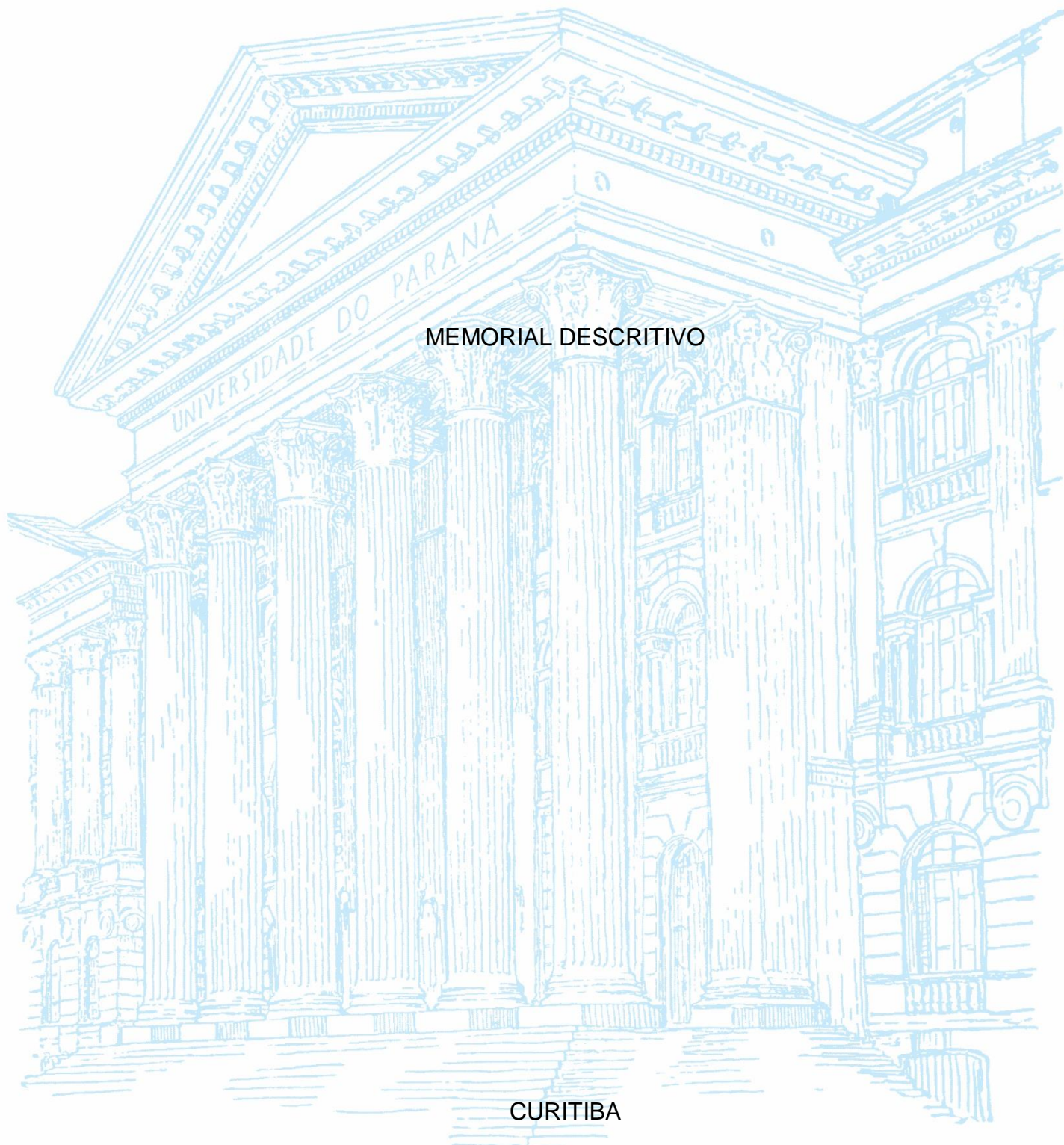


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

CLÁUDIA CARNEIRO HECKE KRÜGER



MEMORIAL DESCRITIVO

CURITIBA

2023

CLÁUDIA CARNEIRO HECKE KRÜGER

MEMORIAL DESCRITIVO

Memorial descritivo apresentado como requisito parcial à Comissão Permanente de Pessoal Docente, como parte dos requisitos necessários para a progressão da classe de Associado IV à classe de Titular, de acordo com a Resolução nº 10/14 - CEPE.  
Universidade Federal do Paraná

CURITIBA

2023

*“Lembro-me dos tempos antigos, das coisas boas que aconteceram no passado. [...] No percurso também houve redemoinhos, barulho de trovões e relâmpagos [...] a terra tremeu e sacudiu-se [...], porém, em tudo Deus guiou os ‘meus’ passos”.*

Salmo de Asafe

## Sumário

1. INTRODUÇÃO .....	6
2. FORMAÇÃO .....	9
3. ATIVIDADES DE ENSINO .....	11
3.1. Disciplinas lecionadas na graduação em Nutrição .....	12
3.2. Disciplinas lecionadas na pós-graduação <i>stricto sensu</i> .....	14
4. ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO .....	16
4.1. Orientação na Graduação .....	16
4.2. Orientação na Pós-graduação .....	21
4.2.1. Orientações concluídas .....	21
4.2.2. Orientações em andamento .....	23
5. ATIVIDADES NA PESQUISA .....	23
5.1. Participação em projetos de pesquisa .....	25
5.2. Orientações de estudantes de iniciação científica .....	26
6. ATIVIDADES NA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA .....	29
7. ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS .....	32
8. PRODUÇÃO CIENTÍFICA .....	34
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	35
ANEXO I .....	37

## 1. INTRODUÇÃO

Na trajetória como docente do Departamento de Nutrição me deparei com muitos desafios. Esses, constantemente me motivaram a encontrar estratégias para seguir na carreira como professora, orientadora, colega ou mesmo em funções administrativas. Confesso que o desafio de relatar minhas atividades profissionais durante esses 29 anos de atuação na UFPR me levou a muitas reflexões, pois essa quase autobiografia dos anos de serviço público não é algo simples. Não é fácil relatar ações e experiências que ocorreram num período tão longo.

Dessa forma, começo fazendo uma apresentação pessoal e, na sequência, descrevo as atividades em si. Entendo que o percurso, ao abraçar a carreira do magistério, ocorreu dentro de um contexto maior, o contexto da vida. Então, ao falar nesses quase 30 anos nesta Universidade, posso dizer que diferentes estações se fizeram presentes; entre verões e invernos, houve outonos e primaveras. Momentos em que precisei interromper algo posto para dar atenção ou cumprir outros papéis que não somente o de professora em “regime de dedicação exclusiva”. Portanto, o ser docente se mesclou com a vida pessoal, como mulher, esposa e mãe de dois filhos e uma filha. Momentos em que em meio aos livros, preparo de aulas e correções, precisei acolher estudantes que necessitavam de um olhar diferenciado; às vezes, de uma orientação específica ou somente de uma palavra de motivação para também seguirem suas trajetórias pessoais.

Sou natural de Curitiba, nascida no ano de 1968. Filha de um teólogo formado pelo Seminário Congregacional de Pedra da Guaratiba, no Rio de Janeiro, que atuou como missionário percorrendo milhares de quilômetros pelo interior do estado do Paraná, levando a mensagem do Evangelho às cidades do estado, especialmente do Norte Pioneiro. Ensinava português para migrantes alemães que chegavam ao Brasil. Embora com tantas atividades que ocupavam seu tempo, o sustento provinha do trabalho como marceneiro e entalhador de móveis. Minha mãe era licenciada e bacharel em Pedagogia pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade Católica do Paraná. Era professora do segundo ciclo do atual ensino fundamental, ministrando aulas de História e Geografia; nas horas vagas escrevia excelentes textos, acrósticos e poemas. Ambos me ensinaram o valor do estudo e da pessoa humana.

Posso dizer que meu interesse pela docência se iniciou dentro de casa. Enfim, fui criada em meio aos livros. Além de minha mãe, minha família, tanto paterna como materna é repleta de educadores. Pessoas com diferentes práticas docentes. Entretanto, todas convergem como modelos que me foram apresentados para entender que a ação "pedagógica" vai além da aquisição de conhecimentos e envolve a formação integral do ser humano. Tal formação foi tão importante a ponto de meus bisavôs paternos terem migrado da Alemanha para o Brasil como professores e missionários luteranos, tendo aqui participado dos primórdios da educação luterana no país. Chegaram ao país em 1870, alguns anos após a Igreja Luterana, junto ao Comitê para os Alemães no Sul do Brasil, ter motivado pastores a virem para o país visando a educação religiosa e a formação escolar. Minha avó materna, a vó Zizi era professora do antigo primário. No município de Arapotí, Norte Pioneiro, ela e suas filhas exerceram o Magistério no Grupo Escolar Telêmaco Carneiro (nome concedido em homenagem a meu bisavô materno) e, mais recentemente o nome de minha avó foi atribuído a uma das escolas municipais.

Minha formação desde os anos iniciais do ensino fundamental até a finalização do ensino médio se deu no Colégio Martinus, um colégio de confissão luterana. Assim, minha trajetória estudantil foi voltada à valorização do conhecimento, da disciplina no estudo e, em paralelo, ao cultivo da fé cristã. Logo na sequência, após concluir o ensino médio, no ano de 1986, fui aprovada para cursar Nutrição na Universidade Federal do Paraná. Naquele momento o curso havia sido recentemente implantado e ainda estava em fase de ajustes dos docentes em relação às suas áreas de atuação. Entretanto, algo que se mostrava muito evidente era a dedicação do corpo docente, que tinha muitas adversidades para enfrentar, porém seguia motivado. Recordo-me das dificuldades referentes ao espaço restrito que o curso possuía naquela época. Funcionava no prédio do Setor de Ciências da Saúde, anexo ao Hospital de Clínicas, com espaços cedidos a seus laboratórios por outros cursos ou unidades. Assim, algumas de nossas aulas ocorriam em um pequeno laboratório situado em local emprestado pela cozinha do Hospital de Clínicas. Os demais laboratórios, para as disciplinas específicas de alimentos, tinham seu espaço cedido pelo curso de Farmácia, na época no campus da Coronel Dulcídio. Porém, nada abatia os docentes. Recordo-me, de forma especial das aulas de Bioquímica de Alimentos da professora Lys Mary Bileski Cândido, que já à época desenvolvia suas pesquisas na estrutura cedida pelo curso de Farmácia. Realizei atividade de monitoria, com desenvolvimento de um projeto de pesquisa em paralelo, sob

sua orientação. Para isso, precisávamos usar o laboratório nos horários em que eram disponibilizados para a Nutrição; porém, nem mesmo as restrições ao acesso a laboratórios nos desanimavam. A motivação que cercava todos os envolvidos para a implantação e reconhecimento desse primeiro curso de Nutrição no estado do Paraná eram maiores do que as dificuldades que a falta de estrutura física impunha ao grupo. No 2º semestre de 1989 finalizei minha graduação, tendo sido agraciada com o prêmio escolar “Professor Nilo Cairo”, conforme as disposições do artigo 184 do Regimento do Setor de Ciências da Saúde, vigente à época.

Em 1990 iniciei minha vida profissional como nutricionista, atuando na gestão de serviços de alimentação em empresas fornecedoras de refeições. Tive oportunidade de atuar nas áreas de controle de qualidade dos alimentos, organização estrutural, previsão de cardápios e compras, e na supervisão da produção de refeições. Em 1992, tive minha primeira experiência na docência em Nutrição, sendo convidada a assumir algumas disciplinas do Curso de Nutrição da Faculdade Espírita do Paraná. Em 1992 fui aprovada em concurso para nutricionista pela Prefeitura Municipal de Curitiba (PMC). Na PMC fui uma das nutricionistas precursoras a assumir a Merenda Escolar da cidade, trabalhando com a gestão do sistema, treinamento de merendeiras e elaboração de cardápios.

Em 1993 prestei concurso público para a carreira docente no Departamento de Nutrição da UFPR, na classe de professora auxiliar, sendo aprovada. Ao longo dos anos atuando na UFPR ministrei 18 disciplinas, nove na graduação e nove na pós-graduação. Orientei vários estudantes entre iniciação científica, extensão, trabalhos de conclusão de curso, estágios obrigatórios e não obrigatórios, programas de voluntariado acadêmico, bolsas de permanência, monitoria, mestrado e doutorado. Posso dizer que atuei dentro do tripé da vida universitária, com ações na docência, extensão e pesquisa. Estive desenvolvendo ações administrativas em coordenações, de graduação e pós-graduação *stricto sensu*, durante dez dos vinte e nove anos dentro da instituição. Participei de atividades junto a diversas comissões, comitês, bancas e conselhos. Em alguns momentos representando o Departamento de Nutrição; em outros, o Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição.

Assim, a partir desse relato pessoal e profissional, dou início à apresentação deste memorial que tem como objetivo a descrição das atividades de docência (ensino, pesquisa, extensão, atividades administrativas e produção científica) realizadas na Universidade Federal do Paraná entre os anos de 1994 e 2023. Essa apresentação é

requisito para a obtenção do título de Professora Titular do Departamento de Nutrição, conforme exigido pela Resolução nº 14/2014 – CEPE que estabelece os critérios de avaliação para fins de progressão funcional e promoção por titulação e desempenho acadêmico dos docentes da Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico na Universidade Federal do Paraná (UFPR).

## **2. FORMAÇÃO**

Iniciei minha formação no Magistério, curso profissionalizante pelo qual optei, no Colégio Martinus. Nas atividades de estágio de formação e de “regência”, durante o terceiro ano do segundo grau, tive minhas primeiras experiências na docência. Após ingressar na graduação em Nutrição, acabei me distanciando da possibilidade de atuar como docente, mesmo já tendo sido aprovada para essa carreira através de concurso público, pois escolhi seguir totalmente dedicada à formação universitária.

Até que, em 1992, ministrei algumas disciplinas para o curso de Nutrição da Faculdade Espírita do Paraná. Em 1993, período em que eu atuava como nutricionista na Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Curitiba soube da existência de vaga no curso de Nutrição e me candidatei. Fui aprovada e, naquela época a titulação em mestrado e doutorado ainda não eram obrigatórias para o ingresso na UFPR.

Assim, segui me aperfeiçoando. Na sequência, realizei especialização em Magistério do Ensino Superior, na busca por aperfeiçoamento para minha atuação; e, logo que finalizei essa etapa, ingressei no mestrado, período em que tive o privilégio de ser orientada pela professora Lys Mary Bileski Cândido, pioneira no estudo da Bioquímica de Alimentos na UFPR, que me inseriu no universo da pesquisa acadêmica.

Cursei o mestrado e doutorado no Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos da UFPR, hoje PPG Engenharia de Alimentos. Minha dissertação foi realizada em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL, Campinas) na obtenção e avaliação das propriedades funcionais tecnológicas de concentrados proteicos de leite bovino. O trabalho foi inserido num projeto amplo, coordenado pelo professor Valdemiro Carlos Sgarbieri, pesquisador precursor nas investigações que relacionam a produção e purificação de componentes do leite bovino e seu potencial como agentes promotores de



saúde. Assim, a convite do professor Sgarbieri por meio da professora Lys Mary, passei a participar do Grupo de Pesquisa por ele liderado, com o tema *Ingredientes e alimentos funcionais*, registrado nos grupos de pesquisa do CNPq. Em 2011, o professor Sgarbieri convidou os pesquisadores do grupo para um projeto de compilação de seus resultados de pesquisa que gerou o livro *Inovação nos Processos de Obtenção, Purificação e Aplicação de Componentes do Leite Bovino*, publicado pela Editora Atheneu, em 2012.

A busca pela obtenção de frações do leite visando agregar benefícios à saúde, também acompanhou minha temática no doutorado, assim como a continuidade da preciosa orientação pela professora Lys Mary Bileski Cândido. A partir da fração caseínica realizamos a obtenção e purificação de caseinofosfopeptídeos, que posteriormente foram aplicados em ensaios *in vitro* e *in vivo*, demonstrando mais uma vez a aplicabilidade das frações lácteas para o desenvolvimento de ingredientes com potencial para uso posterior em alimentos para fins especiais ou suplementos para grupos específicos da população. No decorrer do doutorado, como os peptídeos que eu isolava tinham um potencial imunomodulatório, acabei cursando uma disciplina de Imunologia ofertada pelo PPG Medicina Interna. A professora que a ministrava era a Dra. Iara Jose de Messias Reason, que se tornou minha coorientadora e após, companheira nas pesquisas que tenho até a presente data. Durante o doutorado, devido à agenda intensa do Laboratório de Nutrição Experimental do Departamento de Nutrição, não foi possível utilizá-lo para testar os caseinofosfopeptídeos em minha “zona de conforto”. Assim, necessitei ir em busca de outro local e acabei tendo o privilégio de ser recebida pelo Dr. João Carlos Domingues Repka, que era o responsável pela área de ensino e pelo biotério do Hospital Angelina Caron. Com o Dr. Repka fui de fato inserida no universo da experimentação animal, aprendendo técnicas, manejo de diferentes espécies e tendo a possibilidade de refletir acerca das questões éticas dessa metodologia. Na sequência, após obtenção de material histológico para análises de resultados, fui apresentada ao Dr. Sergio Ossamu Ioshii e, graças à sua gentileza e disponibilidade, me possibilitou finalizar as análises. O Dr. Sergio até hoje continua sendo um pesquisador presente e fundamental em nossas pesquisas com animais e tecidos animais.

Em 2015 fui convidada pela professora Sila Mary Rodrigues Ferreira, colega de Departamento e que na época coordenava o projeto Casadinho/Procad “O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar”, financiado por meio do Chamada Pública MCTI/CNPq/MEC/Capes - Ação Transversal nº06/2011 para realizar

um estágio pós doutoral, de forma a atender a uma das metas desse projeto. Acabei optando por permanecer na universidade e realizei essa atividade junto ao PPG Ciências Bioquímica, sob a orientação da professora Lucimara Mach Côrtes Cordeiro. Investigamos o potencial de um fruto da biodiversidade brasileira, o *Jaracatia spinosa* em relação a sua composição em polissacarídeos. Logo após esse período, iniciei a investigação de potenciais ações de frutos e plantas alimentícias como agentes capazes de proteger o organismo.

