contribuíram para a disseminação do conhecimento, o aperfeiçoamento de docentes e discentes de graduação e pós-graduação da Universidade Federal do Paraná e o desenvolvimento do agronegócio do estado do Paraná.

3.1 PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS EM PERIÓDICOS

2016 CALEGARI-SANTOS, R.; DIOGO, R. A.; FONTANA, J. D.; BONFIM, T. M. B. Carotenoid production by halophilic Archaea under different culture conditions. **Current Microbiology**, v. 72, p. 641-651.

2015 WLODARCZYK, S. R.; GAENSLY, F.; CALEGARI-SANTOS, R.; DEFFERT, F.; SILVA, G. A.; BONFIM, T. M. B. Characterization of autochthonous wine yeasts isolated in Paraná state vineyards. **Acta Scientiarum**, v. 37, n. 3, p. 361-365.

2015 GAENSLY, F.; AGUSTINI, B. C.; SILVA, G. A.; PICHETH, G.; BONFIM, T. M. B. Autochthonous yeasts with β -glucosidase activity increase resveratrol concentration during the alcoholic fermentation of *Vitis labrusca* grape must. **Journal of Functional Foods**, v. 19, p. 288-295.

2014 AGUSTINI, B. C.; LIMA, D. B.; BONFIM, T. M. B. Composition of amino acids and bioactive amines in common wines of Brazil. **Acta Scientiarum**, v. 36, n. 2, p. 225-233.

2014 GAENSLY, F.; PICHETH, G. ; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. The uptake of different iron salts by the yeast *Saccharomyces cerevisiae*. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 45, n.2, p. 491-494.

2014 AGUSTINI, B. C.; SILVA, L. P.; BLOCH JR, C.; BONFIM, T. M. B.; SILVA, G. A. Evaluation of MALDI-TOF mass spectrometry for identification of environmental yeasts and development of supplementary database. **Applied Microbiology and Biotechnology**, v. 98, p. 5645-5654.

2013 WLODARCZYK, S. R.; SOUZA, R. C.; BONFIM, T. M. B.; BRAND, D.; SILVA, G. A. Avaliação de leveduras isoladas na região de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves (RS) com relação à produção de H₂S e velocidade de fermentação. **Biochemistry and Biotechnology Reports**, v. 1, n 2, p. 24-27.

2012 AGUSTINI, B. C.; LIMA, D. B.; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. Influência de etapas do processo de vinificação na acidez de vinhos elaborados com uvas *Vitis labrusca*. **Biochemistry and Biotechnology Reports**, v. 1, n. 1, p. 23-27.

2012 PINTO, F. C. J.; LIMA, D. B.; AGUSTINI, B. C.; DALLAGASSA, C. B.; SHIMABUKURO, M. F.; CHIMELLI, M.; BRAND, D.; FADEL-PICHET, C. M. T.; BONFIM, T. M. B. Morphological and molecular identification of filamentous fungi isolated from cosmetic powders. **Brazilian Archives of Biology and Technology**, v. 55, n. 6, p. 897-901.

2012 SCHUBER, L. C. L.; CRUZ, M. C. R.; BONFIM, T. M. B.; BRAND, D.; PASTORE, G. M.; ALMEIDA, M. M. Isolamento e seleção de fungos produtores β -galactosidase. Evidência (Unoesc), v. 12, n. 1, p. 19-40.

2011 LIMA, D. B.; AGUSTINI, B. C.; SILVA, E. G.; GAENSLY, F.; CORDEIRO, R. B.; FAVERO, M. L. D.; BRAND, D.; MARASCHIN, M.; BONFIM, T. M. B. Evaluation of phenolic compounds content and in vitro antioxidant activity of red wines produced from *Vitis labrusca* grapes. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 31, p. 793-800.

2011 GAENSLY, F.; WILLE, G. M. F. C.; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. Iron enriched *Saccharomyces cerevisiae* maintains its fermenting power and bakery properties. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 31, p. 980-983.

2010 BORGES, J. N.; BONFIM, T. M. B.; SASSAKI, G. L.; WAGNER, R.; FONTANA, J. D.; WORANOVICZ-BARREIRA, S. M. Structure of a glucan and a heteropolymer from the cell wall of the yeast *Phaffia rhodozyma*. **Animal Biology Journal**, v. 1, p. 193-203.

2008 FONTANA, J. D.; MITCHELL, D. A.; MOLINA, O. E.; GAITAN, A.; BONFIM, T. M. B.; ADELMANN, J.; GRZYBOWSKI, A.; PASSOS, M. Starch depolymerization with diluted phosphoric acid and application of the hydrolysate in astaxanthin fermentation. **Food Technology and Biotechnology**, v. 46, p. 305-310.

2006 GUIMARÃES, T. M.; MORIEL, D. G.; MACHADO, I. P.; PICHETH, C. M. T. F.; BONFIM, T. M. B. Isolation and characterization of *Saccharomyces cerevisiae* strains of winery interest. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 42, p. 119-126.

2005 DORNELES, D.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, M. B.; BONFIM, T. M. B. Influence of use of selected and non-selected yeasts in red wine production. **Brazilian Archives of Biology and Technology**, v. 48, n. 5, p. 747-751.

2005 MORIEL, D. G.; CHOCIAI, M. B.; MACHADO, I. M. P.; FONTANA, J. D.; BONFIM, T. M. B. Effect of feeding methods on the astaxanthin production by *Phaffia rhodozyma* in fed-batch process. **Brazilian Archives of Biology and Technology**, v. 48, n. 3, p. 397-401.

2004 MORIEL, D. G.; MACHADO, I. M. P.; FONTANA, J. D.; BONFIM, T. M. B. Optimization of biomass and astaxanthin production by the yeast *Phaffia rhodozyma*. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 40, n. 3, p. 421-424.

2003 TOAZZA, G.; RIBAS, J. S.; PIZZOLATTO, K.; PRADO, M. K.; CHOCIAI, J. G.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, M. B.; BONFIM, T. M. B.; REIS, R. C. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. **Expressa Extensão** (Universidade Federal de Pelotas), v. 8, n.1 e 2, p. 1-6.

2002 PERSIKE, D. S.; BONFIM, T. M. B.; SANTOS, M. H. R.; LYNG, S. M. O.; CHIARELLO, M. D.; FONTANA, J. D. Invertase and urease activities in the carotenogenic yeast *Xanthophyllomyces dendrorhous* (formerly *Phaffia rhodozyma*). **Bioresource Technology**, v. 82, p. 79-85.

2002 CHOCIAI, M. B.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, J. G.; NADALIN, M.; GUIMARÃES, T. M.; RUSCHEL, A. P.; CÁ CERES, M. G.; BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. **Expressa Extensão** (Universidade Federal de Pelotas), v. 7, p. 1-5, 2002.

2002 CHOCIAI, M. B.; MACHADO, I. M. P.; FONTANA, J. D.; CHOCIAI, J. G.; BUSATO, S. B.; BONFIM, T. M. B. Cultivo da levedura *Phaffia rhodozyma* (*Xanthophyllomyces dendrorhous*) em processo descontínuo alimentado para produção de astaxantina. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 38, n.4, p. 457-462.

2002 BONFIM, T. M. B. ; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, J. G.; RUSCHEL, A. P.; DUCK, B.; CÁ CERES, L. M. G.; CHOCIAI, M.B. Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo na Safra 2001. *Visão Acadêmica*, v. 3, n.1, p. 43-48.

2001 CHOCIAI, M.B.; CHOCIAI, J. G.; BONFIM, T. M. B.; SHITARA, G. M.; D'AMBRÓSIO, S. D. C. M.; JOCHEN, A. L. Qualidade do vinho produzido no município de Colombo na safra 2000. **Visão Acadêmica**, v. 2, n.1, p. 23-30.

1998 FLORÊNCIO, J. A.; SOCCOL, C. R.; FURLANETTO, L. F.; BONFIM, T. M. B.; KRIEGER, N.; BARON, M.; FONTANA, J. D. A factorial approach for a sugarcane juice-based low cost culture medium: increasing the astaxanthin production by red yeast *Phaffia rhodozyma*. **Bioprocess Engineering**, v. 19, n.3, p. 161-164.

1997 FONTANA, J. D.; CHOCIAI, M. B.; BARON, M.; GUIMARAES, M. F.; MARASCHIN, M.; ULHOA, C.; FLORÊNCIO, J. A.; BONFIM, T. M. B. Astaxanthinogenesis in the yeast *Phaffia rhodozyma*. Optimization of low-cost culture media and yeast cell-wall lysis. **Applied Biochemistry and Biotechnology**, v. 63-65, p. 305-314.

1996 FONTANA, J. D.; CZEZUGA, B.; BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, M. B. ; OLIVEIRA, B. H.; GUIMARAES, M. F.; BARON, M. Bioproduction of carotenoids: The comparative use of raw sugarcane juice and depolymerized bagasse by *Phaffia rhodozyma*. **Bioresource Technology**, v. 58, p. 121-125.

3.2 PUBLICAÇÃO DE TRABALHOS EM ANAIS DE EVENTOS

2015 BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, J. G.; TRINDADE, A. C. L. B.; PICHETH, C. M. T. F.; BRAND, D.; WILLE, G. M. F. C.; DIOGO, R. A.; GAENSLY, F.; SCHNEIDER, K. L.; PALUDO, P. A. Y.; SANTOS, R. C. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora. In: 7ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de

Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumo.**

2015 BONFIM, T. M. B.; BRAND, D.; DIOGO, R. A. Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no estado do Paraná. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumo.**

2015 BONFIM, T. M. B.; TRINDADE, A. C. L. B.; DIOGO, R. A.; GAENSLY, F.; SCHNEIDER, K. L.; PALUDO, P. A. Y.; SANTOS, R. C. Elaboração de vinhos por viticultores do estado do paraná com leveduras autóctones selecionadas. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumo.**

2015 BERNARDO, C. S.; PALUDO, P. A. Y.; BONFIM, T. M. B. Atividade de pectinase de leveduras vínicas autóctones. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumos do 23^o Evento de Iniciação Científica. 8^o Evento de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação, p. 516.**

2015 CARARO, J. A.; GAENSLY, F.; BONFIM, T. M. B. Avaliação das características de leveduras vínicas autóctones com atividade beta;-glucosidásica em processos de vinificação. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumos do 23^o Evento de Iniciação Científica. 8^o Evento de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação, p.580.**

2015 TAVERNA, V. A.; SANTOS, R. C.; BONFIM, T. M. B. Avaliação do efeito dos íons magnésio e sulfato no crescimento e na produção de carotenoides pela *Archaea* halofítica *halorubrum saccharovororum*. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumos do 23^o Evento de Iniciação Científica. 8^o Evento de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação**, p. 706.

2015 NEVES, M. C. R.; SANTOS, R. C.; BONFIM, T. M. B. Avaliação do efeito de diferentes condições ambientais no crescimento e na produção de carotenoides pela *Archaea halobrum saccharovororum*. In: 7^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumos do 23^o Evento de Iniciação Científica. 8^o Evento de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação**, p. 622.

2014 NEVES, M. C. R. ; SANTOS, R. C. ; KAELE, J. D. B. ; BONFIM, T. M. B. Avaliação do efeito de diferentes condições no crescimento e na produção de carotenoides pela bactéria *Halorubrum saccharovororum*. In: 6^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - 22^o EVINCI 6^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - 22^o EVINCI, Curitiba, Paraná.

2014 AGUSTINI, B. C.; SILVA, G. A.; BONFIM, T. M. B. MALDI-TOF mass spectrometry as an alternative tool for identification of environmental yeasts. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Anais do VII Simpósio Brasileiro de Microbiologia Aplicada**, p. 61-63.

2014 CALEGARI-SANTOS, R. ; NEVES, M. C. R. ; KAELE, J. D. B. ; BONFIM, TANIA M. B. . Carotenoids produced by the halophilic archea *Halorubrum saccharovororum*. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Anais do VII Simpósio Brasileiro de Microbiologia Aplicada**. p. 218-218.

2014 GAENSLY, F.; AGUSTINI, B. C.; CORNEHL, C. C.; SILVA, G. A.; BONFIM, T. M. B. Isolation and identification of a native wild *Saccharomyces cerevisiae* yeast strain that maintains its β -glucosidase activity in vinification conditions. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Anais do VII Simpósio Brasileiro de Microbiologia Aplicada**, p. 25-27.

2013 BONFIM, T. M. B.; BRAND, D.; TRINDADE, A. C. L. B.; WILLE, G. M. F. C.; MARTINS, A. P.; OLIVEIRA, A. C.; ANTUNES, A.; SANTOS, B. W.; AGUSTINI, B. C.; JULIO, B. F. C.; CORNEHL, C. C.; GAENSLY, F.; ROTERS, F.; DEFFERT, F.; ZEGLIN, G. C.; STRAPASSON, G. C.; LOURENCO, J.; CARVALHO, J. M.; MEDEIROS, L. C.; SILVA, L. C. F.; SANTOS, R. C.; NEVES, M. C. R.; FERREIRA, M. S.; NARLOCH, M. A.; RISSETO, M. T.; AGUIAR, T. U. . Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora. In: 12º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA 5ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 2013, CURITIBA. 5ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - ÉTICA E CONHECIMENTO, Curitiba, Paraná.

2011 BEDENE, A. P.; FERREIRA, J. C.; BARA, S.; CHOCIAI, J. G.; BONFIM, T. M. B. Programa desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora – projeto utilização do óleo de semente de uva em produtos cosméticos. In: 3ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO 19º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 4º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 10º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 10º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumo 10º ENEC**, n. 203.

2011 PFAFFENZELLER, A.W.; SILVEIRA, A. L.; AMORIM, C. S.; WATAYA, E. S.; TONIN, F. S.; DEFFERT, F.; CARDOSO, G.; CHOCIAI, J. G.; AGUIAR, K. S.; SHIMABUKURO, M. F.; GIACHINI, M.; MARASCHIN, M.; SEZANOSKY, M. T.; SOUZA, M. G.; PEÇANHA, M. M.; INOUE, P.S.; HEIDMANN, P. R.; EL OMAIRI, S.; FERREIRA, P. P.; BONFIM, T. M. B. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora In: 3ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO 19º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 4º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 10º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 10º

ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Resumo 10ºENEC**, n. 202.

2011 AMORIM, C. S.; DEFFERT, F.; CARDOSO, G.; CHOCIAI, J. G.; AGUIAR, K. S.; SHIMABUKURO, M. F.; GIACHINI, M.; HEIDMANN, P. R.; PEREIRA, T. T.; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. Desenvolvimento do conhecimento pela interação entre academia e comunidade produtora de vinho e suco de uva de Colombo e Almirante Tamandaré. In: CAMINHOS DA EXTENSÃO NA UFPR: DESAFIOS E POSSIBILIDADES, Curitiba, Paraná. **Anais Caminhos da Extensão na UFPR: desafios e Possibilidades**. p. 29.

2011 AGUSTINI, B.C.; LIMA, D. B.; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. Influência de etapas no processo de vinificação na acidez de vinhos elaborados com uvas *Vitis labrusca*. In: I SIMPÓSIO DE BIOQUÍMICA E BIOTECNOLOGIA SIMBITEC – “Aplicações da biotecnologia nas áreas da Saúde, Agrárias e Ambiental”, Londrina, Paraná. **Caderno de Resumos**, p.27

2010 BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, J. G.; TRINDADE, A. C. L. B.; BRAND, D.; CHIMELLI, M.; AMORIM, C. S.; GREVETTI, S. V.; DEFFERT, F.; CARDOSO, G.; MARCON, J. S.; FERREIRA, J. C.; GODOI, K. E. P.; ALMEIDA, L. R. T.; AGUIAR, K. S.; SHIMABUKURO, M. F.; GIACHINI, M.; SOUZA, M. G.; INOUE, P.S.; CORREIA, R. C.; BARA, S.; PEREIRA, T. T.; AGUIAR, T. U.; VIEIRA, P. M.; AUGUSTINI, B. C.; LIMA, D. B., JUNIOR, G. A. L. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: 2ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 9º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA 9º ENCONTRO DE ATIVIDADES FORMATIVAS, Curitiba, Paraná. **Livro de resumos**, n.294.