### 3. ATIVIDADES DE ENSINO

As atividades docentes aqui descritas compreendem as aulas ministradas na graduação e pós-graduação. Importante é pontuar que, embora o exercício da docência seja algo individual, necessário se faz o reconhecimento dos pares que contribuíram em momentos pontuais ou ao longo do percurso.

Dessa forma, destaco o trabalho colaborativo dos técnicos de laboratório, pois durante os anos de atividade me auxiliaram no preparo e na operacionalização das aulas práticas. Assim, destaco a D. Dirce (*in memoriam*), auxiliar de Nutrição, foi minha primeira colega a colaborar nas aulas práticas. Na sequência, passei a contar com a colaboração do técnico Jair José de Lima; com ele divido a responsabilidade pelos laboratórios de Pesquisa e Pós-graduação do Departamento de Nutrição e do laboratório de Nutrição Experimental. Da mesma forma, compartilho o mérito por tantas pesquisas bem-sucedidas, pois sempre está disposto a acompanhar os estudantes, independente do momento em que é solicitado. Além de já haver auxiliado na disciplina de Tecnologia de Alimentos e Introdução à Nutrição Experimental, é responsável pelo acompanhamento dos mestrandos no Laboratório de Pesquisa e Pós-graduação. A técnica Jaqueline Leobet também deixou contribuição importante ao laboratório de Tecnologia de Alimentos, pois a partir de sua criatividade e vivência como tecnóloga, desenvolveu alguns recursos para facilitar determinadas atividades práticas que até hoje são utilizados. Atualmente, a técnica Adriana Serenato de Souza tem assistido às aulas de Tecnologia de Alimentos e às práticas de Análise Sensorial. Sempre disposta a resolver as situações que surgem, seu trabalho é fundamental para o bom andamento das atividades didáticas.

Também é importante citar as docentes que comigo dividem conteúdos, estratégias e ideias. No início de minha carreira como docente aprendi muito com a experiência da professora Rute Fernandes Dias (*in memoriam*) com quem dividia a disciplina de Administração de Serviços de Alimentação, que posteriormente deu origem a disciplina de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I. A professora Sila Mary Rodrigues Ferreira, quando em minha fase final de doutorado, propôs que dividíssemos a disciplina de Tecnologia de Alimentos; eu prontamente aceitei e já estamos trabalhando juntas há 17 anos. Dividimos disciplinas e gabinete; multiplicamos ideias. Ao longo dos anos temos realizado um trabalho sincronizado e cheio de aprendizagens (para mim); com ela e a professora Marcia Beux divido a disciplina de Controle de Qualidade de Alimentos. Na pós-graduação, trabalhei em colaboração com a professora Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker, no Seminário Integrado de Pesquisa, durante minha gestão como coordenadora do PPG, pois tínhamos de praxe que a coordenadora atual, juntamente com a coordenadora da gestão anterior assumisse essa atividade. Trabalhar com Maria Eliana sempre foi prazeroso: sua tranquilidade, sabedoria para lidar com os grupos de mestrandos que haviam recém ingressado no PPG, assim como seu conhecimento técnico, sempre me inspiraram. Por fim, ao assumir o Microensino passei a trabalhar em colaboração com a professora Estela Iraci Rabito, cuja objetividade e presteza na realização de tarefas levam-me a acelerar o ritmo.

### 3.1. Disciplinas lecionadas na graduação em Nutrição

*Técnica Dietética*: iniciei minha atuação como docente na UFPR a partir dessa disciplina. Básica para a formação do nutricionista. Avalia os componentes dos alimentos e as transformações culinárias e bioquímicas que os mesmos sofrem durante seu processo de preparo. Durante os anos em que estive como responsável por essa unidade realizei compilação de materiais teórico-práticos que deram origem à primeira apostila da disciplina, no ano de 1998. Infelizmente não foi publicada, porém utilizada por várias turmas que passaram pela Técnica Dietética nos anos que se seguiram à sua compilação. Tornou-se uma excelente ferramenta para a realização das aulas práticas, além de ser um material para consulta posterior tanto na vida acadêmica, quanto profissional. Adicionalmente, no decorrer do período em que estive como responsável pela disciplina,

particpei da equipe de docentes do Departamento de Nutrição (DNUT), liderada por comissão designada pela Reitoria para a Construção da Sub-sede do Setor de Ciências da Saúde. Assim, estive colaborando com a comissão para futura construção do atual prédio em que se situa o DNUT, no campus Jardim Botânico da UFPR, sendo responsável pela estruturação do atual laboratório de Técnica Dietética.

*Administração de Serviços de Alimentação/ Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I:* assumi a primeira em 1995 e, após reformulação curricular foi subdividida em duas disciplinas, Administração em UAN I e II. Ambas tratavam do papel do nutricionista como gestor em serviços de alimentação, tanto sob o foco das ações administrativas, como do planejamento físico funcional de cozinhas, restaurantes e afins.

*Controle de Qualidade dos Alimentos:* disciplina optativa que busca avaliar aspectos relativos ao controle da qualidade de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima, as fases de processamento e características de produto acabado. Ao se considerar que o controle da qualidade de gêneros e produtos alimentícios é uma das atribuições do nutricionista, conforme a Lei 8234/1991 que regulamenta a profissão, essa disciplina tem papel fundamental na capacitação profissional.

*Tecnologia de Alimentos:* ministrou essa disciplina para a graduação em Nutrição desde 2005, período em que estava em fase de conclusão do doutorado em Tecnologia de Alimentos. Seus conteúdos apontam para o estudo dos métodos de conservação dos alimentos; para técnicas de processamento de produtos de origem animal e vegetal. Nessa disciplina também abordo tópicos de análise sensorial e sobre o uso de aditivos e embalagens para a conservação de alimentos e para a saúde dos consumidores.

*Nutrição Experimental/Introdução à Nutrição Experimental:* desde 2016 assumi a disciplina de Nutrição Experimental, uma matéria optativa ao curso de Nutrição e que não estava sendo ofertada no currículo do curso há muitos anos. Optamos em ofertar em paralelo à realização de algum experimento de mestrado ou doutorado no Laboratório de Experimentação Animal do Departamento de Nutrição. Na ausência de experimentos em paralelo, a disciplina tem sua carga prática realizada a partir de visitas ou da leitura e análise de trabalhos publicados com temáticas próprias. Abordamos a utilização de modelos animais em pesquisa na área da Nutrição, sem perder de vista as questões éticas e a legislação em experimentação animal.

*Supervisão de Estágio em Alimentação Institucional:* por meio de supervisão semidireta, realizei supervisão de estágio obrigatório no curso de Nutrição, durante o período de 1994- 2017, tendo como objetivos a compreensão das relações entre trabalho, meio ambiente e saúde e o papel do nutricionista enquanto profissional e cidadão, na construção de uma sociedade sustentável. Atuei na supervisão de estágio em vários locais. Entretanto, o sistema de Restaurantes Universitários da UFPR foi a unidade na qual tive o maior número de orientações realizadas, especialmente o RU do Centro Politécnico.

### *Trabalho de Conclusão de Curso I e II*

### 3.2. Disciplinas lecionadas na pós-graduação *stricto sensu*

As disciplinas listadas foram ministradas a partir do ano de 2011, no Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição (PPGAN):

*Microensino:* o interesse em compreender melhor o processo de ensino somado à necessidade apontada pelos mestrandos na aquisição de ferramentas que facilitassem o processo de aprendizagem e auxiliassem sua atividade de docência me levou, juntamente com a professora Estela Iraci Rabito, a realizarmos uma imersão em técnicas de microensino. O microensino se caracteriza como um treinamento em habilidades técnicas de ensino de modo intensivo e sequencial. Tem como objetivo capacitar os discentes para a atividade de docência por meio da aplicação de treinamentos em ambiente laboratorial. São realizadas atividades de ensino seguidas da aplicação de sessões de re-ensino. A metodologia foi originalmente desenvolvida na década de 60 na Universidade de Stanford, e continua sendo amplamente aplicada nas áreas de Saúde, Ciências Sociais, Ciência da Computação e Engenharias. As publicações sobre a temática se intensificaram durante o período de pandemia, demonstrando a necessidade dos docentes na obtenção de estratégias facilitadoras do processo de ensino-aprendizagem. Desde 2016 temos ofertado essa disciplina. Inicialmente foi ofertada como Tópicos Especiais em Alimentação e Nutrição II até o ajuste curricular, que ocorreu em junho de 2019. A partir dessa data, passou a integralizar o rol de disciplinas do eixo formativo, com aderência à missão do Programa de formação de docentes para instituições de ensino superior.

*Escrita Acadêmica em inglês:* é considerada uma disciplina transversal, ofertada pela Pró-reitoria de pesquisa e Pós-graduação (PRPPG) que parte do pressuposto que algumas disciplinas de formação são comuns a vários Programas de pós-graduação da instituição. Assim, a PRPPG tem buscado a oferta dessas temáticas de forma a integrar diversos programas a partir de um modelo híbrido de oferta e contando com especialistas na área específica. Assim, em 2017 participei da primeira oferta desta disciplina na universidade que também coincidia com a primeira oferta de disciplinas no modelo transversal. Atuei como tutora de estudantes de diversos cursos de pós-graduação, após ter recebido capacitação, por meio de treinamento realizado pelo Centro de Assessoria de Publicação Acadêmica (CAPA) da UFPR, junto à Fundação Araucária, e em parceria com o *British Council*, o Fundo Newton e o Conselho Nacional das Fundações Estaduais de Amparo à Pesquisa (CONFAP).

*Tópicos Especiais em Alimentação e Nutrição - Dia de Produção:* trata-se de um modelo de *writing retreats* (“retiros de escrita”) nos quais professores e estudantes se reúnem numa sala reservada para um só motivo: produzir. Durante o período da pandemia, essa disciplina adquiriu novas características, tendo incorporado um volume de carga teórica que visa a sistematização do processo de escrita acadêmica. Ao final do período se pretende que estudantes de pós-graduação e iniciação científica, que a têm cursado na categoria de estudantes externos, possam finalizar a atividade com um artigo redigido e pronto para submissão ou para sua tradução. Essa atividade iniciou após participação em *writing retreats* promovidos pelo CAPA/UFPR e, após, tive o privilégio de incentivar colegas do PPGAN a utilizarem a estratégia junto a seus grupos de orientação e/ou pesquisa.

*Controle de qualidade dos alimentos:* essa disciplina aponta ao aprofundamento das técnicas de controle de qualidade dos alimentos como ferramentas para o diagnóstico e a intervenção em unidades produtoras de alimentação comercial, institucional ou para a atuação em indústrias de alimentos.

*Orientação e Elaboração da Dissertação:* Seminário Integrado de Pesquisa e Inovações em Alimentação e Nutrição: são disciplinas obrigatórias na formação de mestres em Alimentação e Nutrição pelo PPGAN. Dessa forma, compõem o eixo estrutural básico do curso. Assim, cumprem o papel de habilitar os estudantes no desenvolvimento de técnicas e estratégias para a apresentação e discussão de propostas de pesquisa com viabilidade de aplicação e inovação. Auxiliam o discente tanto na

reflexão e sistematização do processo de pesquisa como na divulgação de resultados para especialistas da área e para comunidade.

*Prática de Docência:* essa disciplina, também obrigatória, tem como objetivo promover a vivência do discente na docência e promover a integração da pós-graduação com a graduação. Ao longo dos anos, tenho procurado incluir nesta orientação, as habilidades técnicas de ensino transmitidas através do microensino, de forma a tornar as aulas de graduação e o treinamento em situações reais de aprendizagem, mais uma ferramenta para formar profissionais aptos ao exercício da docência.

*Estudos Avançados e Prática Integrada de Ensino em Alimentação e Nutrição:* disciplinas do núcleo formativo do PPGAN que objetivam a inserção dos mestrandos em situações práticas do exercício profissional e da orientação discente.

#### **4. ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO**

Adicionalmente, as atividades de ensino compreendem as atividades de orientação na elaboração de trabalhos de conclusão de curso na graduação ou pós-graduação, em atividades de monitoria, bem como as orientações de estágio.

##### **4.1. Orientação na Graduação**

As atividades aqui descritas se referem a orientação de estágios obrigatórios e não obrigatórios, orientações de monitoria e trabalhos de conclusão de curso. Optei em citar o nome das pessoas orientadas, pois acredito que o trabalho de orientação, independentemente do nível em que ocorre é um trabalho com impacto no destino e atuação profissional dos egressos. Assim, não é possível avaliar o destino ou a capacidade de nucleação de um discente sem se nominar as pessoas envolvidas no processo. Da mesma forma, optei em separar as orientações constantes no Lattes e apresentá-las nos tópicos específicos deste memorial de forma a poder realizar a classificação entre orientações de ensino das orientações de extensão e pesquisa.

1994 - Orientação da estudante Cristina Shizue Myamoto, na monitoria da disciplina de Técnica Dietética I

1995 - Orientação da estudante Gianne Rockenbach, na monitoria da disciplina de Técnica Dietética

1995 - Orientação de trabalho de final de curso. Alice Zawadniak. Consumo Alimentar médio do colaborador da Robert Bosch em relação ao PAT, FAO e RDA.

1997 - Orientação da estudante Carolina Baptista Neiva de Lima, na monitoria da disciplina de Técnica Dietética

1996 - Orientação de trabalho de final de curso. Alessandra Maria Stefani. Elaboração de um manual de prevenção de acidentes no trabalho para o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas do Paraná - UFPR.

1997 - Orientação de trabalho de final de curso. Vânia Paula Chiodi. Elaboração de um manual de noções básicas de nutrição, higiene e controle de qualidade dos alimentos.

1998 - Orientação, em parceria com a Profa. Rita de Cassia M. Claro Sturza, de equipe constituída pelas alunas Andrea Tarzia, Maria Emilia Suplicy, Fabila Piovesani, Katia Tiemi Tookumi, Cristiane Herbst e Tiane Eliza Souza, na realização do trabalho "Elaboração e avaliação microbiológica de molho rosé", apresentado no I Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição. Esse trabalho, assim como os demais apresentados em orientação colaborativa ocorreram num período em que o Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição ainda não era obrigatório. A obrigatoriedade da elaboração e defesa de TCC foi regulamentada a partir da Resolução nº 5, de 7 novembro de 2001 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação de Nutrição.

1998 - Orientação, em parceria com a Profa. Rita de Cassia M. Claro Sturza, de equipe constituída pelas alunas Carmen Lucia Freitas, Patricia Venâncio Oliveira e Daniele Preto, na realização do trabalho "Elaboração e avaliação microbiológica de maionese", apresentado no I Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição

1999 - Orientação da estudante Camila B. Carvalho, na monitoria da disciplina de Técnica Dietética



1999 - Orientação, em parceria com a Profa. Rita de Cassia M. Claro Sturza e o técnico Cesar a. da Silva, de equipe constituída pelas alunas Ana Elisa Maranhão Santos, Katia Gisele Bortolan, Marcia Cristina Cajeu e Renata Silveira Moreira, na realização do trabalho “Elaboração e análise microbiológica da polentina”, apresentado no II Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição

1999 - Orientação, em parceria com a Profa. Rita de Cassia M. Claro Sturza e o técnico Cesar a. da Silva, de equipe constituída pelas alunas Simone Stegh Camati, Elizabeth Borusch e Giuliana Neves Vialle, na realização do trabalho “Análise microbiológica e sensorial realizada em marshmallow”, apresentado no II Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição

1999 - Orientação, em parceria com a Profa. Rita de Cassia M. Claro Sturza e o técnico Cesar a. da Silva, de equipe constituída pelas alunas Ilka Yoshda, Patricia Vitorio Olmedo e Renata Toedter, na realização do trabalho “Elaboração e avaliação de molhos de tomate condimentados”, apresentado no II Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição

2005 - Orientação de TCC. Maria Isabel Simczak Vedana. Ação antiinflamatória de peptídeos derivados do leite.

2006 - Orientação de TCC. Juliana da Costa Silveira. Desenvolvimento de bebida láctea para atletas.

2006 - Orientação de TCC. Fabiela Mattos Barreto. Desenvolvimento de massa alimentícia enriquecida com concentrado protéico de soro de leite.

2007 - Orientação de TCC. Louise Provin. Desenvolvimento de uma formulação com baixos teores de fenilalanina para portadores de fenilcetonúria.

2007 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Ana Paula de Mello. Desenvolvimento de bebida destinada a gestantes e lactantes.

2008 - Carolina Lane A. Farias. Monitoria em Tecnologia dos Alimentos.

2008 - Jéssica Alves de Souza. Programa de Bolsa Permanência.

2008 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Débora V. Dal Ponte. Desenvolvimento de bebida destinada a gestantes e lactantes.

2009 - Orientação de TCC da acadêmica Rafaela Karen Fabri, com o título “Diagnóstico da situação higiênico-sanitária das entidades de Curitiba cadastradas no Banco de alimentos”

2009 - Orientação de TCC. Débora Vital dal Ponte. Propriedades químicas e funcionais da alfarroba e elaboração de biscoito tipo cookie.

2010 - Orientação do trabalho de pesquisa-ação, resultante de atividade extensionista, da acadêmica Camila Bittencourt Mello, com o título “Avaliação dietética da refeição de pré-escolares de entidades cadastradas no Banco de alimentos da CEASA Curitiba e impacto do recebimento de alimentos doados na composição do cardápio”. O trabalho foi apresentado no XXII Seminário de apresentação de Trabalhos Científicos do Curso de Nutrição da UFPR

2010 - Orientação do trabalho de pesquisa-ação, resultante de atividade extensionista, da acadêmica Stephanie Janaina de Moura Escobar, com o título “Características de qualidade do leite enriquecido com fibras”. O trabalho foi apresentado no XXII Seminário de apresentação de Trabalhos Científicos do Curso de Nutrição da UFPR

2010 - Orientação de TCC da acadêmica Juliana Galhardo Peres, com o título “Avaliação sensorial da bebida café a partir do perfil sensorial brasileiro”

2010 - Orientação de TCC da acadêmica Dayani Cristina Dala Costa, com o título “Elaboração de bebida isotônica fortificada com isolado de proteína do soro de leite bovino”

2010 - Orientação de estágio obrigatório. Leticia Aparecida da Silva. Estágio realizado no laboratório de Tecnologia de alimentos como requisito fundamental à conclusão do curso de graduação em Química.