2010 SILVA, P. L. L., AGUSTINI, B. C., LIMA, D. B., JÚNIOR, G. A. L., BRAND, D.; BONFIM, T. M. B. Production of biopigment (astaxanthin) by *Phaffia rhodozyma* for animal feed supplementation. In: 4º CONGRESSO INTERNACIONAL DE BIOPROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, X ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Curitiba, Paraná. **Resumo**.

2010 BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, J. G.; MARCON, J. S.; FERREIRA, J.C. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para a melhoria da qualidade de produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento da comunidade produtora – projeto: utilização do óleo da semente de uva em produtos cosméticos. In: 2ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 9º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA 9º ENCONTRO DE ATIVIDADES FORMATIVAS, Curitiba, Paraná. **Livro de resumos**, n. 295.

2009 BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, J. G.; NISHIKAWA, C. M.; MELO, E. C.; FERREIRA, J. C.; ANTUNES, D. I.; OLIVEIRA, E. C. P.; VIEIRA P. M.; SANTOS, M. J. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora – utilização de óleo de sementes de uva em produtos cosméticos como alternativa de reaproveitamento dos resíduos da cadeia produtiva da uva. In: SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – “Rumo aos 100 anos da UFPR: Ensino, Pesquisa e Extensão, voltados para o desenvolvimento”, 8º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA 8º ENCONTRO DE ATIVIDADES FORMATIVAS, Curitiba, Paraná. **Livro de resumos**, p.283.

2009 BONFIM, T. M. B.; TRINDADE, A. C. L. B.; BRAND, D.; CHOCIAI, J. G.; CHIMELLI, M.; AMORIN, C. S.; SILVA, E. G.; GREVETTI, F. B.; TONIN, F. S.; TELLI, L.; SHIMABUKURO, M. F.; SOUZA, M. G.; BARA, S.; AGUIAR, T. U.; DEFFERT, F. SILVEIRA, A. L. V.; MARASCHIN, M. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – “Rumo aos 100 anos da UFPR: ensino, pesquisa e extensão voltados para o desenvolvimento”, 8º ENAF – ENCONTRO DE ATIVIDADES FORMATIVAS, 8º ENEC – ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA. Curitiba, Paraná. **Livro de Resumos**, p. 282.

2008 CHOCIAI, J. G.; ANTUNES, D. I.; OLIVEIRA, E. C. P.; BONFIM, T. M. B.; SILVA, E. G.; MELO, E. C. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo – Aplicação do óleo de sementes de uva no desenvolvimento de xampu. In: 7º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR – “Praticando a extensão: qualidade acadêmica, interação dialógica e ação transformadora”. Curitiba, Paraná. **Resumos**.

2008 BONFIM, T. M. B.; TRINDADE, A. C. L. B.; SHIMABUKURO, M. F.; BRAND, D.; CHOCIAI, J. G.; NISHIKAWA, C. M.; TONIN, F. S.; ANTUNES, E. C. M. O. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo – Boas práticas de fabricação do vinho em cantinas rurais e orientação para o registro dos produtos. In: 7º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR – “Praticando a extensão: qualidade acadêmica, interação dialógica e ação transformadora”. Curitiba, Paraná. **Resumos**.

2007 LEITÃO, G. P.; MAIEVES, H. A.; MARQUES, J. M.; BOLOGNESI, T.; ANTUNES, D. I.; OLIVEIRA, E. C. P.; PEREIRA, A. A.; SILVA, C. J. F.; SHIMABOKURO, D.; MAFRA, E. C.; TRENTO, E. F. A.; BARBOSA, F. L.; BREGINSKI, R. B.; SILVA, P. L. L.; CORDEIRO, R. B.; TRINDADE, A. C. L. B.; MACHADO, I. P.; CHOCIAI, J. G.; BARREIRA, S. M. W.; BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: 6º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR – “Entendo a Extensão, a Produção do

Conhecimento, Formação Acadêmica e Transformação Social”. Curitiba, Paraná.

Resumos.

2007 SILVA, P. L. L.; BONFIM, T. M. B.; BARREIRA, S. M. W. pH variation in the cultivate of the red yeast *Phaffia rhodozyma* using different carbon sources. In: 6º INTERNATIONAL CONGRESS OF PHARMACEUTICAL SCIENCES – “Innovative strategies for the development of drugs, medicines, diagnostics and therapeutics”, WORKSHOP OF NANOCOSMETICS NETWORK, WORKSHOP ON “PHARMACEUTICAL TEACHING”, MEETING OF GRADUATE PROGRAM COORDINATORS IN PHARMACEUTICAL SCIENCE, ASSEMBLY OF THE BRAZILIAN ASSOCIATION OF PHARMACEUTICAL SCIENCES (ABCF), Ribeirão Preto, São Paulo. **Resumo.**

2003 MACHADO, I. M. P.; PRADO, M. K.; RIBAS, J. S.; PIZZOLATO, K. TOAZZA, G.; REIS, R. C. Qualidade do vinho produzido no município de Colombo safra 2003. In: 2º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR. Curitiba, Paraná. **Resumos.**

2003 BONFIM, T. M. B.; CHOCHIAI, J. G.; MACHADO, I. M. P.; CHOCHIAI, M. B.; PRADO, M. K.; RIBAS, J. S.; PIZZOLATTO, K.; TOAZZA, G.; REIS, R. C. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: XXI SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL. Gramado, Rio Grande do Sul. **Caderno de resumos**, p. 115.

2002 CHOCIAI, M. B.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, J. G.; BONFIM, T. M. B.; NADALIN, M.; GUIMARÃES, T. M.; RUSCHEL, A. P.; DUCK, B.; CÁCERES, M. G. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: XX SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL. Pelotas, Rio Grande do Sul, **Caderno de Resumos**, p. 210.

2002 CHOCIAI, M. B.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, J. G.; GUIMARÃES, T. M.; MENON, S. M.; BORGES, J. N.; BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: 1º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR, Curitiba, Paraná. **Anais do 1º Encontro de Extensão e Culturada da UFPR**, p. 129.

2001 CHOCIAI, M. B.; BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, J. G.; BADARÓ, A. C. L.; SHITARA, G. A.; D’AMBRÓSIO, S. D. C. M.; JOCHEN, A. L. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: XIX SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL – “Extensão Universitária: A Construção De Uma Sociedade Humana E Emancipada”, III ENCONTRO DOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VINCULADOS ÀS ATIVIDADES DE EXTENSÃO, III FÓRUM DE ESTUDANTES EXTENSIONISTAS, Curitiba, Paraná. **Anais do XIX Seminário de Extensão Universitária da Região Sul**, p. 227.

2000 BUSATO, S. B.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAL, J. G.; FONTANA, J. D. CHOCIAL, M. B.; BONFIM, T. M. B. Cultivo de levedura *Phaffia rhodozyma* em sistema “FEED BATCH” para produção de astaxantina. In: 8º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – EVINCI, Curitiba, Paraná. **Anais Do 8º Evento De Iniciação Científica – EVINCI**, p. 327.

2000 SHITARA, G. A.; DÁMBRÓSIO, S.; JOCHEN, A. L.; CHOCIAL, M. B.; BONFIM, T. M. B. Avaliação da qualidade dos vinhos produzidos no município de Colombo na safra 2000. In: 8º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – EVINCI, Curitiba, Paraná. **Anais Do 8º Evento De Iniciação Científica – EVINCI**, p. 531.

1999 FONTANA, J. D.; CHOCIAL, M. B.; MACHADO, I.; BONFIM, T. M. B. Produção microbiana de astaxantina para suplementação de dietas de peixes e aves. In: VI ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – “Alimentos e Qualidade de Vida”, Curitiba, Paraná. **Livro de Resumos**, p. 42.

1999 PEREIRA, C. R.; BONFIM, T. M. B. Avaliação de diversas fontes de nitrogênio na produção de astaxantina pela levedura *Phaffia rhodozyma*. In: UM RETRATO DO PROGRAMA MONITORIA 1999, Curitiba, Paraná. **Resumos Monitoria 1999**, p. 163.

3.3 DEPÓSITO DE PEDIDO DE PATENTE AO INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

2012 Patente de Invenção. Título: Produção de levedura *Saccharomyces cerevisiae* ativa enriquecida com íons ferroso e férrico incorporados mediante adição aos meios de cultivo. Número do registro: PI0241692, data de depósito: 24/09/2012. Depositante: Universidade Federal do Paraná.

4 . ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ao longo da carreira docente na Universidade Federal do Paraná, buscou-se sempre aliar o conhecimento teórico com a prática. Priorizou-se linhas de pesquisa que atendessem os temas do Programa de Extensão e das disciplinas de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações. O Programa de Extensão tem contribuído no desenvolvimento e aplicação do conhecimento nos últimos 17 anos, atuando por meio da interação entre produtores de vinho, alunos de graduação e pós-graduação, e os professores da Instituição. Desta forma, vem beneficiando tanto a comunidade produtora de vinho quanto concretizando o conhecimento acadêmico dos alunos e professores. Cerca de 150 alunos de diferentes cursos de graduação participaram do programa e 9 projetos relacionados à produção do vinho foram desenvolvidos, sendo 7

de mestrado e 2 de doutorado. No que diz respeito à comunidade produtora de vinho, houve uma melhoria significativa das instalações e dos procedimentos empregados pelos produtores, o que possibilitou a produção de vinhos adequados aos padrões de identidade e qualidade preconizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.1 PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

2015 7ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO – “A Universidade em Tempos de Desafios”, 14º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 23º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 8º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 14º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 BONFIM, T. M. B.; GALLEGOS, B. L. N.; JULIO, B. F. C.; COELHO, E. R.; KAELE, J. D. B.; CARARO, J. A.; FERREIRA, M. S.; RISSETO, M. T.; OPOLSKI, N. F.; GUIDOLIN, R. C.; NEVES, M. C. R.; CALEGARI-SANTOS, R.; GAENSLY, F.; LIMA, G. C. N.; CORNEHL, C. C.; SERATIUK, H. R.; ROSS, L. S.; PALUDO, P. A. Y.; DEFFERT, F. Programa Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora. In: 6ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 22º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 7º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 13º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 13º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Apresentação oral de trabalho.**

2014 BONFIM, T. M. B.; GALLEGOS, B. L. N.; JULIO, B. F. C.; COELHO, E. R.; KAELE, J. D. B.; CARARO, J. A.; FERREIRA, M. S.; RISSETO, M. T.; OPOLSKI, N. F.; GUIDOLIN, R. C.; NEVES, M. C. R.; CALEGARI-SANTOS, R.; GAENSLY, F.; LIMA, G. C. N.; CORNEHL, C. C.; SERATIUK, H. R.; ROSS, L. S.; PALUDO, P. A. Y.; DEFFERT, F. Isolamento, conservação e seleção de linhagens de leveduras com características enológicas para a elaboração de vinhos. In: 6ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 22º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 7º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 13º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 13º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Apresentação oral de trabalho.**

2014 6ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 22º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 7º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 13º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 13º

ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 BONFIM, T. M. B. Ações de extensão para o aperfeiçoamento de alunos de graduação e pós-graduação, professores e produtores de vinho do estado do Paraná. In: 32º SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL, Curitiba, Paraná. **Apresentação oral de trabalho.**

2014 32º SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 1º ENCONTRO PARANAENSE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 GAENSLY, F.; AGUSTINI, B. C.; CORNEHL, C. C.; SILVA, G. A.; BONFIM, T. M. B. Isolation and identification of a native wild *Saccharomyces cerevisiae* yeast strain that maintains its β -glucosidase activity in vinification conditions. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Apresentação de pôster.**

2014 AGUSTINI, B. C.; SILVA, G. A.; BONFIM, T. M. B. MALDI-TOF mass spectrometry as an alternative tool for identification of environmental yeasts. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Apresentação de pôster.**

2014 VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Ouvinte.**

2013 BONFIM, T. M. B. Programa Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora. In: 5ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 21º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 6º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E

INOVAÇÃO, 12^o ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS, 12^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná.

Apresentação oral de trabalho.

2011 BONFIM, T. M. B.; BEDENE, A. P.; PFAFFENZELLER, A. W.; AMORIM, C. S.; BRAND, D.; WATAYA, E. S.; DEFFERT, F.; CARDOSO, G.; AGUIAR, K. S.; SHIMABUKURO, M. F.; GIACHINI, M.; SEZANOSKY, M. T.; SOUZA, M. G.; HEIDMANN, P. R.; EL OMAIRI, S.; PEREIRA, T. T. Programa Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: 3^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 10^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2011 EVENTO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA - “Caminhos da extensão na Universidade Federal do Paraná: Desafios e Possibilidades”, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2010 BONFIM, T. M. B. Conhecendo a produção de vinho. In: 2^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 9^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Coordenação de oficina.**

2010 BONFIM, T. M. B. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: 2^a SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 9^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2010 BONFIM, T. M. B. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: 28^o SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL – “Diversidade Cultural: Interlocação de Saberes”, Florianópolis, Santa Catarina. **Apresentação oral de trabalho.**

2009 BONFIM, T. M. B. Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora. In: SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 8^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2009 1^o WORKSHOP DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2007 BONFIM, T. M. B. In: REUNIÃO TÉCNICA DE VITIVINICULTORES DE ALMIRANTE TAMANDARÉ, Almirante Tamandaré, Paraná. **Participante.**

2007 5^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – “Equidade, inovação e sustentabilidade”, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2006 Melhoria da qualidade do vinho no município de Colombo. In: 5^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA DA UFPR – “Equidade, inovação e sustentabilidade”, Curitiba, Paraná. **Apresentação de visual de trabalho.**

2005 BONFIM, T. M. B.; MACHADO, I. M. P.; CHOCIAI, J. G.; GUIMARÃES, T. M.; CARVALHO, A. C. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo – Paraná. In: VIII CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. **Apresentação de pôster.**

2004 BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: 3^o ENEC - VALE DO RIBEIRA: ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, Adrianópolis, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2004 BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: 3^o ENEC - VALE DO RIBEIRA: ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, Itaperuçu, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2003 BONFIM, T. M. B. Qualidade do vinho produzido no município de Colombo na safra 2003. In: SEMANA DA UFPR, 2^o ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, Curitiba, Paraná. **Apresentação de pôster.**

2003 BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: II FÓRUM DE PESQUISA E EXTENSÃO DA UFPR SOBRE O TERCEIRO SETOR, Curitiba, Paraná. **Apresentação e debate de trabalho.**

2003 BONFIM, T. M. B. Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo. In: I ENCONTRO DA UFPR SOBRE O TERCEIRO SETOR, Curitiba, Paraná. **Apresentação de pôster.**

2003 DORNELES, D.; BONFIM, T. M. B.; MACHADO, I.; CHOCIAI, M. Comparison of quality parameters of red wines produced by fermentation with three *Sacharomyces cerevisiae* varieties to the traditional wine produced in Colombo - PR. In: 4th Congress of Pharmaceutical Sciences, Riberão Preto, São Paulo. **Apresentação de pôster.**

2001 XIX SEURS - SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL – “A construção de uma sociedade humana e emancipada”, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

4.2 PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE CURSOS

2005 Curso “Metodologia e avaliação em extensão”. In: 2^o SEMANA DE INTEGRAÇÃO NO VALE DO RIBEIRA, 4^o ENEC: ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, Curitiba, Paraná. **Participante.**

2001 Curso Prático sobre a elaboração de vinhos. In: CURSO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, Curitiba, Paraná. **Ministrante.**

2001 Curso “Elaboração de vinhos”. In: CURSO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, Curitiba, Paraná. **Ministrante.**

2001 EVENTO DE EXTENSÃO “CICLO DE SEMINÁRIOS PARA ATUALIZAÇÃO EM CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS”, Curitiba, Paraná. **Participante.**

5. COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA, ENSINO OU EXTENSÃO E LIDERANÇA DE GRUPOS DE PESQUISA

Em 1999, o Projeto de Extensão Melhoria da qualidade do vinho produzido no Município de Colombo - PR (248/PROEC) teve início por meio do contato das professoras da Universidade Federal do Paraná, Miriam Blumel Chociai e Tania Maria Bordin Bonfim, com a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Colombo, Estado do Paraná. O principal objetivo era apresentar alternativas para a melhoria da tecnologia de produção do vinho elaborado no estado do Paraná. A partir de 2009, por orientação da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, o projeto Melhoria da qualidade do vinho produzido no município de Colombo - PR (248/PROEC) foi transformado em programa pois passou a auxiliar também os produtores de outros municípios do estado do Paraná que procuram o Programa em busca de auxílio na adequação de seus produtos e estabelecimentos. O Programa de Extensão passou a ser denominado “Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora” (PROEC 90/09).