2010 – 2011 Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Sabrina Cristina Barzick Nogueira.

2011 - Orientação de TCC. Adriele Hacke. Desenvolvimento de receita de sopa caseira para gestantes.

2012 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Gabriela Sielski. Atividade antioxidante de caqui passa.

2015 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Juliana Campos Atherino. Desenvolvimento de iogurtes com baixo teor de lactose.

2016 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Bruna de Fatima Bosa. Desenvolvimento de iogurte com baixo teor de lactose.

2016 - Orientação de TCC. Juliana Campos Atherino. Desenvolvimento de doce de leite de baixo teor de lactose, acrescido de alfarroba.

2017 - Orientação de TCC. Isabela Eloise dos Santos. Utilização de farinha de manacubiu no desenvolvimento de alimentos para pacientes diabéticos.

2018 - Orientação de TCC. Giovana Olinger Koentopp. *Stachys bizantina* como ingrediente para macarrão sem glúten: desenvolvimento e caracterização da massa alimentícia.

2018 - Orientação de TCC. Vittoria Martineli. Modelos experimentais de diabetes: roteiros práticos.

2019 - Orientação no Programa de voluntariado Acadêmico (PVA). Talyssa de Oliveira Cordeiro.

2020 - Orientação de TCC. Amanda Pereira da Silva. Potencial antimicrobiano de *Rheum palmatum* frente a microrganismos gram positivos e gram negativos. 2020.

2020 - Orientação de TCC. Tatiana Graeml Abdalla. (Graduação em Ciências Biológicas) Efeitos anti-diabéticos do gênero *Rheum* (Polygonaceae): o que mostram os estudos *in vivo*?

2021 - Orientação de TCC. José Roberto Cardoso Bessani. Efeitos prebióticos e antidiabéticos dos produtos derivados da banana verde: o que mostram os estudos *in vitro* e *in vivo*?

2022 - Orientação de TCC. Satirath Diane Abeke Liamidi. Desenvolvimento de formulações a partir da agregação de frutos da biodiversidade brasileira a produtos de consumo tradicional do Benin.

2021 – 2022 Orientação de Estágio não Obrigatório - Seleção Edital PROGEPE 01/2021 (Processo Seletivo de Estudantes para Estágio Remunerado não Obrigatório) Ana Beatriz Ungaro Lopes. Laboratório de Pesquisa e Pós-graduação: apoio à pesquisa por meio da

organização do espaço e atividades experimentais

## 4.2. Orientação na Pós-graduação

Desde 2011, ano em que se iniciaram as atividades do Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição (PPGAN), realizei a orientação de 10 mestrandas e a coorientação de três estudantes. Atualmente tenho duas orientações em andamento e duas coorientações, uma de mestrado e outra de pós-doutorado. Como o PPGAN ainda não possui doutorado realizei coorientação de duas doutorandas no PPG Ciências Farmacêuticas (PPGCF) e duas doutorandas no PPG Medicina Interna (PPGMI), sendo que dentre as doutorandas que coorientei, três eram egressas do PPGAN. Neste Programa de Pós-graduação também coorientei uma aluna de mestrado.

### 4.2.1. Orientações concluídas

2011 - 2013 Coorientação de Thais Regina Mezzomo (PPGAN). Título da dissertação: “Produção, caracterização e atividades biológicas de caseinofosfopeptídeos”

2012 – 2014 Orientação de Louise Cristina Turcatel (PPGAN). Título da dissertação: “Avaliação da qualidade das práticas de higiene em restaurantes de uma universidade pública”

2012 – 2014 Coorientação de Letícia Mazepa (PPGAN). Título da dissertação: “Análise do perfil físico-químico, atividade antioxidante e atividades biológicas da espécie vegetal *Annona x atemoya* Mabb”

2014 – 2016 Coorientação de Agatha Transfeld da Silva (PPGAN). Título da dissertação: “Iogurte grego prebiótico isento de lactose adicionado de concentrado proteico de soro de leite, fonte de cálcio e rico em vitamina D”

2015 – 2017 Orientação de Luciana Gibbert (PPGAN). Título da dissertação: “Caracterização físico-química, potencial antioxidante, e toxicidade preliminar do jambo vermelho (*Syzygium malaccense* (L.) MERR. & LM PERRY)”

2015 – 2017 Orientação de Aiane Benevide Sereno (PPGAN). Título da dissertação: “Caracterização físico-química e potencial antioxidante do maná-cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) produzido na Mata Atlântica do Estado do Paraná”

2016– 2018 Orientação de Marina Talamini Piltz de Andrade (PPGAN). Título da dissertação: “Atividade biológica e efeito hipoglicemiante do extrato de *Solanum sessiliflorum* Dunal (maná-cubiu) em ratos com diabetes induzida”

2016 – 2018 Orientação de Thaise Duda de Oliveira (PPGAN). Título da dissertação: “Propriedades nutricionais, antioxidantes, antimicrobianas e toxicidade preliminar do peixinho da horta (*Stachys byzantina* K. Koch)”

2018 – 2020 Orientação de Andressa Kudiess (PPGAN). Título da dissertação: “Caracterização físico-química, potencial antioxidante e avaliação de toxicidade do ruibarbo – *Rheum palmatum* L. (Polygonaceae)”

2018 – 2020 Orientação de Beatriz Frabetti Campos Romão (PPGAN). Título da dissertação: “A influência do processamento sobre a caracterização físico-química, mineral e potencial antioxidante de cultivares de banana verde (*Musa* spp. - Musaceae) orgânica”

2020 – 2022 Orientação de Gabriela Teixeira da Silva (PPGAN). Título da dissertação: “Caracterização físico-química, digestibilidade de compostos bioativos e análise fitoquímica preliminar das folhas do peixinho da horta (*Stachys byzantina* K. Koch)”

2020 – 2022 Orientação de Anna Maria Forcelini Bonin (PPGAN). Título da dissertação: “Caracterização físico-química, compostos bioativos e potencial antioxidante de *Eugenia brasiliensis* Lamarck (Myrtaceae) antes e após digestibilidade in vitro”

2018 – 2021 Coorientação de Luciana Gibbert (PPGCF). Título da tese: “Estudo fitoquímico, avaliação de atividades biológicas, propriedades antioxidantes, efeitos na obesidade e síndrome metabólica de *Syzygium malaccense* (L.) MERR. & LM PERRY E *Syzygium cumini* (L.) SKEELS, Myrtaceae”

2019 – 2023 Coorientação de Marina Talamini Piltz de Andrade (PPGCF). Título da tese: “Efeito do extrato de *Solanum Sessiliflorum* Dunal em ratos com síndrome metabólica induzida pela dieta”

2018 – 2022 Coorientação de Aiane Benevide Sereno (PPGMI). Título da tese: “Gabirolba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg): caracterização físico-química, toxicidade e influência nos parâmetros metabólicos em animais submetidos à dieta hipercalórica e hiperlipídica”

2018 – 2022 Coorientação de Michelli Aparecida Bertolazo da Silva (PPGMI). Título da tese: “Caracterização dos frutos de *Physalis peruviana* e seus efeitos em parâmetros nutricionais, bioquímicos, hematológicos e histopatológicos em ratos com sobrepeso”

2021 – 2023 Coorientação de Carla Dayane Pinto (PPGMI). Título da dissertação: “Caracterização físico-química e efeito de suplementação do quiabo (*Abelmoschus esculentus*) na composição corporal de pacientes com sobrepeso e obesidade”

#### 4.2.2. Orientações em andamento

2021 - Orientação da mestranda Schaina Andriela Pontarollo Etgeton (PPGAN)

2022 - Orientação da mestranda Francielle Gouveia da Silva (PPGAN)

2022 - Coorientação da mestranda Daniele Possebom dos Santos (PPGAN)

2019 - Coorientação da pós doutoranda Suelen Ávila (PNPD/PPGAN)

## 5. ATIVIDADES NA PESQUISA

Durante os anos de 1996 e 1997, logo após ingressar na instituição, tive a oportunidade de participar de uma atividade de pesquisa a nível nacional, na qual pude me inserir juntamente com outros docentes do Departamento de Nutrição, para a realização de um estudo multicêntrico sobre o consumo de alimentos nas cidades de Curitiba, Salvador, Goiânia, São Paulo e Ouro Preto. Tratava-se de um estudo de corte transversal, com uma amostra de 2749 domicílios visitados no município de Curitiba em que atuamos no treinamento dos entrevistadores, acompanhamento de suas atividades e na avaliação dos resultados obtidos. É importante enfatizar o papel desse estudo, não somente a nível individual, como uma docente-pesquisadora recém ingressa numa instituição de ensino-pesquisa, mas principalmente o impacto dessas informações a nível

nacional. Naquele momento, as informações sobre consumo alimentar disponíveis já datavam de 22 anos de existência, sendo provenientes do Estudo Nacional sobre Despesa Familiar - ENDEF, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, em 1974/1975. Alguns estudos posteriores ao ENDEF existentes não tiveram enfoque no consumo alimentar. Dessa forma, a participação num estudo tão amplo e que definiria necessidades e estratégias para ações governamentais e políticas de abastecimento foi como uma imersão em ações de pesquisa, uma oportunidade de convívio com pesquisadores de outras instituições e um período de reflexão com possibilidades de proposições acerca da Política de Alimentação e Nutrição brasileira.

Em 1999, a convite da professora Lys Mary Bileski Cândido passei a integrar o grupo de pesquisa *Ingredientes e alimentos funcionais*, coordenado pelo professor Valdemiro Carlos Sgarbieri. Dessa oportunidade, surgiu a possibilidade de convívio com pesquisadores vinculados ao grupo e ao ITAL/Campinas. Também oportunizou participar de ações do CYTED - Programa Ibero-Americano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (Programa Ibero-Americano de Ciência e Tecnologia para o Desenvolvimento) que acabaram gerando minha participação no livro *Proteínas y polisacáridos como ingredientes funcionales*, num capítulo sobre *Avaliação das propriedades espumantes de concentrados proteicos de leite bovino* redigido em parceria com o professor Sgarbieri e a professora Lys Mary Bileski; publicado em 2002 pela Edulp. O livro foi organizado pelas professoras Maria Cristina Añon da Universidad Nacional de La Plata e Ana Maria Renata Pilosof, da Universidad Nacional de Misiones.

A inserção nos grupos de pesquisa da professora Lys Mary Bileski Cândido e do professor Valdemiro Carlos Sgarbieri proporcionaram muitas formas de aprendizagem acerca da condução de grupos de pesquisa, o que me levou a abertura de grupos próprios com inserção, inicialmente de estudantes de graduação (como voluntariado acadêmico ou iniciação científica) e, após o início das atividades do PPGAN, também estudantes de pós-graduação. Ali começava a se preparar a docente orientadora. Foi a partir dos modelos de sucesso de meus mentores que me motivei a também conduzir e qualificar estudantes de graduação e pós-graduação. Listei os nomes da maioria das pessoas visando conseguir identificar seu destino. Vários desses egressos continuaram com atuação em pesquisa, muitos buscaram programas de pós-graduação *lato sensu* e alguns, seguiram rumo aos programas de pós-graduação *stricto sensu*. Alguns desses

pesquisadores ocupam lugares na docência, tanto no Paraná, como em outros estados brasileiros.

Em 2011, a professora Sila Mary Rodrigues Ferreira, na época coordenadora do PPGAN, foi contemplada com financiamento do projeto PROCAD/Casadinho, que tinha como objetivo o fortalecimento de PPG recém aprovados. Nossa parceria foi com a Universidade Federal de Pernambuco, cujo Programa de Pós-graduação já contava com anos de existência e uma equipe de docentes disposta a colaborar com um programa emergente, como era nosso caso. Tivemos a oportunidade de enviar estudantes para atividades de intercâmbio e receber professores do Posnutri/UFPE em nosso curso. Assim, se estabeleceu mais uma parceria de pesquisa, pois algumas de minhas orientandas estiveram em atividade em Pernambuco. Conheci a professora Elizabeth do Nascimento da UFPE que, com sua experiência na área de Nutrição Experimental, me animou a voltar com experimentos nessa linha de pesquisa, pois eu já não os realizava mais, devido às dificuldades em relação aos custos e operacionalização. Me animei e, na sequência, passamos a inserir alguns desses experimentos na avaliação de componentes presentes em frutos da biodiversidade. Ademais, a necessidade de formação de discentes de graduação que auxiliassem nos experimentos com animais estimulou a reativação da disciplina de Nutrição Experimental para a graduação em Nutrição.

Ao falar sobre Nutrição Experimental, não posso deixar de citar a excelente parceira de pesquisa com os professores Lara Jose de Messias Reason, Josiane de Fatima Gaspari Dias e Obdulio Gomes Miguel, pois temos atuado em conjunto em projeto de caracterização e identificação de compostos bioativos com potencial hipoglicemiante. Além dessa parceria, esse projeto de pesquisa tem proporcionado a criação de vínculos de trabalho/pesquisa com o professor Sergio Ossamu Ioshii, pesquisador na Patologia do Hospital de Clínicas (HC) e da Pontificia Universidade Católica (PUC/PR) e com a professora Thais A. Costa Casagrande que tem aberto as portas ao biotério da Universidade Positivo para realização de experimentos no local.

### 5.1. Participação em projetos de pesquisa

Desde o ano de 1997 estive na coordenação de oito projetos de pesquisa registrados no Lattes e nos Bancos de Pesquisa da UFPR, permitindo seu acompanhamento pelas



instâncias de controle da universidade e também sua visibilidade por meio do CNPq. Cada projeto permitiu a formação de estudantes de graduação e pós-graduação, além de produção científica vinculada. Além desses projetos listo abaixo os grupos de pesquisa do CNPq dos quais participei ou participo

1998 – 2018 Vice-líder e pesquisadora do grupo cadastrado no diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq, “Alimentos para fins especiais e funcionais”, coordenado pela Profa. Dra. Lys Mary Bileski Cândido

1999 – 2016 Pesquisadora do grupo de pesquisa “Ingredientes e alimentos funcionais”, coordenado pelo Prof. Dr. Valdemiro Carlos Sgarbieri e cadastrado no diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq

2009 – 2023 Vice-líder e pesquisadora do grupo cadastrado no diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq, “Qualidade dos alimentos e Nutrição”, coordenado pela Profa. Dra. Sila Mary Rodrigues Ferreira.

## 5.2. Orientações de estudantes de iniciação científica

1999 - Coorientação da bolsista PIBIC/CNPq, Maria Cecilia Comassetto no projeto “Aplicação de concentrados proteicos de caseína e soro de leite no processamento de alimentos”, com orientação principal da Profa. Dra. Lys Mary Bileski Cândido e apresentado no 7º Evento de Iniciação Científica da UFPR e no I Seminário Integrado entre disciplinas e estágio curricular do Curso de Nutrição

2002 - Coorientação da bolsista PIBIC/CNPq, Giovana Cristina Ceni no projeto “Características funcionais e fisiológicas de hidrolisados proteicos de leite bovino”, com orientação principal da Profa. Dra. Lys Mary Bileski Cândido e apresentado no 10º Evento de Iniciação Científica da UFPR

2005 - Coorientação da bolsista PIBIC/CNPq, Celine Tiene no projeto “Utilização de hidrolisados proteicos de leite bovino na imunomodulação”, com orientação principal da Profa. Dra. Lys Mary Bileski Cândido e apresentado no 10º Evento de Iniciação Científica da UFPR

2006 - 2007 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária, Edital 2008, da aluna claudia Jaqueline Cassola no projeto “Produção e caracterização de caseinofosopeptídeos”

2008 – 2009 Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária, Edital 2008, da aluna Débora Vital Dal Ponte. Projeto “Propriedades funcionais de alimentos e matérias-primas alimentares”

2008 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/TN, Edital 2008, da aluna Luciana Milek dos Santos. Projeto “Propriedades funcionais de alimentos e matérias-primas alimentares”. O trabalho “Propriedades funcionais da alfarroba - determinação do índice glicêmico e do teor de fibras”, apresentado como resultado dessa atividade foi classificado em 1º lugar no 18º Evento de Iniciação Científica da UFPR.

2009 – 2010 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/TN, Editais 2009/2010, da aluna Patrícia Menezes dos Santos. Projeto “Propriedades funcionais de alimentos e matérias-primas alimentares”. O trabalho “Avaliação do uso da alfarroba e sua aplicação em barras de cereais”, apresentado como resultado dessa atividade foi classificado em 1º lugar no 19º Evento de Iniciação Científica da UFPR.

Edital 2011 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/TN, Edital 2011, da aluna Caroline Araújo Ramos. Projeto “Propriedades funcionais de alimentos e matérias-primas alimentares”

Edital 2017 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária, da estudante Vittoria Martineli, no projeto Avaliação, caracterização e potencial hipoglicemiante de maná-cubiu.

Edital 2017 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária, da aluna Ana Flávia Dias. Projeto: Avaliação e caracterização de maná-cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal).

Edital 2017 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Fundação Araucária. Giovana Olinger Koentopp. Avaliação e caracterização da pulmonaria (*Stachys byzantina*).

Edital 2018 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária. Amanda Arcari. Avaliação físico química de banana verde e produtos derivados.

Edital 2018 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/TN, Edital 2018, da aluna Maria Luiza de Freitas. Projeto “Avaliação das características físico químicas e compostos bioativos de frutos da biodiversidade brasileira”

Edital 2019 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária. Julianna de Cassia Milek Rodrigues. Avaliação de características físico-químicas de ruibarbo e aplicação da hortaliça em formulações alimentícias.