Desde seu início, o projeto vem auxiliando os produtores de vinhos e sucos de uva a adequar os seus produtos à legislação. Os principais objetivos são a observação criteriosa, pelos alunos e professores, da elaboração dos vinhos pelos produtores, a caracterização das principais dificuldades técnicas e a apresentação de propostas

alternativas de melhoramento da tecnologia de produção. As melhorias são alcançadas com a realização de visitas aos locais de produção, nos quais se verificam as instalações e o processo produtivo. Posteriormente, as amostras de vinhos e sucos de uva são enviadas ao laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações da Universidade Federal do Paraná onde são analisadas e seus resultados são comparados aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A partir dos resultados, são realizadas novas visitas aos locais de produção, reuniões com os produtores e cursos para orientação quanto às medidas necessárias para essa adequação. Além disso, é proposto aos vinicultores o reaproveitamento dos resíduos do processo produtivo. As variáveis de produção contribuem também para o desenvolvimento de pesquisas na Universidade que resultam na publicação de artigos científicos, teses, dissertações, monografias e apresentação de trabalhos em eventos científicos.

5.1 COORDENAÇÃO DE PROJETO/PROGRAMA DE EXTENSÃO

2009-Atual DESENVOLVIMENTO E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA MELHORIA DOS PRODUTOS DA UVA E REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS VISANDO O FORTALECIMENTO ECONÔMICO DA COMUNIDADE PRODUTORA (PROEC 90/09) – **Coordenação.**

2004-2008 MELHORIA DA QUALIDADE DO VINHO PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE COLOMBO - PR (248/PROEC) – **Coordenação.**

1999-2003 MELHORIA DA QUALIDADE DO VINHO PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE COLOMBO - PR (248/PROEC). **Vice-coordenação**

5.2 COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA

2014-Atual OBTENÇÃO DE BIOETANOL EMPREGANDO RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS. O trabalho propõe o uso do resíduo agroindustrial do processamento de soja, utilizando-o em processos fermentativos para geração de produto com valor econômico agregado, o etanol de segunda geração.

2014-2016 LEVEDURAS COMO FONTE DE ENZIMAS DE INTERESSE INDUSTRIAL. O trabalho selecionou leveduras, com ação pectolítica, isoladas de uvas do estado do Paraná para a elaboração de vinhos.

2013-2015 SELEÇÃO DE LEVEDURAS AMBIENTAIS PRODUTORAS DE FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. Fruto-oligossacarídeos são carboidratos que podem ser empregados como prebióticos. Neste projeto, leveduras isoladas da fermentação espontânea de mosto de uvas colhidas no Estado do Paraná foram selecionadas e a capacidade de sintetizar fruto-oligossacarídeos foi avaliada. As leveduras selecionadas produtoras dos fruto-oligossacarídeos 1-cestose e/ou nistose foram identificadas como *Saccharomyces cerevisiae* por meio das técnicas de espectrometria de massa MALDI-TOF e PCR-RFLP.

2011-2013 CARACTERIZAÇÃO DE LEVEDURAS PROVENIENTES DO MUNICÍPIO DE COLOMBO (PR) E REGIÃO NORDESTE DE BENTO GONÇALVES (RS) PARA A ELABORAÇÃO DE VINHOS. Este trabalho visou avaliar o perfil enológico das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* autóctones de Colombo (região metropolitana de Curitiba, no PR) e do município de Pinto Bandeira, no RS, selecionando àquelas mais adequadas para o processo de vinificação. Leveduras autóctones, isoladas da própria região de elaboração do vinho, são preferidas por estarem melhores adaptadas às uvas da região e conferirem tipicidade ao produto. Além disso, o uso de leveduras selecionadas facilita o controle do processo fermentativo, reduzindo diferenças na qualidade do vinho de uma safra para a outra.

2011-2013 OBTENÇÃO DE ÁCIDO LACTOBIÔNICO POR PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO UTILIZANDO *Zymomonas mobilis* ATCC® 29191™. O objetivo deste trabalho foi a obtenção de ácido lactobiônico por biocatálise utilizando o micro-organismo *Zymomonas mobilis* ATCC® 29191™. O ácido lactobiônico é um ativo com propriedades biocompatível, biodegradável, quelante, anfifílica e antioxidante, muito utilizado pelas indústrias farmacêutica, alimentícia e cosmética.

2011-2014 IDENTIFICAÇÃO MOLECULAR DE LEVEDURAS VÍNICAS E IMPLANTAÇÃO DE UM BANCO DE DADOS BASEADO EM ESPECTROMETRIA DE MASSA MALDI-TOF. Este projeto foi um acordo cooperativo celebrado entre a Universidade Federal do Paraná (UFPR) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) junto às unidades Uva e Vinho de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul e Recursos Genéticos Biotecnologia, Brasília, Distrito Federal (Edital CAPES/EMBRAPA nº 001/2011). Leveduras vínicas autóctones presentes na Coleção da Embrapa Uva e Vinho foram identificadas por meio da espectrometria de massa MALDI-TOF utilizando o perfil molecular para diferenciação das espécies. Além disso, tendo em vista que os bancos de dados comerciais possuem, na sua maioria, espectros de referência voltados a micro-organismos de importância clínica, um Banco de Dados Suplementar foi desenvolvido para a identificação de leveduras ambientais de interesse industrial.

2011-Atual AÇÃO DE LINHAGENS DE LEVEDURAS VÍNICAS AUTÓCTONES COM ATIVIDADE β -GLUCOSIDÁSICA COM RELAÇÃO AO AUMENTO DO TEOR DE RESVERATROL LIVRE EM VINHOS. Este projeto foi um acordo cooperativo celebrado entre a Universidade Federal do Paraná (UFPR) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) junto às unidades Uva e Vinho de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul e Recursos Genéticos Biotecnologia, Brasília, Distrito Federal (Edital CAPES/EMBRAPA nº 001/2011). O projeto tem como objetivo o isolamento, a seleção e a identificação de leveduras autóctones provenientes de uvas do estado do Paraná produtoras da enzima β -glucosidase com capacidade de hidrolisar o PICEID em resveratrol livre para a elaboração de vinhos.

2011-Atual OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CAROTENOIDES E OUTROS METABÓLITOS PRODUZIDOS PELA ARCHEA *Halorubrum saccharovorum*. O objetivo deste projeto é investigar metabólitos, especialmente os carotenoides, da *Archaea* halofílica *Halorubrum saccharovorum* ATCC® 29252™ e realizar a otimização da produção dos carotenoides que podem apresentar aplicação nas indústrias farmacêutica e alimentícia como corantes e antioxidantes.

2010-2012 OBTENÇÃO DE SURFACTINA PELO MICRO-ORGANISMO *Bacillus subtilis* ATCC® 6633™. O trabalho utilizou o micro-organismo *Bacillus subtilis* ATCC® 6633™ e matérias-primas de baixo custo para a produção do biosurfactante surfactina, o qual apresenta ampla aplicação industrial nos setores petroleiro, de cosméticos, de produtos de higiene e de limpeza.

2009-2011 DIFERENCIAÇÃO GENOTÍPICA E FENOTÍPICA DE LEVEDURAS VÍNICAS PROVENIENTES DE COLOMBO, ESTADO DO PARANÁ. Os processos de vinificação conduzidos em Colombo, estado do Paraná, ainda são caracterizados por pequenas propriedades, trabalho familiar e pelo processo de fermentação espontânea. O presente trabalho realizou a diferenciação genotípica e fenotípica das leveduras vínicas de *Saccharomyces cerevisiae* previamente isoladas em cantinas rurais localizadas em Colombo. As leveduras foram analisadas por PCR-RFLP da região rDNA ITS e testadas para a detecção de atividade killer e produção de poligalacturonase e β -glucosidase. Este trabalho contribuiu para a seleção de leveduras autóctones de Colombo, com o objetivo de manter as características específicas dos vinhos da região.

2008-2010 INCORPORAÇÃO DE FERRO PELA LEVEDURA *Saccharomyces cerevisiae* E SUA INFLUÊNCIA NA FORMAÇÃO DE BIOMASSA E NA CAPACIDADE FERMENTATIVA. Leveduras enriquecidas com ferro podem ser um veículo para a suplementação deste mineral à dieta, pois a ligação do ferro com macromoléculas presentes nas células da levedura torna este mineral biodisponível. O presente trabalho avaliou diferentes sais de ferro e meios de cultivo para a incorporação de ferro pela levedura de panificação

Saccharomyces cerevisiae para que a mesma seja utilizada para a suplementação de ferro na dieta.

2008-2010 IDENTIFICAÇÃO FENOTÍPICA E GENOTÍPICA DE FUNGOS FILAMENTOSOS ISOLADOS DE TALCOS COMERCIAIS COSMÉTICOS. O mercado cosmético vem investindo em formulações que utilizem uma quantidade menor de conservantes dada à relação destes com a ocorrência de reações adversas. A diminuição da atividade de água pode vir a contribuir para a segurança microbiológica de um produto que utilize menos conservantes. No entanto, fungos filamentosos apresentam resistência em ambientes com pouca água disponível, como por exemplo, talcos cosméticos. O objetivo deste trabalho foi isolar fungos filamentosos de diferentes talcos comerciais e realizar a identificação morfológica e molecular destes micro-organismos. A identificação molecular foi realizada pelo sequenciamento da região ITS do DNA ribossomal.

2007-2009 AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE *in vitro* DE VINHOS DE UVA *Vitis labrusca* DA VARIEDADE TERCÍ PRODUZIDOS AO NORTE DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA – PARANÁ. Este trabalho realizou a análise em vinhos tintos produzidos nos municípios de Colombo e Almirante Tamandaré nas safras de 2007 e 2008 com o objetivo de verificar a diferença entre safras nos teores de açúcares totais, teor alcoólico, acidez total e pH. Flavonóides, taninos e compostos fenólicos foram avaliados. Os compostos fenólicos foram identificados por cromatografia líquida de alta eficiência e a atividade antioxidante foi determinada por colorimetria.

2006-2008 AVALIAÇÃO COMPARATIVA DA FORMAÇÃO DE BIOMASSA ASTAXANTINA E PAREDE CELULAR DAS CEPAS MUTANTES PR-18 E SELVAGEM DA LEVEDURA *Phaffia Rhodozyma*. A astaxantina é naturalmente encontrada no ambiente marinho e é responsável pela coloração de certos animais, incluindo salmão, lagostas, caranguejos e camarões. A levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™ contém como principal pigmento carotenóide a astaxantina, o que lhe confere interesse comercial. O órgão regulador Food and Drug Administration autorizou o uso da levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™ como aditivo na alimentação de peixes criados em cativeiro para promover a coloração dos mesmos. Portanto, o objetivo deste projeto foi comparar o desempenho das cepas mutante PR-18 e selvagem da levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™ na formação de biomassa e astaxantina.

2005-2007 ANÁLISE DE PROCESSOS DE MICROVINIFICAÇÃO DA CULTIVAR CABERNET SAUVIGNON POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA, ESPECTROSCOPIA NA REGIÃO DO INFRAVERMELHO (FT-IR) E QUIMIOMETRIA. O emprego de técnicas analíticas no acompanhamento da fermentação alcoólica auxilia na identificação de

problemas durante a fermentação. Neste trabalho, processos de microvinificação foram conduzidos empregando uva Cabernet Sauvignon utilizando mosto esterilizado sem e com película e mosto sulfitado. A concentração dos açúcares totais, etanol, ácidos orgânicos e compostos fenólicos, foi determinada por cromatografia líquida de alta eficiência. A metodologia de espectroscopia na região do infravermelho foi empregada para acompanhar os processos de microvinificação e os resultados obtidos pela espectroscopia no infravermelho foram analisados por quimiometria, por meio da Análise dos Componentes Principais (PCA).

2004-2006 ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE POLISSACARÍDEOS DA PAREDE CELULAR DA LEVEDURA *Phaffia rhodozyma*. A levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™ vem sendo estudada como fonte de pigmentos carotenóides para emprego na ração em aquicultura. Este trabalho produziu células da levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™ por meio de processo descontínuo para o estudo dos polissacarídeos da parede celular que constituem uma barreira para a biodisponibilidade dos pigmentos carotenóides.

2003-2005 ISOLAMENTO, IDENTIFICAÇÃO E SELEÇÃO DE CEPAS DE LEVEDURA *Saccharomyces cerevisiae* PARA ELABORAÇÃO DE VINHO. Entre as diferentes castas de uvas cultivadas no Paraná, a cultivar Bordô (Terci) é a mais utilizada para o preparo de vinho tinto na região de Colombo, no Estado do Paraná. Dessa forma, foi realizada uma avaliação da microbiota natural de Colombo com objetivo de selecionar leveduras apropriadas para a produção de vinho. As leveduras isoladas foram identificadas como *Saccharomyces cerevisiae* e submetidas a caracterização molecular e ensaios de microvinificação. Os ensaios de microvinificação foram realizados para avaliar a produção de etanol, glicerol, ácido acético, ácido succínico e assimilação de açúcares.

2002-2004 OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE BIOMASSA E ASTAXANTINA PELA LEVEDURA *Phaffia rhodozyma* UTILIZANDO PROCESSO DESCONTÍNUO ALIMENTADO. Este trabalho realizou a otimização da produção de biomassa e astaxantina pela levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC® 24202™, utilizando processos descontínuo alimentado e matérias-primas de baixo custo como substratos (caldo de cana-de-açúcar e uréia).

2001-2003 INFLUÊNCIA DO EMPREGO DE VARIEDADES DE *Saccharomyces cerevisiae* NA ELABORAÇÃO DE VINHO TINTO DE UVA TERCI ORIUNDA DO MUNICÍPIO DE COLOMBO. O vinho tinto na região de Colombo, estado do Paraná, tem sua produção realizada em pequenas vinícolas e envolve antigas tradições no preparo da bebida, como a fermentação espontânea. A utilização de leveduras selvagens é um dos fatores que expõe os vinicultores à obtenção de vinhos com teores de produtos indesejáveis e com características não previsíveis a cada safra. Este trabalho objetivou estudar a

influência do emprego de leveduras comerciais secas ativas *Saccharomyces cerevisiae* na elaboração de vinho tinto de uva Terci cultivada no município de Colombo.

5.3 LIDERANÇA DE GRUPO DE PESQUISA

1997-Atual Líder do grupo de pesquisa “Químio/Biotecnologia de Biomassas – Enzimologia e Tecnologia das Fermentações.

6. COORDENAÇÃO DE CURSOS OU PROGRAMAS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

A coordenação do Programa de Pós-Graduação permitiu vivenciar as atividades inerentes à organização de um programa buscando a manutenção e o aumento do conceito do programa. Foi possível conhecer as dificuldades enfrentadas para a obtenção de recursos e estímulo ao desenvolvimento de trabalhos de qualidade que levam a publicações com maior impacto na comunidade científica.