Edital 2019 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária. Nathalia dos Santos Schneider. Avaliação de potencial hipoglicemiante de frutos da biodiversidade: desafios dos modelos de indução do diabetes em experimentação animal.

Edital 2019 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária. Fernanda Fiatcoski. Avaliação e caracterização de compostos bioativos de frutos da biodiversidade brasileira.

Edital 2019 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Voluntária. Amanda Pereira da Silva. Avaliação de das características físico-químicas de ruibarbo.

Edital 2019 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Fundação Araucária. Talyssa de Oliveira Cordeiro. Graduanda em Farmácia. Avaliação das características físico-químicas de banana verde e seus subprodutos.

Edital 2020 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/CNPq. Talyssa de Oliveira Cordeiro. Avaliação das características físico-químicas de banana verde e seus subprodutos.

Edital 2020 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Fundação Araucária. José Roberto Bessani. Desenvolvimento de formulações alimentícias a partir de frutos da biodiversidade brasileira.

Edital 2021 - Orientação no Programa de Iniciação Científica Fundação Araucária. Karen Dyminski Parente Ribeiro. Graduanda em Medicina. Caracterização e avaliação dos componentes bioativos de espécies vegetais da biodiversidade brasileira.

Edital 2021 - Orientação no Programa de Iniciação Científica UFPR/CNPq. Nissay de Abreu Maruiama. Desenvolvimento de formulações destinadas a praticantes de atividade física a partir de produtos lácteos.

Edital 2021 - Orientação no Programa de Iniciação Científica PIBITI UFPR/CNPq. Satirath Diane Abeke Liamidi. Desenvolvimento de formulações a partir da agregação de frutos da biodiversidade brasileira a produtos de consumo tradicional do Benin.

## 6. ATIVIDADES NA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

As atividades de extensão da UFPR constam em Programas, Projetos e Eventos de Extensão e, ocorrem por meio da realização de projetos de pesquisa-ação. Durante minha carreira na instituição, participei de cinco projetos de extensão, com diferentes funções: colaboradora, orientadora de estudantes, vice coordenadora ou coordenadora. Essas ações tiveram como produto a realização de eventos e/ou cursos de extensão, trabalhos de conclusão de curso e/ou pesquisa.

As atividades realizadas foram contextualizadas pela compreensão de que a extensão universitária tem como fonte de ação as necessidades da população alvo. A partir dessa perspectiva, se procurou estimular a interação entre o saber produzido pelo meio acadêmico e o saber da população. Posso dizer que as ações de extensão por mim desenvolvidas estão pautadas na Resolução da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CNE/CES) nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. A Resolução 5/2001 estabelece que o graduado em Nutrição deve estar capacitado a atuar visando a segurança alimentar, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e adotando princípios éticos com reflexão sobre a realidade econômica, social e cultural. Portanto, ao exercer atividades de extensão vinculadas ao curso de Nutrição, não somente pude contribuir em assegurar ações de exequibilidade do direito humano à alimentação adequada, como também pude contribuir na formação de futuros profissionais nutricionistas que se integraram aos projetos realizados.

Logo após meu ingresso na instituição, a partir do ano de 1996, passei a colaborar no projeto *Campus de Articulação Docência Serviço - CADS/Araucária*, que visava a implantação de atenção primária básica no município de Araucária, ação financiada pela Fundação W.K. Kellog. Além desse projeto, o mesmo grupo atuava no Centro de Referência de Alimentação e Nutrição da Região Sul, cujo objetivo básico era fornecer apoio técnico e científico à Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição do

Ministério da Saúde. Ambos os projetos coordenados pela professora Lana Magaly Pires. O período junto ao CADS/Araucária e ao Centro de Referência de Alimentação e Nutrição da Região Sul gerou vários produtos em eventos locais, regionais e com impacto nacional. Ademais, oportunizou a participação como coordenadora do convênio firmado entre a UFPR e a Funai que objetivava atender ao subprojeto da Nutrição, no Projeto de Extensão CADS/Araucária “Diagnóstico Nutricional dos Índios do Paraná”.

Entre os anos de 2008 e 2010, estive na vice coordenação do projeto *Gestão da qualidade dos alimentos dos Armazéns da Família da Secretaria Municipal de Abastecimento (SMA)*. O projeto era coordenado pela professora Sila Mary Rodrigues Ferreira e tinha como objetivos a caracterização dos padrões de identidade e qualidade dos alimentos comercializados pela SMA.

Na sequência, demos início ao projeto de extensão *Alimento solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania*. Este surgiu como uma parceria com a Central de Abastecimento (CEASA/Paraná). Estive na concepção e coordenação da proposta entre os anos de 2008 e 2011. O projeto foi elaborado para auxiliar na implantação do Banco de Alimentos da CEASA/PR, sendo que suas ações visavam capacitar indivíduos e entidades sociais no combate à fome da população e no combate ao desperdício de alimentos. Seu público-alvo eram indivíduos ou famílias em estado de insegurança alimentar e nutricional e entidades sociais. Como resultado, se pretendia a redução do desperdício alimentar, o incentivo à alimentação saudável, práticas alimentares de aproveitamento integral dos alimentos e também a geração de trabalho e renda para a população envolvida. As ações permitiram também a construção de conhecimentos por parte dos estudantes e a troca de saberes, acadêmico e popular entre a Universidade e as entidades sociais e famílias em estado de insegurança alimentar.

Entre os anos de 2009 e 2010 fui vice-coordenadora do projeto: *Alimento seguro à comunidade do Hospital de Clínicas e do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Paraná*. O projeto visava a caracterização dos alimentos a serem adquiridos por licitação para o serviço de alimentação do HC e para o sistema de restaurantes universitários da UFPR, com base na legislação vigente. Na sequência, entre 2010 e 2013, assumi a coordenação do projeto, que permaneceu com o mesmo título.

Entretanto, como as ações se tornaram mais específicas para os restaurantes universitários, em janeiro de 2012 se iniciou uma nova fase. O projeto passou a se

denominar *Alimento seguro à comunidade do restaurante universitário da Universidade Federal do Paraná* e esteve sob minha coordenação. Esse projeto surgiu a partir da construção do Restaurante Universitário do Centro Politécnico. Dentro da estrutura do restaurante havia um espaço específico para a realização do controle de qualidade dos alimentos. Foi nesse espaço que entre o período de 2012 até 2016, coordenei as ações e paralelamente orientei vários grupos de estudantes do Curso de Nutrição em atividades que tinham como objetivo básico colaborar na segurança alimentar da população atendida pelos restaurantes universitários da UFPR. Neste projeto em específico, entre janeiro de 2012 a dezembro de 2016 estive num total de 1124 horas de envolvimento nas atividades de coordenação e orientação de estudantes. Uma média de 9,5 horas semanais de envolvimento nesses quatro anos de atividade.

Assim, os estudantes bolsistas foram treinados para realizar análise de características físicas, classificação de alimentos conforme normas da legislação vigente e avaliação de características sensoriais. O projeto gerou parcerias entre o Departamento de Nutrição e o Sistema de Restaurantes Universitários da UFPR na elaboração de treinamentos para manipuladores e na disponibilização de materiais e laudos de avaliação de alimentos. No ano de 2013, realizamos a elaboração de um Manual de Especificações Técnicas, constando os gêneros alimentícios semi perecíveis utilizados pelo sistema dos restaurantes universitários da instituição. Neste material compilamos toda a legislação vigente para cada produto adquirido pelo RU, além de normas para recebimento, amostragem de produtos e análises a serem realizadas como forma de colaboração para as especificações técnicas de lançamento de editais para licitação e de recebimento dos produtos.

Além disso, na qualidade de coordenadora do projeto participei de várias edições de Editais de Financiamento do Fundo de Desenvolvimento Acadêmico (FDA/UFPR) como objetivo de equipar o laboratório de controle de qualidade.

O grupo também contou com a colaboração de mestradas do Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição e das nutricionistas responsáveis pela unidade. Gerou vários modelos de protocolos para controle dos alimentos recebidos no RU, contribuindo na elaboração de especificações a serem utilizadas nos processos licitatórios da unidade. O projeto gerou uma dissertação de mestrado na qual foi avaliada a qualidade higiênico sanitária dos restaurantes universitários da UFPR, em Curitiba, em relação às superfícies de contato, água de consumo e mãos de manipuladores de

alimentos. No ano de 2016, em parceria com a professora Estela Iraci Rabito realizamos a orientação de um trabalho de pesquisa-ação que avaliou o perfil alimentar dos universitários usuários do sistema de RUs da UFPR. Ademais, as atividades propostas contribuíram na formação profissional dos acadêmicos extensionistas.

## **7. ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS**

A atuação em atividades administrativas me permitiu adquirir um ‘novo olhar’ acerca do funcionamento da instituição e de sua inserção no contexto regional, nacional e internacional.

Logo no ano de meu ingresso aceitei o convite da professora Regina Lang para assumir a gestão da coordenação do curso de graduação como vice coordenadora, nomeada pela Portaria nº516 de 01 de novembro de 1994 da Reitoria desta Universidade. Foi um período de muitas aprendizagens, especialmente em relação ao funcionamento de um curso de graduação na UFPR.

Posteriormente, de outubro de 2007 a outubro de 2009 (Portaria nº918 de 18 de outubro de 2007), exerci novamente o cargo de vice coordenadora do curso de Nutrição. Neste período reorganizamos a Comissão de Orientação de Estágios (COE), a qual presidi no período. Ademais, durante a gestão da COE, realizamos a revisão do Regulamento de Estágios do curso de Nutrição. O curso era coordenado pela professora Deise Regina Baptista e, durante esse período na gestão, tivemos o desafio de realizar as adequações a então ‘nova lei de estágios’, que havia sido promulgada, a Lei 11788/2008.

Em 2016, a convite da professora Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker, assumi a vice-coordenação do Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição. Os dois anos de atuação nessa parceria foram fundamentais para a compreensão das atividades internas de um PPG, bem como do posicionamento do PPGAN dentro da UFPR. As atividades que realizamos junto ao Fórum Nacional de Coordenadores de Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, por meio da participação em seus encontros anuais e o acesso à coordenação da Área de Nutrição na Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) me permitiram entender a inserção do Programa no contexto nacional.

Entre os anos de 2017 e 2021 estive na coordenação do PPGAN. Portanto, no interstício entre duas avaliações quadrienais. Na gestão, tive o apoio da professora Estela Iraci Rabito, como vice coordenadora. Trabalhar com a professora Estela é excelente, pois ela sempre é acessível e as conquistas do período foram fruto desse trabalho colaborativo. Também fomos presenteadas pela chegada de uma servidora técnica administrativa, a Ainoan Arlindo, após ficarmos um bom período sem secretária no Programa e acumulando atividades de secretaria. A Ainoan esteve trabalhando de forma extremamente proativa até os últimos meses de nossa gestão.

Ao iniciarmos o período na coordenação do PPG, nosso maior desafio era buscar o aumento da nota do Programa, visto que assumimos logo após o fechamento de uma avaliação quadrienal e o PPGAN necessitava deixar a nota três para poder ter acesso a financiamentos, possibilidade de internacionalização por meio dos Editais que estavam surgindo, bem como condições de poder propor para a CAPES a implantação do doutorado. Conseguimos cumprir a tarefa proposta! Ao finalizarmos a gestão, com ações e relatório Sucupira preenchidos para a avaliação da área de Nutrição na CAPES, garantimos nesse processo colaborativo (coordenação, docentes, discentes e servidora técnica) a tão almejada nota quatro.

Durante a gestão procurei, juntamente com a professora Estela, a participação efetiva nos fóruns de Coordenadores de pós-graduação da UFPR e no Fórum de Coordenadores dos PPG da Área de Nutrição (Fórum Nacional). Essa presença junto ao Fórum Nacional nos levou a recebermos o convite para a realização do Encontro do Fórum em nossa universidade. Assim, estive na coordenação deste evento que recebeu participantes de mais de 90% dos PPG da Área de Nutrição do país. Ocorreu no mês de setembro de 2018 e foi um momento ímpar na discussão dos rumos da área, nas perspectivas dos programas acadêmicos e profissionais, nos encontros dos grupos de trabalho, na apresentação das linhas de pesquisa e projetos de cada curso. Recebemos a Coordenação de Área junto à CAPES, professores Josefina Bressan, Evandro Leite de Souza e a professora Rosa Wanda Diez Garcia, coordenadora dos programas profissionais. Esse momento também foi de integração entre nossa coordenação, a Coordenadoria de Pós-graduação (CPG) *stricto sensu* da UFPR e a coordenadora de área da CAPES, de forma a refletirmos sobre estratégias para a melhoria da avaliação do PPGAN.



Além dessa estratégia, que visava o reconhecimento do PPGAN a nível nacional também estivemos junto ao grupo do PPGAN (docentes, discentes e servidora técnica\_ realizando ações permanentes de auto avaliação, levantamento dos trabalhos de conclusão que ainda não haviam sido publicados e criamos instrumentos para acompanhar a produção docente, docente/discente e de egressos. As avaliações periódicas de disciplinas ofertadas nos conduziram a mudanças na estrutura curricular, culminando na reformulação do currículo do Programa, que ocorreu no ano de 2019. Houve um processo de credenciamento docente, para permitir a ampliação do quadro para o início do quadriênio seguinte. Do ponto de vista da utilização de recursos financeiros, todas as bolsas Demanda Social/CAPES foram 100% utilizadas e os recursos PROAP cedidos ao Programa tiveram aproveitamento de 95 a 98%. Ademais, houve normatização de vários procedimentos administrativos, com aprovação de um novo regimento interno em 2019.

Além das atividades ocorridas junto às coordenações de graduação e pós-graduação *stricto sensu*, realizei outras atividades administrativas, tais como: a participação em processos vestibulares, em comissão de Comissão de Licitação do Setor de Ciências da Saúde e a coordenação de termos de convênio entre a UFPR e empresas de serviços de alimentação, objetivando propiciar aos estudantes de graduação experiência acadêmico-profissional em campo de trabalho determinado. Participei na qualidade de avaliadora de concursos públicos para a carreira do magistério, processos seletivos para a instituição, dentre outras atividades listadas no Lattes.

## 8. PRODUÇÃO CIENTÍFICA

A produção científica relacionada à minha trajetória acadêmica está descrita no Currículo Lattes, anexado a este material. É composta por artigos completos publicados em periódicos, trabalhos aceitos para publicação, livros e capítulos de livros publicados. Ao se considerar a produção dos dez últimos trabalhos publicados em periódicos de alto fator de impacto, indexados na Scopus, esses trabalhos receberam um total de 152 citações, permitindo um crescimento na visibilidade dos artigos e elevação do índice h nos últimos anos. Adicionalmente, se compõem pelos produtos considerados como técnicos ou tecnológicos. Nessa categoria está descrita a produção relativa à organização de

eventos, a participação em congressos e/ou simpósios com apresentação de trabalhos, a elaboração de trabalhos técnicos e a realização de entrevistas para meios de comunicação, como forma de divulgação científica.

## 9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao descrever essa trajetória acadêmica e compilar os dados que julguei mais relevantes a apresentar neste memorial, tive a impressão de estar juntando peças de um quebra-cabeça. Um quebra-cabeça que começou a partir de minha formação, passou pelas áreas em que atuei. Ao mesmo tempo em que essas peças colaboraram em meu desenvolvimento como pessoa e profissional, permitiram minha contribuição na formação de nutricionistas, mestres e doutores. Esse exercício me permitiu uma visão, ainda que um pouco embaçada, da obra completa.

Assim, após essa reflexão sobre os anos de atividade na UFPR, acredito ter contribuído no ensino, na pesquisa e na extensão. Desde o início de minha carreira na instituição estive atuando na orientação de discentes em atividades de monitoria, estágios obrigatórios e não obrigatórios, ações de extensão e iniciação científica. Contribuí na formação de profissionais graduados e pós-graduados que seguiram para instituições de ensino, órgãos governamentais ou para instituições privadas. Ademais, a partir das atividades de pesquisa e extensão, estive envolvida na elaboração de projetos para aquisição de equipamentos e materiais para sua execução, colaborando na estruturação do curso de Nutrição e do Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição (PPGAN). Da mesma forma, desde o período de construção do PPGAN, estive participando ativamente de sua concepção. Desde sua implantação tenho sido representante de colegiado, docente e orientadora. Atuei por dois anos como vice coordenadora e estive na coordenação do Programa durante quatro anos. No período em que coordenei o PPGAN tive como uma das metas principais de minha gestão a elevação de seu conceito junto à CAPES. A meta foi atingida, beneficiando não somente docentes e discentes, mas contribuindo no crescimento e visibilidade da própria Universidade.

Essa reflexão também me conduz a pensar sobre os rumos que seguirei na sequência, quanto à formação de pessoas e consolidação do trabalho nos grupos de pesquisa dos quais tenho participado.

Assim, finalizo dizendo que acredito numa Universidade que se caracteriza como um ambiente único na busca e construção do conhecimento e, ao mesmo tempo, um local em que há diversidade de pessoas, crenças, origens, culturas, idiomas e hábitos. Essa diversidade existente na Universidade a situa como um local de livre expressão do pensamento. Pretendo seguir dando continuidade à formação de profissionais críticos e livres para exercer seu direito ao pensamento e à sua expressão. Formando profissionais éticos e comprometidos com a Ciência da Nutrição.

## ANEXO I

**Cláudia Carneiro Hecke Krüger**  
Curriculum Vitae

Julho/2023

## Cláudia Carneiro Hecke Krüger

Curriculum Vitae

---

### Nome civil

**Nome** Cláudia Carneiro Hecke Krüger

---

### Formação acadêmica/titulação

- 2002 - 2006** Doutorado em Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment. Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil  
Título: Produção e caracterização química e fisiológica de caseinofosfopeptídeos de leite bovino, Ano de obtenção: 2006  
Orientador: Profª Drª. Lys Mary Bileski Cândido
- 1999 - 2002** Mestrado em Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment. Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil  
Título: Propriedades funcionais de concentrados protéicos de leite bovino., Ano de obtenção: 2002  
Orientador: Profª Dra. Lys Mary Bileski Cândido
- 1993 - 1994** Especialização em Magistério Superior. Universidade Tuiuti do Paraná, UTP, Curitiba, Brasil
- 1986 - 1989** Graduação em Nutrição. Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 

### Pós-doutorado

- 2015** Pós-Doutorado . Programa de Pós Graduação em Ciências-Bioquímica, PG.BIOQ - UFPR, Brasil  
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- 

### Formação complementar

- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Workshop Sucupira 2020. (Carga horária: 4h). Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Curso teórico e Prático Processamento da Carne Bov. (Carga horária: 24h). Instituto de Tecnologia de Alimentos, ITAL, Campinas, Brasil
- 2008 - 2008** Curso de curta duração em Atualização em Microbiologia de Alimentos: T e P. (Carga horária: 40h). Instituto de Capacitação e Desenvolvimento Profissional, INCADEP, Brasil
- 2007 - 2007** Curso de curta duração em HACCP & ISO 22.000/22.004. (Carga horária: 30h). Instituto de Capacitação e Desenvolvimento Profissional, INCADEP, Brasil

## Projetos

### Projetos de pesquisa

**2020 - Atual** Leite bovino: ingrediente versátil para a elaboração de produtos derivados; produção de concentrados, hidrolisados e peptídeos bioativos; utilização como nano-cápsulas naturais para a microencapsulação de metabólitos ativos e micronutrientes

Descrição: O leite é um ingrediente de importância fundamental para a indústria de alimentos. O aproveitamento e fracionamento desta matéria prima gera uma série de produtos indicados para inúmeras aplicações, incluindo: elaboração de formulações alimentícias, produção de alimentos fermentados, acrescidos ou não de outros ingredientes, elaboração de frações proteicas, concentrados e hidrolisados. Além dessas aplicações, a estrutura única das micelas de caseína permite que sejam denominadas como sistemas naturais de nano-encapsulamento. Assim, considerando as funções nutricionais e funcionais, além dos atributos fisiológicos e tecnológicos, que podem ser isolados e utilizados pela indústria farmacêutica e de alimentos, o presente projeto pretende a obtenção de novos conhecimentos acerca deste versátil ingrediente e sua aplicação. O benefício potencial deste estudo, em especial para os consumidores, está vinculado ao enriquecimento de componentes lácteos com os produtos derivados desta pesquisa (modificados, concentrados, isolados e frações proteicas), além da aplicação da caseína como veículo para o nano encapsulamento de micronutrientes e compostos bioativos.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (3); Doutorado (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Agatha Transfeld da Silva; Aiane Benevide Sereno; NISSAY DE ABREU MARUIAMA; Lys Mary Bileski Cândido; Callebe Frizzas

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-CAPES, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Número de produções C,T & A: 1/ Número de orientações: 1;

**2018 - Atual** Avaliação físico química e de toxicidade de banana verde e seus subprodutos (farinha e biomassa)

Descrição: Este projeto se destina a avaliar a produção de derivados de banana verde, caracteriza-los nutricionalmente e verificar sua toxicidade

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1); Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Beatriz Frabetti Romão; Amanda Arcari; Aline Borsato Hauser

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-CAPES

Número de orientações: 2;

**2018 - Atual** Caracterização físico química de plantas alimentícias não convencionais, com enfoque específico no ruibarbo (*Rheum palmatum*)

Descrição: O presente projeto visa caracterizar plantas alimentícias não convencionais que têm sido utilizadas na alimentação, de maneira a verificar seu potencial nutricional, antioxidante, bem como sua toxicidade.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (2); Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Andressa Kudiess; Amanda Pereira da Silva; Julianna de Cassia Milek Rodrigues

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-CAPES

Número de orientações: 1;

**2015 - Atual** Caracterização físico-química e identificação de componentes bioativos com ação hipoglicemiante e antioxidante, em frutos cultivados nos municípios de Antonina e Morretes, estado do Paraná, por pequenos produtores rurais

Descrição: O consumo regular de frutas está associado à redução da mortalidade e morbidade por doenças crônicas não transmissíveis. Dentre as espécies disponíveis para a alimentação e geração de renda para produtores rurais da região litorânea do estado do Paraná estão

frutos nativos e alguns frutos que foram introduzidos a partir de outras regiões e que se adaptaram ao litoral do estado do Paraná. A partir da relevância da preservação e consumo de frutos e da biodiversidade da Mata Atlântica, o presente projeto tem como objetivo realizar a caracterização físico-química e a identificação de componentes bioativos com ação hipoglicêmica e antioxidante, em frutos cultivados por pequenos produtores rurais nos municípios de Antonina e Morretes, visando agregar valor aos mesmos e promover o desenvolvimento de tecnologias que contribuam na diversificação sustentável da agricultura familiar. A partir da exploração do valor nutricional e dos possíveis efeitos benéficos à saúde, especialmente sua atividade hipoglicêmica e antioxidante, pretende-se promover o desenvolvimento de tecnologias que visem o aproveitamento destes frutos na obtenção de produtos derivados e o incentivo para a manutenção e ampliação das áreas cultivadas.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (4); Mestrado acadêmico (4); Doutorado (2);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Lara Tabora Messias Reason; Sila Mary Rodrigues Ferreira; Marina Talamini Piltz; Josiane de Fatima Gaspari; Luciana Gibbert; Aiane Sereno; Elizabeth Nascimento; Aline Borsato Hauser; SCHAINA ANDRIELA PONTAROLLO ETGETON; GABRIELA TEIXEIRA DA SILVA; ANNA MARIA FORCELINI BONIN; MARCIA REGINA BEUX; SUELEN AVILA; KAREN DYMINSKI PARENTE RIBEIRO; CARLA DAYANE PINTO; SATIRATH DIANE ABEKE LIAMIDI; Francielle Gouveia da Silva; Vinicius Dias dos Santos; Heloisa Cadan

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-CAPES

Número de produções C,T & A: 12/ Número de orientações: 4;

**2012 - Atual** QUALIDADE NUTRICIONAL E FITOQUÍMICA DE FRUTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE

Descrição: Trata-se de um estudo experimental, aprovado pelo CNPq para AUTORIZAÇÃO DE ACESSO E DE REMESSA DE AMOSTRA DE COMPONENTE DO PATRIMÔNIO GENÉTICO, sob o número 010004/2015-7

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (5);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Sila Mary Rodrigues Ferreira (Responsável); Marina Talamini Piltz; Luciana Gibbert; Aiane Benevide Sereno

Número de produções C,T & A: 4/ Número de orientações: 2;

**2012 - 2016** Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de restaurantes universitários

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Márcia Beux; Louise Cristiane Turacatel Iwamura

Número de orientações: 1;

**2011 - 2017** O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar - PROCAD/Casadinho

Descrição: O presente projeto tem como objetivo o fortalecimento e a consolidação do PPGSAN/UFPR e contribuir para a troca de experiência e articulação entre docentes, estudantes de pós-graduação e bolsistas de iniciação científica das Instituições de Ensino Superior (IES) envolvidas, de maneira a melhorar a produção intelectual dos mesmos. Este objetivo será alcançado por meio da reflexão em comum permitindo as equipes a compartilharem suas experiências de pesquisa no que se refere à avaliação, diagnóstico e intervenção da segurança alimentar e nutricional de escolares, matriculados em escolas da rede pública da Mesorregião Metropolitana de Curitiba e outros municípios, e de seus familiares, tendo como objeto a gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O presente projeto será executado por uma equipe formada por dois grupos de pesquisa: 06 docentes no PPGSAS/UFPR ? não consolidado e 07 docentes no PPGN/UFPE ? consolidado. Para realizar o diagnóstico nutricional e análise do estado nutricional dos escolares será utilizada a avaliação antropométrica e consumo alimentar crianças e adolescentes. Para avaliação da condição de segurança alimentar e nutricional das famílias dos escolares será utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e os indicadores antropométricos, de consumo alimentar, de pobreza (renda

familiar e escolaridade). Após a análise dos dados do Censo antropométrico, que são atualizados anualmente, serão acrescentadas novas variáveis. A partir dessa análise, será traçado o perfil nutricional da população, identificadas as prevalências de risco e as famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional. A intervenção dos indivíduos identificados como sendo de risco será realizada por meio do acompanhamento da evolução do seu estado nutricional, com avaliações periódicas e desenvolvimento de ações educativas com a comunidade escolar, desenvolvimento de alimentos para fins especiais.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (6);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Sila Mary Rodrigues Ferreira (Responsável); Márcia Beux; Obdulio Gomes Miguel; Mônica de Caldas Rosa dos Anjos; Cristiane Fagundes; Monica Maria de Osório Cerqueira; Josiane de Fatima Gaspari; Luciana Gibbert; Aiane Sereno

**2008 - 2018** Propriedades funcionais de alimentos e matérias-primas alimentares

Descrição: Os nutrientes presentes nos alimentos desempenham funções que ultrapassam o campo nutricional, contribuindo nas características sensoriais e tecnológicas dos mesmos, podendo também exercer atividades regulatórias no organismo humano. A inclusão de substâncias consideradas bioativas e a possibilidade de sua utilização na formulação de alimentos funcionais requer o conhecimento dos aspectos de qualidade e a ausência de efeitos adversos ou tóxicos para os seres humanos. O presente projeto tem como objetivo geral o estudo das propriedades funcionais de alimentos, novos ingredientes e substâncias bioativas presentes nos alimentos. É um projeto amplo, que pretende em médio prazo, caracterizar diferentes alimentos, ingredientes e substâncias bioativas selecionadas. Em curto prazo, seleciona dois ou mais produtos com o propósito de estabelecer a história de seu consumo a nível local, regional e internacional, realiza caracterização físico-químico, avalia a segurança de seu uso e investiga suas propriedades funcionais tecnológicas e fisiológicas. A partir da avaliação e possível modificação da funcionalidade destes alimentos e matérias-primas alimentares também poderão ser desenvolvidos ingredientes a serem utilizados na formulação de alimentos com determinadas características sensoriais e na elaboração de alimentos para grupos específicos da população. A caracterização funcional, a verificação da segurança do uso e o desenvolvimento de produtos de alto valor nutricional a partir de novos ingredientes, matérias-primas regionais ou novos produtos e alimentos não convencionais permitirão que esses ingredientes adquiram maior aplicabilidade na indústria alimentícia e contribuirão na garantia da segurança alimentar da população.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (5); Mestrado acadêmico (2);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Lys Mary Bileski Cândido; Patricia Menezes dos Santos; Agatha Transfeld da Silva

Número de produções C,T & A: 4/ Número de orientações: 2;

**2001 - 2006** UTILIZAÇÃO DE HIDROLISADOS PROTÉICOS DE LEITE BOVINO NA IMUNOMODULAÇÃO

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Lys Mary Bileski Cândido; Maria Isabel Vedana; Renato Nisihara; João Carlos Repka; Iara Taborda Messias Reason

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Número de produções C,T & A: 5/ Número de orientações: 1;

**1999 - 2002** Propriedades Funcionais de Concentrados Protéicos de Leite Bovino

Descrição: O projeto denominado Obtenção de Ingredientes Protéicos Funcionais e Nutritivos a partir do Leite Bovino foi realizado em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL, Campinas), sendo coordenado pelo Prof. Dr. Vademiro Carlos Sgarbieri. Na UFPR, foram avaliadas as Propriedades Funcionais dos Concentrados Protéicos de Leite Bovino. O projeto foi coordenado localmente pela Prof Dra. Lys Mary Bileski Cândido.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (2); Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Maria Cecília G Comassetto; Lys Mary Bileski



Cândido (Responsável); Valdemiro Carlos Sgarbieri; Giovana Cristina Ceni  
 Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq,  
 Fundação da Universidade Federal do Paraná-FUNPAR

Número de produções C,T & A: 5/ Número de orientações: 1;

**1998 - 2006** Aplicação de concentrados e hidrolisados proteicos em alimentos

Descrição: A funcionalidade das proteínas é um fator complementar à qualidade nutricional. Entende-se como propriedades funcionais as propriedades físico-químicas que determinam sua performance e comportamento nos sistemas alimentares durante o preparo, armazenamento e consumo. As propriedades funcionais são influenciadas pela natureza e extensão das interações das proteínas entre si, com outros componentes dos alimentos e com a água. São afetadas por fatores intrínsecos, ou seja, relacionados à sua composição e estrutura, e a fatores extrínsecos como as condições ambientais e de processamento. As estratégias aplicadas pelos cientistas de alimentos para melhorar a funcionalidade das proteínas incluem modificações químicas, tratamento térmico e hidrólise. Por razões de segurança alimentar e de comprometimento nutricional os métodos envolvendo modificações químicas têm dado lugar aos métodos enzimáticos de modificação das proteínas. Um hidrolisado protéico é o produto líquido feito por ação de proteases sobre um alimento protéico, sob condições controladas de temperatura e pH, e com distribuição de peso molecular com características adequadas à sua aplicação. Hidrolisados protéicos desempenham um papel importante como ingrediente na formulação de dietas especiais. À medida que estas dietas se tornam mais complexas se faz necessário o entendimento da relação estrutura-propriedades dos peptídios e o decorrente efeito fisiológico. Vários trabalhos reportam o efeito do grau de hidrólise sobre a funcionalidade das proteínas, mas se fazem necessários estudos adicionais relacionando especificidade enzimática e propriedades funcionais, e estudos referentes às interações de moléculas de hidrolisados com outros componentes do alimento. Registro Banpesq/UFPR 199407390

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (1);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Lys Mary Bileski Cândido (Responsável); Celine Tiene; Maria Cecilia Comassetto; Giovana Cristina Ceni

Número de produções C,T & A: 1/ Número de orientações: 2;

**1997 - 1998** Fator de conversão em alimentos de origem animal e vegetal

Descrição: Registro Banpesq/UFPR 98005673

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Carolina Baptista Neiva de Lima; Alica Zawadniak

.

Projeto de extensão

**2012 - Atual** Alimento seguro à comunidade do restaurante universitário da Universidade Federal do Paraná

Descrição: O projeto tem como objetivo colaborar na segurança alimentar da população atendida pelos restaurantes universitários da UFPR por meio de ações de controle de qualidade dos alimentos, sob o ponto de vista físico, físico-químico e sensorial.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (2);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ;

.

**2010 - 2013** Alimento seguro à comunidade do Hospital de Clínicas e do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Paraná

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Sila Mary Rodrigues Ferreira

.

**2009 - 2010** Alimento seguro à comunidade do Hospital de Clínicas e do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Paraná

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Sila Mary Rodrigues Ferreira (Responsável)

**2008 - 2011** Alimento solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania

Descrição: O projeto foi elaborado para auxiliar na implantação do Banco de Alimentos da CEASA/PR, sendo que suas ações visam capacitar indivíduos e entidades sociais no combate à fome da população e no combate ao desperdício de alimentos. Tem como público-alvo indivíduos, famílias ou entidades sociais em estado de insegurança alimentar e nutricional. Como resultado, se pretende inicialmente a redução do desperdício alimentar, o incentivo à alimentação saudável, práticas alimentares de aproveitamento integral dos alimentos e também a geração de trabalho e renda para a população envolvida. As ações permitem também a construção de conhecimentos por parte dos estudantes e a troca de saberes, acadêmico e popular entre a Universidade e as entidades sociais e famílias em estado de insegurança alimentar.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (4);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Sila Mary Rodrigues Ferreira; Carine Machado; Camila Mello Bittencourt; Ana Paula Kullig; Rafaela Karen Fabri; Edite Terezinha Rocha

Número de orientações: 1;.

**2008 - 2010** Gestão da Qualidade dos Alimentos dos Armazéns da Família da Secretaria Municipal do Abastecimento

Descrição: vice-coordenadora do projeto de extensão

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger; Sila Mary Rodrigues Ferreira (Responsável)

Outros tipos de projetos

**2018 - 2019** XV Encontro Nacional do Fórum de Coordenadores dos Programas de pós Graduação em Alimentação e Nutrição- Chamada ARC 06/2018

Descrição: O projeto se destinava ao financiamento para organização do XV Fórum Nacional de Coordenadores de Programas de Pós- Graduação em Alimentação e Nutrição (XV Encontro do FórumPPGA&N). Fórum PPGA&N é uma entidade voltada para a reflexão e compartilhamento de experiências e demandas relativas à pesquisa e formação de profissionais pós-graduados Stricto sensu. Objetiva operar como base para a representação da área de Alimentação e Nutrição junto a CAPES, ao CNPq ,às agências de fomento e demais instituições de ensino e pesquisa visando o fortalecimento ea consolidação da produção de conhecimento científico na área. Este Fórum é composto pelos coordenadores e vice coordenadores dos PPGs da área de Alimentação e Nutrição, em exercício. Anualmente, ocorre a reunião ordinária do Fórum. O encontro anual tem como objetivos promover a cooperação entre programas de pós-graduação Strictu sensu em Alimentação e Nutrição brasileiros; promover ações de fomento à estruturação de novos programas de pós-graduação na área; manterarticulação permanente com representações e dirigentes de instituições de ensino e pesquisa, visando encaminhamento das questões referentes às proposições do área de Alimentação e Nutrição.

Situação: Concluído Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (18);

Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Maria Eliana Schieferdecker; Sila Mary Rodrigues Ferreira; Sandra Patricia Crispim; Estela Iraci Rabito; Aline de Souza Lopes  
Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

**2017 - Atual** Aquisição de materiais para realização das atividades de pesquisa na linha de Qualidade de Alimentos do Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição

Descrição: O Projeto FDA utiliza recursos da UFPR para investimento em ensino, pesquisa e extensão. Neste projeto foram adquiridos equipamentos (balanças, freezers, agitadores, etc) e materiais de consumo (colunas de HPLC) para realização de atividades de pesquisa em qualidade dos alimentos.

Situação: Em andamento Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Graduação (4); Mestrado acadêmico (2); Doutorado (2);  
 Integrantes: Cláudia Carneiro Hecke Krüger (Responsável); ; Sila Mary Rodrigues Ferreira  
 Financiador(es): Universidade Federal do Paraná-UFPR  
 Número de produções C,T & A: 1/ Número de orientações: 3;

## Produção

### Produção bibliográfica

#### Artigos completos publicados em periódicos

1. ÁVILA, SUELEN; ZALAMANSKI, SARA; TANIKAWA, LILIAN MITSUKO; **KRUGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES  
 Influence of Cooking Methods on In Vitro Bioaccessibility of Phenolics, Flavonoids, and Antioxidant Activity of Red Cabbage. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION.* , v.78, p.124 - 131, 2023.
2. ÁVILA, SUELEN; HORNUNG, POLYANNA SILVEIRA; **KRUGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES  
 Ultrasound-assisted extraction optimization of polyphenols from jambolão (*Sygium cumini*) fruit and their in vitro antioxidant capacity. *Food Science Today.* , v.1, p.1 - 9, 2023.
3. DA SILVA, AGATHA TRANSFELD; DE LIMA, JAIR JOSÉ; REIS, PRISCILA; PASSOS, MAURÍCIO; BAUMGARTNER, CATIUCIA GIRALDI; SERENO, AIANE BENEVIDE; **KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO HECKE**; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
 Application of Lactose-Free Whey Protein to Greek Yogurts: Potential Health Benefits and Impact on Rheological Aspects and Sensory Attributes. *Foods.* , v.11, p.3861 - , 2022.
4. SERENO, AIANE BENEVIDE; SANTOS, ISABELA ELOISE DOS; HAUSER, ALINE BORSATO; GIBBERT, LUCIANA; BAMPI, MARLENE; Pinto, Carla Dayane; BERTIN, RENATA LABRONICI; **KRUGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**  
 Desenvolvimento e aceitabilidade de pães adicionados de farinha de maná cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal): impacto no índice glicêmico. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT.* , v.11, p.e28111326294 - , 2022.
5. SERENO, AIANE BENEVIDE; DAYANE PINTO, CARLA; ANTUNES ANDRADE, FABIANA; APARECIDA BERTOLAZO DA SILVA, MICHELLI; CARVALHO GARCIA, AMANDA; **CARNEIRO HECKE KRÜGER, CLÁUDIA**; JOSÉ DE MESSIAS REASON, IARA  
 Effects of okra (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench) on glycemic markers in animal models of diabetes: A systematic review. *JOURNAL OF ETHNOPHARMACOLOGY.* , v.298, p.115544 - , 2022.
6. PILTZ, MARINA TALAMINI; LOPES, ANA BEATRIZ UNGARO; GIBBERT, LUCIANA; **KRÜGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**  
 Extraction of pectin from persimmon (*Diospyros kaki* L.). *Applied Food Research.* , v.2, p.100224 - , 2022.
7. GIBBERT, LUCIANA; BAMPI, MARLENE; KERKHOVEN, NICOLE CRISTINE; SERENO, AIANE BENEVIDE; PINTO, CHRISTIANE DE QUEIROZ PEREIRA; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES; CORDEIRO, ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES; MEIRELES, BRUNO RANIERE LINS DE ALBUQUERQUE; BORGES, GRACIELE DA SILVA CAMPELO; SILVEIRA, JOANA LÉA MEIRA; Miguel, Obdulio Gomes; DIAS, JOSIANE DE FATIMA GASPARI; BERTIN, RENATA LABRONICI; **KRUGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**  
 Nutritional potential of Red Jambo fruit: dietary fibers, minerals, antioxidant potential, and bioaccessibility of phenolic compounds. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT.* , v.11, p.e33111225578 - , 2022.
8. NADAL, JULIANA; ÁVILA, SUELEN; BOING, LARISSA; PEREIRA, MARIANA MILANI; QUADROS, DIOMAR AUGUSTO DE; GIBBERT, LUCIANA; SILVA, ALISSON DAVID; FRIZON, CÁTIA NARA TOBALDINI; **KRÜGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES  
 Influence of binary mixtures of cassava starch and rice flour on the chemical and sensory characteristics of gluten-free bread. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT.* , v.10, p.e13910313120 - , 2021.

9. GIBBERT, LUCIANA; SERENO, AIANE BENEVIDE; Andrade, Marina Talamini Piltz de; Silva, Michelli Aparecida Bertolazo da; MIGUEL, MARILIS DALLARMI; MONTRUCCHIO, DEISE PREHS; MESSIAS-REASON, IARA JOSE DE; DANTAS, ALINE MACEDO; BORGES, GRACIELE DA SILVA CAMPELO; Miguel, Obdulio Gomes; **KRÜGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**; DIAS, JOSIANE DE FATIMA GASPARI Nutritional composition, antioxidant activity and anticancer potential of *Syzygium cumini* (L.) and *Syzygium malaccense* (L.) fruits. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT. , v.10, p.e5210413743 - , 2021.
10. FELTRIN, FABIULA MARTA; GIBBERT, LUCIANA; SANTOS, NAYANA CRISTINA DA SILVA; MARQUES, FRANCISCO DE ASSIS; MIGUEL, MARILIS DALLARMI; ZANIN, SANDRA MARIA WARUMBY; MIGUEL, OBDÚLIO GOMES; **KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO HECKE**; DIAS, JOSIANE DE FÁTIMA GASPARI Extraction and identification of essential oil components from the leaves of *Syzygium malaccense* (L.) MERR. & L.M. PERRY, MYRTACEAE. CIÊNCIA E NATURA. , v.42, p.e6 - , 2020.
11. DE LIMA OLIVEIRA, PRISCILA MAYARA; DANTAS, ALINE MACEDO; DOS SANTOS MORAIS, ALANY RAQUEL; GIBBERT, LUCIANA; **KRÜGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE**; DOS SANTOS LIMA, MARCOS; MAGNANI, MARCIANE; DA SILVA CAMPELO BORGES, GRACIELE Juá fruit (*Ziziphus joazeiro*) from Caatinga: A source of dietary fiber and bioaccessible flavanols. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. , v.129, p.108745 - , 2020.
12. SERENO, A. B.; ANDRADE, M. T. P.; BORGES, G. S. C.; MONTRUCCHIO, D. P.; FERREIRA, S. M. R.; BERTIN, R. L.; REASON, I. J. M.; **KRÜGER, C. C. H.** Teor de compostos fenólicos e capacidade antioxidante encontrados na casca do maná-cubiu (*Solanum sessiliflorum*Dunal), cultivado na Mata Atlântica Brasileira. BrazilianJournal of Development. , v.6, p.93187 - 93199, 2020.
13. **KRÜGER, CLAUDIA C.H.**; AZEVEDO, THAISE D.; PILTZ, MARINA TALAMINI; SILVA, ÁGATHA TRANSFELD; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski Casein-derived peptides as an alternative ingredient for low-phenylalanine diets. Nutricion Hospitalaria. , v.36, p.718 - 722, 2019.
14. SERENO, AIANE BENEVIDE; BAMPI, MARLENE; DOS SANTOS, ISABELA ELOISE; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES; BERTIN, RENATA LABRONICI; **KRÜGER, CLAUDIA CARNEIRO HECKE** Mineral profile, carotenoids and composition of cocona ( *Solanum sessiliflorum* Dunal), a wild Brazilian fruit. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. , v.72, p.32 - 38, 2018.
15. GIBBERT, L.; BERTIN, R.; **KRÜGER, C.H** Breve revisão da espécie *Syzygium malaccense* (L.) MERR. & L.M. PERRY como fonte de compostos bioativos. VISÃO ACADÊMICA (ONLINE). , v.18, p.140 - 152, 2017.
16. SERENO, A. B.; GIBBERT, L.; BERTIN, R. L.; **KRÜGER, C. C. H.** Cultivo do maná-cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) no litoral do Paraná e sua contextualização com a segurança alimentar e nutricional. DIVERS@! (MATINHOS). , v.10, p.123 - 132, 2017.
17. MOREIRA, THAÍS CAROLINE; TRANSFELD DA SILVA, ÁGATHA; FAGUNDES, CRISTIANE; FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; PASSOS, MAURÍCIO; **KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO HECKE** Elaboration of yogurt with reduced level of lactose added of carob (*Ceratonia siliqua* L.). LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. , v.76, p.326 - 329, 2017.
18. FERREIRA, S. M. R.; MELLO, A. P.; ANJOS, M. C. R.; KRÜGER, C. C. H.; AZOUBEL, P. M.; ALVES, M. A. O. Utilization of sorghum, rice, corn flours with potato starch for the preparation of gluten-free pasta. Food Chemistry. , v.191, p.147 - 151, 2016.
19. Santos, L. M.; TULIO, L. T.; Campos, L.F.; Dorneles, M.R.; **KRÜGER, C. C. H.** Glycemic response to Carob (*Ceratonia siliqua* L.) in healthy subjects and with the in vitro hydrolysis index.. Nutrición Hospitalaria. , v.31, p.481 - 486, 2015.

20. MEZZOMO, T. R.; MARTINS, C.A.F.; RIBANI, M.; FADEL-PICHETH, C. M. T.; **KRÜGER, C. C. H.**; WEFFORT-SANTOS, A. M.

Qualidade físico-química e atividades biológicas de caseinofosfopeptídeos obtidos por hidrólise triptica de caseinato de sódio sob diferentes condições. Revista de Ciências Farmacêuticas Básica e Aplicada. , v.36, p.367 - 378, 2015.

21. **KRÜGER, C. C. H.**; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Caseinofosfopeptídeos: obtenção e atividade biológica. ALIMENTOS E NUTRIÇÃO (UNESP. MARILIA). , v.20, p.167 - 173, 2009.

22. **KRÜGER, C. C. H.**; SILVA, C. A.; VEDANA, M. I.; TIENE, C.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Atividade antimicrobiana de peptídeos obtidos de caseína bovina. Alimentos e Nutrição (UNESP). , v.17, p.7 - 12, 2006.

23. **KRÜGER, C. C. H.**; COMASSETTO, M. C. G.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; BALDINI, V L S; SANTTUCCI, M C; SGARBIERI, Valdemiro Carlos

BISCOITOS TIPO COOKIE E SNACK ENRIQUECIDOS, RESPECTIVAMENTE COM CASEÍNA OBTIDA POR COAGULAÇÃO ENZIMÁTICA E CASEINATO DE SÓDIO. Ciência e Tecnologia de Alimentos. , v.23, p.81 - 86, 2003.

24. **KRÜGER, C. C. H.**; CENI, Giovana Cristina; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski PROPRIEDADES HIDROFÍLICAS DE CONCENTRADOS PROTÉICOS DE LEITE BOVINO. Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , v.36, p.122 - 127, 2002.

### Livros publicados

1. SERENO, A. B.; ETGETON, S. A. P.; PINTO, C. D.; GIBBERT, L.; SILVA, M. A. B.; **KRÜGER, C. C. H.**; REASON, I. J. M.

Gabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* (Mart.) O. Berg) uma preciosidade da Mata Atlântica – Propriedades nutricionais, medicinais e receitas funcionais ilustradas. Ponta Grossa: Atena, 2023, v.1. p.30.

### Capítulos de livros publicados

1. **KRÜGER, C. C. H.**; RABITO, E. I.; FERREIRA, S. M. R.; SCHIEFERDECKER, M. E. M.

A Pesquisa no Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição In: Pesquisa em seres humanos na área de saúde.1 ed.Curitiba: CHC-UFPR/Ebserh, 2021, v.unico, p. 629-633.

2. SERENO, AIANE BENEVIDE; GIBBERT, LUCIANA; Andrade, Marina Talamini Piltz de; Pinto, Carla Dayane; Silva, Michelli Aparecida Bertolazo da; DIAS, JOSIANE DE FÁTIMA GASPARI; Miguel, Obdulio Gomes; **KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO HECKE**; Reason, Iara José de Messias

SEGURANÇA ALIMENTAR E TOXICIDADE PRELIMINAR DO ARAÇÁ AMARELO (*Psidium cattleianum*) In: Alimentos, nutrição e saúde 4.1 ed.Ponta Grossa: Atena Editora, 2021, p. 117-128.

3. SERENO, A. B.; BAMPI, M.; GIBBERT, L.; MERINO, F. J. Z.; BERTIN, R.; **KRÜGER, C.H**

Caracterização do maná-cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) produzido na mata atlântica do Estado do Paraná In: Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Volume 4.1 ed.Belo Horizonte: Poisson, 2019, v.4, p. 27-32.

4. GIBBERT, L.; MERINO, F. J. Z.; BAMPI, M.; SERENO, A. B.; BERTIN, R.; **KRÜGER, C.H**

Caracterização físico-química do jambo-vermelho (*Syzygium malaccense* (L.) Merr. & I.m. Perry) e ensaio preliminar frente à toxicidade In: Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Volume 2.1 ed.Belo Horizonte: Poisson, 2019, v.2, p. 13-19.

5. **KRÜGER, C. C. H.**; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Caseínas. Propriedades funcionais fisiológicas, aplicações In: Inovação nos processos de Obtenção, purificação e aplicação de componentes do leite bovino.1 ed.São Paulo: Editora Atheneu, 2012, p. 105-119.

6. CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; **KRÜGER, C. C. H.**

Proteínas do soro de leite bovino. Composição, propriedades nutritivas e funcionais tecnológicas, aplicações In: Inovação nos processos de Obtenção, purificação e aplicação de componentes do leite bovino.1 ed.São Paulo: Editora Atheneu, 2012, p. 121-156.

7. **KRÜGER, C. C. H.**; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Avaliação das propriedades espumantes de concentrados protéicos de leite bovino In: Proteínas y polisacáridos como ingredientes funcionales.1 ed.Buenos Aires: Editorial de la Universidad de La Plata, 2002, p. 63-68.

**Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)**

1. ARCARI, A. A.; **HECKE KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO**

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E TOXICIDADE DE CULTIVARES DE BANANA VERDE E DOS PRODUTOS DE SEU PROCESSAMENTO In: 11ª SIEPE, 27º EVINCI, 2019, Curitiba.

**ANAIS 11ª SIEPE / 27º EVINCI 12º EINTI.** , 2019. p.597 - 597

2. FREITAS, M. L.; **HECKE KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO**

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS E COMPOSTOS BIOATIVOS DE FRUTOS DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA In: XI Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, XXVII EVINCI, 2019, Curitiba.

**ANAIS 11ª SIEPE / 27º EVINCI 12º EINTI.** , 2019. p.443 - 443

3. GIBBERT, L.; Piltz, M.T.; SERENO, A. B.; MIGUEL, O. G.; **KRÜGER, C. C. H.**; DIAS, J. F. G.

AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ALELOPÁTICA DO JAMBO VERMELHO (SYZYGIUM MALACCENSE (L.) MERR. L.M. PERRY), UMA FRUTA SELVAGEM In: XV Encontro Regional Sul de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, 2019, Curitiba.

**Revista Acadêmica Ciência Animal.** Curitiba: PucPress, 2019. v.17. p.103 - 104

4. Piltz, M.T.; GIBBERT, L.; SERENO, A. B.; DIAS, J. F. G.; **KRÜGER, C. C. H.**; MIGUEL, O. G.

AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ALELOPÁTICA DO MANÁ-CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL), FRUTO DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA In: XV Encontro Regional Sul de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, 2019, Curitiba.

**Revista Acadêmica Ciência Animal.** Curitiba: PucPress, 2019. v.17. p.101 - 102

5. SILVA, A. P.; **HECKE KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO**

AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (RUIBARBO) In: XI Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, XXVII EVINCI, 2019, Curitiba.

**ANAIS 11ª SIEPE / 27º EVINCI 12º EINTI.** , 2019. p.620 - 620

6. SERENO, A. B.; GIBBERT, L.; Piltz, M.T.; DIAS, J. F. G.; **KRÜGER, C. C. H.**; REASON, I. T. M.

ENSAIO DE TOXICIDADE PRELIMINAR DO ARAÇÁ AMARELO (PSIDIUM CATTLEIANUM) FRENTE A ARTEMIA SALINA In: XV Encontro Regional Sul de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, 2019, Curitiba.

**Revista Acadêmica Ciência Animal.** Curitiba: PucPress, 2019. v.17. p.141 - 142

7. MAZEPA, L.; MIGUEL, O. G.; **KRÜGER, C. C. H.**

Antioxidant Activity of Annona Squamosa L x Annona Cherimola Mill. (Atemoya) In: Bioavailability, 2014, Foz do Iguaçu.

**Nutrire - Journal of the Brazilian Society of Food and Nutrition.** , 2014. v.39. p.21 - 21

8. MAZEPA, L.; **KRÜGER, C. C. H.**; MIGUEL, O. G.

Use of Green Tea as an Alternative Therapy in Prevention and Control of Obesity In: Bioavailability 2014, 2014, Foz do Iguaçu.

**Nutrire - Journal of the Brazilian Society of Food and Nutrition.** , 2014. v.39. p.45 - 45

9. SANTOS, P. M.; **KRÜGER, C. C. H.**

Evaluation of the use of carob and its application in functional cereal bars In: World Congress of Food

Science and Technology - 16th IUFOST, 2012, Foz do Iguaçu.

**Anais do 16th IUFOST.** , 2012.

10. CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; **KRÜGER, C. C. H.**

Applications of caseinphosphopeptide in low phenylalanine diets In: Novel Approaches in Food Industry, 2011, Izmir.

**Anais do Nafi 2011.** , 2011. v.eletro.

11. KRÜGER, C. C. H.; FERREIRA, S. M. R.; MACHADO, C.; BITTENCOURT, C. M.; KULLIG, A. P.; ROCHA, E. T.

Alimento solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania In: 8º Encontro de Extensão e Cultura da Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2009, Curitiba.

**ENEC - Resumos.** , 2009.

12. KRÜGER, C. C. H.; Santos, L. M.; PONTE, D. V. D.

Caracterização e avaliação funcional de alfarroba In: V Jornada Internacional de Proteínas e Colóides Alimentares, 2008, Campinas, SP.

**Livro de Resumos da V JIPCA.** , 2008.

13. KRÜGER, C. C. H.; MELLO, A. P.; Santos, L. M.; PONTE, D. V. D.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; LIMA, J. J.

Desenvolvimento de bebida a base de proteínas do soro de leite para gestantes e lactantes In: V Jornada Internacional de Proteínas e Colóides Alimentares, 2008, Campinas.

**Anais da V Jornada Internacional de Proteínas e Colóides Alimentares.** , 2008. v.úncio.

14. KRÜGER, C. C. H.; ANDRADE, A.; CUNHA, R. B.; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; BOUHALAB, S.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Analysis of casein phosphopeptides by matrix-assisted laser desorption ionization mass spectrometry In: INTRAFOD2005 Innovations in Traditional Foods, 2005, Valencia.

**INTRAFOD 2005.** , 2005. p.P1.17 -

15. KRÜGER, C. C. H.; ZUCHI, A.P.; VEDANA, M. I.; SILVA, C. A.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Antimicrobial activity of casein phosphopeptide In: INTRAFOD2005 INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS, 2005, Valencia.

**INTRAFOD2005.** , 2005.

16. KRÜGER, C. C. H.; VEDANA, M. I.; NISHIHARA, R.; REPKA, J. C.; REASON, I. T. M.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Casein phosphopeptides protects against endotoxic shock in the rat In: INTRAFOD2005 INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS, 2005, Valencia.

**INTRAFOD2005.** , 2005.

17. KRÜGER, C. C. H.; ZUCHI, A.P.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Fenilcetonúria: desenvolvimento de opção inovadora para suplementação protéica da dieta In: III congresso da Sociedade Brasileira de Nutrição Clínica, 2004, Curitiba.

**Anais do III congresso SBNC.** , 2004.

18. CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; KRÜGER, C. C. H.; SGARBIERI, Valdemiro Carlos

Viscous properties of milk protein concentrates In: 9th European Nutrition Conference, 2003, Roma.

**Annals of Nutrition & Metabolism.** Vienna: S. Karger, 2003. v.47. p.594 - 594

19. CENI, Giovana Cristina; KRÜGER, C. C. H.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Características funcionais e fisiológicas de hidrolisados protéicos de leite bovino In: 10º Evento de Iniciação Científica (EVINCI) da UFPR, 2002, Curitiba.

**Anais do 10º Evento de Iniciação Científica (EVINCI) da UFPR.** , 2002. v.único. p.73 -

20. KRÜGER, C. C. H.; CENI, Giovana Cristina; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski

Interfacial properties of milk protein concentrates In: 17th International Congress of Nutrition, 2001, Vienna.

**Annals of Nutrition & Metabolism.** S. Karger Medical and Scientific Publishers, 2001. v.45. p.379 -

21. KRÜGER, C. C. H.; CENI, Giovana Cristina; COMASSETTO, M. C. G.; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
Propriedades de hidratação de concentrados protéicos de leite bovino In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas.

**Anais do IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos.** , 2001. p.281 -

22. KRÜGER, C. C. H.; BUCZENKO, Gisele Maria; MALVESTITI, M. B.; FONTOURA, Paulo Growoski  
Capacidade gelatinizante do amido de pinhão In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de alimentos, 2000, Fortaleza.

**Livro de resumos do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de alimentos.** , 2000. v.1. p.3.183 -

23. KRÜGER, C. C. H.; MATUDA, Nívea S; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
Propriedades espumantes de concentrados protéicos de leite bovino In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza.

**Livro de Resumos do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** , 2000. v.02. p.6.133 -

24. ALMEIDA, Cláudia Choma Bettega; KRÜGER, C. C. H.; MIRA, Giane; SCHIEFERDECKER, Maria Eliana

Aleitamento materno de crianças menores de dois anos - Curitiba - PR In: Congresso Científico do Hospital de Clínicas e do Setor de Ciências da Saúde, 1999, Curitiba.

**Anais do Congresso Científico do Hospital de Clínicas e do Setor de Ciências da Saúde.** , 1999. v.único. p.257 -

25. KRÜGER, C. C. H.; COMASSETTO, M. C. G.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; SGARBIERI, V. C.  
Aplicação de concentrados protéicos de caseína e soro de leite no processamento de alimentos In: III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas.

**Livro de Programa e Resumos do III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos.** , 1999. v.1. p.134 - 135

26. KRÜGER, C. C. H.; COMASSETTO, M. C. G.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
Aplicação de concentrados protéicos de caseína e soro de leite no processamento de alimentos In: 7ºEvento de Iniciação científica da UFPR, 1999, Curitiba.

**Anais do 7º Evento de Iniciação científica - EVINCI.** , 1999. v.1. p.250 -

27. KRÜGER, C. C. H.; MALVESTITI, M. B.; NIETSCHE, K.; FREITAS, R. J. S.  
Composição centesimal de carnes de aves de caça In: VI Encontro regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1999, Curitiba.

**Livro de Resumos do VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** , 1999. v.único. p.94 -

28. KRÜGER, C. C. H.; SANTA, H. S. D.; SANTA, O. R. D.; WASZCZYNSKYJ, N.  
Enriquecimento de pães com fibras In: VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1999, Curitiba.

**Livro de Resumos do VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** , 1999. v.único. p.66 -

29. KRÜGER, C. C. H.; CHIQUETO, H. F.; FERREIRA, K. V.  
Aplicação do sistema ARPC no processamento de alimentos na Cozinha Geral do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná In: Simpósio de estudantes do Centro de Estudos Superiores de Londrina, 1994, Londrina.

**Anais do 2º Simpósio de Estudantes do CESULON.** , 1994. v.único. p.41 -

#### **Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)**

1. KRÜGER, C. C. H.; CENI, Giovana Cristina; SATO, Mayumi Eliza; SGARBIERI, Valdemiro Carlos; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
Concentrados Protéicos de leite bovino: estudo de viscosidade In: Encontro Regional Sul de Ciência e



Tecnologia de Alimentos, 2001, Curitiba.

**Anais do VII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** , 2001. v.único. p.3-30 -

### **Artigos em jornal de notícias**

**1. KRÜGER, C. C. H.**

Chocolate funcional ganha mercado. TV Educativa E-Paraná. , 2015.

**2. KRÜGER, C. C. H.**

Existe Páscoa sem chocolate?. Opinião e Notícia. , 2015.

**3. KRÜGER, C. C. H.**

Vagem comestível divide espaço com chocolate nas prateleiras. Programa Caminhos do Campo - Rede Globo - RPC/Paraná. , 2014.

### **Artigos em revistas (Magazine)**

**1. KRÜGER, C. C. H.**

Vagem com gosto de chocolate. Revista Super Saudável. São Paulo, p.10 - 11, 2015.

### **Produção técnica**

#### **Trabalhos técnicos**

**1. KRÜGER, C. C. H.**

**Laudo técnico sobre a necessidade de equipamentos para o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral Mauro Senna Goulart, 1997**

### **Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia**

**1. KRÜGER, CLAUDIA C.H.; RIBAS, K. C. Z.; LATOH, L. P.; HELM, C. V.**

**Estudo permite produção das primeiras mudas de alfarroba do Brasil, 2022**

**2. KUDIESS, A.; KRÜGER, C. C. H.; RODRIGUES, J. M.**

**Planta ruibarbo e seus benefícios, 2019**

**3. KUDIESS, A.; KRÜGER, C. C. H.**

**Propriedades nutricionais do ruibarbo, 2019**

**4. KRÜGER, C. C. H.**

**Alunos ensinam como escolher alimentos, 2009**

### **Orientações e Supervisões**

#### **Orientações e supervisões**

## Orientações e supervisões concluídas

### Dissertações de mestrado: orientador principal

1. Anna Maria Forcelini Bonin. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA GRUMIXAMA (MYRTACEAE *Eugenia brasiliensis* Lam.) E AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO FRUTO LIOFILIZADO ANTES E APÓS DIGESTIBILIDADE IN VITRO.** 2022. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
2. Gabriela Teixeira da Silva. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, DIGESTIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ANÁLISE FITOQUÍMICA DAS FOLHAS DO PEIXINHO DA HORTA (*Stachys byzantina* K. Koch).** 2022. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
3. Beatriz Frabetti Campos Romão. **avaliação e caracterização de banana verde e seus subprodutos.** 2020. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
4. ANDRESSA KUDIESS. **Avaliação nutricional, fitoquímica e de toxicidade de ruibarbo (*Rheum palmatum*).** 2020. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
5. Marina Talamini Piltz. **ATIVIDADE BIOLÓGICA E EFEITO HIPOGLICEMIANTE DO EXTRATO DE *Solanum sessiliflorum* Dunal (MANÁ-CUBIU) EM RATOS COM DIABETES INDUZIDA.** 2018. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
6. Thaise Duda. **Avaliação nutricional, fitoquímica e toxicológica do peixinho da horta (*Stachys bizantina*).** 2018. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
7. Aiane Benevide Sereno. **Caracterização Físico-química e potencial antioxidante do Maná-Cubiu (*Solanum Sessiliflorum* Dunal) produzido na Mata Atlântica do Estado do Paraná.** 2017. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
8. Luciana Gibbert. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, POTENCIAL ANTIOXIDANTE, E TOXICIDADE PRELIMINAR DO JAMBO VERMELHO (*Syzygium malaccense* (L.) MERR. & L.M. PERRY).** 2017. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
9. Louise Cristiane Turcatel Iwamura. **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS PRÁTICAS DE HIGIENE EM RESTAURANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA.** 2014. Dissertação (SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: UFPR/REUNI

### Dissertações de mestrado: co-orientador

1. CARLA DAYANE PINTO. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DO QUIABO (*Abelmoschus esculentus*) NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2.** 2023. Dissertação (Medicina Interna) - Universidade Federal do Paraná
2. AGATHA TRANSFELD DA SILVA. **logurte grego prebiótico isento de lactose adicionado de concentrado proteico de soro de leite, fonte de cálcio e rico em vitamina D.** 2016. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
3. Letícia Mazepa. **ANÁLISE DO PERFIL FÍSICO-QUÍMICO, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ATIVIDADES BIOLÓGICAS DA ESPÉCIE VEGETAL *Annona x atemoya* Mabb.** 2014. Dissertação (SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: UFPR/REUNI

4. Thais Regina Mezzomo. **Atividade anit-inflamatória de caseinofosfopeptídeos**. 2013. Dissertação (SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/REUNI

#### Teses de doutorado: co-orientador

1. MARINA TALAMINI PILTZ DE ANDRADE. **EFEITO DO EXTRATO DE Solanum Sessiliflorum Dunal (MANA-CUBIU) EM RATOS COM SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA**. 2023. Tese (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

2. Aiane Benevide Sereno. **"GABIROBA (Campomanesia xanthocarpa Berg): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, TOXICIDADE E INFLUÊNCIA EM MARCADORES METABÓLICOS EM MODELO ANIMAL DE OBESIDADE."**,. 2023. Tese (Medicina Interna) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

3. MICHELLI APARECIDA BERTOLAZO DA SILVA. **CARACTERIZAÇÃO IN VITRO, VIABILIDADE CELULAR E EFEITOS DO TRATAMENTO COM Physalis peruviana EM PARÂMETROS NUTRICIONAIS, BIOQUÍMICOS, HEMATOLÓGICOS E HISTOLÓGICOS EM RATOS COM SOBREPESO..** 2022. Tese (Medicina Interna) - Universidade Federal do Paraná

4. Luciana Gibbert. **ESTUDO FITOQUÍMICO, AVALIAÇÃO DE ATIVIDADES BIOLÓGICAS, PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES, OBESIDADE E DE SÍNDROME METABÓLICA EM SYZYGIUM MALACCENSE (L.) MERR. & LM PERRY E SYZYGIUM CUMINI (L.) SKEELS, MYRTACEA**. 2021. Tese (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

#### Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Satirath Diane Abeke Liamidi. **Desenvolvimento de formulações a partir da agregação de frutos da biodiversidade brasileira a produtos de consumo tradicional do Benin**. 2022. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2. Tatiana Graeml Abdalla. **Efeitos anti-diabéticos do gênero Rheum (Polygonaceae): o que mostram os estudos in vivo?**. 2020. Curso (Ciências Biológicas) - Universidade Federal do Paraná

3. Amanda Pereira da Silva. **Potencial antimicrobiano de Rheum palmatum frente a microrganismos gram positivos e gram negativos**. 2020. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

4. José Roberto Cardoso Bessani. **Utilização de produtos derivados de banana no processamento de pães**. 2020. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

5. Vittoria Martineli. **Modelos experimentais de diabetes: roteiros práticos**. 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

6. Giovana Olinger Koentopp. **Stachys bizantina como ingrediente para macarrão sem glúten: desenvolvimento e caracterização da massa alimentícia**. 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

7. Isabela Eloise dos Santos. **Utilização de farinha de maná-cubiu (Solanum sessiliflorum) no desenvolvimento de alimentos ára pacientes diabéticos**. 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

8. Isabela Eloise dos Santos. **Utilização de farinha de manacubiu no desenvolvimento de alimentos para pacientes diabéticos**. 2017. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

9. Juliana Campos Atherino. **Desenvolvimento de doce de leite de baixo teor de lactose, acrescido de alfarroba**. 2016. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
10. Adriele Hacke. **Desenvolvimento de receita de sopa caseira para gestantes**. 2011. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
11. Camila Bittencourt Mello. **Avaliação Dietética da Refeição de Pré-escolares de Entidades Cadastradas no Banco de alimentos da CEASA Curitiba e Impacto do recebimento de alimentos doados na Composição do Cardápio**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
12. Juliana Galhardo Peres. **Avaliação sensorial da bebida café a partir do perfil sensorial brasileiro**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
13. Dayani Cristina Dala Costa. **Elaboração de bebida isotônica fortificada com isolado de proteína do soro de leite bovino**. 2010. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
14. Rafaela Karen Fabri. **Diagnostico higiênico-sanitário das entidades de Curitiba que processam refeições, cadastradas no Banco de Alimentos**. 2009. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: UFPR/ Bolsa de extensão
15. Débora Vital dal Ponte. **Propriedades químicas e funcionais da alfarroba e elaboração de biscoito tipo cookie**. 2009. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
16. Louise Provin. **Desenvolvimento de uma formulação com baixos teores de fenilalanina para portadores de fenilcetonúria**. 2007. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
17. Juliana da Costa Silveira. **Desenvolvimento de bebida láctea para atletas**. 2006. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
18. Fabiela Mattos Barreto. **Desenvolvimento de massa alimentícia enriquecida com concentrado protéico de soro de leite**. 2006. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
19. Maria Isabel Simczak Vedana. **Ação antiinflamatória de peptídeos derivados do leite**. 2005. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
20. Vânia Paula Chiodi. **Elaboração de um manual de noções básicas de nutrição, higiene e controle de qualidade dos alimentos**. 1997. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
21. Alessandra Maria Stefani. **Elaboração de uma manual de prevenção de acidentes no trabalho para o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas do Paraná - UFPR**. 1996. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
22. Alice Zawadniak. **Consumo Alimentar médio do colaborador da Robert Bosch em relação ao PAT, FAO e RDA**. 1995. Curso (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

### **Iniciação científica**

1. KAREN DYMINSKI PARENTE RIBEIRO. **Caracterização e avaliação dos componentes bioativos de espécies vegetais da biodiversidade brasileira**. 2021. Iniciação científica (Medicina) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Fundação Aráucaria de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico PR
2. SATIRATH DIANE ABEKE LIAMIDI. **Desenvolvimento de formulações a partir da agregação de frutos da biodiversidade brasileira à produtos de consumo tradicional do Benin**. 2021. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
3. NISSAY DE ABREU MARUIAMA. **Desenvolvimento de formulações destinadas a praticantes de atividade física a partir de produtos lácteos**. 2021. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal

do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

4. Talyssa de Oliveira Cordeiro. **Avaliação das características físico químicas de banana verde e seus subprodutos**. 2020. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

5. José Roberto Bessani. **Efeitos prebióticos e antidiabéticos dos produtos derivados da banana verde: o que mostram os estudos in vitro e in vivo?**. 2020. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico

6. TALLYSSA DE OLIVEIRA CORDEIRO. **Avaliação das características físico químicas de banana verde e seus subprodutos**. 2019. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucaria

7. JULIANNA DE CASSIA MILEK RODRIGUES. **Avaliação de características físico-químicas de ruibarbo e aplicação da hortaliça em formulações alimentícias**. 2019. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

8. AMANDA PEREIRA DA SILVA. **Avaliação de das características físico químicas de ruibarbo**. 2019. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

9. NATHALIA DOS SANTOS SCHNEIDER. **Avaliação de potencial hipoglicemiante de frutos da biodiversidade: desafios dos modelos de indução do diabetes em experimentação animal**. 2019. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

10. FERNANDA FIATCOSKI. **Avaliação e caracterização de compostos bioativos de frutos da biodiversidade brasileira**. 2019. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

11. Maria Luiza de Freitas. **Avaliação das características físico químicas e compostos bioativos de frutos da biodiversidade brasileira**. 2018. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional

12. Amanda Arcari. **Avaliação físico química de banana verde e produtos derivados**. 2018. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

13. Vittoria Martineli. **Avaliação, caracterização e potencial hipoglicemiante de maná-cubiu**. 2017. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

14. Giovana Olinger Koentopp. **Avaliação e caracterização da pulmonaria (Stachys byzantina)**. 2017. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucaria

15. Ana Flávia Dias. **Avaliação e caracterização de maná-cubiu (Solanum sessiliflorum Dunal)**. 2017. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

16. Marina Talamini Piltz. **Desenvolvimento de método de obtenção de pectina ecologicamente viável a partir de caqui (Diospyros kaki)**. 2012. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucaria

17. Caroline Araujo Ramos. **Propriedades funcionais de hidrolisados de leite bovino**. 2012. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional

18. Patricia Menezes dos Santos. **DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA DE USO DE NOVOS ALIMENTOS, INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS NÃO CONVENCIONAIS**. 2010. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

19. Luciana Milek dos Santos. **Propriedades funcionais da alfarroba - determinação do índice glicêmico e do teor de fibras da alfarroba - trabalho premiado na 2º SIEPE/Evinci**. 2010. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

20. Debora Vital dal Ponte. **Propriedades funcionais de alimentos e Matérias -primas alimentares**. 2009. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
21. Luciana Milek dos Santos. **Propriedades funcionais de alimentos - avaliação do potencial antioxidante de alfarroba**. 2009. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional
22. Luciana Milek dos Santos. **Avaliação das propriedades funcionais de alfarroba**. 2008. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional
23. Débora V. Dal Ponte. **Avaliação das propriedades funcionais de alfarroba**. 2008. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
24. Claudia Jaqueline Cassolla. **PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS (CPP) DE LEITE BOVINO**. 2007. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
25. Claudia Jaqueline Cassola. **PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS (CPP) DE LEITE BOVINO**. 2007. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
26. Maria Cecília G Comassetto. **Aplicação de concentrados proteicos de caseína e soro de leite no processamento de alimentos - co-orientador**. 1999. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

#### **Orientação de outra natureza**

1. Ana Beatriz Ungaro Lopes. **Laboratório de Pesquisa e Pós Graduação: apoio à pesquisa por meio da organização do espaço e atividades experimentais**. 2021. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Setor de Ciências da Saúde - Universidade Federal do Paraná
2. Ana Beatriz Ungaro Lopes. **Orientação de Estágio não obrigatório Edital PROGEPE/UFPR 01/2021**. 2021. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Setor de Ciências da Saúde - Universidade Federal do Paraná
3. Talyssa de Oliveira Cordeiro. **Programa de Voluntariado Acadêmico**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
4. Bruna de Fatima Bosa. **Desenvolvimento de iogurte com baixo teor de lactose**. 2016. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
5. Juliana Campos Atherino. **Desenvolvimento de iogurtes com baixo teor de lactose**. 2016. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
6. Juliana Campos Atherino. **Desenvolvimento de iogurtes com baixo teor de lactose**. 2015. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
7. Gabriela Sielski. **Atividade antioxidante de caqui passa**. 2012. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
8. Sabrina Cristina Barzick Nogueira. **Programa de voluntariado Acadêmico**. 2011. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
9. Stephanie Janaina de Moura Escobar. **Características de qualidade de leite enriquecido com fibras**. 2010. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
10. Leticia Aparecida da Silva. **Estágio realizado no laboratório de Tecnologia de alimentos como requisito fundamental à conclusão do curso de graduação em química**. 2010. Orientação de outra

natureza (Química) - Universidade Federal do Paraná

11. Sabrina Cristina Barzick Nogueira. **Programa de Voluntariado Acadêmico**. 2010. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

12. Ana Paula Kullig. **Ações de extensão universitária no Banco de Alimentos da CEASA, Curitiba**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

13. Débora V. Dal Ponte. **Desenvolvimento de bebida destinada a gestantes e lactantes**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

14. Luciana Milek dos Santos. **Desenvolvimento de bebida destinada a gestantes e lactantes**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

15. Carolina Lane A. Farias. **Monitoria em Tecnologia dos Alimentos**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

16. Jéssica Alves de Souza. **Programa de Bolsa Permanência**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional

17. Rafaela Fabri. **Projeto de Extensão: Alimento Solidário: Alimentando a Solidariedade e a Cidadania**. 2008. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná/Tesouro Nacional

18. Ana Paula de Mello. **Desenvolvimento de bebida destinada a gestantes e lactantes**. 2007. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

19. Camila B. Carvalho. **Monitoria na disciplina de Técnica Dietética**. 1999. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

20. Carolina Baptista Neiva de Lima. **Monitoria na disciplina de Técnica Dietética**. 1997. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

21. Gianne Rockenbach. **Monitoria na disciplina de Técnica Dietética**. 1995. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

22. Cristina Shizue Myamoto. **Monitoria na disciplina de Técnica Dietética I**. 1994. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

### **Orientações e supervisões em andamento**

#### **Dissertações de mestrado: orientador principal**

1. Francielle Gouveia da Silva. **Ação hipoglicemiante da Salvia officinalis**. 2022. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

2. SCHAINA ANDRIELA PONTAROLLO ETGETON. **IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E AVALIAÇÃO DA INIBIÇÃO ENZIMÁTICA DA POLPA DE GABIROBA (Camponesia xanthocarpa) FERMENTADA COM BIFIDOBACTERIUM**. 2021. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

#### **Dissertações de mestrado: co-orientador**

1. Daniele Possebom dos Santos. **Elaboração de produtos fermentados com acréscimo de sucos**

**mistos de frutas.** 2022. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

### Iniciação científica

1. Vinicius Dias dos Santos. **Caracterização e avaliação de componentes biativos e de potencial hipoglicemiante de espécies vegetais da biodiversidade brasileira.** 2023. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
2. Heloisa Cadan. **Desenvolvimento de formulações a partir de produtos da biodiversidade brasileira.** 2023. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná
3. Callebe Frizzas. **Desenvolvimento de formulações a partir de produtos lácteos.** 2023. Iniciação científica (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

### Supervisão de pós-doutorado

1. SUELEN AVILA. . 2019. Supervisão de pós-doutorado - Universidade Federal do Paraná

### Demais trabalhos

1. KRÜGER, C. C. H.; STURZA, R. C. M. C.; FERREIRA, S. M. R. **Alimento solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania,** 2008.

### Bancas

#### Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

#### Mestrado

1. **KRÜGER, C. C. H.**; CANDIDO, L. M. B.; LEIVAS, C. L.  
Participação em banca de Beatriz Frabetti Campos Romão. **A influência do processamento sobre a caracterização físico-química, mineral e potencial antioxidante de cultivares de banana verde (Musa spp. - Musaceae) orgânica,** 2020  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
2. **KRÜGER, C. C. H.**; FERREIRA, S. M. R.; MIGUEL, M. D.  
Participação em banca de Andressa Kudies. **"CARACTERIZACAO FISICO-QUIMICA, POTENCIAL ANTIOXIDANTE E AVALIACAO DE TOXICIDADE DO RUIBARBO - Rheum palmatum L. (Polygonaceae) "**, 2020  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
3. MIGUEL, O. G.; DIAS, J. F. G.; **KRÜGER, C. C. H.**  
Participação em banca de ALISSON DAVID SILVA. **"CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL DO CARURU DE MANCHA (Amaranthus viridis L.)"**, 2020  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
4. VASCONCELOS, E. C.; LOUREIRO, M. P.; **KRÜGER, C. C. H.**; RIBAS, J. L. C.; CASAGRANDE, T. A. C.  
Participação em banca de Eunildo Macedo do Nascimento. **Avaliação do extrato aquoso da casca de Picramnia excelsa (Picramniaceae) como hipoglicemiante e no tratamento da obesidade,** 2019  
(Biotecnologia Industrial) Universidade Positivo



5. **KRÜGER, C. C. H.**; FERREIRA, S. M. R.; RIBANI, R. H.  
Participação em banca de Talita Mahudi Ferreria de Sales Silverio da Silva. **Impacto do processamento na qualidade do mel de abelha sem ferrão**, 2019  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
6. **KRÜGER, C. C. H.**; CASAGRANDE, T. A. C.; ZANOVELI, J. M.  
Participação em banca de Marina Talamini Piltz. **"ATIVIDADE BIOLÓGICA E EFEITO HIPOGLICEMIANTE DO EXTRATO DE Solanum sessiliflorum Dunal (MANÁ-CUBIU) EM RATOS COM DIABETES INDUZIDA**, 2018  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
7. SOUZA, E. L.; DIAS, J. F. G.; **KRÜGER, C. C. H.**  
Participação em banca de THAISE DUDA DE AZEVEDO. **"PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, ANTIOXIDANTES, ANTIMICROBIANAS E TOXICIDADE PRELIMINAR DO PEIXINHO DA HORTA (Stachys byzantina K. Koch)"**, 2018  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
8. **KRÜGER, C. C. H.**; SAMPAIO, C. R. P.; FERREIRA, S. M. R.  
Participação em banca de TAMSYN KAMINSKI. **"Características de Qualidade do Pólen Apícola Desidratado"**, 2017  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
9. **KRÜGER, C. C. H.**; DIAS, J. F. G.; MIGUEL, O. G.  
Participação em banca de Aiane Benevide Sereno. **"Caracterização Físico-química e potencial antioxidante do Maná-Cubiu (Solanum Sessiliflorum Dunal) produzido na Mata Atlântica do Estado do Paraná"**, 2017  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
10. **KRÜGER, C. C. H.**; RIBANI, R. H.; MIGUEL, O. G.  
Participação em banca de Luciana Gibbert. **"CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, POTENCIAL ANTIOXIDANTE, E TOXICIDADE PRELIMINAR DO JAMBO VERMELHO (Syzygium malaccense (L.) MERR. & L.M. PERRY)**, 2017  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná
11. **KRÜGER, C. C. H.**; ABRAHAO, W. M.; BENETTI, T. M.; ANJOS, M. C. R.  
Participação em banca de Louise Cristiane Turcatel Iwamura. **Avaliação da qualidade das práticas de higiene em restaurantes de uma universidade pública**, 2014  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
12. BEUX, M.; VASCONCELOS, M. A. S.; **KRÜGER, C. C. H.**; SALGADO, S. M.  
Participação em banca de Patricia Fernanda Ferreira Pires. **Qualidade do feijão, classe cores, proveniente da agricultura familiar e do mercado varejista destinado à alimentação escolar**, 2014  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
13. **KRÜGER, C. C. H.**; VILELA, R. M.; FERREIRA, S. M. R.  
Participação em banca de Milene Oliveira Pereira Bicudo. **Avaliação da presença de glúten em produtos panificados para celíacos - estudo de caso"**, 2010  
(Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment) Universidade Federal do Paraná
14. **KRÜGER, C. C. H.**; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; STERTZ, S.C.  
Participação em banca de Maria Isabel Simczak Vedana. **Efeito do processamento na atividade antioxidante da uva**, 2008  
(Tecnologia de Alimentos) Universidade Federal do Paraná
15. **KRÜGER, C. C. H.**; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski; SCHEER, A. P.  
Participação em banca de Lindamir Tomzack Tulio. **Isolamento e caracterização do glicomacropéptido do soro de leite**, 2007  
(Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment) Universidade Federal do Paraná

### Exame de qualificação de doutorado

1. KRÜGER, C. C. H.; MASSON, M. L.; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski  
Participação em banca de Marli da Silva Santos. **Processamento e análise das características físico-químicas, reológicas e funcionais do fruto e da polpa da Campomanesia xanthocarpa Beg (gabioba)**, 2010  
(Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment) Universidade Federal do Paraná

### Graduação

1. FERREIRA, S. M. R.; KRÜGER, C. C. H.; NETTO, B. D. M.  
Participação em banca de Gabriela Lima da Silva. **Desenvolvimento e caracterização de pão tipo bisnaguinha com baixo teor de carboidrato e elevado teor de lipídios**, 2019  
(Nutrição) Universidade Federal do Paraná

2. NISHIYAMA, A.; BAGGIO, S. Z.; KRÜGER, C. C. H.  
Participação em banca de Maria Luiza de Freitas. **Evidenciando a cerveja artesanal tipo Weiss como probiótico**, 2018  
(Nutrição) Universidade Federal do Paraná

3. KRÜGER, C. C. H.; BERTIN, R. L.; GIBBERT, L.  
Participação em banca de Isabela Eloise dos Santos. **Índice glicêmico in vitro de pães adicionados de farinha de maná-cubiu (solanum sessiliflorum)**, 2018  
(Nutrição) Universidade Federal do Paraná

4. KRÜGER, C. C. H.; FERREIRA, S. M. R.; Piltz, M.T.  
Participação em banca de Giovana Olinger Koentopp. **Stachys bizantina como ingrediente para macarrão sem glúten: desenvolvimento e caracterização da massa alimentícia**, 2018  
(Nutrição) Universidade Federal do Paraná

5. RUTHES, A. C.; Cipriani, T.L.; KRÜGER, C. C. H.  
Participação em banca de Vanessa de Fátima Reinhardt. **Polissacarídeos dos frutos orgânicos de berinjela (solanum melongena): extração e caracterização estrutural**, 2011  
(Nutrição) Universidade Federal do Paraná

### Exame de qualificação de mestrado

1. KRÜGER, C. C. H.; MIGUEL, O. G.; STAFUSSA, A. P.  
Participação em banca de Gabriela Teixeira da Silva. **"CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, DIGESTIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ANÁLISE FITOQUÍMICA PRELIMINAR DAS FOLHAS DO PEIXINHO DA HORTA (Stachys byzantina K. Koch)**, 2022  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná

2. KRÜGER, C. C. H.; FERREIRA, S. M. R.; QUADROS, D. A.  
Participação em banca de Beatriz Frabetti Campos Romão. **A influência do processamento sobre a composição química e toxicidade da banana verde (Musa sp.) agroecológica**, 2019  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná

3. KRÜGER, C. C. H.; GASPARI, J. F.; AVILA, S.  
Participação em banca de Andressa Kudies. **Caracterização físico-química, potencial antioxidante e avaliação de toxicidade do ruibarbo (Rheum palmatum)**, 2019  
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná

4. KRÜGER, C. C. H.; ALVES, M. A.; ABRAHAO, W. M.  
Participação em banca de Louise Cristiane Turcatel Iwamura. **Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de restaurantes universitários de uma universidade pública**, 2013  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná

5. FERREIRA, S. M. R.; ALVES, M. A.; RIBANI, R. H.; **KRÜGER, C. C. H.**  
Participação em banca de Patricia Fernanda Ferreira Pires. **Qualidade do feijão comum proveniente da agricultura familiar e mercado varejista para alimentação escolar**, 2013  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
6. FERREIRA, S. M. R.; KRÜGER, C. C. H.; ALMEIDA, Cláudia Choma Bettega; RIBANI, R. H.  
Participação em banca de Anabelle Retondario de Lima Borba. **Qualidade Nutricional da Alimentação Escolar Fornecida a Crianças de 7-24 meses em Centros Municipais de Educação Infantil no Município de Colombo/PR**, 2013  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
7. KRÜGER, C. C. H.; ALVES, M. A.; FERREIRA, S. M. R.  
Participação em banca de Juliana Nadal. **Desenvolvimento de pão francês sem glúten**, 2012  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
8. KRÜGER, C. C. H.; SCHEER, A. P.  
Participação em banca de Maria de Fátima de Oliveira Negre. **Diagnóstico de um estudo de caso de perdas na Central de abastecimento (Ceasa/Curitiba/Pr)**, 2009  
(Programa de Pós Graduação Em Tecnologia de Aliment) Universidade Federal do Paraná

#### **Participação em banca de comissões julgadoras**

##### **Concurso público**

1. **Banca de Homologação das Inscrições Processo Seletivo Professor Substituto Edital PROGEPE 267/2019**, 2019  
Universidade Federal do Paraná
2. **Comissão Julgadora de Concurso Público, Edital 585/15**, 2016  
Universidade Federal do Paraná
3. **Comissão Julgadora do Concurso Público, Edital 222/14 PROGEPE/UFPR**, 2014  
Universidade Federal do Paraná
4. **Banca de Concurso Público para a Carreira do Magistério superior**, 2008  
Universidade Federal do Paraná

##### **Outra**

1. **Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório de Servidor Técnico Administrativo**, 2021  
Universidade Federal do Paraná
2. **Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório de Servidor Técnico Administrativo**, 2020  
Universidade Federal do Paraná
3. **11ª SIEPE – SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, 2019  
Universidade Federal do Paraná
4. **Comissão avaliadora de desempenho em estágio probatório de docente**, 2016  
Universidade Federal do Paraná
5. **Comissão Avaliadora do Processo Seletivo do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da**
6. **20º Evento de Iniciação Científica (20º EVINCI e 5º EINTI)**, 2012

Universidade Federal do Paraná

**7. Comissão Examinadora do Processo Seletivo do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional**, 2011

Universidade Federal do Paraná

**8. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório**, 2010

Universidade Federal do Paraná

**9. Processo de seleção de bolsista extensão para o projeto "Alimento seguro à comunidade do HC e RU"**, 2009

Universidade Federal do Paraná

**10. Processo de seleção de bolsista extensão para o projeto "Alimento solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania"**, 2009

Universidade Federal do Paraná

**11. Processo de seleção de bolsista extensão para o projeto "Gestão da qualidade dos alimentos dos armazéns da família da Secretaria Municipal do abastecimento"**, 2009

**12. COMISSÃO AVALIADORA DE DESEMPENHO EM ESTÁGIO PROBATÓRIO**, 2007

Universidade Federal do Paraná

**13. 15 Evento de Iniciação Científica da UFPR**, 2007

Universidade Federal do Paraná

**14. Banca para teste seletivo professor substituto Processo 5932/99-11 - Disciplinas Técnica Dietética e Administração em UAN I**, 1999

Universidade Federal do Paraná

**15. Banca para teste seletivo professor substituto Reaberto Processo 5932/99-11 - Disciplinas Técnica Dietética e Administração em UAN I**, 1999

Universidade Federal do Paraná

**16. Seleção de bolsistas para o Projeto de Extensão CADS Araucária**, 1998

Universidade Federal do Paraná

**17. Membro da Comissão de Licitação do Setor de Ciências da Saúde**, 1996

Universidade Federal do Paraná

**18. Seleção de bolsistas para o Projeto de Extensão CADS Araucária**, 1996

Universidade Federal do Paraná

**19. Membro da Comissão de Licitação do Setor de Ciências da Saúde**, 1995

Universidade Federal do Paraná

---

## Citações

**Web of Science** Total de citações: 135;Total de trabalhos: 10;Data: 04/07/2023; Fator H: 5;

Nome(s) do autor utilizado(s) na consulta para obter o total de citações:

Hecke Kruger, Claudia Carneiro Hecke Krueger, Claudia Carneiro Kruger, Claudia C. H.

**SCOPUS** Total de citações: 152;Total de trabalhos: 11;Data: 21/06/2023

Nome(s) do autor utilizado(s) na consulta para obter o total de citações:

Krüger, Cláudia Carneiro Hecke