2001-2005 Vice-coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas do Setor de Ciências da Saúde.

7. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE CONCURSOS, DE MESTRADO E DOUTORADO

As bancas de concursos possibilitam a avaliação de diferentes abordagens de um mesmo conteúdo e, ao mesmo tempo em que contribuem para a seleção de um candidato, desenvolvem o anseio pela reavaliação da atual metodologia de trabalho. As participações em bancas examinadoras auxiliam a construção do conhecimento e a troca de idéias entre pesquisadores e alunos para gerar discussões que renovem a pesquisa e agreguem valor aos trabalhos científicos, sempre incentivando a formação do aluno/candidato que está envolvido.

7.1 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE CONCURSOS

2011 Comissão Julgadora do Concurso Público para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Adjunto I, Área de Conhecimento: Física Industrial.

2008 Banca Examinadora de Teste Seletivo para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do

Paraná, Classe Substituto, Área de Conhecimento: Biotecnologia, Matéria específica: Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I e II.

2008 Banca Examinadora do Teste Seletivo para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Substituto, Matéria específica: Química Medicinal Farmacêutica.

2008 Comissão Julgadora do Concurso Público para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Adjunto, Área de Conhecimento: Farmácia Industrial.

2007 Banca Examinadora de Teste Seletivo para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Substituto, Área de Conhecimento: Biotecnologia, Matéria específica: Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I e II.

2005 Comissão Julgadora do Teste Seletivo para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Substituto, Área de Conhecimento: Biotecnologia.

2003 Banca de Teste Seletivo para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Substituto, Área de Conhecimento: Física, Matéria específica: Métodos Físicos Aplicados à Farmácia.

1997 Banca de Concurso público para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Farmácia do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, Classe Auxiliar, Área de conhecimento: Biotecnologia, Matéria específica: Enzimologia e Tecnologia das Fermentações.

7.2 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE MESTRADO

2016 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Paola Augusta Yaegashi Paludo, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Seleção de leveduras isoladas de uvas como fonte de pectinases”.

2015 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Flávia Deffert, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do

Paraná, intitulada “Seleção de leveduras ambientais produtoras de enzimas para a síntese de fruto-oligossacarídeos”.

2015 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Mayara Alves Schroder, do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, intitulada “Produção de lipases a partir dos resíduos de processamento dos frutos da Palmeira Juçara por fermentação em estado sólido”.

2013 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Samarina Rodrigues Wlodarczyk, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Caracterização de leveduras vínicas provenientes do município de Pinto Bandeira (RS) e da Região Metropolitana de Curitiba (PR)”.

2013 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Tammy Proença Zagonel, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Obtenção de ácido lactobiônico por processo de transformação utilizando *Zymomonas mobilis* ATCC 29191”.

2012 Banca Examinadora de defesa de dissertação do aluno Gilberto Alves Lima Júnior, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Obtenção de surfactina pelo micro-organismo *Bacillus subtilis* ATCC 6633”.

2012 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Rossana Calegari dos Santos do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Obtenção de carotenoides utilizando a *Archaea Halorubrum saccharovororum*”.

2011 Banca Examinadora de defesa de dissertação do aluno Daniel Braga de Lima, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Diferenciação genotípica e fenotípica de leveduras vínicas provenientes de Colombo, Estado do Paraná”.

2011 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Bruna Carla Agustini, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Caracterização de vinhos de uvas *Vitis labrusca* por meio do seu conteúdo em aminoácidos e amins bioativas”.

2010 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Flávia Cristina Jastale Pinto Fernandes Luiz, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da

Universidade Federal do Paraná, intitulada “Identificação fenotípica e genotípica de fungos filamentosos isolados de talcos comerciais cosméticos”.

2010 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Fernanda Gaensly, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Incorporação de ferro pela levedura *Saccharomyces cerevisiae* e sua influência na formação de biomassa e na capacidade fermentativa”.

2009 Banca Examinadora de defesa de dissertação do aluno Rodrigo Becker Cordeiro do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Avaliação de compostos fenólicos e da atividade antioxidante *in vitro* de vinhos de uva *Vitis labrusca* da variedade Terci produzidos ao norte da região metropolitana de Curitiba”.

2008 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Priscila Laís Leite Silva, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Avaliação comparativa da formação de biomassa, astaxantina e parede celular das cepas mutante PR-18 e selvagem da levedura *Phaffia rhodozyma*”.

2007 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Ana Carolina de Carvalho, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Análise de processos de microvinificação da cultivar Cabernet Sauvignon por cromatografia líquida de alta eficiência, espectroscopia na região do infravermelho (FT-IR) e quimiometria”.

2006 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Juliana Negrão Borges, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Isolamento e caracterização de polissacarídeos da parede celular da levedura *Phaffia rhodozyma*”.

2006 Banca Examinadora de defesa de dissertação do aluno José Luis Müller, do Programa de Mestrado Acadêmico em Ciências Farmacêuticas, Área de Concentração: Produtos Naturais e Substâncias Bioativas, da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, intitulada “Cultivo de *Saccharomyces boulardii* em fermentador tipo *air-lift* e em frascos agitados (Shaker)”.

2005 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Thais Martins Guimarães, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Isolamento, identificação e seleção de cepas de levedura *Saccharomyces cerevisiae* para elaboração de vinho”.

2005 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Liana Ludielli da Silva, do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, intitulada “Análise fitoquímica e determinação das atividades antioxidantes e vasculogênica dos extratos aquosos padronizados de *Coffea arabica* e *Theobroma cacao*”.

2004 Banca Examinadora de defesa de dissertação do aluno Danilo Gomes Moriel, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Otimização da produção de biomassa e astaxantina pela levedura *Phaffia rhodozyma* ATCC[®] 24202TM”, utilizando processo descontínuo alimentado.

2003 Banca Examinadora de defesa de dissertação da aluna Daniela Dorneles, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, da Universidade Federal do Paraná, intitulada Influência do emprego de variedades de *Saccharomyces cerevisiae* na elaboração de vinho tinto de uva Terceiriense do município de Colombo - PR.

7.3 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE DOUTORADO

2016 Banca de Defesa de tese da aluna Giovanna Chipon Strapasson, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Caracterização e utilização do resíduo de produção de vinho como ingrediente com propriedade funcional no desenvolvimento de alimentos”.

2015 Banca de Defesa de tese da aluna Marcela Tiboni, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Produção de oligossacarídeos prebióticos a partir de diferentes pré-tratamentos de fitobiomassa”.

2014 Banca de Defesa de tese da aluna Bruna Carla Agustini, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Identificação molecular de leveduras vínicas e implantação de um banco de dados suplementar fundamentado em espectrometria de massa MALDI-TOF”.

2010 Banca de Defesa de tese da aluna Priscilla Maria Menel Lemos, do Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, intitulada “Determinação do metaboloma foliar parcial de variedades crioulas de milho (*Zea mays*), visando a caracterização dos extratos foliares contendo (poli)fenóis e carotenóides”.

8. ORGANIZAÇÃO E/OU PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DE PESQUISA, ENSINO OU EXTENSÃO

A organização e/ou participação em eventos de extensão não foram incluídos neste item visto que já foram adicionados no item 4 (p. 33) referente às atividades de extensão.

2014 Programa de Iniciação à Docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III do curso de Farmácia. In: 6ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 22º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 7º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 13º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 13º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de trabalho.**

2014 UFPR: CURSOS E PROFISSÕES. UMA FEIRA DE IDEIAS PARA SEU FUTURO. **Colaborador.**

2014 Biotecnologia aplicada à indústria agrícola e florestal. In: I RODADA BIOTECNOLÓGICA AGROINDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 *Talk show* Conselho de gestão do patrimônio genético. In: I RODADA BIOTECNOLÓGICA AGROINDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2014 DEFFERT, F.; GAENSLY, F.; AGUIAR, T. U.; BONFIM, TANIA M. B. Screening of wild yeasts strains with transfructosylation activity and identification of the produced fructo-oligosaccharides. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Apresentação de pôster.**

2014 CALEGARI-SANTOS, R.; NEVES, M. C. R.; KAELE, J. D. B.; BONFIM, TANIA M. B. Carotenoids produced by the halophilic archea *Halorubrum saccharovororum*. In: VII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, III ENCONTRO LATINO AMERICANO DE MICROBIOLOGIA APLICADA, IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, X FÓRUM DOS COORDENADORES DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DA ÁREA AGRÍCOLA, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Apresentação de pôster.**

2013 Programa de Iniciação à Docência das disciplinas Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III e IV do curso de Farmácia. In: 4ª SEMANA INTEGRADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 20º EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 5º EVENTO DE INICIAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO, 11º ENCONTRO DE EXTENSÃO E CULTURA, 11º ENCONTRO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, 20º JORNADAS DE JOVENS PESQUISADORES DA ASSOCIAÇÃO DA UNIVERSIDADE DO GRUPO MONTEVIDÉU, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de trabalho.**

2012 Curso de formação continuada para professores do setor de Ciências da Saúde, Curitiba, Paraná. **Participante.**

2009 Projetos IES. In: 2º CONGRESSO NÓS PODEMOS PARANÁ – “Cultura, Ação e Criatividade”, Curitiba, Paraná. **Participante de Roda de Diálogo.**

2009. Desenvolvimento sustentável – O pacto global nas IES. In: 2º CONGRESSO NÓS PODEMOS PARANÁ – “Cultura, Ação e Criatividade”, Curitiba, Paraná. **Participante de Roda de Diálogo.**

2009 Agenda da Cidadania. In: 2º CONGRESSO NÓS PODEMOS PARANÁ – “Cultura, Ação e Criatividade”, Curitiba, Paraná. **Participante de Roda de Diálogo.**

2008 Monitoria nas disciplinas de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações. In: 7º FAFGRAD – FÓRUM DE ATIVIDADES FORMATIVAS DA GRADUAÇÃO E ENSINO PROFISSIONALIZANTE, Curitiba, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

2007 Certificação de Sistemas de Gestão Aplicáveis às Empresas Produtoras de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos. Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2005 Programa de Monitoria das disciplinas de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I e II (MB001 e MB002). In: IV FAFGRAD – FÓRUM DE ATIVIDADES FORMATIVAS, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de pôster.**

2005 SIMPÓSIO DE BIOÉTICA DO SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFPR, Curitiba, Paraná. **Participante como coordenadora de mesa.**

2000 EVENTO SEMINÁRIOS DE TECNOLOGIA, DESENVOLVIMENTO E RELAÇÕES HUMANAS PARA O FARMACÊUTICO INDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2000 Cultivo da levedura *Phaffia rhodozyma* em sistema “fed batch” para produção de astaxantina. In: 8^o EVENTO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – EVINCI 2000 DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de trabalho.**

2000 EVENTO SEMINÁRIOS DE TECNOLOGIA, DESENVOLVIMENTO E RELAÇÕES HUMANAS PARA O FARMACÊUTICO INDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

2000 Curso de Atualização “Princípios da Iniciação Científica”, Curitiba, Paraná. **Participante.**

2000 Curso de Atualização Pedagógica “Desafios dos paradigmas inovadores na ação docente”, Curitiba, Paraná. **Participante.**

1999 Produção microbiana de acetona e butanol a partir de materiais amiláceos. In: SEMINÁRIOS DE TECNOLOGIA, DESENVOLVIMENTO E RECURSOS HUMANOS PARA O FARMACÊUTICO INDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de trabalho.**

1999 Produção de levedura de panificação. In: SEMINÁRIOS DE TECNOLOGIA, DESENVOLVIMENTO E RECURSOS HUMANOS PARA O FARMACÊUTICO INDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Orientação de apresentação de trabalho.**

1999 I SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA – “Marco referencial de educação na UFPR”, Curitiba, Paraná. **Participante.**

1999 SEMINÁRIOS DE TECNOLOGIA, DESENVOLVIMENTO E RELAÇÕES HUMANAS PARA O FARMACÊUTICO INDUSTRIAL, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

1999 Curso “Atualização em Cosmetologia”, Curitiba, Paraná. **Participante.**

1999 FONTANA, J. D.; CHOCIAI, M. B.; BONFIM, T. M. B. Produção microbiana de astaxantina para suplementação de dietas de peixes e aves. In: VI ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Curitiba, Paraná. **Apresentação de trabalho.**

1999 VI ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Curitiba, Paraná. **Participante.**

1996 Farmacêutico no Mercosul e Hormônio de crescimento. In: CICLO DE PALESTRAS FARMACÊUTICAS, Curitiba, Paraná. **Ouvinte.**

1996 Curso de processos de produção de álcool, seu controle e monitoramento, Piracicaba, São Paulo. **Participante.**

1995 FONTANA, J. D.; CZEZUGA, B.; GUIMARÃES, M. F.; BONFIM, T. M. B.; CHOCIAI, M. B.; OLIVEIRA, R. H.; BARON, M. Bioproduction of carotenoids: The comparative use of raw sugarcane juice and depolymerized bagasse by *Phaffia rhodozyme*. In: INTERNATIONAL CHEMICAL CONGRESS OF PACIFIC BASIN SOCIETIES, Honolulu, Hawaii. **Apresentação de pôster.**

9. APRESENTAÇÃO, A CONVITE, DE PALESTRAS OU CURSOS EM EVENTOS ACADÊMICOS

2011 EVENTO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA - “Caminhos da extensão na UFPR: Desafios e Possibilidades”, Curitiba, Paraná. **Palestrante.**

2011 Contribuições da extensão para a formação acadêmica. In: EVENTO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA - “Caminhos da extensão na Universidade Federal do Paraná: Desafios e Possibilidades”, Curitiba, Paraná. **Participação em mesa redonda.**

2010 Fermentações e Medicamentos. In: I CONGRESSO SUL AMERICANO DE FARMÁCIA – “Saúde, Ciência e Sustentabilidade”, Maringá, Paraná. **Ministrante de conferência.**

2007 ENCONTRO DE CANTINEIROS REGIÃO METROPOLITANA E SUL DO PARANÁ, Almirante Tamandaré, Paraná. **Ministrante de curso.**

10. RECEBIMENTO DE COMENDAS E PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

No ano de 2009 o Conselho Paranaense de Cidadania Empresarial e a UNVolunteers (UNV) certificaram que o “*Projeto Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora*” está em consonância com o trabalho realizado pelo Movimento Nós Podemos Paraná para o alcance dos objetivos de desenvolvimento do Milênio. O Programa de Voluntários das Nações Unidas (UNV) é administrado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e busca contribuições distintas para o desenvolvimento humano por meio de acessos mais eficientes a oportunidades e prestações de serviços, maior inclusão e participação e a mobilização de comunidades.

11. ASSESSORIA, CONSULTORIA OU PARTICIPAÇÃO EM ÓRGÃOS DE FOMENTO À PESQUISA, AO ENSINO OU À EXTENSÃO

2015 Consultor *ad hoc* na análise do Relatório Técnico, da Chamada 21/2012 – Programa de Pesquisa Básica e Aplicada, da Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Paraná. Dentre as atividades que o bolsista de produtividade deve se comprometer encontra-se compor o quadro de consultores *ad hoc* da Fundação Araucária.

2014 Bolsista do Programa de Bolsas de Produtividade em Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico/Extensão, Chamada de Projetos 21/2012 - 2ª Etapa, da Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Paraná.

12. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

O envolvimento com atividades administrativas acadêmicas foi importante para pleitear melhorias no ensino e na pesquisa. Durante a carreira de docente na Universidade Federal do Paraná as principais atividades de administração acadêmica envolveram atuação como Membro de Comitê Geral de Monitoria, indicado pelo Setor de Ciências da Saúde, junto à Pró-Reitoria de Graduação, Membro de Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Ciências da Saúde, Membro do Colegiado do Curso de Farmácia representando o Departamento de Farmácia do Curso de Farmácia e Membro do Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas.