

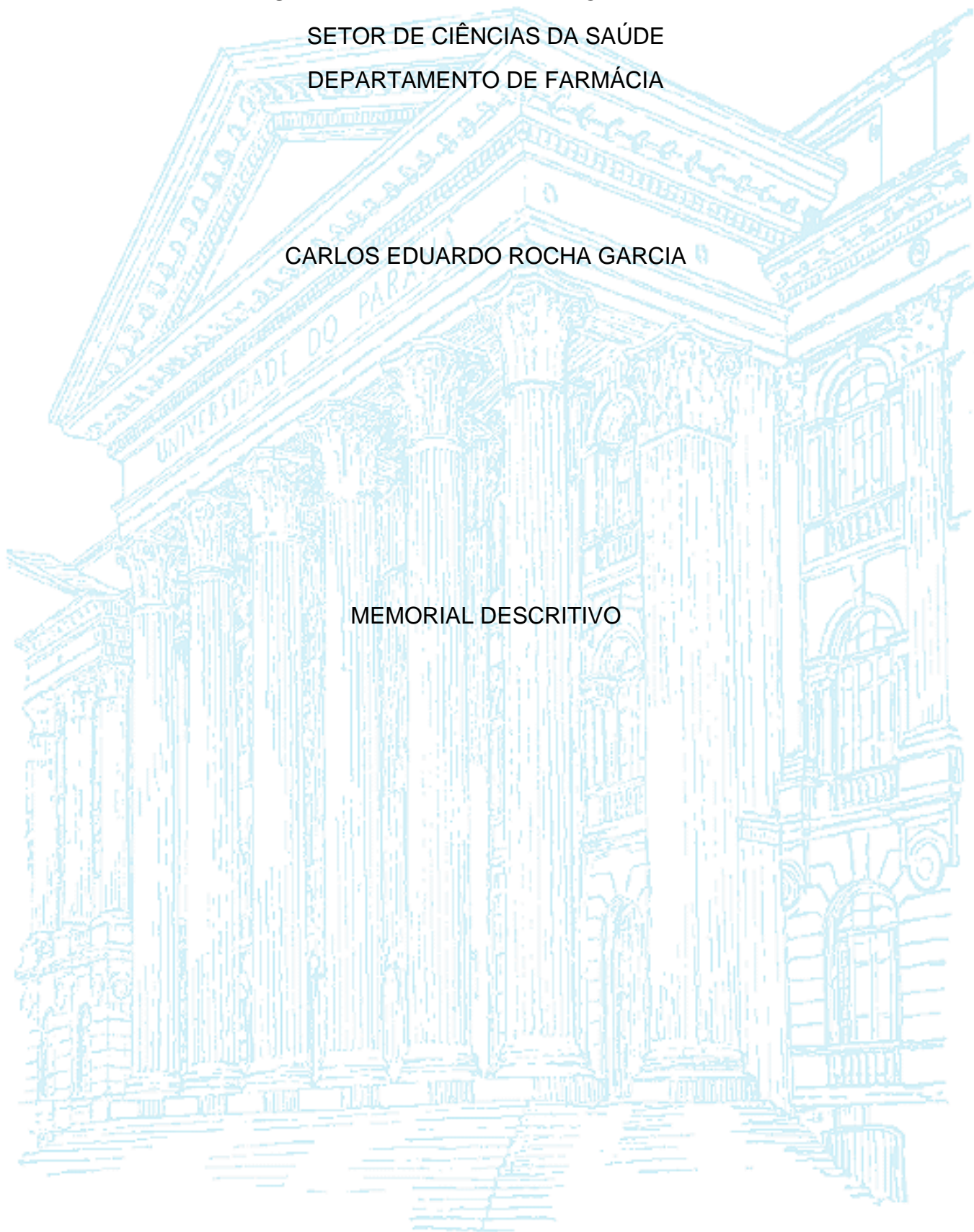
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA

CARLOS EDUARDO ROCHA GARCIA

MEMORIAL DESCRITIVO

CURITIBA

2024



CARLOS EDUARDO ROCHA GARCIA

## MEMORIAL DESCRITIVO

Memorial descritivo apresentado à Comissão Permanente de Pessoal Docente como parte dos requisitos necessários para progressão à Classe Titular, de acordo com a Resolução nº 10/14 – CEPE. Universidade Federal do Paraná.

CURITIBA

2024

*Memorial dedicado aos familiares,  
professores, alunos, servidores e amigos que  
compartilharam comigo essa jornada,  
tornando-a mais leve e produtiva.*

## SUMÁRIO

<b>1 APRESENTAÇÃO PESSOAL</b> .....	5
<b>2 FORMAÇÃO ACADÊMICA</b> .....	6
<u>2.1</u> GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA QUÍMICA NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ (UEM) .....	6
<u>2.2</u> GRADUAÇÃO EM FARMÁCIA NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA .....	6
2.2.1 Iniciação Científica.....	7
2.2.2 Mestrado.....	7
2.2.3 Doutorado .....	8
<b>3 ATUAÇÃO PROFISSIONAL PRÉVIA A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ</b> .....	8
<u>3.1</u> CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA .....	9
<u>3.2</u> UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ.....	10
<b>4 UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ</b> .....	11
<u>4.1</u> ATIVIDADES DE ENSINO .....	11
<u>4.2</u> ATIVIDADES DE PESQUISA .....	13
4.2.1 Projetos na área de tecnologia de alimentos .....	13
4.2.2 Projetos de pesquisa relacionadas a atuação farmacêutica relacionada aos alimentos suplementos alimentares .....	14
<u>4.3</u> ATIVIDADES DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO ENSINO E PESQUISA .....	16
4.3.1 Farmácia e alimentos .....	16
4.3.2 Projetos relacionado a farinha de uva .....	18
4.3.3 Colaboração em outros projetos de extensão .....	19
<b>5 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE AVALIAÇÃO</b> .....	20
<b>6 GESTÃO ACADÊMICA</b> .....	20
<u>6.1</u> CHEFIA DO DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA.....	20
<u>6.2</u> COMITÊ SETORIAL DE EXTENSÃO .....	21
<u>6.3</u> TUTOR DO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL – PET .....	22
<u>6.4</u> OUTRAS FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	23
<b>7 ATUAÇÃO PROFISSIONAL RELEVANTE</b> .....	23
<b>8 PRODUÇÃO TÉCNICA E CIENTÍFICA</b> .....	24
<b>9 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	25
<b>10 ANEXO (CURRÍCULO LATTES)</b> .....	26

## 1 APRESENTAÇÃO PESSOAL

Ao iniciar essa jornada para progressão à classe de professor titular, em acordo com a Resolução 10/14-CEPE/UFPR, me deparo com um desafio até então impensável, a redação em primeira pessoa. A tarefa simples, torna-se instigante, primeiro por confrontar a redação técnica e científica utilizada nos produtos descritos nesse memorial, segundo, por conferir um viés pessoal sobre minha carreira profissional. Redigir sobre minha trajetória proporcionou a releitura de uma longa jornada, a qual reproduzo com orgulho nas páginas a seguir.

Nascido em Cravinhos-SP, morei por diversas cidades e, por consequência, diferentes escolas durante minha formação, mais precisamente, 7 instituições diferentes entre o ensino fundamental e médio, na época, primeiro e segundo graus, respectivamente. Dentre as disciplinas preferidas, química e biologia se destacaram, porém eu sequer imaginava que iriam compor os pilares da minha atuação profissional. Os conteúdos sobre alimentos, prévios a universidade, também já me afeiçoavam quando surgiam como os exemplos mais palpáveis e interessantes na vida e no conteúdo escolar.

O desafio do ensino superior não foi tarefa fácil, seja pela distância dos centros dotados de universidades, seja pela barreira dos vestibulares para oriundos do ensino majoritariamente público. Mas, com determinação, apoio familiar e uma generosa dose de resiliência os obstáculos foram superados. Graduação, mestrado, doutorado, trabalhos, concursos, salas de aula, projetos, pesquisas, extensões, entrevistas e palestras construíram minha história profissional.

Por conta do vestibular me mudei para cidade de Londrina-PR. Em razão da graduação em farmácia me casei do dia 20 de janeiro (dia do farmacêutico), com uma farmacêutica que conheci no Encontro de Estudantes de Farmácia. Devido a um concurso público fui trabalhar em Toledo-PR e, por conta de outro concurso, vim para Curitiba, onde me tornei pai e moro atualmente.

Enfim, sou um desses exemplos sobre o estudo transformar vidas. Desde então, minha carreira tem sido um misto de química e biologia aplicadas à saúde e

aos alimentos, oportunizando várias experiências das quais me orgulho e as viveria novamente, se possível, ainda mais intensamente.

## **2 FORMAÇÃO ACADÊMICA**

### **2.1 GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA QUÍMICA NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ (UEM)**

No ano de 1995, sou aprovado no vestibular para o Curso de Engenharia Química na Universidade Estadual de Maringá. Minha motivação residia na possibilidade de trabalhar com alimentos, algo detectável até nos testes vocacionais realizados nos tempos de cursinho. De fato, o Curso de Engenharia Química é uma excelente graduação para interessados na bromatologia, farto em processos químicos e bioquímicos, porém, rico também em cálculos, física e ciências exatas, em resumo, conteúdos pelos quais nunca tive afinidade, mas negligenciados na escolha da graduação, uma inexperiência de jovem. Assim, minha jornada pela engenharia findou no primeiro ano do curso e ocupará somente essas poucas linhas nesse memorial.

### **2.2 GRADUAÇÃO EM FARMÁCIA NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**

Superada a experiência na Engenharia, hora de novo vestibular, agora optando pelo Curso de Farmácia. Embora novamente aprovado na UEM, opto por iniciar em 1996 minha a graduação em Farmácia na Universidade Estadual de Londrina (UEL). Descrevendo minha história, observo quanto a escolha pela UEL foi feliz e determinante para minha carreira. O Curso de Farmácia foi uma experiência totalmente próxima às minhas afinidades, onde me dediquei, fiz muitos amigos, experimentei vivências complementares a formação acadêmica, conheci conteúdos, pessoas e professores inspiradores. Naquele momento começa a perceber que atuar como alimentos seria um campo viável, apaixonante e o exercício da docência se tornava meu destino profissional.

### 2.2.1 Iniciação Científica

No primeiro ano de graduação início estágio voluntário no Departamento de Tecnologia de Alimentos (TAM), atualmente chamado Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), da UEL, colaborando num projeto de microbiologia. Tarefa simples, lavar e autoclavar materiais, mas na época muito interessante e motivadora, quase ficção científica, algo que eu contava com orgulho por todos os cantos.

Ainda no primeiro ano, início um projeto de iniciação científica (IC), dessa vez atuando com carnes, um tema que me acompanha até os dias atuais. Chegava a UEL um novo professor, vindo de sua aposentadoria na Universidade de São Paulo, tratava-se do professor Dr Massami Shimokomaki. Este docente merece espaço nesse memorial por ter sido inspirador para minhas atividades de pesquisa, seja pelo espaço que ocupou na área de alimentos, ou ainda, pela simplicidade, amizade, experiências de vida e, talvez, até por nossa torcida compartilhada pelo Palmeiras.

A IC em alimentos me acompanhou durante os 4 anos de graduação. Foram muitas horas de laboratórios, tornando esses espaços e suas práticas habituais para mim. A iniciação também me oportunizou participação em congressos, viagens, artigos, redação científica, enriqueceu meu currículo, sendo motivadora e fundamental para minha aprovação no mestrado.

### 2.2.2 Mestrado

Anteriormente, era comum nos Cursos de Farmácia a conclusão de anos de farmácia e, por fim, um período adicional de habilitação em área específica, no caso da UEL, a opção seria cursar análises clínicas, a conhecida bioquímica. No entanto, meu interesse pelo mestrado em alimentos era tamanho que encerrada a graduação em farmácia, abdiquei das análises clínicas e me inscrevi no processo seletivo para o Mestrado em Ciência dos Alimentos, ofertado DCTA, tendo sido aprovado em 1º lugar.

Novamente orientado pelo Prof. Massami Shimokomaki, início um projeto na área de biologia molecular, porém, depois de anos de laboratório, minhas áreas de afinidade eram a tecnologia e a análise de alimentos. Crio um projeto paralelo sobre

charque utilizando galinhas poedeiras e, por conta da sorte, ou da mídia, passou a se tornar meu tema principal.

O mestrado, pelo qual fui titulado com grau distinção, resultou em diversos trabalhos apresentados em congressos e no artigo “*Preservation of Spent Leghorn Hen Meat by a Drying and Salting Process*”, publicado no Periódico “*Journal of Applied Poultry Research*”. A dissertação também foi tema de reportagens em diversos meios de divulgação, como o Jornal da Globo, Globo Rural, Revista Veja, Jornal Folha de São Paulo, entre outros. Além de convites para feiras e palestras divulgando a tecnologia desenvolvida no trabalho de dissertação.

O mestrado me abriu as portas para doutorado e para o mercado de trabalho, tanto devido às produções científicas, como também à exposição midiática. Embora tenha tido oportunidade de atuar no meio industrial, a possibilidade de atuar como docente foi se concretizando ao final do mestrado.

### 2.2.3 Doutorado

Um ano após o término do Mestrado, em 2003, início o doutorado, novamente no DCTA/UEL e sob idêntica orientação. Outra vez, desenvolvo um projeto por mim idealizado. A proposta se pautava em melhorar as características do charque tradicional, promovendo aumento de rendimento e maciez por meio do uso de hidrocoloides.

Em razão de lecionar em cidades diferentes durante a realização do doutorado, as atividades foram intensamente desgastantes, sobretudo por envolver experimentos relacionados à cinética. Porém, em outubro de 2007, a tese foi defendida. O projeto resultou em diversos trabalhos apresentados em congressos, projetos de iniciação científica e gerou o artigo “*Effect of Carrageenan Addition on Yield and Functional Properties*”, publicado no periódico “*Brazilian Archives of Biology and Tecnology*”.

## 3 ATUAÇÃO PROFISSIONAL PRÉVIA A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Embora esse memorial aborde a carreira desenvolvida no âmbito da UFPR, considero que minha atuação prévia merece descrição devido à importância em meu



desenvolvimento como docente e farmacêutico. Ademais, as atividades e as práticas docentes realizadas nas instituições UTFPR e Centro Universitário Filadélfia foram fundamentais para meu ingresso nessa na UFPR.

### 3.1 CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA

Minha carreira como Docente no Ensino Superior tem início no ano de 2002, quando passo a lecionar no Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL), localizado na Cidade de Londrina-Pr. Inicialmente, ministrava aulas de química e alimentos para o Curso de Farmácia, recém-instalado naquela instituição. Posteriormente, atuei também no Curso de Nutrição, além de ações junto aos cursos de biologia e enfermagem.

O início precoce no magistério superior, aos 25 anos, atuando junto a um curso que iniciava as atividades, me permitiu experimentar ampla vivência acadêmica. O recém implantado curso de farmácia exigiu uma reforma curricular adequando-o a formação generalista, algo que contribuiu para acrescentar “docência” a um profissional até então farmacêutico. Ensinar para um público jovem e exigente, cansado pelo estudo no período noturno, constituiu uma exigência didática que certamente me acompanha até os dias atuais.

A construção da parte física e didática deste curso também oportunizou situações únicas de aprendizado. Na função de coordenador de laboratórios gerenciei a criação da farmácia escola da instituição, uma exigência para os cursos de farmácias. Uma segunda e enriquecedora demanda pautou-se na elaboração de um bloco didático de laboratórios, assim, tive a oportunidade de planejar, dimensionar, além de adquirir materiais e equipamentos para essas instalações. Nesta etapa, meu portfólio profissional acumulava vivências sobre segurança em laboratórios, biossegurança, aspectos regulatórios, didática e áreas de atuação farmacêutica.

Ainda na UNIFIL coordenei quatro edições de Cursos de Especialização na área de Alimentos, Higiene e Gastronomia que oportunizaram o contato com docentes renomados que nos prestigiavam com palestras e aulas. As especializações ofertaram também a possibilidade de contato com profissionais atuantes no mercado de trabalho, resultando em diversas monografias e artigos de divulgação em revistas da área.

A experiência junto a UNIFIL demonstrou que o conhecimento precisava ser além de livresco e o ensinar não era uma opção docente, mas antes disso, um direito e exigência do aluno. O Curso de Farmácia, anos depois, viria a alcançar um dos melhores desempenhos do Paraná junto ao ENADE. Mas, terminando meu doutorado, abastecido de experiência docente, desenvolvimento de currículos e estruturas laboratoriais, era hora de pleitear novos ares, assim, era momento de almejar a atuação nas universidades públicas.

### 3.2 UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

Final de 2006, sou aprovado no Concurso Público para Universidade Federal Tecnológica do Paraná (UTFPR), Campus Toledo, para atuação na área de alimentos. No ano seguinte, começo minhas atividades lecionando para a graduação em Tecnologia de Processos Químicos e também, no ensino médio, ministro a unidade de Matérias-Primas Alimentícias, junto ao Curso Técnico em Gastronomia. Em primeiro momento, atuar no ensino médio pareceu frustrante, porém, logo a experiência se mostrou muito interessante e a recordação dessa atividade rememora também o quanto desafiador foi se construir didático o suficiente para ensinar e motivar um público tão jovem e não-universitário.

Novamente, me deparo com um campus em construção, tendo sido um dos primeiros servidores lotados na unidade. Projetos Político Pedagógico, laboratórios e os demais processos iniciais estavam mais uma vez presentes na minha carreira. E assim, por meio de uma equipe bastante motivada e amiga, demos início às atividades que hoje resultaram em campus devidamente estruturado.

O campus Toledo passou a sofrer mudanças de objetivo. Devido o advento do Programa de Apoio a Planos de Re-estruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni) e o direcionamento de investimentos para cursos de licenciatura e engenharias, a área de gastronomia, também por sua complexidade para o serviço público, passou a perder espaço. Mais uma vez, era hora de mudança.

## 4 UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

No ano de 2008 me desligo das universidades anteriores e fixo minha residência em Curitiba. No dia 07 de maio dou partida em minhas atividades no Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Enormes mudanças acompanharam esse processo, afinal adentrava em umas das mais antigas, maiores e renomadas universidades do Brasil. O Curso de Farmácia, também um dos pioneiros do Brasil, foi escola de grandes nomes da farmácia nacional. Em meu início na UFPR fui acolhido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos pelas colegas de área, professoras Dra Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado e Dra Grace Maria Ferreira de Castro Wille, pelas quais é justo e necessário meu registro de agradecimento.

Porém, se por um lado o histórico e dimensão favorecia a mudança, por outro lado, abordar alimentos em um ambiente focado e pautado no medicamento não foi e continua não sendo tarefa fácil. Até hoje trata-se de um exercício diário de convencimento institucional e coletivo.

### 4.1 ATIVIDADES DE ENSINO

Minhas experiências anteriores ajudaram minhas atividades didáticas e, possivelmente, o fortalecimento e popularização da área de alimentos no Curso de Farmácia da UFPR. Minhas aulas sempre se pautaram em aproximar a ciência dos alimentos ao cotidiano dos alunos, oportunizando um ambiente descontraído e focado em tópicos capazes de motivar o interesse discente. Durante esses quase 16 anos de docência da UFPR, ministrei, a princípio, as disciplinas de Ciência de Alimentos (MB048) e Processamento e Conservação de Alimentos (MB049), anos depois ministrei ainda a Disciplina de Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Funcionais (MB050), em decorrência da aposentadoria das professoras da área.

Como sabemos, porém, nem por isso menos impactante, no meio do caminho houve uma pandemia. Em 2020, o mundo foi assolado pela tragédia da COVID-19 e as aulas, assim como a normalidade da vida, foi pausada. A inimaginável ausência de atividades sociais interrompeu as atividades universitárias e migramos das salas de

aula às equipes da Plataforma *Teams*. O desenvolvimento das aulas em formato remoto não foi tarefa simples, sobretudo para conteúdos práticos, assim, cursos de qualificação foram necessários e ofertados. No período, me atualizei pela realização dos cursos “Educação Híbrida (45 horas)” e “Práticas Docentes com Recursos Tecnológicos (45 horas)”. Considerando a dificuldade do momento, creio que a alternativa virtual se mostrou eficaz para manutenção dos conteúdos enquanto aguardávamos a imunização coletiva.

Em 2021, tem início um novo currículo no Curso de Farmácia da UFPR. Infelizmente a área de alimentos apresentou uma significativa redução de disciplinas e carga horária. Contrariando esse cenário negativo, as mudanças também trouxeram melhorias aos conteúdos de alimentos. As disciplinas foram reformuladas e atualizadas sendo introduzidos conceitos mais relacionados à saúde e aos suplementos alimentares. A disciplina MB108 passou a condensar conteúdos de tecnologia de alimentos alcançando questões de saúde (suplementos alimentares e alimentos para fins especiais). Por sua vez, a disciplina Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (MB126) passou a ser ofertada na forma optativa, envolvendo conteúdos de desenvolvimento e apresentando caráter extensionista.

As modificações implantadas nas disciplinas de alimentos no novo currículo visaram atender às demandas sociais que buscam no alimento mais que a satisfação sensorial e nutrição. Durante minha carreira minha inserção junto ao Conselho Federal de Farmácia e em ações externas à UFPR me permitiram melhor conhecer as exigências do mercado, seja ele quanto às questões de trabalho ou do consumidor, e certamente subsidiaram a adequação curricular. Por outro lado, minha atuação em atividades extensionistas, seja como coordenador de projetos ou membro do comitê setorial, fomentaram o caráter extensionista da disciplina de Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (MB126).

No Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da UFPR também exerço a docência ministrando as disciplinas de Tópicos Especiais em Bioquímica de Alimentos (CFAR7048) e Ciência e Tecnologia de Carnes (CFAR7049). Embora conteúdos sobre carnes fujam ligeiramente do escopo das Ciências Farmacêuticas, quando ofertada, as turmas da disciplina atraíram alunos do programa, além de outras pós-graduações e comunidade externa. Quanto aos Tópicos Especiais em Bioquímica de Alimentos, a oferta da disciplina atraiu

farmacêuticos, nutricionistas e membros externos interessados pelo conteúdo muitas vezes sequer abordados na graduação.

Refletindo sobre esse memorial, me propus a estimar o número de alunos para os quais lecionei nesses 22 anos de docência, projetando uma expectativa de ter acompanhando aproximadamente 2400 alunos, dentre os níveis de ensino médio, graduação, especialização, mestrado e doutorado.

## 4.2 ATIVIDADES DE PESQUISA

As ações de pesquisa durante minha carreira se pautam em duas grandes áreas; a tecnologia de alimentos e a atuação farmacêutica da dispensação de alimentos para saúde (suplementos alimentares e alimentos para fins especiais).

### 4.2.1 Projetos na área de tecnologia de alimentos

Desde meu início na UFPR ministrei aulas em nível de pós-graduação, coordenei projetos e orientei alunos na área temática de carnes e derivados. Dois grandes projetos, ambos financiados pelo CNPQ, se destacaram em minha trajetória como pesquisador. Trata-se do Projeto “Uso de Carotenóides Extraídos do Urucum (*Bixa orellana* L.) como Substituintes do Nitrito de Sódio em Produtos Cárneos Salgados” e do Projeto “Soluções Salinas de Hidrocoloides para Melhoria da Qualidade de Produtos Cárneos Esterilizados”. Essas propostas resultaram em diversos trabalhos apresentados em congressos, artigos científicos e de divulgação, capítulos de livros e orientações em nível de iniciação científica, mestrado e doutorado.

O projeto “Uso de Carotenóides Extraídos do Urucum (*Bixa orellana* L.) como Substituintes do Nitrito de Sódio em Produtos Cárneos Salgados”, aprovado na chamada Universal do CNPq 2011 (Proc. 480620/2011-3) envolveu estudos com objetivo de identificar a capacidade antioxidante e corante do urucum, por meio do isolamento da bixina e sua conversão em um sal hidrossolúvel aplicável em carnes. Os resultados se mostraram favoráveis e resultaram nos artigos “*Assessment of the lipid oxidation, color and sensorial acceptance of fresh sausage formulated with*

*potassium bixinate as a substitute for sodium nitrite and carmine*”, publicado em 2021 no periódico *Journal of Food Science and Technology* e o artigo “*Carotenoides bixina e norbixina extraídos do urucum (Bixa orellana L.) como antioxidantes em produtos cárneos*”, publicado no periódico *Ciência Rural*. Este projeto gerou ainda um capítulo denominado “*Annatto Carotenoids as Additives Replacers in Meat Products*”, pertencente ao livro “*Alternative and Replacement Foods*” (*Handbook of Food Bioengineering*), publicado em Londres pela Editora *Academic Press*, em 2018.

Os estudos sobre a aplicação do urucum como antioxidante e corante em produtos cárneos substituindo o nitrito de sódio foram ainda apresentados no 1º *International Congress on Bioactive Compounds*, realizado em 2018, na forma do pôster “*Carotenoids extracted from annatto (Bixa orellana L.) as substitutes of synthetic additives in salted meat products*”. Esse trabalho conquistou o prêmio de melhor trabalho científico do evento, dentre mais de 300 pesquisas apresentadas.

Por sua vez, o segundo projeto de pesquisa de destaque relacionado a tecnologia de alimentos, intitulado “*Soluções Salinas de Hidrocoloides para Melhoria da Qualidade de Produtos Cárneos Esterilizados*”, aprovado na chamada Universal do CNPq 2014 (Proc. 459947/2014-1) foi desenvolvido na forma de mestrado e doutorado, além de gerar trabalhos de iniciação científica. Resultando no artigo “*Brine Solution with Hydrocolloids Used to Enhance the Properties of Sterilized Meat*”, publicado em 2020 na revista científica “*Food Technology and Biotechnology*”.

Além da produção descrita, os projetos descritos como exemplos, geraram temas complementares para pesquisas e apresentações de trabalhos apresentados em congressos, bem como artigos de revisão publicados em periódicos da área de Alimentos. Os projetos que avaliaram a farinha de uva serão vistos em maiores detalhes na sessão 4.3.2.

#### 4.2.2 Projetos de pesquisa relacionadas a atuação farmacêutica relacionada aos alimentos suplementos alimentares

Desde 2010, desenvolvo projetos na área da atuação farmacêutica aplicada aos suplementos alimentares e alimentos para fins especiais. Dois projetos de pesquisa foram propostos:

- Evidências em Saúde Relacionadas aos Suplementos Alimentares;
- Atuação farmacêutica e das farmácias de dispensação como referenciais de orientação sobre alimentação saudável e alimentos para fins especiais.

Os projetos relacionados a esse tema diferem também quanto a forma de pesquisa. Neste contexto, foi desenvolvido um mestrado direcionado a avaliar a performance farmacêutica e a expectativas dos consumidores quanto ao uso de alimentos direcionados à saúde.

Os últimos trabalhos têm sido constituídos por revisões de escopo direcionados a avaliar as evidências de saúde relacionadas ao uso destes produtos para saúde. Assim, foram desenvolvidas dissertações avaliando os seguintes temas: “Evidências de Saúde Relacionadas a Suplementação Dieta com Óleo de Coco”, “Ácido Gama-Linolênico na Suplementação Humana” e, por fim, “Sulfato de Condroitina no Tratamento da Osteoartrite”. Atualmente, há 3 dissertações de mestrado e uma tese de doutorado dedicados avaliar as evidências de saúde associadas ao uso de suplementos alimentares.

As percepções evidenciadas nas pesquisas dessa área, somaram-se a uma parceria entre pares farmacêuticos e nutricionistas, mediados pelos Conselhos Federais de Farmácia e Nutrição, resultando na publicação de um livro sobre orientação e dispensação de Fitoterápicos e Suplementos Alimentares, intitulado “Guia de Prescrição pelos Nutricionistas e Dispensação pelos Farmacêuticos de Suplementos Alimentares e Fitoterápicos”, publicado em 2023, cuja descrição se encontra na seção 7.

### 4.3 ATIVIDADES DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO ENSINO E PESQUISA

As ações extensionistas fizeram parte desde o início de minha carreira na UFPR. Nos primeiros meses de atuação na instituição, iniciei a coordenação do Projeto de Extensão “Farmacêutico de Alimentos”, cujo objetivo residiu em desenvolver ações para promoção da atuação farmacêutica relacionada aos alimentos.

Ainda nos meses iniciais de atuação, aproveitando os conhecimentos prévios a UFPR, ofertei o Curso “Introdução a Gestão de Farmácias”, dedicado a discutir a abertura e administração de estabelecimentos farmacêuticos, pautado em minha experiência na coordenação da farmácia escola da universidade anterior. Foi uma experiência bastante exitosa dado o interesse dos alunos e por complementar a formação estudantil, visto que conteúdos de empreendedorismo aplicados ao tema não eram desenvolvidos no curso.

#### 4.3.1 Farmácia e alimentos

A interrelação entre ensino, pesquisa e extensão foi constante no desenvolvimento de minhas atividades docentes. Projetos de pesquisa e extensão foram planejados entremeando conhecimentos e saberes, de forma a envolver a graduação e a retroalimentando pelas exigências e habilidades requeridas pelo mercado de trabalho.

No contexto, da atuação farmacêutica relacionada a alimentos para saúde, desenvolvi e coordenei os projetos de extensão:

- Farmacêutico de Alimentos;
- Farmácia e alimentos;
- Alimentos para fins especiais dispensados em farmácias.

O Projeto de pesquisa “Atuação farmacêutica e das farmácias de dispensação como referenciais de orientação sobre alimentação saudável e alimentos para fins especiais” e os projetos de extensão na área de farmácia e alimentos foram



desenvolvidos de maneira complementar. Enquanto o projeto de pesquisa avaliou por meio de uma dissertação de mestrado o saber farmacêutico e as expectativas dos consumidores em relação aos alimentos para saúde, os projetos com a temática alimentos e farmácia tinham como objetivo divulgar informações confiáveis sobre alimentação para farmacêuticos e sociedade em geral.

Essa atividade proporcionou desdobramentos interessantes envolvendo professores da Rede Estadual de Ensino que atuaram como multiplicadores. Esta parceria resultou no desenvolvimento de projetos para Programa de Desenvolvimento Educacional – PDE e resultaram em qualificação para professores do Estado do Paraná, por meio do desenvolvimento de 4 monografias na área, além de cursos específicos sobre alimentos, com 24 horas de duração e destinados a docentes de química e biologia, palestras para professores em geral e um capítulo de livro intitulado “Alimentos e Alimentação Saudável como Ferramenta Facilitadora do Ensino de Química Orgânica”, publicado junto ao livro digital “Os Desafios da Escola Pública Paranaense na Perspectiva do Professor PDE.

Além das atividades de capacitação para professores, as atividades extensão e pesquisa foram desenvolvidas em parceria com o Conselho Regional de Farmácia do Paraná, resultando em capacitações na forma de cursos de atualização realizados em 6 cidades do Paraná, capacitando centenas de farmacêuticos quanto a prescrição e dispensação de alimentos para fins especiais e suplementos alimentares. Os contatos e desdobramentos destas atividades resultaram em entrevistas e palestras ofertadas a sociedade, descritos em detalhes adiante (seção 8).

Em razão das atividades de docência em capacitação na área fui convidado a participar do grupo de trabalho em Suplementos Alimentares do Conselho Federal de Farmácia, onde dentre várias atividades elaboramos as resoluções profissionais que regulamentam a atuação farmacêutica na produção, dispensação e prescrição de suplementos alimentares (seção 7).

Por outro lado, as ações descritas oportunizaram uma ampla retroalimentação para o ensino farmacêutico na UFPR. Assim, diante na renovação curricular, conhecer as demandas sociais e os anseios farmacêuticos, confrontando-os às deficiências observados nos conteúdos sobre alimentos desenvolvidos em nosso curso de graduação, constituiu uma ferramenta norteadora da atualização e adequação do

projeto político pedagógico do curso, sobretudo, em relação às disciplinas de alimentos e suplementos alimentares (MB108) e desenvolvimento de produtos alimentícios (MB126).

#### 4.3.2 Projetos relacionado a farinha de uva

A farinha de uva tem sido tema de abordagem envolvendo os três eixos da performance universitária: ensino, pesquisa e extensão. Nos últimos anos, o Projeto extensionista “Escola de farmácia: apoio ao desenvolvimento de produtos à base de farinha de uva” tem se dedicado a elaborar alimentos utilizando farinha de uva, sendo desenvolvido e coordenado por mim nas instalações do Departamento de Farmácia, em colaboração com uma vinícola e uma associação de produtores de vinho de Mandirituba.

O projeto teve por objetivo apoiar produtores de vinho, desenvolvendo produtos à base de farinha de uva e agregando valor ao resíduo da produção de vinho, um produto descartado pelos vitivinicultores, porém, fonte de fibras e antioxidantes. Assim, alunos de farmácia estabelecendo uma conexão entre os diversos saberes desenvolvidos do curso produziram alimentos utilizando esse subproduto de desejável valor nutricional.

No campo da pesquisa, o potencial antioxidante da farinha de uva foi avaliado por meio de uma dissertação intitulada “Farinha do Resíduo de Uva como Antioxidante e Fonte de Fibra em Produtos Cárneos” de autoria da aluna Larissa Christine Tuffi. Os resultados foram publicados no *British Food* em artigo intitulado “*Grape residue flour as an antioxidant and fiber source in beef meatballs*”, publicado em 2021 no *British Food Journal*.

Uma vez determinada a composição e capacidade antioxidante de uva, no campo da extensão a farinha de uva foi utilizada em produtos alimentícios, exercendo uma ação de desenvolvimento. Diversas rodadas de degustação dos produtos foram realizadas em presença de membros da comunidade parceira e dos alunos de graduação em farmácia.

Por fim, no campo do ensino as experiências acima serviram para fomentar a disciplina MB126 (desenvolvimento de produtos alimentícios). A disciplina apresentou caráter extensionista e foi adequada a cumprir as exigências para creditação da extensão na graduação. Durante o desenvolvimento, os alunos conectaram conhecimentos de química, biologia, alimentos, rotulagem nutricional e análise sensorial, exercendo a interdisciplinaridade e aplicando-a criação de produtos alimentícios, fortalecendo a formação acadêmica e oportunizando ações de transformação social. Assim, enquanto estabeleciam conexão entre os saberes universitários e da comunidade alvo, foram motivados a elaborar os produtos alimentícios a base da farinha de uva, desenvolvendo os princípios preconizados para a extensão.

#### 4.3.3 Colaboração em outros projetos de extensão

Participei ainda como colaborador em diversos outros projetos de extensão, a saber:

- Orientação e aplicação de produtos cosméticos e de higiene pessoal para pacientes idosos em asilos de Curitiba;
- Atenção à saúde da população: Integração ensino-comunidade na Unidade Escola-Promoção de Saúde;
- Farmaeduca;
- Farmacêuticos do Futuro;
- Farmácia Amiga.

Minha atuação na extensão também alcança a coordenação de eventos como a participação do Curso de Farmácia na Feira de Profissões, a Jornada de Farmácia da UFPR, além de cursos e eventos de extensão, como campanhas e oficinas. Outras ações extensionistas de destaque se referem a atuação com ministrante de cursos e palestras, descritos na seção 8 desse memorial.

## **5 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE AVALIAÇÃO**

A experiência docente, seja ela construída pela didática, por conteúdos, vivências profissionais ou administrativas, é uma habilidade requerida para participação em bancas, sejam elas direcionadas a avaliação de trabalhos de conclusão de curso ou bancas julgadoras.

Ao longo dos anos de docência tive a oportunidade de atuar, até o momento da redação deste memorial, em 55 bancas de avaliação de trabalhos de conclusão em diferentes instituições e níveis de formação, sendo 18 trabalhos de conclusão de curso de graduação, 15 monografias de especialização, 17 dissertações de mestrado e 5 teses de doutorado.

Por outro lado, a apreciação docente por meio de bancas também se faz necessária para a seleção de pessoal destinado a ingressar no ensino superior, seja para atuação profissional ou como discente. Neste contexto, participei de 21 bancas de comissões julgadoras, destas 6 destinadas a realização de Concursos Públicos e 14 bancas compondo testes seletivos.

Participei ainda de bancas avaliadoras de qualificação de doutorado, comissões avaliadoras junto aos programas de extensão e iniciação científica, além de avaliação de projetos para admissão de alunos junto ao Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da UFPR.

## **6 GESTÃO ACADÊMICA**

### **6.1 CHEFIA DO DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA**

Após dois anos de UFPR, ainda em estágio probatório, conhecer a universidade era preciso. A grande estrutura organizacional parecia de difícil compreensão e se tornava necessário reconhecer os processos para além do laboratório e salas de aulas, bem como contribuir motivado por minhas experiências prévias. Durante quatro anos (2010 a 2014), e por meio de 2 eleições, atuei como Chefe do Departamento de Farmácia.

A experiência foi intensa e desafiadora. Dentre as atribuições da chefia cabia zelar pelo espaço físico, sua conservação e adequação, encargos docentes, divisão de recursos, provisão de vagas para docentes, ações que por si são difíceis, porém, tornam-se ainda mais complexas em uma instituição pública e centenária.

Dentre os inúmeros desafios no cumprimento da chefia, cabe um parágrafo a parte para descrever o incêndio que atingiu o bloco de laboratório do Departamento de Farmácia. O acidente teve início no laboratório de farmacognosia, porém, alcançou outras estruturas. Para agravar a situação, a água utilizada para controle das chamas e também resultante do rompimento dos canos, inundou o bloco de laboratórios carregando consigo contaminantes químicos tóxicos e de odor nauseante. A situação apresentada foi amplamente divulgada na mídia, inclusive com chamadas televisivas ao vivo. Após semanas sem aulas, limpezas, descartes, centenas de reuniões e meses de licitações e reformas, a vida acadêmica voltou ao normal. Os jovens servidores nem conhecem o corrido, mas foram dias de aflição, situações que um farmacêutico, docente da área de alimentos não imaginou enfrentar.

A chefia do departamento foi uma experiência desafiadora em diversos momentos, porém enfrentada de livre e espontânea vontade, logo, exigindo que a única opção fosse seguir o proposto. Passado um tempo após o período de chefia, sanadas algumas mágoas, lembro com orgulho do trabalho feito e da coragem de assumir tal função com precoce tempo de UFPR. Apreendi muito sobre os processos, pude conhecer melhor os colegas, o Setor de Saúde e me adaptar às particularidades da UFPR.

## 6.2 COMITÊ SETORIAL DE EXTENSÃO

Impossível escolher um pilar da tríade universitária como preferido, porém, as ações extensionistas me atraíram de forma singular. No ambiente universitário é fácil identificar o pesquisador dedicado ao seu laboratório e de farto currículo, bem como é visível a presença de docentes que depositam energia de forma motivada na graduação, assumindo funções administrativas no campo acadêmico. Porém, parece menos perceptível o docente associado à extensão. Talvez nesse contexto eu me diferencie um pouco, me tornando até certo limite, referência para construção de propostas extensionistas.

Nesse cenário, participei por dois períodos do comitê setorial de extensão, de 2010 a 2014 e de 2019 até os dias atuais. No comitê, avaliamos propostas e relatórios de projetos, cursos e eventos de extensão, uma ação que me permite acompanhar as ações desenvolvidas na universidade, conhecer os trâmites, legislações e apoiar os colegas que iniciam na extensão universitária, uma demanda que evoluiu nos últimos anos devido a curricularização da extensão.

As ações de curricularização e creditação da extensão exigiram a criação de um comitê para assessorar a coordenação do curso, assim, desde 2020 participo também como membro do Comitê de Extensão do Curso de Farmácia.

### 6.3 TUTOR DO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL – PET

O PET é um programa do Ministério da Educação desenvolvido por grupos de estudantes, com tutoria de um docente, organizados a partir de formações em nível de graduação nas Instituições de Ensino Superior do País orientados pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e da educação tutorial.

O PET Farmácia UFPR possui 32 anos de existência e atualmente conta com 12 bolsistas e 6 integrantes voluntários. As ações desenvolvidas são amplas e envolvem a organização de eventos, cursos, visitas, ações de capacitação, pesquisas, acolhimento de calouros e divulgação da universidade. A organização do grupo constitui um ambiente de desenvolvimento pessoal e profissional, visto que possui a diversidade como parâmetro fundamental e a vivência organizacional como pré-requisito para manutenção do programa e da vida profissional futura.

Atuo como tutor do PET Farmácia desde agosto de 2022. Ingressei na expectativa de conviver com o trabalho universitário desenvolvido na forma coletiva e me satisfiz com os desafios e demandas observadas até o momento. O PET possui o diferencial de ser uma ação onde o professor é o tutor e não o coordenador das ações como na orientação convencional. Ademais, as ações desenvolvidas pelo PET extrapolam o conteúdo acadêmico alcançando a reflexão sobre a sociedade e sua transformação, ultrapassando o saber o acadêmico e tecnicista da universidade.

## 6.4 OUTRAS FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS

Durante esses 16 anos de atuação junto ao curso de farmácia participei de diversas instâncias de assessoria à coordenação da graduação. Participei por diversas gestões como membro efetivo ou suplente do colegiado do curso, membro do núcleo docente estruturante, membro de comissão orientadora de estágios, comissões para eleição de coordenador de curso ou chefia de departamento, construção de regimentos institucionais, coordenador e colaborador da jornada acadêmica, entre outras funções

## 7 ATUAÇÃO PROFISSIONAL RELEVANTE

A atuação como profissional farmacêutico na área de alimentos me permitiu participar do Grupo de Trabalho em Suplementos Alimentares do Conselho Federal de Farmácia. Dentre as ações desse grupo encontram-se a assessoria em ações relativas aos alimentos, como a elaboração das resoluções que determinam as atribuições profissionais relacionadas à produção, dispensação e prescrição de suplementos alimentares. Assim, atuei junto a elaboração das seguintes resoluções:

- BRASIL, Conselho Federal de Farmácia. Resolução CFF nº 661, de 25 de outubro de 2018. Dispõe sobre o cuidado farmacêutico relacionado a suplementos alimentares e demais categorias de alimentos na farmácia comunitária, consultório farmacêutico e estabelecimentos comerciais de alimentos e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 31 out. Seção 1, p. 122-123, 2018.

- BRASIL, Conselho Federal de Farmácia. Resolução Conselho Federal de Farmácia Nº 736 de 30 de setembro de 2022. Dispõe sobre as atribuições e responsabilidade técnica do farmacêutico na indústria de suplementos alimentares e demais categorias de alimentos, de uso humano, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 07 out. Seção 1, p. 72., 2022.

Dentre as ações de capacitação e orientação se destaca a elaboração de um livro, em formato de guia, destinado a facilitar a compreensão profissional sobre os suplementos alimentares e fitoterápicos, exercendo a multidisciplinaridade entre profissionais farmacêuticos e nutricionistas:

- GOMES, A. F. R.; CUNHA, M. M.; CAMARGO, S.; PASSERO, V.; ROCHA GARCIA, C. E.; BOMFIM, J. H.; DEJUSTE, P. **Guia de Prescrição pelos Nutricionistas e Dispensação pelos Farmacêuticos de Suplementos Alimentares e Fitoterápicos**. 1. ed. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2023. v. 1. 86p .

## 8 PRODUÇÃO TÉCNICA E CIENTÍFICA

Trabalhar com alimentos em ambiente cujo escopo principal é o medicamento, constitui um grande desafio. Por outro lado, os alimentos são fundamento básico da promoção da saúde e atraem a atenção da população ávida por conhecê-los. Assim, paralelo a produção científica comum ao meio acadêmico, pautada nos artigos, congressos e capítulos de livros, considero que minha carreira apresenta um destaque destinado às ações de divulgação e popularização da ciência. Realizei mais de 100 ações externas a UFPR, onde participei de 55 eventos, ministrei palestras (31) e cursos (29), participei ainda de 24 entrevistas, dentre reportagens televisivas, rádios, revistas, jornais e portais de internet. Assim, congressos nacionais, universidades, Anvisa, revistas, jornais e ambientes sociais como escolas, ou mesmo em um bar, por ocasião do *Pint of Science*, foram espaços utilizados para divulgar a ciência de alimentos

Os 5 projetos de pesquisa, 4 projetos de extensão por minha coordenados, ou ainda os 6 projetos de extensão com os quais colaborei resultaram até o momento em 44 artigos científicos, 91 resumos apresentados em congressos, 1 livro e 6 capítulos.

Dentre minhas atividades docentes, sejam elas em atividades de pesquisa, extensão ou trabalhos envolvendo a graduação, fui responsável pela orientação de 87 alunos, sendo 1 doutor, 13 mestres, 19 alunos de IC, 21 alunos de especialização, 7 projetos de TCC e 26 alunos em projetos individuais de outra natureza, como extensão universitária. Atualmente, oriento 1 doutoranda, 3 mestrandos e 2 alunos de graduação em trabalhos de conclusão de curso.

Participei também de comissões avaliadoras de defesas de trabalho de conclusão, sendo 5 bancas de teses de doutorados, 17 de dissertações de mestrado, 15 relativas a monografias de especialização e 18 trabalhos de conclusão de curso.



Quanto à participação em comissões julgadoras, participei em 6 bancas destinadas a concursos públicos e 14 para testes seletivos, além de outras avaliações institucionais, conforma apresentado anteriormente na seção 5.

## **9 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A redação do memorial descritivo de minha carreira universitária se mostrou uma oportunidade de relembrar, organizar uma ordem cronológica e refletir sobre as atividades desenvolvidas. Quão feliz é poder olhar para uma jornada de quase duas décadas e relembrar tantas experiências positivas, docentes que inspiraram, alunos que bem convivi e espero ter contribuído, congressos, materiais elaborados, orientações concluídas, ansiedades a cada nova palestra ou entrevista, aulas divertidas, risadas fartas e poucas frustrações.

Certamente poderia ter feito escolhas profissionais diferentes, se melhores ou piores, jamais saberei, só se conhece a alegria e as frustrações do caminho percorrido, o resto só se imagina. Podendo escolher, novamente optaria ser farmacêutico, me dedicaria ao ensino superior e escolheria outra vez a UFPR como minha casa profissional.

Aos 25 anos eu lecionava para alunos de 20 anos que armazenavam seus textos em disquetes. Aos 47 anos leciono para alunos de 20 anos que usam drives, nuvens e se inspiram em influencers desprovidos de ensino superior. Aos 65 anos, se tudo correr bem, estarei lecionando para alunos com os mesmos 20 anos, cujo meios de interação digital e aprendizado, não podemos prever. Acredito que esse será o desafio, cabe a mim e aos demais docentes nos adaptarmos da melhor maneira ao futuro que pouco se importará se seremos professores adjuntos, associados, titulares.

Embora essa defesa seja dirigida a progressão para o último nível da carreira docente no ensino universitário federal, ainda não cumpri metade de minha jornada temporal como docente. Dessa forma, a defesa de memorial em meados da carreira torna-se um privilégio, oportunizando tempo de rememorar e se motivar pelo caminho percorrido e momento de reflexão para que as próximas décadas sejam produtivas, motivadoras e pautadas no “servir”, realmente digno do “servidor” público.

**10 ANEXO (CURRÍCULO *LATTES*)**

Currículo disponível em <http://lattes.cnpq.br/1215078406163947>

## Carlos Eduardo Rocha Garcia

Curriculum Vitae

---

### Formação acadêmica/titulação

- 2003 - 2007**      Doutorado em Ciência de Alimentos.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Brasil  
Título: Uso de Carragena no Processamento do Charque, Ano de obtenção: 2007  
Orientador: Massami Shimokomaki
- 2000 - 2002**      Mestrado em Ciência de Alimentos.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Brasil  
Título: Processamento e Parâmetros de Qualidade da Carne Salgada de Galinhas Poedeiras, Ano de obtenção: 2002  
Orientador: Massami Shimokomaki  
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- 1996 - 1999**      Graduação em Farmácia.  
Universidade Estadual de Londrina, UEL, Brasil  
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

---

### Formação complementar

- 2020 - 2020**      Técnicas de Expressão Oral que Transformam. . (Carga horária: 2h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2020 - 2020**      Curso de curta duração em Práticas Docentes com Recursos Tecnológicos. (Carga horária: 45h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2020 - 2020**      Curso de curta duração em Educação Híbrida. (Carga horária: 45h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2014 - 2014**      Curso de curta duração em I Jorn. de Formação de Professores Ensino Superior. (Carga horária: 10h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2014 - 2014**      Curso de curta duração em 1o. Encontro Paranaense de Indicação Geográfica. (Carga horária: 6h).  
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná, SEBRAE/PR, Curitiba, Brasil
- 2008 - 2008**      Extensão universitária em Estatística Básica. (Carga horária: 24h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
- 2008 - 2008**      Curso de curta duração em Tratamento de Dados em Pesquisa Aplicada. (Carga horária: 16h).  
Centro Universitário Filadélfia, UNIFIL, Brasil
-

## Atuação profissional

### 1. Universidade Federal do Paraná - UFPR

---

#### Vínculo institucional

**2008 - Atual** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Associado IV , Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva

---

#### Atividades

- 08/2023 - Atual** Estágio, Curso de Farmácia  
*Estágio:*  
*Estágio Profissionalizante II - Indústria*
- 08/2023 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Monografia FAR004*
- 05/2023 - 02/2024** Conselhos, Comissões e Consultoria, Reitoria, Pró-Reitoria de Graduação  
*Especificação:*  
*Membro do Comitê Local de Acompanhamento e Avaliação do Programa de Educação Tutorial - PET*
- 08/2022 - Atual** Outra atividade técnico-científica, Curso de Farmácia  
*Especificação:*  
*Tutor Programa de Educação Tutorial PET Farmácia*
- 06/2022 - Atual** Estágio, Curso de Farmácia  
*Estágio:*  
*Estágio Profissionalizante I - MB112*
- 06/2022 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Desenvolvimento de Produtos Alimentícios - MB126*
- 06/2022 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Vivências do Farmacêutico na Indústria - MB116*
- 04/2022 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Curso de Farmácia  
*Especificação:*  
*Membro Comissão de Implantação de Atividades de Extensão do Curso de Farmácia*
- 02/2022 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Alimentos e Suplementos Alimentares MB108*
- 07/2021 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Estágio Vivência Profissional*
- 03/2021 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Comitê Setorial de Extensão em Saúde  
*Especificação:*  
*Membro*
- 03/2021 - 03/2022** Conselhos, Comissões e Consultoria, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Membro Comissão para Elaboração do Regimento do Departamento*

- 03/2018 - 05/2022** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Funcionais*
- 03/2015 - 09/2015** Direção e Administração, Curso de Especialização em Gestão da Assistência Farmacêutica  
*Cargos ocupados:*  
*Coordenador do Polo Curitiba*
- 08/2013 - Atual** Pós-graduação, Ciências Farmacêuticas  
*Disciplinas ministradas:*  
*Bioquímica de Alimentos*
- 12/2010 - 12/2014** Conselhos, Comissões e Consultoria, Comitê Setorial de Extensão em Saúde  
*Especificação:*  
*Membro*
- 12/2010 - 12/2014** Direção e Administração, Departamento de Farmácia  
*Cargos ocupados:*  
*Chefe de Departamento*
- 11/2009 - Atual** Pós-graduação, Programa Pós Graduação em Tecnologia de Alimentos  
*Disciplinas ministradas:*  
*Tecnologia de Carnes e Derivados*
- 07/2009 - 03/2013** Extensão Universitária, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Farmacêutico de Alimentos - Atualização em Alimentos para Farmacêuticos Atuantes em Dispensação*
- 03/2009 - 04/2020** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Processamento e Conservação de Alimentos*
- 01/2009 - 12/2010** Conselhos, Comissões e Consultoria, Comitê Setorial de Extensão em Saúde  
*Especificação:*  
*Membro Representante do Departamento de Farmácia*
- 07/2008 - 12/2010** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Ciência de Alimentos*
- 07/2008 - Atual** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Processamento e Conservação de Alimentos*
- 05/2008 - Atual** Pesquisa e Desenvolvimento, Departamento de Farmácia  
*Linhas de pesquisa:*  
*Qualidade de Vida e Alimentação , Ciência e Tecnologia de Carnes*

## 2. Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR

---

### Vínculo institucional

**2007 - 2008** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Classe E , Carga horária: 40, Regime: Integral

---

---

### Atividades

- 03/2008 - 05/2008** Conselhos, Comissões e Consultoria, Campus Toledo  
*Especificação:*  
*Membro da Comissão Permanente de Avaliação de Cursos do Campus Toledo*
- 02/2008 - 05/2008** Conselhos, Comissões e Consultoria, Campus Toledo  
*Especificação:*  
*Membro da Comissão para Criação do Curso de Tecnologia em Gastronomia*
- 11/2007 - 12/2007** Conselhos, Comissões e Consultoria, Campus Toledo  
*Especificação:*  
*Membro da Comissão de Criação de Curso na Área de Biotecnologia*
- 10/2007 - 11/2007** Conselhos, Comissões e Consultoria, Campus Toledo  
*Especificação:*  
*Presidente da Comissão Para Elaboração de Curso de Especialização na Área de Alimentos*
- 08/2007 - 05/2008** Graduação, Processos Químicos  
*Disciplinas ministradas:*  
*Bromatologia*
- 03/2007 - 05/2008** Conselhos, Comissões e Consultoria, Campus Toledo  
*Especificação:*  
*Membro da Comissão Para Reestruturação do Curso de Tecnologia em Processos Químicos*
- 02/2007 - 05/2008** Ensino fundamental  
*Especificação:*  
*Matérias-primas alimentícias*

### 3. Centro Universitário Filadélfia - UNIFIL

---

#### Vínculo institucional

- 2002 - 2008** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professor Adjunto , Carga horária: 40, Regime: Integral
- 

#### Atividades

- 02/2005 - 05/2008** Conselhos, Comissões e Consultoria, Comissão de biossegurança  
*Especificação:*  
*Membro da comissão de biossegurança*
- 02/2005 - 01/2007** Direção e Administração, Curso de Farmácia  
*Cargos ocupados:*  
*Coordenador dos laboratórios de farmácia*
- 02/2004 - 05/2008** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Bromatologia , Estágio Supervisionado , Tecnologia de Alimentos*
- 03/2003 - 06/2005** Direção e Administração, Curso Especialização Higiene e Ciência de Alimentos  
*Cargos ocupados:*  
*Coordenador do curso de especialização*

**03/2003 - 04/2008** Especialização*Especificação:**Coordenação do Curso de Especialização em Higiene e Ciência de Alimentos***02/2003 - 02/2005** Graduação, Nutrição*Disciplinas ministradas:**Bromatologia , Tecnologia de alimentos***02/2003 - 05/2008** Especialização*Especificação:**Ciência e tecnologia de carnes e derivados , Conservação de alimentos , Higiene e ciência de alimentos , Química e propriedades funcionais dos lipídios***03/2002 - 02/2005** Graduação, Nutrição*Disciplinas ministradas:**Química orgânica***03/2002 - 05/2008** Graduação, Farmácia*Disciplinas ministradas:**Química orgânica***4. Universidade Estadual de Londrina - UEL****Vínculo institucional****2000 - 2007** Vínculo: livre , Enquadramento funcional: Aluno pós-graduação, Regime: Parcial**1999 - 2000** Vínculo: Graduação , Enquadramento funcional: Aluno de Graduação -IC , Carga horária: 20, Regime: Parcial

Outras informações:

Iniciação Científica - Projeto Modernização de Tecnologia da produção de Charque - Orientação Professor Massami Shimokomaki

**1997 - 1997** Vínculo: Livre , Enquadramento funcional: Aluno de Graduação , Carga horária: 20, Regime: Parcial

Outras informações:

Projeto "Padronização de Ensaio Imunoenzimático - Elisa para Detecção de Salmonella enteritidis em Alimentos - Orientação Profª Elisa Yoko Hirooka

**1997 - 1999** Vínculo: Livre , Enquadramento funcional: Aluno de Graduação - IC , Carga horária: 20, Regime: Parcial

Outras informações:

Iniciação Científica - Projeto Função do Nitrito de Sódio na Inibição da Oxidação Lipídica - Orientação Professor Massami Shimokomaki

**5. Conselho Federal de Farmácia - CFF****Vínculo institucional****2017 - Atual** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Grupo de Trabalho de Suplementos Alimentares , Carga horária: 2, Regime: Parcial**Linhas de pesquisa**

1. Ciência e Tecnologia de Carnes

## 2. Qualidade de Vida e Alimentação

### Projetos

Projetos de pesquisa

#### **2021 - Atual** Evidências em Saúde Relacionadas aos Suplementos Alimentares

Descrição: Na última década o consumo de alimentos dietéticos apresentou uma crescente evolução em todo o mundo. No Brasil, em 2018, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou uma série de legislações com objetivo de regulamentar e promover o uso racional dos suplementos alimentares. Substâncias permitidas, concentrações limites e alegações de saúde passaram a ser descritas para evitar que o consumidor seja exposto a ingestas tóxicas e consumo alheio às evidências de saúde. No entanto, as resoluções requerem continua atualização para assegurar um consumo pautado em pesquisas atualizadas e assim fomentar a inclusão ou exclusão de substâncias capazes de otimizar aspectos fisiológicos, físicos e psíquicos dos consumidores, e, ainda, viabilizar o uso de substâncias oriundas da biodiversidade brasileira como suplementos alimentares. Este projeto tem como objetivo avaliar evidências de saúde relacionadas a substâncias utilizadas como suplementos alimentares, ou que possam ser utilizadas para esta finalidade no Brasil.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (5);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Patricia Maria Tsukuda; Marcela Santos Ferreira; Kelli Daiane Camargo Rocha; Juliana Oliveira de Lima; Wesley Mauricio de Souza; Helena Hiemisch Lobo Borba; Dione Maria José Ruthes

Número de orientações: 2

#### **2014 - Atual** Soluções Salinas de Hidrocoloides para Melhoria da Qualidade de Produtos Carneos Esterilizados

Descrição: O projeto visa a melhoria da qualidade de produtos cárneos esterilizados por meio da viabilização do uso de hidrocoloides e controle de processos oxidativos. O projeto encontra-se em fase de desenvolvimento e envolve pós-graduandos e alunos de iniciação científica desenvolvendo metodologias de esterilização e de análise de oxidação proteica

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Vinícius José Bolognesi; Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho; Daniela Florencio Maluf

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

#### **2012 - Atual** Uso de carotenóides extraídos do urucum (*Bixa orellana* L.) como substituintes do nitrito de sódio em produtos cárneos salgados

Descrição: O charque é um produto cárneo tipicamente brasileiro obtido por meio da desidratação promovida pela salga e exposição das peças cárneas ao sol. Inovações implementadas ao seu processo deram origem ao jerked beef, um sucedâneo que apresenta como diferenciais a embalagem a vácuo e o uso de nitrito de sódio. A aplicação de sais de cura neste produto confere uma coloração vermelha apreciável e característica dos produtos cárneos curados. No entanto, o nitrito reage com aminas primárias e secundárias formando nitrosaminas, compostos de reconhecida ação mutagênica e cancerígena. Atualmente, o projeto envolve um aluno de mestrado cuja dissertação explora as aplicações antioxidantes desses carotenóides em animais de produção de carne.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (4);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Patrícia Teixeira Padilha da Silva Penteado; Vinícius José Bolognesi; Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho; Fabio Seigi Murakami; Obdúlio Gomes Miguel; Josiane de Fátima Gaspari Dias; Sandra Mara Woranovicz Barreira; Ricardo Wagner



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

**2010 - Atual** Atuação farmacêutica e das farmácias de dispensação como referenciais de orientação sobre alimentação saudável e alimentos para fins especiais

Descrição: O projeto tem como objetivo avaliar a atuação de farmacêuticos e farmácias de dispensação como referenciais para orientação sobre alimentação saudável e dispensação de alimentos para fins especiais. O projeto encontra-se em fase de desenvolvimento e envolve alunos de pós-graduação no desenvolvimento de dissertação de mestrado com objetivo de diagnosticar a atuação farmacêutica no segmento.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (4);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Patrícia Teixeira Padilha da Silva Penteado; Vinícius José Bolognesi; Débora Brand; Paulo Roberto do R. M. Carvalho; Daniela Florencio Maluf; Fernanda Alcantara

Número de produções C,T & A: 6.

**2008 - Atual** Uso de hidrocoloides na melhoria do rendimento, maciez e cor de produtos cárneos

Descrição: Os hidrocoloides em razão de sua capacidade de retenção de água têm sido estudados e utilizados na indústria com o objetivo de melhorar as características sensoriais dos produtos cárneos, principalmente em alimentos com reduzido teor de gordura, e promover maior rendimento dos processos. A eficiência de cada hidrocoloide sofre influência das condições de processamento, como concentração salina, tipo de fibra muscular, calor, tempo de contato e técnicas de introdução na matéria-prima. As interações bioquímicas entre os hidrocoloides e a matriz cárnea, a influência do sal sobre esta associação e a adequada indicação do aditivo para cada condição de processamento e produto cárneo ainda requerem maiores estudos para sua compreensão. Este projeto tem como objetivo investigar a influência do cloreto de sódio sobre as interações entre os hidrocoloides e proteínas cárneas e identificar os aditivos e concentrações salinas que proporcionam maior rendimento em produtos cárneos bovinos e à base de frango.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (4);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Massami Shimokomaki; Fabio Yamashita; Janesca Alban Roman; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Vinícius José Bolognesi; Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho; Fabio Seigi Murakami; Sandra Mara Woranovicz Barreira

Número de produções C,T & A: 4/ Número de orientações: 3;

Projeto de extensão

**2022 - Atual** Orientação e aplicação de produtos cosméticos e de higiene pessoal para pacientes idosos em asilos de Curitiba

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Débora Brand; Daniela Florencio Maluf (Responsável)

**2022 - Atual** Farmaeduca: Doses de conhecimento

Descrição: O projeto de caráter humanitário e social denominado Atenção à saúde da população: integração ensino-comunidade na Unidade Escola-Promoção de Saúde, visa a educação na promoção da saúde atendendo de duas formas os anseios da comunidade universitária da UFPR. De um lado, os servidores (técnico-administrativos, técnicos de laboratório) e comunidade externa à UFPR assistirão a um ciclo de palestras de cunho educativo e sanitário ministradas por professores dos cursos da área da Saúde, Biológicas e Humanas da Instituição e pelos alunos dos cursos de graduação da área da saúde promovendo o autocuidado e promoção da saúde. Por outro lado, os ganhos acadêmicos na inserção e imersão destes alunos no desenvolvimento de competências (conhecimentos, habilidades, atitudes) para um trabalho de alta qualidade profissional.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Débora Brand; Sandra Mara Woranovicz Barreira (Responsável); Denise Maria Woranovicz Carvalho

**2022 - Atual** Farmacêutico do Futuro

Descrição: O projeto Farmacêutico do futuro tem como objetivo o desenvolvimento de ações para o acolhimento de calouros, integração de estudantes, bem como a realização de atividades que visam o fortalecimento e a divulgação do curso de Farmácia da UFPR.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Débora Brand (Responsável); Sandra Mara Woranovicz Barreira

**2019 - Atual** Escola de farmácia: apoio ao desenvolvimento de produtos à base de farinha de uva

Descrição: A produção de uvas no Brasil resulta em aproximadamente 1,5 milhões de toneladas da fruta anuais. Metade da produção é destinada à fabricação de vinhos e sucos, processos que originam resíduos geralmente descartados no meio ambiente. Estudos relatam que o resíduo da produção de vinho possui quantidades consideráveis de compostos bioativos e propriedades funcionais, dentre elas, destacam-se a atividade antioxidante, além das concentrações de fibras e óleos essenciais. Visto que o Brasil é um dos países que mais gera resíduos agroindustriais, há uma necessidade de criar projetos com desenvolvimento sustentável para reduzir o descarte industrial de resíduos e minimizar o impacto econômico e ambiental. Além disso, é de responsabilidade social promover o reaproveitamento e valorização de resíduos de alto valor nutricional. Agregar valor ao resíduo da produção de vinho viabilizando o uso da farinha de uva como matéria-prima para o desenvolvimento de alimentos funcionais, promovendo a troca de saberes e o desenvolvimento econômico de produtores de vinho da região de Curitiba e a complementação da formação acadêmica de alunos do Curso de Farmácia, além de propiciar campo de pesquisa para alunos do Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Paraná.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

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

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Patricia Maria Tsukuda; Marcia Beux; Denise Maria Woranovicz Carvalho; Luisa Freitas de Medeiros; Rossana Calegari dos Santos; Carolina Rempel Mendes Francisco; Carla Galvão Spinillo

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

**2017 - 2023** Atenção à saúde da População: Integração ensino-comunidade na Unidade Escola-Promoção de Saúde

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (6);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Sandra Mara Barreira (Responsável); Denise Maria Woranovicz Carvalho

**2016 - 2021** Alimentos para Fins especiais Dispensados em Farmácias

Descrição: A alimentação é um fator que influencia de maneira ímpar a saúde da população, pois, está associada tanto a transtornos que alcançam o status de epidemia, como obesidade e as doenças cardiovasculares, bem como à prevenção e auxílio no processo de cura e bem-estar, papel desempenhado pelos alimentos funcionais ou com indicações especiais. A atuação farmacêutica no segmento de alimentos está prevista na legislação e contemplada nos currículos dos cursos de farmácia desde 1969, sendo ainda revista e ampliada pela concepção generalista dos cursos de farmácia desde o ano de 2002. As farmácias de dispensação estão inseridas na comunidade, seja ela qual for suas características sociais, sendo geralmente o mais acessível e primeiro serviço de saúde a ser procurado pela população. Deste modo, considerando a importância dos alimentos para a saúde da população, o farmacêutico deve estar qualificado a prestar orientações sobre alimentação saudável, informar sobre o uso adequado de alimentos para fins especiais e indicar profissionais e serviços especializados para o acompanhamento qualificado dos usuários que necessitem de cuidados nutricionais específicos. Este projeto tem como objetivo promover ações de capacitação para farmacêuticos que atuam no segmento de dispensação destinadas a promover a atualização de informações adequadas sobre alimentação saudável.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado profissionalizante (1);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Daniela Florêncio Maluf; GIANE BIENTINEZ SPRADA; Marcia Regina Message Gomes dias; Cíbele Pereira Kopruszynski; Grace Kelly Jayme Maia; Elizangela Vieira Antonio; Monica Regina Sanglard Gessi Filla; Claudia de Fatima Fernandes

**2015 - 2016** Desenvolvimento de Produtos à Partir de Resíduos de Produtos da Uva

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Grace Maria Ferreira de Castro Wille (Responsável); Débora Brand; Giovana Chipon Strapasson ; Tania Maria Bordin Bonfim

**2013 - 2015** Farmácia e Alimentos

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (4);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ;

**2009 - 2011** Farmácia Amiga - atenção farmacêutica na farmácia escola da UFPR

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (8);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Camila Klocker Costa (Responsável); Josiane de Fátima Dias Gaspari

**2009 - 2013** Farmacêutico de Alimentos

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (11);

Integrantes: Carlos Eduardo Rocha Garcia (Responsável); ; Grace Maria Ferreira de Castro Wille; Amanda Borba Sombrio; Rubens Munhoz Filho; Ísis Rosa César; Marcelo José de Souza e Silva; Camila Klocker Costa; Vínicius Dal' Negro Carvalho; Betina Bruel Pimpão; Patricia Maria Tsukuda; Paola Augusta Yaegashi Paludo; Paulo Roberto do R. M. Carvalho; Luna Rezende Machado de Souza; Akila Marins Braz

Número de produções C,T & A: 12/ Número de orientações: 1;.

---

## Revisor de periódico

### 1. Extensão in Foco

---

Vínculo

2023 - Atual

### 2. BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY

---

Vínculo

2021 - Atual

### 3. African Journal of Pharmacy and Pharmacology

---

Vínculo

2015 - Atual

**4. International Journal of Food Science and Technology**

---

Vínculo

2013 - Atual      Regime: Parcial

**5. Semina. Ciências Agrárias (Impresso)**

---

Vínculo

2012 - Atual

**6. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)**

---

Vínculo

2012 - Atual

**7. Ciência Rural (UFSM. Impresso)**

---

Vínculo

2011 - Atual

---

**Áreas de atuação**

1.                   Ciência e Tecnologia de Alimentos
2.                   Ciência de Alimentos
3.                   Tecnologia de Alimentos
4.                   Ciência e Tecnologia de Carnes
5.                   Farmácia
6.                   Assistência farmacêutica

---

**Idiomas**

**Inglês**                   Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Escreve Razoavelmente, Lê Bem

**Espanhol**               Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Escreve Razoavelmente , Lê Bem

---

**Prêmios e títulos**

**2018**                   1o. Lugar - Melhor Trabalho Apresentado no International Congress on Bioactive Compounds (ICBC), Unicamp

## Produção

---

### Produção bibliográfica

#### Artigos completos publicados em periódicos

1. CHWEIH, L.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; TSUKUDA, P. M.; LONGHI, D. A. Assessment of mass variation, lipid oxidation and sensorial acceptance of microwave cooked bovine meat marinated with salt, hydrocolloids, and antioxidants. *Brazilian Journal of Development.* , v.8, p.5 - 41932, 2022.
2. FERREIRA, M. S.; ROCHA, K. D. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Óleo de Prímula Como Suplemento Alimentar. *Brazilian Journal of Development.* , v.8, p.41440 - 41455, 2022.
3. ROCHA, K. D. C.; FERREIRA, M. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** PRODUÇÃO E PRODUTOS À BASE DE COCO (COCOS NUCIFERA L.): UMA REVISÃO / PRODUCTION AND PRODUCTS BASED ON COCONUT (COCOS NUCIFERA L.): A REVIEW. *Brazilian Journal of Development.* , v.8, p.41476 - 41491, 2022.
4. CARVALHO, P. R. R. M.; BOLOGNESI, V. J.; LONGHI, D. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Assessment of the lipid oxidation, color and sensorial acceptance of fresh sausage formulated with potassium bixinate as a substitute for sodium nitrite and carmine. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*, v.58, p.00 - 00, 2021.
5. TUFFI, LARISSA CHRISTINE; LONGHI, DANIEL ANGELO; HERNANDES, JÉSSICA CARVALHO; GREGÓRIO, PAULO CÉZAR; **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO.** Grape residue flour as an antioxidant and fiber source in beef meatballs. *British Food Journal.* , v.ahead-of-print, p.1 - 13, 2021.
6. BOLOGNESI, VINICIUS JOSE; SPIER, MICHELE RIGON; **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO** Brine Solution with Hydrocolloids Used to Enhance the Properties of Sterilized Meat. *FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY.*, v.58, p.173 - 182, 2020.
7. TUFFI, LARISSA CHRISTINE; **GARCIA, CARLOS EDUARDO ROCHA.** Propriedades do resveratrol em pesquisas clínicas e na indústria alimentícia. *Brazilian Journal of Development.*, v.6, p.35067 - 35076, 2020.
8. BOLOGNESI, VINÍCIUS JOSÉ; **GARCIA, CARLOS EDUARDO ROCHA.** Technology and trends on sterilized meat products. *Brazilian Journal of Development.*, v.6, p.35077 - 35093, 2020.
9. GOLIN, S. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; STRAPASSON, G. C.; BARISON, A.; MIGUEL, O. G. ANTIOXIDANT AND EFFECTS OF PROCESSING USING BIXIN POTASSIUM SALT AS A NITRITE REPLACEMENT IN RESTRUCTURED MEAT PRODUCTS. *VISÃO ACADÊMICA (ONLINE).*, v.19, p.4 - 23, 2018.
10. GRACIA, M. A.; BOLOGNESI, V. J.; FREITAS, R. J. S.; FRIZON, C. N. T.; RIBANI, R. H.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Acceptability of Culinary Preparations Based on Different Ground Beef Grades. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology.*, v.10, p.151 - 156, 2016.
11. MARILICE, DE ANDRADE GR AACUTE CIA; RENATO, JO ATILDE O SOSSELA DE FREITAS; CAMILA, AUGUSTO PERUSSELLO; C AACUTE TIA, NARA TOBALDINI FRIZONI; ROSEMARY, HOFFMAN RIBANI; VIN IACUTE CIUS, JOS EACUTE BOLOGNESI; **Carlos, Eduardo Rocha.** Quality indicators of ground beef purchased by bidding in a Brazilian university restaurant. *African Journal of Food Science.*, v.10, p.54 - 60, 2016.
12. FERREIRA, M.; JOSÉ BOLOGNESI, V.; MENESES, A. F.; PAZZINATO, A. C.; RISSETO, M. T.; DUTRA, M. L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Reação de Maillard em Hambúrgueres como Ferramenta Motivadora do Ensino e Promotora da Interdisciplinaridade nas Ciências Farmacêuticas. *Biociências, Biotecnologia e Saúde.*, v.14, p.73 - 80, 2016.
13. CARVALHO, P. R. R. M.; JOSÉ BOLOGNESI, V.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Aplicações e

características do carmim de cochoinilha utilizado em produtos cárneos. Revista Nacional da Carne., v.461, p.16 - 19, 2015.

14. **ROCHA GARCIA, C. E.**; NANTES, K. C.; SECCHI, L. G.; CARVALHO, D. M. W. Introdução às estratégias de marketing para produtos cárneos. Revista Nacional da Carne., v.37, p.27 - 31, 2015.

15. BOLOGNESI, V. J.; CARVALHO, P. R. R. M.; WILLE, G. M. F. C; Masson, M. L.; BARREIRA, S. M. W.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Nitrite, Oxidation and Color During Shelf Life of Jerked Beef. African Journal of Pharmacy and Pharmacology., v.9, p.856 - 860, 2015.

16. JOSÉ BOLOGNESI, V.; SOUZA, L.R.M.; BARREIRA, S. M. W.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Business Presentations, Labeling and Ingredients of Products Sold as Human Food Ration. Visão Acadêmica (Online)., v.15, p.64 - 77, 2014.

17. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; RIBAS, M. T. Características de Produção e Consumo do Presunto Cru. Revista Nacional da Carne., v.37, p.37 - 41, 2014.

18. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J. Cracóvia: O Embutido Carne Paranaense. Revista Nacional da Carne., v.445, p.42 - 44, 2014.

19. **ROCHA GARCIA, C. E.**; WILLE, G. M. F. C; CARVALHO, P. R. R. M.; BOLOGNESI, V. J. Glutamato Monossódico como Realçador de Sabor em Produtos Cárneos. Revista Nacional da Carne., v.453, p.50 - 56, 2014.

20. ROCHA GARCIA, C. E.; BRAND, D.; CARVALHO, P. R. R. M.; JOSÉ BOLOGNESI, V. Problemas que Acompanham a Produção Artesanal de Salames. Revista Nacional da Carne., v.446, p.42 - 46, 2014.

21. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; SHIMOKOMAKI, M. Aplicações Tecnológicas e Alternativas para Redução do Cloreto de Sódio em Produtos Cárneos. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online)., v.31, p.139 - 150, 2013.

22. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; YOUSSEF, E. Y.; PRUDENCIO, S. H.; SHIMOKOMAKI, M. Effect of Carrageenan Addition on Yield and Functional Properties. Brazilian Archives of Biology and Technology (Impresso)., v.56, p.311 - 318, 2013.

23. **ROCHA GARCIA, C. E.**; PALUDO, P. A. Y.; PACHECO, S. D. G.; STRAPASSON, G. C.; COSTA, C. K.; WILLE, G. M. F. C. Fórmulas Infantis Dispensadas em Farmácia. Visão Acadêmica (Online). , v.14, p.22 - 32, 2013.

24. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; PENTEADO, P. T. P. S.; CARVALHO, P. R. R. M. Maltodextrina em Produtos Cárneos. Revista Nacional da Carne., v.439, p.61 - 69, 2013.

25. PACHECO, S. D. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; BARREIRA, S. M. W.; STRAPASSON, G. C.; BEDNARCZUK, V. O.; ZUCHETTO, M.; GOMES, O. M. Teor de Bixina em Duas Variedades de *Bixa orellana* L. Cultivadas no Paraná. Visão Acadêmica (Online)., v.14, p.37 - 48, 2013.

26. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; MIGUEL, O. G.; DIAS, J.F.G; COSTA, C. K. Carotenoides bixina e norbixina extraídos do urucum (*Bixa orellana* L.) como antioxidantes em produtos cárneos. Ciência Rural (UFSM. Impresso)., v.42, p.1510 - 1517, 2012.

27. **ROCHA GARCIA, C. E.**; CASTILHO, M. P.; SHIMOKOMAKI, M. Tecnologia de Obstáculos na Produção de Salame. Nutrição Brasil. , v.11, p.116 - 121, 2012.

28. **ROCHA GARCIA, C. E.**; CARVALHO, P. R. R. M.; BOLOGNESI, V. J.; TSUKUDA, P. M.; BARREIRA, S. M. W. Aplicações e Segurança no Consumo do Glutamato Monossódico como Aditivo Alimentar. Visão Acadêmica (Online). , v.12, p.20 - 25, 2011.

29. ROCHA GARCIA, C. E.; CARVALHO, P. R. R. M.; JOSÉ BOLOGNESI, V.; BARREIRA, S. M. W. Características e segurança do glutamato monossódico como aditivo alimentar: artigo de revisão. Visão

Acadêmica (Online). , v.12, p.53 - 64, 2011.

30. **ROCHA GARCIA, C. E.**; CARVALHO, V. D. N.; CARVALHO, P. R. R. M.; TSUKUDA, P. M.; COSTA, C. K. Caracterização das fibras presentes em alimentos para fins especiais dispensados em farmácias. Visão Acadêmica (Online)., v.12, p.20 - 25, 2011.

31. YOUSSEF, E. Y.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; FIGUEIREDO, B.; SHIMOKOMAKI, M. Níveis residuais de sais de cura e seu efeito antioxidante em Jerked Beef. Semina. Ciências Agrárias (Impresso)., v.32, p.645 - 650, 2011.

32. **ROCHA GARCIA, C. E.**; MIGUEL, O. G.; COSTA, C. K.; BOLOGNESI, V. J. Bixina e Norbixina: os pigmentos do urucum (*Bixa orellana* L.) utilizados na indústria cárnea. Revista Nacional da Carne. , v.401, p.14 - 22, 2010.

33. MIRAVALHES, R. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Uso da Pectina em Produtos Cárneos. Revista Nacional da Carne, v. XXVIII, p.58 - 65, 2009.

34. SANTOS, F. P.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Carragena: uma visão ambiental. Terra e Cultura., v.24, p.58 - 65, 2008.

35. YOUSSEF, E. Y.; YAMASHITA, F.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Chemical Basis for Beef Charqui Meat Texture. Brazilian Archives of Biology and Technology., v.50, p.719 - 724, 2007.

36. SHIMOKOMAKI, M.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y. Intermediate Moisture Meat Product. Role of Sodium Nitrite on Rancidity on Charqui Meats during their Processing. Feedinfo News Service. , v.online, p.00 - 000, 2005.

37. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Preservation of Spent Leghorn Meat by Salting and Drying Process - Implication of Rancidity. Feedinfo News Service., v.1, p.1 - 4, 2005.

38. YOUSSEF, E. Y.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Effect of Salt on Colour and Warmed Over Flavour in Charqui Meats.. Brazilian Archives of Biology and Technology , v.46, p.593 - 598, 2003.

39. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SOUZA, N. E.; MATSUSHITA, M.; FIGUEIREDO, E.; SHIMOKOMAKI, M. Preservation of Spent Leghorn Hen Meat by a Drying and Salting Process. Journal of Applied Poultry Research., v.12, p.335 - 340, 2003.

40. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R. Antioxidantes Utilizados na Indústria Cárnea: Quais são os Aditivos Inibidores da rancidez nos produtos Cárneos. Revista Nacional da Carne., v.26, p.36 - 51, 2002.

41. VECCHIA, F. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; PINHEIRO, J. W.; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Agregando Valor à Avicultura de Postura. Avicultura Industrial (Porto Feliz)., v.93, p.20 - 24, 2001.

42. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; PINHEIRO, J. W.; SHIMOKOMAKI, M. Desenvolvimento de Tecnologia Para Produção de Carne Salgada de Galinhas poedeiras. Revista Brasileira de Ciência Avícola / Brazilian Journal of Poultry Science., v.1, p.78 - 79, 2001.

43. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; PINHEIRO, J. W.; SHIMOKOMAKI, M. Salga de Galinhas de Descarte: Alternativa Simples e Rentável ao Produtor e Consumidor. Revista Nacional da Carne., v.25, p.26 - 28, 2001.

44. SHIMOKOMAKI, M.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; LARA, J. A. F. Transmissão da vaca louca através da gelatina. É possível? Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v.35, n. ½, p.26 - 29, 2001.

#### Livros publicados

1. GOMES, A. F. R.; CUNHA, M. M.; CAMARGO, S.; PASSERO, V.; **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; BOMFIM, J. H.; DEJUSTE, P. Guia de Prescrição pelos Nutricionistas e Dispensação pelos Farmacêuticos de Suplementos Alimentares e Fitoterápicos. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2023, v.1. p.86.

### Capítulos de livros publicados

1. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; BEUX, M. R.; TSUKUDA, P. M.; MEDEIROS, L. F.; TUFFI, L. Escola De Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos À Base de Farinha De Uva In: Experiências Extensionistas 2021/22.1 ed. Curitiba: UFPR, 2022, v.1, p. 143-144.

2. FERREIRA, M. S.; ROCHA, K. D. C.; **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**. Aplicações Biológicas do Ácido Gama-Linolênico In: Compostos Bioativos e Suas Aplicações.1 ed. Canoas: Rio Grande do Sul: Merida Publishers, 2021, v.1, p. 361-379.

3. ROCHA, K. D. C.; FERREIRA, M. S.; **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**. Óleo de Coco: características e aplicações fisiológicas In: Compostos Bioativos e Suas Aplicações.1 ed. Canoas: Rio Grande do Sul: Merida Publishers, 2021, v.1, p. 190-207.

4. BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Annatto Carotenoids as Additives Replacers in Meat Products In: Alternative and Replacement Foods (Handbook of Food Bioengineering).1 ed.London: Academic Press, 2018, v.17, p. 355-384.

5. FILLA, M. R. S. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Alimentos e Alimentação Saudável como Ferramenta Facilitadora do Ensino de Química Orgânica In: Os Desafios da Escola Pública Paranaense na Perspectiva do Professor PDE.1 ed. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2016, v.2, p. 1-35.

6. SHIMOKOMAKI, M.; **GARCIA, CARLOS EDUARDO ROCHA**; PEDRAO, M. R.; CORO, F. A. G. Brazilian Charqui Meats In: ISEKI Food Series Traditional Foods: General and Consumer Aspects.1 ed.New York: SPRINGER, 2016, v.10, p. 291-295.

### Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. BOLOGNESI, V. J.; CARVALHO, P. R. R. M.; TUFFI, L.; CHWEIH, L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Carotenoids extracted from annatto (*Bixa orellana* L.) as substitutes of synthetic additives in salted meat products In: Internation Congress on Bioactive Compunds, 2018, Campinas. **Carotenoids extracted from annatto (*Bixa orellana* L.) as substitutes of synthetic additives in salted meat products.** , 2018.

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; MATSUSHITA, M.; SOUZA, N. E.; SHIMOKOMAKI, M. Application of Hurdle Technology to Process Spent Leghorn Hen In: 49th International Congress of Meat Science and Technology, 2003, Campinas. **ICOMST CONGRESS PROCEEDING.** Campinas: , 2003. v.49. p.417 - 418

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Evaluation of dehydration and adsorption process in charqui meat In: 46Th International Congress of Meat Science and Technology, 2000, Buenos Aires. **International Congress of Meat Science and Technology Proceedings.** Buenos Aires, 2000. v.1. p.260 - 260

4. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M.; YAMASHITA, F. Intermediate Moisture Meat Product: Evaluation of Dehydration and Adsorption Processes in Charqui Meat In: 46TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2000, BUENOS AIRES.. **46TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY CONGRESS PROCEEDINGS.** Buenos Aires, 2000. v.1. p.260 - 261

5. YOUSSEF, E. Y.; CORO, F. A. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Intermediate Moisture Meat Products (charqui meats) Texture and Collagen Crosslinks In: 45th International



Congress on Meat Science and Technology, 1999, Yokohama. **45th International Congress on Meat Science and Technology Yokohama Proceedings**. Yokohama: Japan Society for Meat Science and technology, 1999. v.45. p.516 - 517

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

1. VALENTINI, E. P.; MATIAS, F. M.; MOREIRA, G. P.; FIGUEIREDO, I. L.; PEREIRA, I. S.; BORGES, J. C. P.; BLOEMER, K.; LEITHOLD, M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** A Pesquisa Como Princípio Educativo: Uma Construção Colaborativa In: III Congresso Brasileiro dos Grupos PET, 2023, Evento Online. **Anais III Congresso Brasileiro dos Grupos PET**. Evento Online: Dados Eletrônicos, 2023.
2. VIEIRA, R.; VALENTINI, E. P.; IKEDA, C. M. N.; JESUS, M. Q.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Atividades de Extensão Universitária como Incentivo à Permanência Estudantil In: III Congresso Brasileiro dos Grupos PET, 2023, Evento Online. **Anais III Congresso Brasileiro dos Grupos PET**. Evento Online: Dados Eletrônicos, 2023.
3. BORGES, J. C. P.; VALENTINI, E. P.; NAGASE, C. M.; MATIAS, F. M.; MOREIRA, G. P.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Atuação do Projeto HemoPET do Grupo PET Farmácia UFPR In: III Congresso Brasileiro dos Grupos PET, 2023, Evento Online. **Anais III Congresso Brasileiro dos Grupos PET**. Evento Online: Dados Eletrônicos, 2023.
4. IKEDA, C. M. N.; MOREIRA, G. P.; BORGES, J. C. P.; CORDEIRO, J. F.; MOREIRA FILHO, L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Desenvolvimento de Campanha de Tipagem e Doação Sanguínea In: 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023, Curitiba. **Anais da 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2023. v.2. p.779 - 779
5. MATIAS, F. M.; FIGUEIREDO, I. L.; PEREIRA, I. S.; VIEIRA, R.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Desmistificando caminhos para a Universidade In: 14ª SIEPE, 2023, Curitiba. **Anais da 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2023. v.2. p.305 - 305
6. MEDEIROS, L. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Escola de Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva In: 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023, Curitiba. **Anais da 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2023. v.2. p.1035 - 1035
7. LIMA, B. L.; VALENTINI, E. P.; MOREIRA, G. P.; PEREIRA, I. S.; CORDEIRO, J. F.; SCHEIDT, M. V.; JESUS, M. Q.; GONZALEZ, R. D.; LEONART, V. L. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; BRAND, D.; BARREIRA, S. M. W. Farmaeduca: doses de conhecimento In: 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023, Curitiba. **Anais da 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2023. v.2. p.876 - 876
8. VALENTINI, E. P.; COSTA, J. L.; SILVA, L. B.; GONZALEZ, R. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Impacto das Visitas Técnicas na Graduação em Farmácia da UFPR In: 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023, Curitiba. **Anais da 14ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2023. v.2. p.307 - 307
9. MARCELINO, A. C. C. G.; MOREIRA, G. P.; COSTA, J. L.; BATIANI, W. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Discussão de Casos Clínicos In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.600 - 600
10. VALENTINI, E. P.; MATIAS, F. M.; PEREIRA, I. S.; LEITHOLD, M.; PIECKARSKI, T.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Encapsulando Conhecimento com o PET. In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.599 - 599
11. BIANCHINI, A.; MEDEIROS, L. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Escola de Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**.

Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.738 - 738

12. FERREIRA, A. L. C.; GODOY, A. P.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; VALENTINI, E. P.; MOREIRA, G. P.; FIGUEIREDO, I. L.; BARREIRA, S. M. W. Farmaeduca: doses de conhecimento In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.609 - 609

13. BLOEMER, K.; SILVA, L. B.; SASSA, R. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Processo Seletivo do PET Farmácia UFPR In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.616 - 616

14. IKEDA, C. M. N.; FIGUEIREDO, I. L.; BORGES, J. C. P.; VIEIRA, R.; GONZALEZ, R. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Seminários Individuais ou em Grupo In: 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2022, Curitiba. **Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2022. v.2. p.598 - 598

15. FRANCISCO, C. R. M.; MEDEIROS, L. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Escola de Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva In: 12ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2021, Curitiba. **Anais da 12ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2021. v.2. p.732 - 732

16. MALUF, D. F.; RIBEIRO, V. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Alimentos para Fins Especiais Dispensados em Farmácias In: XVIII Encontro Anual de Extensão UFPR, 2019, Curitiba. **Anais do XVII Encontro Anual de Extensão UFPR**. Curitiba: Dados Eletrônicos, 2019. v.1. p.169 - 169

17. HERNANDES, JÉSSICA CARVALHO; **ROCHA GARCIA, C. E.** Resíduo da Produção de Vinhos como Antioxidante em Produtos Cárneos In: XXVII EVINCI, 2019, Curitiba. **Anais do XXVII EVINCI**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2019. v.1. p.432 - 432

18. HERNANDES, JÉSSICA CARVALHO; TUFFI, LARISSA CHRISTINE; **ROCHA GARCIA, C. E.** XIII Encontro Resgional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos In: Encontro Brasileiro de Alimentos Funcionais, 2019, Maringá. **Anais Encontro Brasileiro de Alimentos Funcionais**. Maringá: , 2019.

19. REIS, J. P. L.; RIBEIRINHO, M. F.; MALUF, D. F.; RIBEIRO, V. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Alimentos para Fins Especiais Dispensados em Farmácias In: XVII Encontro Anual de Extensão UFPR, 2018, Curitiba. **Anais do XVII Encontro Anual de Extensão UFPR**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018. v.1. p.319 - 319

20. LAUREANO, A.; CHWEIH, L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Desenvolvimento de Tecnologia para Elaboração de Produto Carne Termoprocessado em Micro-ondas In: XXVI EVINCI, 2018, Curitiba. **Anais do XXVI EVINCI**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018. v.1. p.51 - 51

21. ROCHA, A. B.; CHWEIH, L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Oxidação Lipídica em Produtos Cárneos Termoprocessados em Micro-ondas In: XXVI EVINCI, 2018, Curitiba. **Anais do XXVI EVINCI**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018. v.1. p.558 - 558

22. HERNANDES, JÉSSICA CARVALHO; **ROCHA GARCIA, C. E.** Soluções Salinas de Hicrocoloides para Melhoria da Qualidade de Produtos Cárneos Termoprocessados em Micro-ondas In: XXVI EVINCI, 2018, Curitiba. **Anais do XXVI EVINCI**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018. v.1. p.582 - 582

23. MALUF, D. F.; ALCANTARA, F.; WILLE, G. M. F. C.; MARTINS, H. G. W.; YAMADA, P. O. H.; REIS, J. P. L.; RIBEIRINHO, M. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Alimentos Para fins especiais Dispensados em Farmácias In: [http://www.siepe.ufpr.br/2017/download/Livro\\_SIEPE\\_2017\\_Anais.pdf](http://www.siepe.ufpr.br/2017/download/Livro_SIEPE_2017_Anais.pdf), 2017, Curitiba. **Anais XVI Encontro anual de Extensão UFPR**. Curitiba: Universidade federal do Paraná, 2017. v.1. p.1566 - 1566

24. CHWEIH, L.; PAULA, N. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; VERNIER, R.; WILLE, G.

- M. F. C E o bagaço da uva, serve para quê? In: III Simpósio brasileiro de Desenvolvimento Territorial Sustentável, 2017, Matinhos. **III Simpósio brasileiro de Desenvolvimento Territorial Sustentável**. Matinhos: , 2017.
25. PAULA, N. F.; CHWEIH, L.; WILLE, G. M. F. C; **ROCHA GARCIA, C. E.** O Resíduo da Uva, Suas Propriedades e a Utilização em Produtos Cárneos In: II Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional- III ENPPSAN, 2017, Curitiba. **Anais III ENPPSAN**. , 2017.
26. SILVESTRE, G. C.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Oxidação Proteica em Produtos Cárneos Termoprocessados In: XXV Evento de Iniciação Científica, 2017, Curitiba. **Anais XXV EVINCI**, 2017.
27. OLIVEIRA, D. C.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Uso de antioxidantes alimentícios para controle da oxidação proteica em produtos cárneos esterilizados In: XXV Evento de Iniciação Científica, 2017, Curitiba. **Anais XXV EVINCI**., 2017.
28. FERREIRA, M. S.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Ação antioxidante de derivados do urucum em produtos cárneos submetidos a diferentes métodos de cocção In: XVIV EVINCI, 2016, Curitiba. **Anais XIV Encontro de Iniciação Científica - EVINCI**., 2016.
29. REIS, J. P. L.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Derivados do urucum como substituintes de antioxidantes sintéticos em produtos cárneos In: Evento de Iniciação Científica, 2016, Curitiba. **Anais XXIV EVINCI**., 2016.
30. FERREIRA, M. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Iniciação à Docência: Uma abordagem Interdisciplinar Sobre os Aditivos Alimentares e Excipientes Farmacêuticos In: 7ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2015, Curitiba. **Anais da 7ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2015. v.1.
31. CARVALHO, P. R. R. M.; JOSÉ BOLOGNESI, V.; FERREIRA, M. S.; RISSETO, M. T.; DUTRA, M. L.; PAZINATTO, A. C.; MENESES, A. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Reação de Maillard Como Eixo Integrador de Conteúdos do Ensino das Ciências Farmacêuticas In: XIII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2015, Curitiba. **Anais XIII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Curitiba, 2015.
32. JOSÉ BOLOGNESI, V.; BARREIRA, S. M. W.; WAGNER, R.; Masson, M. L.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Nitrite, Colour and Oxidation During Shelf Life: Commercial Jerked Beef Samples Evaluation In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju-SE. **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2014.
33. BOLOGNESI, V. J.; CARVALHO, P. R. R. M.; VLNIESKA, V.; BARREIRA, S. M. W.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Urucum como Substituinte do Nitrito para Promoção da Cor em Jerked Beef In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. **Anais XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Aracaju, 2014.
34. SANTOS, D.; STRAPASSON, G. C.; PACHECO, S. D. G.; NARLOCH, M. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; BARREIRA, S. M. W.; WILLE, G. M. F. C Development of Grostoli Gluten Free In: 9th International Congress of Pharmaceutical Sciences (CIFARP), 2013, Ribeirão Preto. **Abstracts of International Congress of Pharmaceutical Sciences 9th Ed.**, 2013.
35. PACHECO, S. D. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; STRAPASSON, G. C.; WILLE, G. M. F. C; SANTOS, D. F. B.; BOLOGNESI, V. J.; GOMES, O. M.; BARREIRA, S. M. W. The antioxidant potential of the Annatto In: International Congress of Pharmaceutical Sciences 9th Ed, 2013, Ribeirão Preto. **Abstracts of International Congress of Pharmaceutical Sciences 9th Ed.**, 2013.
36. PIMPAO, B. B.; TSUKUDA, P. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Desempenho Farmacêutico na Dispensação de Alimentos para Praticantes de Atividades Físicas In: Farmapolis XVI edição, 2012, Florianópolis. **Anais XVI Farmapolis**. Florianópolis, 2012.
37. **ROCHA GARCIA, C. E.**; CARVALHO, P. R. R. M.; TSUKUDA, P. M. Percepção dos Consumidores

sobre Aquisição de Alimentos para Fins Especiais em Farmácias In: Farmapolis XVI edição, 2012, Florianópolis. **Anais Farmapolis XVI edição**. Florianópolis, 2012.

38. CARVALHO, P. R. R. M.; PALUDO, P. A. Y.; TSUKUDA, P. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Perspectivas de Atuação e Identificação dos Graduandos de Farmácia com a Área de Alimentos In: Farmapolis XVI edição, 2012, **Anais Farmapolis XVI edição**. Florianópolis, 2012.

39. MUNHOZ FILHO, R.; SOMBRIO, A. B.; CESAR, I. R.; WILLE, G. M. F. C; TSUKUDA, P. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Academic Profile and Need Updates Related to Foods for Community Pharmacist In: XVI Congresso Paulista de Farmacêuticos, 2010, São Paulo. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**. São Paulo, 2010. v.1. p.30 - 30

40. CESAR, I. R.; SOMBRIO, A. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Alimentos Para fins Especias Disponíveis nas Farmácias e a Capacitação, Percepção e Atuação dos Farmacêuticos como Orientadores da Alimentação Saudável In: 18º Evento de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná, 2010, Curitiba. **Anais do 18º EVINCI**. Curitiba: Editora UFPR, 2010. p.332 - 332

41. CASTILHO, M. P.; BOLOGNESI, V. J.; SHIMOKOMAKI, M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Capacidade de Retenção de Água e Perdas por Cocção em Carne Bovina Processada com Soluções Salinas de Hidrocoloides In: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries, 2010, Curitiba. **Proceeding 4th ICBF**. Curitiba: Tecart, 2010.

42. GRACIA, M. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; FREITAS, J. R. S. Características Comerciais e Físico-Químicas de Carne Moída Bovina In: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries, 2010, Curitiba. **Proceedings 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries**. São Paulo: Editora Tecart, 2010.

43. SOUZA, L. R. M.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Características de Apresentações Comerciais, Composição e Rotulagem de Produtos Denomaniados Ração Humana In: 4 Congresso Internacional de Bioprocessos na Indústria de Alimentos, 2010, Curitiba. **Anais 4 Congresso Internacional de Bioprocessos na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Editora Tecart, 2010. v.1.

44. SOUZA, L. R. M.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Características e Aspectos Funcionais dos Ingredientes da Ração Humana In: 9º Encontro de Atividades Formativas, 2010, Curitiba. **Anais do 9º ENAF**. Curitiba: Editora UFPR, 2010. p.204 - 204

45. **ROCHA GARCIA, C. E.**; OLIVEIRA, J. L.; CASTILHO, M. P.; Pereira, G. L.; ABRAHAO, W. M. Caracterização Físico-Química e Avaliação Microbiológica de Embutido Carne Tipo Cracóvia In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. **Anais XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2010. v.1. p.87 - 87

46. BOSSO, T.; MALCZEWSKI, L.; STRAPASSON, G. C.; WILLE, G. M. F. C; **ROCHA GARCIA, C. E.** Desenvolvimento de Massa Pronta de Beijinho de Coco Diet para Crianças Diabéticas In: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries, 2010, Curitiba. **4th Proceedings International Congress on Bioprocess in Food Industries**, 2010.

47. STRAPASSON, G. C.; BARREIRA, S. M. W.; WILLE, G. M. F. C; PENTEADO, P. T. P. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Development of a White Sauce, Read to Eat, for People with Hypertension In: XVI Congresso Paulista de Farmacêuticos, 2010, São Paulo. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**. São Paulo, 2010. v.1. p.57 - 57

48. **ROCHA GARCIA, C. E.**; OLIVEIRA, J. L.; BOLOGNESI, V. J.; CASTILHO, M. P.; SHIMOKOMAKI, M. Efeito de Soluções Salinas de Hidrocoloides Sobre o Ganho de Massa e Retenção de Água em Cortes de Peito de Frango In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. **Anais Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**., 2010. v.1. p.287 - 287

49. MUNHOZ FILHO, R.; SOMBRIO, A. B.; CESAR, I. R.; PENTEADO, P. T. P. S.; TSUKUDA, P. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Evaluation of Pharmaceutical Performance in Dispensation of Foods for Special Dietary Uses and Guidance on Healthy Food In: XVI Congresso Paulista de Farmacêuticos, 2010, São

Paulo. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**. São Paulo, 2010. p.58 - 58

50. MUNHOZ FILHO, R.; CARVALHO, V. D. N.; GONCALVES, C. O.; PIMPAO, B. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Farmacêutico de Alimentos - Atualização em Alimentos para Farmacêuticos Atuantes em Farmácia de Dispensação In: 9º Encontro de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná, 2010, Curitiba. **Anais do 9º ENEC**. Curitiba: Editora UFPR, 2010. p.287 - 287

51. SOUZA, L. R. M.; PIMPAO, B. B.; GONCALVES, C. O.; ABE, S. Y.; CARVALHO, V. D. N.; WILLE, G. M. F. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Farmácias Comunitárias como Ambiente de Orientação Primária à Saúde In: I Mostra de Ações de Educação Alimentar e Nutricional de Curitiba, 2010, Curitiba. **Anais I Mostra de Ações de Educação Alimentar e Nutricional de Curitiba**. , 2010.

52. PEREIRA, C. R.; TRINDADE, A. C. L. B.; WILLE, G. M. F. C.; PENTEADO, P. T. P. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Fast Methodology for Counting Cells in Yougurts In: XVI Congresso Paulista de Farmacêuticos, 2010, São Paulo. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**: São Paulo: , 2010. v.1. p.57 - 57

53. BOLOGNESI, V. J.; CASTILHO, M. P.; MURAKAMI, F. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Ganho de Massa em Cortes de Peito de Frango Tratados com Soluções Salinas de Hidrocolóides In: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries, 2010, Curitiba. **Proceedings 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries**. São Paulo: Editora Tecart, 2010.

54. BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Uso de Colágeno na Melhoria da Qualidade de Produtos Cárneos Salgados In: 18º Evento de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná, 2010, Curitiba. **Anais do 18º EVINCI**. Curitiba: Editora UFPR, 2010. p.336 - 336

55. CASTILHO, M. P.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Uso de Hidrocolóides na Melhoria da Qualidade e Rendimento de Produtos Cárneos Salgados In: 18º Evento de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná, 2010, Curitiba. **Anais do 18º EVINCI**. Curitiba: Editora UFPR, 2010. p.333 - 333

56. MIRAVALHES, R. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Aplicações Tecnológicas da Pectina em Produtos Cárneos In: Encontro de Atividades Formativas - UFPR, 2009, Curitiba. **Anais Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**. Curitiba: UFPR, 2009. v.1. p.77 - 78

57. SOMBRIO, A. B.; MUNHOZ FILHO, R.; SILVA, M. J. S. E.; CESAR, I. R.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Farmacêutico de Alimentos: Atualização em alimentos para farmacêuticos atuantes em dispensação In: Encontro Extensão e Cultura, 2009, Curitiba. **Anais Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**. Curitiba: UFPR, 2009. v.1. p.52 - 52

58. CASTILHO, M. P.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; **ROCHA GARCIA, C. E.** Tecnologia de Obstáculos da Produção de Salame In: Encontro de Atividades Formativas - UFPR, 2009, Curitiba. **Anais Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**. Curitiba: UFPR, 2009. v.1. p.32 - 32

59. SHIMOKOMAKI, M.; NAMPO, A. K.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F. A Look at Charqui Meat, an Emperor's Delicacy In: Symposium Brazil-Japan in Economy, Science and Technology Innovation, 2008, São Paulo. **Proceedings of the Symposium Brazil-Japan in Economy, Science and Technological Innovation**. São Paulo, 2008. p.78 - 78

60. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; SHIMOKOMAKI, M. Rendimento, textura e atividade de água em produto cárneo desidratado elaborado com carragena In: Jornada Internacional de Proteínas e Colóides, 2008, Campinas. **Anais V JIPCA - Jornada Internacional de Proteínas e Colóides em Alimentos**. Campinas, 2008.

61. **ROCHA GARCIA, C. E.**; GOMES, J. P.; MANZ, F. A. Consumo de carne suína na cidade sede da festa nacional do porco no rolete (Toledo-Pr) In: VII Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. **Anais VII Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. Campinas, 2007.

62. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; SHIMOKOMAKI, M. Efeito da carragena sobre a textura e qualidade sensorial de produtos cárneos de umidade intermediária processados com elevada

concentração salina In: VII SLACA Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. **VII SLACA Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos**. Campinas: Editora Unicamp, 2007.

63. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; SHIMOKOMAKI, M. Influência da carragena sobre a atividade de água de produtos cárneos de umidade intermediária In: VII SLACA - Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. **VII SLACA - Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007.

64. FELIX, S. B. C. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; GARCIA, C. D.; CHIESA, M. O.; DIAS, M. L.; CURCI, S. M.; MELO, V. O.; TESSADO, V. C. Z.; LOPES, M. L. S. Residência Multiprofissional em Saúde na UniFil: Uma proposta de atuação nos três níveis de atenção In: XI Congresso Mundial de Saúde Pública, 2006, Rio de Janeiro. **Anais XI Congresso Mundial de Saúde Pública**, 2006.

65. VECCHIA, F. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; CORO, F. A. G.; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Charque de frango: Uso de aditivos (Antioxidantes) na inibição da rancidez. In: X Encontro Anual de Iniciação Científica, Ponta Grossa. **Anais X Encontro Anual de Iniciação Científica**. Ponta Grossa: , 2001.

66. VECCHIA, F. D.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; PINHEIRO, J. W.; SHIMOKOMAKI, M. Controle do aroma de requentado em cortes salgados de poedeiras In: X Encontro Anual de Iniciação Científica, Ponta Grossa. **Anais X Encontro Anual de Iniciação Científica**. Ponta Grossa, 2001.

67. CORO, F. A. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Desenvolvimento de tecnologia para salga da carne salgada de frango In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. **Anais IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. Campinas, 2001.

68. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; CORO, F. A. G.; SHIMOKOMAKI, M. Estudo comparativo entre associações de antioxidantes na inibição da rancidez em cortes salgados de frango In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. **Anais IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. Campinas, 2001.

69. YOUSSEF, E. Y.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; FIGUEIREDO, B.; SHIMOKOMAKI, M. Fatores que influenciam a textura do charque In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. **Anais Fatores que influenciam a textura do charque**. Londrina, 2001.

70. CORO, F. A. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; SHIMOKOMAKI, M. Produtos cárneos de umidade intermediária. Isotermas de sorção da água para o charque de frango In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. **Anais IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. Campinas, 2001.

71. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; CORO, F. A. G.; SHIMOKOMAKI, M. Textura da carne. Mudança no colágeno intramuscular com avanço em idade das aves In: VIII Encontro Anual de Iniciação Científica, Cascavel. **Anais VIII Encontro Anual de Iniciação Científica**. Cascavel, 1999.

72. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Controle da oxidação lipídica em charque e jerked beef In: VII Encontro Anual de Iniciação Científica, Maringá. **Anais ROCHA GARCIA, C.E.R.; YOUSSEF, E.Y.; SHIMOKOMAKI, M. VII Encontro Anual de Iniciação Científica**. Maringá, 1998.

73. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Influência da adição de nitrato e nitrito de sódio na formação de cor no jerked beef. In: II Jornada de Farmácia e Análises Clínicas de Londrina. **Anais II Jornada de Farmácia e Análises Clínicas de Londrina**. Londrina, 1998.

74. YOUSSEF, E. Y.; ALVES, R. M. L.; CORO, F. A. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Relação da cor e nível de oxidação lipídica em charque e jerked beef In: Simpósio 100 anos de ensino Farmacêutico no Estado de São Paulo/ XIII Seminário de Pós-Graduação FCF-USP, São Paulo. **Anais Simpósio 100 anos de ensino Farmacêutico no Estado de São Paulo/ XIII Seminário de Pós-Graduação FCF-USP**. São Paulo, 1998.

75. SANTOS, A; **ROCHA GARCIA, C. E.**; HIROOKA, E.; KAMOGAE, M Efeito da Injúria Celular na

Contagem Estafilocócica no Estado do Paraná. In: II Simpósio Latino americano de Ciência de Alimentos, Campinas. **Anais II Simpósio Latino americano de Ciência de Alimentos**. Campinas, 1997.

76. Nervino, C. C.; SANTOS, A; **ROCHA GARCIA, C. E.**; Kamogae, M; HIROOKA, E. Perfil Atual da contaminação Estafilocócica no Estado do Paraná In: XIX Congresso Brasileiro de Microbiologia, 1997, Rio de Janeiro. **Anais XIV Congresso Brasileiro de Microbiologia**. Rio de Janeiro, 1997.

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

1. CARVALHO, P. R. R. M.; BOLOGNESI, V. J.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Concentração de Carmim de Cochonilha e Aceitação Sensorial de Linguiças Tipo Toscana In: XIII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2015, Curitiba. **Anais XIII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Tec Art Editora, 2015.

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**; CARVALHO, V. D. N. Alimentos Para Fins Especiais Contendo Fibras Dispensados em Farmácias de Curitiba-PR In: I Congresso Sul Americano de Farmácia, 2010, Maringá. **Anais I Congresso Sul Americano de Farmácia**. Maringá: , 2010.

3. CASTILHO, M. P.; Pereira, G. L.; Castilho, M. T. P. F.; WILLE, G. M. F. C; PENTEADO, P. T. P. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Características das Apresentações Comerciais e Rotulagem de Embutido Cárneo Tipo Cracóvia In: II Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Aracaju. **II Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Aracaju: SBCTA-SERGIPE, 2010. p.1624 - 1627

4. SOMBRIO, A. B.; PIMPAO, B. B.; CESAR, I. R.; MUNHOZ FILHO, R.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Conhecimento do Farmacêuticos Sobre Alimentos Para Fins Especiais Dispensados em Farmácia In: I Congresso Sul Americano de Farmácia, 2010, Maringá. **Anais I Congresso Sul Americano de Farmácia**. Maringá, 2010.

5. PIMPAO, B. B.; GONCALVES, C. O.; ABE, S. Y.; CARVALHO, V. D. N.; **ROCHA GARCIA, C. E.** Experiência Extensionista Relacionada a Dispensação de Alimentos para Fins Especiais e Orientação sobre Alimentação Saudável In: I Congresso Sul Americano de Farmácia, 2010, Maringá. **Anais I Congresso Sul Americano de Farmácia**. Maringá, 2010.

6. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BOLOGNESI, V. J.; CASTILHO, M. P.; NASCIMENTO, A. J.; Masson, M. L. Rendimento e Parâmetros Físico-Químicos de Charque Elaborado com Soluções Salinas de Hidrocoloides In: II Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Aracaju. **II Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Aracaju: SBCTA-SERGIPE, 2010. p.1628 - 1631

7. NAMPO, A. K.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Aplicação de hidrocoloides na produção do charque In: EAIC - Encontro Anual de Iniciação Científica, 2007. **Anais Encontro Anual de Iniciação Científica**, 2007.

8. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YAMASHITA, F.; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M. Role of carrageenan in intermediate moisture meat products processed under high salt concentration In: 53rd ICoMST - International Congress of Meat Science and Technology, 2007, Beijin. **Proceedings 53rd ICoMST - International Congress of Meat Science and Technology**. , 2007. v.53.

9. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; PINHEIRO, J. W.; SHIMOKOMAKI, M. Desenvolvimento de tecnologia para produção de carne salgada de poedeiras In: Conferência Apinco de Ciência e Tecnologia Avícolas, 2001, Campinas. **Revista Brasileira de Ciência Avícola**. Campinas: , 2001. v.3. p.79 - 70

10. YOUSSEF, E. Y.; BERGAMO, R.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M. Ação antioxidante do nitrato e nitrito de sódio em Jerked beef In: XVI Congresso Brasileiro da SBCTA, Rio de Janeiro. **Anais XVI Congresso Brasileiro da SBCTA**. Rio de Janeiro: , 1998. v.1.

### Artigos em jornal de notícias

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

Uso de Suplementos Alimentares Requer Cuidados. Folha Universal. , p.30 - 30, 2019.

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**

Tecnologia "faz galinha velha virar charque". Folha de São Paulo. São Paulo, p.12 - 12, 2003.

3. **ROCHA GARCIA, C. E.;** SHIMOKOMAKI, M.

Charque de Frango ou Ovo de Colombo?. Avisite. , 2002.

4. **ROCHA GARCIA, C. E.;** SHIMOKOMAKI, M.

Pesquisa desenvolve charque de frango. Folha de Londrina. Londrina, p.03 - 03, 2002.

5. **ROCHA GARCIA, C. E.**

UEL desenvolve estudo sobre charque de frango. UEL desenvolve estudo sobre charque de frango/netsite. , 2002.

6. **ROCHA GARCIA, C. E.;** SHIMOKOMAKI, M.

UEL lança o charque de frango. Ruralbusiness. , 2002.

### Artigos em revistas (Magazine)

1. BRANDAO, A.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Farmacêutico é um estrategista do alimento. Pharmacia Brasileira. Brasília, p. 6 - 11, 2023.

2. **ROCHA GARCIA, C. E.;** SHIMOKOMAKI, M.

Charque de frango: quais as vantagens deste produto?. Revista frigorífico. , 2002.

### Apresentação de trabalho e palestra

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Qualidade Nutricional dos Alimentos**, 2023. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Mitos e Verdades Sobre Alimentação**, 2022. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

3. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**

**Suplementos alimentares à base de lipídeos na prática farmacêutica**, 2022. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

4. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**A Atuação do Farmacêutico na Área de Alimentos**, 2021. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

5. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Suplementos Alimentares da Prática Farmacêutica**, 2020. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

6. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Atuação do Farmacêutico na Dispensação de Alimentos em Farmácias**, 2019. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

7. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Prescrição de Suplementos Nutricionais**, 2019. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

8. **ROCHA GARCIA, C. E.**



**Suplementos Alimentares à Base de Fibras**, 2019. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

9. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**A Ciência na Carne Nossa de Cada Dia**, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

10. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos e Sociedade**, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

11. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais Dispensados em Farmácias**, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

12. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos Alimentares em Farmácias de Dispensação**, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

13. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Marco Regulatório Sobre Suplementos Alimentares**, 2018. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)

14. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Uma Pitada de Ciência no Hamburguer**, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

15. **RIBEIRINHO, M. F.; REIS, J. P. L.; ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentação e Qualidade de Vida**, 2017. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

16. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos na prática da dispensação**, 2017. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

17. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Gorduras na Alimentação**, 2017. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

18. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Qualidade das Carnes na Nossa Dieta**, 2017. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

19. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Dispensação de Alimentos Funcionais**, 2016. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

20. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Importância e Habilidades do Farmacêutico para Dispensação de Alimentos Para Fins Especiais**, 2016. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

21. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**A Ciência na Produção de Alimentos**, 2015. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

22. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Atenção Farmacêutica na Dispensação de Alimentos Para Fins Especiais**, 2015. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

23. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Uso de Carragenas e Colágenos em Produtos Cárneos**, 2014. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

24. **ROCHA GARCIA, C. E.; COSTA, C. K.; WAGNER, R.**

**Áreas de Atuação Farmacêutica**, 2012. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

25. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Bate-papo Farmacêutico: influência dos alimentos sobre a saúde**, 2010. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

26. BERGAMO, R.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Farmácia e a Área de Alimentos**, 2009. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

27. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Aditivos Alimentares**, 2008. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

28. **ROCHA GARCIA, C. E.**; SHIMOKOMAKI, M.

**Agregando Valor à Avicultura de Postura**, 2003. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

29. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Carnes salgadas: dos tropeiros ao charque de poedeiras**, 2003. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

30. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Por que cursar farmácia?**, 2003. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

31. **ROCHA GARCIA, C. E.**; YOUSSEF, E. Y.; SHIMOKOMAKI, M.

**Desenvolvimento de Tecnologia**, 2001. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

## **Produção técnica**

### **Assessoria e consultoria**

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Comissão Científica XIII ERCTA - Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2015

### **Redes sociais, websites, blogs**

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Albumina: o que é e para que serve? Veja benefícios da proteína do ovo**, 2023

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Enjoado de ovo? Saiba qual proteína incluir na dieta para perder peso**, 2023

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Whey, creatina, glutamina e albumina: qual usar para ganhar massa?**, 2023

4. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Entrevista Farmacêutica Volta a Falar dos Mitos e Verdades Sobre Alimentos**, 2018

5. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Professor da UFPR Alerta para Risco de Aumento no Consumo de Carne Clandestina Após Operação da PF**, 2017

6. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Tecnologia faz galinha 'velha' virar charque**, 2003

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

1. ROCHA GARCIA, C. E.

**Albumina: o que é e para que serve? Veja benefícios da proteína do ovo, 2023**

2. ROCHA GARCIA, C. E.

**Benefícios dos Óleos para Saúde, 2021**

3. Neves, Ursula; ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO

**Comidas em bowls são cada vez mais comuns: como fazer escolhas saudáveis... - Veja mais em <https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2020/04/27/pokes-e-comida-em-bowls-sao-tendencia-veja-como-fazer-escolhas-saudaveis.htm?cmpid=copiaecola>, 2020**

4. ROCHA GARCIA, C. E.

**kefir: 5 motivos para incluir a bebida fermentada na sua alimentação, 2020**

5. ROCHA GARCIA, C. E.

**Saiba o que são os alimentos ultraprocessados, 2020**

6. ROCHA GARCIA, C. E.

**A farinha de uva esta tendo a produção estimula por Universidade por conta de seus benefícios., 2019**

7. ROCHA GARCIA, C. E.

**Mitos e Verdades Sobre Alimentação, 2018**

8. ROCHA GARCIA, C. E.

**Farmacêutico Mais Saúde + Suplementos Alimentares, 2017**

9. ROCHA GARCIA, C. E.

**Operação Carne Fraca, 2017**

10. ROCHA GARCIA, C. E.; GERMANO, S.; HENEMBERG, R.

**Vocação Farmácia, 2015**

11. ROCHA GARCIA, C. E.; SHIMOKOMAKI, M.

**Galinha velha, comida boa, 2003**

12. ROCHA GARCIA, C. E.; SHIMOKOMAKI, M.

**Opção contra a Fome, 2003**

#### **Demais produções técnicas**

1. ROCHA GARCIA, C. E.

**Resolução Conselho Federal de Farmácia Nº 736 de 30 de Setembro de 2022, 2022. (Outra produção técnica)**

2. ROCHA GARCIA, C. E.

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos em Dispensados em Farmácias, 2018. (Extensão,**

Curso de curta duração ministrado)

**3. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos em Dispensados em Farmácias**, 2018. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**4. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos em Dispensados em Farmácias**, 2018. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**5. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos em Dispensados em Farmácias**, 2018. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**6. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos para Fins Especiais e Suplementos em Dispensados em Farmácias**, 2018. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**7. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Resolução Conselho Federal de Farmácia Nº. 661 de 25 de outubro de 2018**, 2018. (Outra produção técnica)

**8. ROCHA GARCIA, C. E.**

**A Ciência do Processamento de Carnes e Derivados**, 2017. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**9. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos Para Fins Especiais Dispensados em Farmácias**, 2017. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**10. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Gorduras na Alimentação**, 2017. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**11. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Alimentos no Ensino de Biologia**, 2016. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**12. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Tecnologia de Carnes e Derivados**, 2016. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**13. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Ciência dos Alimentos Para Professores de Biologia**, 2014. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**14. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Curso de Química - Módulo Ciência de Alimentos**, 2014. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)

**15. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Curso de Química - Módulo 'Ciência dos Alimentos'**, 2014. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**16. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Atenção farmacêutica na Promoção da Alimentação Saudável**, 2010. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**17. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Orientação Farmacêutica Na Promoção da Alimentação Saudável**, 2010. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

**18. ROCHA GARCIA, C. E.**

**Orientação Farmacêutica na Promoção da Alimentação Saudável**, 2010. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

19. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Orientação Farmacêutica na promoção da Alimentação Saudável**, 2010. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

20. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Introdução à gestão de farmácias**, 2008. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

21. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Características das Gorduras Presentes na Alimentação**, 2007. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

22. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Ciência do Processamento das Carnes**, 2007. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

23. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Introdução à Gestão de Pequenas Farmácias**, 2007. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

24. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Ciência de Carnes**, 2006. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

25. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Cuidados no Consumo de Gorduras e Colesterol**, 2006. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

26. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Higiene na Manipulação de Alimentos**, 2005. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

27. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Cuidados Farmacêuticos na Dispensação de Alimentos para Fins Especiais**, 2004. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

28. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Produção de Alimentos Segundo as Boas Práticas de Manipulação**, 2004. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

29. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**A Importância da gordura na alimentação**, 2003. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)

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

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**A farinha de uva está tendo a produção estimula por Universidade por conta de seus benefícios.**, 2019. (Programa, Programa de Rádio ou TV)

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Farmacêutico Mais Saúde + Suplementos Alimentares**, 2017. (Programa, Programa de Rádio ou TV)

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**

**Operação Carne Fraca**, 2017. (Programa, Programa de Rádio ou TV)

4. **ROCHA GARCIA, C. E.**; GERMANO, S.; HENEMBERG, R.

**Vocação Farmácia**, 2015. (Programa, Programa de Rádio ou TV)

### Organização de eventos, congressos, exposições e feiras e olimpíadas

#### 1. ROCHA GARCIA, C. E.

**Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023.** (Congresso, Organização de evento)

### Participação em eventos, congressos, exposições, feiras e olimpíadas

#### 1. 14a. SIEPE - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023.

(Congresso)  
Desenvolvimento de Campanha de Tipagem e Doação Sanguínea: Uma iniciativa do Hemopet.

#### 2. III Congresso Brasileiro de Grupos PET, 2023.

(Congresso)  
Atividades de Extensão Universitária como Incentivo à Permanência Estudantil.

#### 3. Apresentação Oral no(a) ENAPET - Encontro Nacional dos Grupos PET, 2022.

(Encontro)  
Atividades de Extensão Universitária como Incentivos à Permanência Estudantil.

#### 4. Conferencista no(a) XVI Semana do Curso de Farmácia e III Encontro Profissionalizante, 2017.

(Encontro)  
Alimentos na prática da dispensação.

#### 5. Conferencista no(a) Food Ingredients South America, 2014.

(Feira)  
Uso de Colágenos e Carragenas em Produtos Cárneos.

#### 6. 2º Mini Forum de Aplicação de Ingredientes Funcionais, 2012.

.

### Redes sociais, websites e blogs

#### 1. ROCHA GARCIA, C. E.

**Enjoado de ovo? Saiba qual proteína incluir na dieta para perder peso, 2023.** (Site, Mídias sociais, websites, blogs)

#### 2. ROCHA GARCIA, C. E.

**Whey, creatina, glutamina e albumina: qual usar para ganhar massa?, 2023.** (Site, Mídias sociais, websites, blogs)

#### 3. ROCHA GARCIA, C. E.

**Professor da UFPR Alerta para Risco de Aumento no Consumo de Carne Clandestina Após Operação da PF, 2017.** (Site, Mídias sociais, websites, blogs)

#### 4. ROCHA GARCIA, C. E.

**Tecnologia faz galinha 'velha' virar charque, 2003.** (Site, Mídias sociais, websites, blogs)

### Orientações e Supervisões

#### Orientações e supervisões

#### Orientações e supervisões concluídas

#### Dissertações de mestrado: orientador principal

1. Dione Maria José Ruthes. **Sulfato de Condroitina no Tratamento da Osteoartrite: revisão de escopo.** 2023. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

2. Marcela dos Santos Ferreira. **Ácido Gama-Linolênico na Suplementação Humana: Revisão de**

**Escopo.** 2022. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

3. Kelli Daiane Camargo Rocha. **Evidências de Saúde Relacionadas a Suplementação ou Dieta com Óleo de Coco: Revisão de Escopo.** 2022. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
4. Luana Chweih. **Hidrocoloides e Antioxidantes em Produto Carne Termoprocessado.** 2019. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
5. Fernanda Alcântara. **Atuação Farmacêutica e Percepção dos Consumidores Relacionada à Dispensação de Alimentos para Fins Especiais em Farmácias Comunitárias.** 2018. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
6. Larissa Tuffi. **Farinha do Resíduo de Uva como Antioxidante e Fonte de Fibra em Produtos Carneos.** 2018. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
7. Luana Chweih. **Uso de hidrocoloides na melhoria da qualidade de produtos carnes esterilizados em micro-ondas.** 2017. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
8. Fernanda Alcantara. **Atuação farmacêutica e percepção dos consumidores relacionadas à dispensação de alimentos para fins especiais em farmácias comunitárias.** 2016. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
9. Rodrigo Vernier Dias da Silva. **Uso de derivados do urucum para suplementação de aves.** 2016. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
10. Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho. **Uso do sal de Bixina como substituinte do Carmim de Cochonilha e do Nitrito de Sódio em Embutidos Carneos Frescais.** 2016. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

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

1. Vinícius José Bolognesi. **Desenvolvimento de Jerked Beef Utilizando Sal de Bixina como Substituinte do Nitrito de Sódio.** 2014. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
2. Samanta Daliana Golin Pacheco. **Uso do Sal de Bixina Extraído do Urucum (*Bixa orellana L.*) como Substituinte do Nitrito de Sódio em Produtos Carneos Reestruturados.** 2014. Dissertação (Pós Graduação em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná.
3. Marilice de Andrade Gracia. **Parâmetros Indicadores de Qualidade de Carne Moída Utilizada em Restaurantes de Coletividade.** 2011. Dissertação (Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

#### **Teses de doutorado: orientador principal**

1. Vinicius José Bolognesi. **Uso de Hidrocoloides em Produtos Carneos Esterilizados.** 2014. Tese (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

#### **Monografias de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização**

1. Camila Mocelin Polli. **Uso de Hormônios e Antibióticos em Produtos de Origem Animal**. 2014. Monografia (Controle de Qualidade de Medicamentos, Cosméticos e Alimentos) - Universidade Positivo
2. Roberta Garcia Pereira Lima. **Água: Importância na indústria de Alimentos**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
3. Candice Maryanne Theodoro Silva; Marina Tomie Miyahira. **ALIMENTAÇÃO LÁCTEA NO PRIMEIRO ANO DE VIDA**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
4. Rosmary Barreto Quintero. **Hortifrutis Minimamente Processados e Revestimentos Comestíveis**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
5. Christiane do Couto Campos. **Implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) de Higienização de Manipuladores e Superfícies em Restaurante Self-Service na Cidade de Londrina-Pr**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
6. Maria Noêmia de Castro Bussmann. **Legislação Federal Sobre Alimentos Publicada Após o Ano 2000**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
7. Raphael Hokari e Michel Wilians Araújo Geraldo. **Processos Utilizados na Gastronomia para Obtenção de Maciez na Carne Bovina**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
8. Juliana Giovanini Barbieri e Thaizza Sanches da Silva. **Processos Utilizados na Produção de Frutas Desidratadas**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
9. Joana D'arc Pereira da Silva. **Resíduo de Soja na Alimentação Humana**. 2008. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
10. Gislaine Miquelão Massambani. **A importância dos ácidos graxos essenciais à saúde**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
11. Nancy Megumi Oda. **Carne fermentada: uma revisão**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
12. Patricia Figueiro Pascoal. **Condições higiênico-sanitárias envolvidas no preparo de lanches manipulados por ambulantes**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
13. Danielle Alessandra da Silva Rebeca. **higiene e manipulação de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
14. Carla Chizuru Tajima. **Hipertensão arterial relacionada ao controle da alimentação**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
15. Alyne Sgobero Depiere. **Ingredientes utilizados no preparo de sobremesas para**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
16. Aline Capela Queiroz. **Padrões higiênicos na produção de ovos**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
17. Vânia Cristina Ferreira. **Procedimentos para Implantação do APPCC em empresas Produtoras de Alimentos**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
18. Simone Yuka Teshima. **Utilização de Carne Mecanicamente Separada de Aves**. 2005. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia



19. Fernando Pereira dos Santos. **Carragena: uma visão ambiental**. 2004. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
20. Maria Teresa Vastay. **Contaminação de carnes em cozinha industriais**. 2004. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia
21. Meire Cristianne Simoes Orsi Carrara. **Implantação de manual de boas práticas em serviço de alimentação**. 2004. Monografia (Higiene e Ciência de Alimentos) - Centro Universitário Filadélfia

#### **Trabalhos de conclusão de curso de graduação**

1. Flavia Matheus. **Efeitos da Administração de Probióticos na Diabetes Mellitus: Uma revisão Narrativa**. 2023. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
2. Fabricio Costa Fanhani. **Tecnologias Emergentes da Indústria Alimentícia**. 2023. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
3. Jessica Patricia Lemes dos Reis. **Alimentos Fontes de Fibras Dispensados em Farmácias**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
4. Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho. **Identificação de Afinidade dos Graduandos de Farmácia com a Área de Alimentos**. 2015. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
5. Betina Bruel Pimpao. **Desempenho Farmacêutico na Dispensação de Alimentos para Praticantes de Atividade Física**. 2013. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
6. Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho. **Identificação da Afinidade dos Graduandos de Farmácia com a Área de Alimentos**. 2013. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
7. Vinícius José Bolognesi. **Uso de Hidrocoloides em Produtos Cárneos Salgados**. 2013. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

#### **Iniciação Científica**

1. FABRICIO COSTA FANHANI. **Resíduo da Produção de Vinho como Antioxidantes em Derivados Cárneos**. 2019. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico
2. Jessica Carvalho Hernandes. **Resíduo da Produção de Vinho como Antioxidantes em Derivados Cárneos**. 2019. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
3. Douglas Câmara de Oliveira. **Desenvolvimento de Tecnologia para Elaboração de Produto Carne Termoprocessado em Micro-ondas**. 2017. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico
4. Gabriela Colaço Silvestre. **Oxidação Lipídica em Produtos Cárneos Termoprocessados em Micro-ondas**. 2017. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
5. Gabriela Colaço Silvestre. **Oxidação proteica em produtos cárneos termoprocessados**. 2016. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional
6. Douglas Câmara de Oliveira. **Uso de antioxidantes alimentícios para controle da oxidação proteica em produtos cárneos esterilizados**. 2016. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e

## Tecnológico

7. Marcela Santos Ferreira. **Derivados do Urucum como Substituintes de Antioxidantes Sintéticos em Produtos Cárneos**. 2015. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
8. Jessica Patricia Lemes do Reis. **Derivados do urucum como substituintes de antioxidantes sintéticos em produtos cárneos**. 2015. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
9. Larissa Christine Tuffi. **Uso de carotenóides extraídos do urucum (*Bixa orellana* L.) como substituintes do nitrito de sódio em produtos cárneos salgados**. 2015. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional
10. Indianara Valaski. **Uso de carotenóides extraídos do urucum (*Bixa orellana* L.) como substituintes do nitrito de sódio em produtos cárneos salgados**. 2015. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
11. Mariana Massaro. **Uso de hidrocoloides na melhoria da qualidade de produtos cárneos esterilizados em micro-ondas**. 2015. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
12. Mariana Massaro da Costa. **Efeito da esterilização sobre a oxidação lipídica em produtos cárneos adicionados de hidrocoloides**. 2014. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico
13. Indianara Valaski. **Urucum como Substituinte do Nitrito de Sódio em Produtos Cárneos Salgados**. 2013. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional
14. Vinícius José Bolognesi. **Urucum como Substituinte do Nitrito de Sódio em Produtos Cárneos Salgados**. 2013. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional
15. Vinícius José Bolognesi. **Uso de Hidro coloides na Melhoria da Qualidade e Rendimento de Produtos Cárneos Salgados**. 2012. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional
16. Thaisa Rodrigues dos Santos. **Uso da Hidrocoloides na Melhoria da Qualidade de Produtos Cárneos salgados**. 2009. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
17. Maíra Pereira de Castilho. **Uso de Hidroclóides no Processamento de Produtos Cárneos Salgados**. 2009. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
18. Rafaela dos Santos Miravalhes. **Uso de Hidrocoloides da Melhoria da Qualidade e Rendimento dos Produtos Cárneos Salgados**. 2009. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
19. Gabriele Luize Pereira. **Uso de hidrocoloides no Processamento de Produtos Cárneos Salgados**. 2009. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

## Orientação de outra natureza

1. Ana Clara Rodrigues de Freitas. **Ferramentas para divulgação do Projeto de Extensão Farinha de Uva**. 2023. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
2. Aline Bianchini. **Desenvolvimento de produtos `a base de farinha de uva**. 2022. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
3. Luísa Freitas de Medeiros. **Desenvolvimento de produtos à base de farinha de uva**. 2022.

Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

4. Tháscila Luiza Prado de Oliveira. **Desenvolvimento de produtos base e de farinha de uva**. 2022. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

5. Marcela Santos Ferreira. **Ação Antioxidante de Derivados do Urucum em Produtos Cárneos Submetidos a Diferentes Métodos de Cocção**. 2017. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

6. Claudia de Fatima Fernandes. **Alimentação: Alergias e Intolerâncias Alimentares**. 2016. Orientação de outra natureza (Programa de Desenvolvimento Educacional) - Universidade Federal do Paraná

7. Monica Regina S. Gessi Filla. **Alimentação Saudável como Ferramenta Facilitadora do Ensino da Química Orgânica**. 2016. Orientação de outra natureza (Programa de Desenvolvimento Educacional) - Universidade Federal do Paraná

8. Grace Kelly Jayme Maia. **Alimentação sem agrotóxicos no contexto do ensino médio**. 2016. Orientação de outra natureza (Programa de Desenvolvimento Educacional) - Universidade Federal do Paraná

9. Elizangela Vieira Antonio. **Horta orgânica como Ferramenta Promotora da Educação no Ensino Médio**. 2016. Orientação de outra natureza (Programa de Desenvolvimento Educacional) - Universidade Federal do Paraná

10. Roberta Braga Garcia. **Monitoria Processamento e Conservação de Alimentos**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

11. Marcela Santos Ferreira. **Monitoria: Processamento e Conservação de Alimentos**. 2015. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

12. Jorge Luiz Dallazen. **Monitoria: Processamento e Conservação de Alimentos**. 2014. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

13. Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

14. Paola Augusta Yaegashi Paludo. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

15. Betina Bruel Pimpão. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

16. Akila Martins Braz. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

17. Vinícius Dal'Negro de Carvalho. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

18. Luna Resende Machado de Souza. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos**. 2010. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná

19. Tatiana Carneiro da Rocha. **Monitoria: Ciência de Alimentos**. 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

20. Isis Rosa Cesar. **Monitoria: Processamento e Conservação de Alimentos**. 2010. Orientação de

outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

21. Julia Lisboa de Oliveira. **Monitoria: Processamento e Conservação de Alimentos.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

22. Rubens Munhoz Filho. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos.** 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

23. Ísis Rosa César. **Extensão: Farmacêutico de Alimentos.** 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

24. Marcelo José de Souza e Silva. **Extensão: Farmacêutico de alimentos.** 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

25. Amanda Borba Sombrio. **Extensão: Farmacêutico de alimentos.** 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: UFPR/Tesouro Nacional

26. Caroline Sayuri Hamasaki. **Monitoria: Processamento e Conservação de Alimentos.** 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

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

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

1. Priscila Aparecida Ludka. **Evidências de Saúde Relacionadas ao Uso de Espirulina.** 2024. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

2. Fabiana Andreuzo Carneiro. **Evidências de Saúde Relacionadas ao Uso de Suplementos Alimentares Dispensados em Farmácias.** 2024. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

3. Stephen Jorge Fernandes. **Evidências de Saúde Relacionadas ao Colostro Humano.** 2022. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

##### **Teses de doutorado: orientador principal**

1. Lenice Teresinha Bussolotto. **Influência Dos Medicamentos Isentos de Prescrição Sobre a Microbiota Intestinal: Revisão de Escopo.** 2023. Tese (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

##### **Trabalhos de conclusão de curso de graduação**

1. Matheus Chimalenski da Costa. **Plantas Alimentícias Não-convencionais como Suplementos Proteicos e de Minerais.** 2024. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

#### **Eventos**

##### **Eventos**

##### **Participação em eventos**

1. **14a. SIEPE - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2023.** (Congresso)

Desenvolvimento de Campanha de Tipagem e Doação Sanguínea: Uma iniciativa do Hemopet.

2. **III Congresso Brasileiro de Grupos PET**, 2023. (Congresso)

Atividades de Extensão Universitária como Incentivo à Permanência Estudantil.

3. **XXI ENEC**, 2023. (Congresso)

Escola De Farmácia: Apoio Ao Desenvolvimento De Produtos À Base De Farinha De Uva.

4. **XXII Congresso Farmacêutico de São Paulo**, 2023. (Congresso)

.

5. **13a. SIEPE - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2022. (Congresso)

Escola de Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva.

6. Apresentação Oral no(a) **ENAPET - Encontro Nacional dos Grupos PET**, 2022. (Encontro)

Atividades de Extensão Universitária como Incentivos à Permanência Estudantil.

7. Conferencista no(a) **II Congresso Brasileiro de Ciências Farmacêuticas**, 2022. (Congresso)

Suplementos alimentares à base de lipídeos na prática farmacêutica.

8. **12a. SIEPE - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2021. (Congresso)

Escola de Farmácia: Apoio ao Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva.

9. Conferencista no(a) **Jornada Farmacêutica da UniFil**, 2019. (Seminário)

Atuação do Farmacêutico da Dispensação de Alimentos em Farmácias.

10. **XVII Encontro Anual de Extensão- UFPR**, 2019. (Congresso)

Alimentos para Fins Especiais Dispensados em Farmácias.

11. **Consulta Técnica da Anvisa - Nova Rotulagem Nutricional de Alimentos para o Brasil**, 2018. (Seminário)

.

12. Conferencista no(a) **I Simpósio do Curso de Nutrição**, 2018. (Simpósio)

Marco Regulatório Sobre Suplementos Alimentares.

13. Conferencista no(a) **CDLXIII Sessão Plenária Ordinária do Conselho Federal de Farmácia**, 2017. (Outra)

Alimentos Para Fins Especiais Dispensados em Farmácias.

14. Conferencista no(a) **Congresso Brasileiro de Ciências Farmacêuticas**, 2017. (Congresso)

Alimentos Para Fins Especiais Dispensados em Farmácias.

15. **Reunião de Suplementos Alimentares: Proposta Regulatória**, 2017. (Outra)

.

16. **Reunião de suplementos alimentares: proposta regulatória**, 2017. (Encontro)

.

17. Conferencista no(a) **XVI Semana do Curso de Farmácia e III Encontro Profissionalizante**, 2017. (Encontro)

Alimentos na prática da dispensação.

18. Conferencista no(a) **XVI Semana do Curso de Farmácia e III encontro profissionalizante**, 2017. (Encontro)

Alimentos na Prática da Dispensação.

19. **Seminário de Avaliação do Curso de Gestão da Assistência Farmacêutica**, 2016. (Seminário)

.

20. **5 Mini fórum - Aplicação de Ingredientes Funcionais**, 2015. (Encontro)

.

21. **IV Rodada Tecnológica em Alimentos**, 2015. (Encontro)

.

22. **1 Encontro Paranaense de Indicação Geográfica**, 2014. (Encontro)  
.
23. Conferencista no(a) **Food Ingredients South América**, 2014. (Feira)  
Uso de Colágenos e Carragenas em Produtos Cárneos.
24. **2º Mini Fórum de Aplicação de Ingredientes Funcionais**, 2012. (Simpósio)  
.
25. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2010. (Seminário)  
Rendimento e Parâmetros Físico-químicos de Charque Elaborado com Soluções Salinas de Hidrocoloides.
26. **I Encontro de Professores e Especialistas Farmacêuticos Que Atuam na Área de Alimentos - Região Sul**, 2009. (Encontro)  
.
27. **IX Programa de Educação Continuada**, 2008. (Encontro)  
.
28. Apresentação Oral no(a) **Jornada Internacional de Proteínas e Coloides**, 2008. (Simpósio)  
Rendimento, textura e atividade de água em produto cárneo desidratado elaborado com carragena.
29. **Simpósio Internacional de Biotecnologia**, 2008. (Seminário)  
.
30. **I Fórum de Educação Especial**, 2007. (Outra)  
.
31. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VII Simpósio Latino Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2007. (Simpósio)  
Efeito da carragena sobre a textura e qualidade sensorial de produtos cárneos de umidade intermediária processados com elevada concentração salina.
32. **VIII PEC - Metodologia de Ensino e Didática do Professor no Ensino Superior**, 2007. (Encontro)
33. **V Programa de Educação Continuada**, 2006. (Outra)  
.
34. **VI Encontro de Educação Continuada - UNIFIL**, 2006. (Seminário)  
V Encontro de Educação Continuada UniFiL.
35. **IV Programa de Educação Continuada - UNIFIL**, 2005. (Seminário)  
IV Programa de Educação Continuada - UniFiL.
36. **III Programa de Educação Continuada UNIFIL**, 2004. (Seminário)  
Programa de Educação Continuada - UniFiL.
37. **IV Pré-Conferência Nacional de Educação Farmacêutica**, 2004. (Encontro)  
IV Pré-Conferência Nacional de Educação Farmacêutica.
38. **II Encontro de Educação Continuada**, 2003. (Seminário)  
III Encontro de Educação Continuada.
39. **II Encontro de Educação Continuada UNIFIL**, 2003. (Seminário)  
II Programa de Educação Continuada UniFiL.
40. **V Congresso da Rede Unida**, 2003. (Congresso)  
V Congresso Nacional da Rede Unida.
41. **I Encontro Anual de Educação Continuada**, 2002. (Seminário)  
I Encontro de Educação Continuada.

42. Apresentação Oral no(a) **Conferência Apinco de Ciência e Tecnologia Avícolas**, 2001. (Congresso). Desenvolvimento de Tecnologia para Produção de Carne Salgada de Poedeiras.
43. **FIGTEC - Feira Internacional de Genética, Insumos, Processos e Tecnologia Animal**, 2001. (Seminário)  
Feira Internacional de Genética, Insumos , Processamento e Tecnologia Animal.
44. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**, 2001. (Simpósio)  
Produtos Cárneos de Umidade Intermediária: Isotermas de Sorção para Carne de Frango.
45. Apresentação de Poster / Painel no(a) **46th International Congress o Meat Science and Technology**, 2000. (Congresso). Intermediate Moisture Meat of Dehydration and Adsorption Process in Charqui Meat.
46. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VIII Encontro Anual de Iniciação Científica**, 1999. (Encontro). Textura da carne: Mudanças no colágeno intramuscular com o avanço da idade das aves.
47. **XXII Encontro Anual dos Estudantes de Farmácia**, 1999. (Congresso)
- .
48. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Jornada de Farmácia e Análises Clínicas de Londrina**, 1998. (Simpósio)Influência da adição de nitrato e nitrito de sódio na formação de cor no jerked beef.
49. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VII Encontro Anual de Iniciação Científica**, 1998. (Simpósio). Controle da oxidação lipídica em charque e jerked beef.
50. **XXI Encontro Anual dos Estudantes de Farmácia**, 1998. (Encontro)
- .
51. **I Ciclo de Atualização Farmacêutica**, 1997. (Outra)
- .
52. **I Ciclo de Palestras Sobre Sistema Imune e Agentes Infeciosos**, 1997. (Outra)
53. **I Jornada Farmacêutica e de Análises Clínicas**, 1997. (Outra)
- .
54. Apresentação de Poster / Painel no(a) **XIX Congresso Brasileiro de Microbiologia**, 1997. (Congresso)  
Congresso Brasileiro de Microbiologia.
55. **XIX Encontro Nacional de Estudantes de Farmácia**, 1996. (Congresso)
- .

#### **Organização de evento**

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Campanha Hemopet**, 2023. (Outro, Organização de evento)
2. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Campanhapara Doação de Sangue**, 2023. (Outro, Organização de evento)
3. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Oficina de Aromaterapia**, 2023. (Outro, Organização de evento)
4. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2023. (Congresso, Organização de evento)
5. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Encontro Anual de Atividades Formativas - 13a. Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**, 2022. (Congresso, Organização de evento)

6. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**XVIII Jornada Farmacêutica**, 2013. (Congresso, Organização de evento)
7. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Casa Aberta**, 2007. (Exposição, Organização de evento)
8. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**ExpoUT 2007**, 2007. (Exposição, Organização de evento)
9. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**I Encontro Multiprofissional de Atenção à Saúde**, 2005. (Congresso, Organização de evento)
10. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Palestra "Carotenóides: funções, fontes e alterações durante o processamento e estocagem dos alimentos"**, 2003. (Outro, Organização de evento)
11. LANDGRAF, M.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**Palestra Uso da Radiação para segurança microbiológica dos alimentos**, 2003. (Outro, Organização de evento)
12. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
**I Ciclo de Palestras Farmacêuticas da UniFil**, 2002. (Congresso, Organização de evento)

## **Bancas**

### **Bancas**

#### **Participação em banca de trabalhos de conclusão**

#### **Mestrado**

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**; SOUZA, A. W.; PUPO, Y. M.  
Participação em banca de Dione Maria José Ruthes. **Sulfato de Condroitina no Tratamento da osteoartrite: Revisão de escopo**, 2023  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
2. BENASSI, M. T.; MACEDO, R. E. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Kelli Daiane Camargo Rocha. **Evidências de Saúde Relacionadas a Suplementação ou Dieta com Óleo de Coco: Revisão de Escopo**, 2022  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
3. SOARES, A. L.; LONGHI, D. A.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Marcela Santos Ferreira. **Evidências de Saúde Relacionadas ao Ácido Gama-linolênico: Revisão de Escopo**, 2022  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
4. SOARES, A. L.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Thais Fascina Silva. **Avaliação de White Striping em Sobrecoxa de Frango em uma Linha Comercial**, 2021  
(Ciência de Alimentos) Universidade Estadual de Londrina
5. RUSSO, A. L. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; BENASSI, M. T.  
Participação em banca de Iolanda Cristina Cereza Zago. **Aproveitamento de Filés Wooden Breast para Elaboração de um Produto Tipo Peito de Frango Salgado Cozido com Aplicação de Enzima Catalase**, 2020  
(Ciência de Alimentos) Universidade Estadual de Londrina



6. BONFIM, T. M. B.; SCHMIDT, F. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Luana Chweih. **Hidrocoloides e Antioxidantes em Produto Carne Termoprocessado**, 2019  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
7. **ROCHA GARCIA, C. E.**; WAGNER, R.; RATTMANN, Y. D.  
Participação em banca de Fernanda Alcântara. **Atuação Farmacêutica e Percepção dos Consumidores Relacionada à Dispensação de Alimentos para Fins Especiais em Farmácias Comunitárias**, 2018  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
8. **ROCHA GARCIA, C. E.**; SANTIN, E.; SANTOS, R. C.  
Participação em banca de Rodrigo Vernier Dias da Silva. **Características PSE em Carne de Frango Suplementado com Urucum (*Bixa orellana* L.)**, 2018  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
9. **ROCHA GARCIA, C. E.**; MACEDO, R. E. F.; MARINHO, M. T.  
Participação em banca de Nicolay Subtil de Oliveira. **Efeito da Adição de Extratos Hidroalcoólicos de Mamica-de-Cadela e Flor-de-São-João na Estabilidade de Hambúrgueres Bovinos Refrigerados**, 2018  
(Ciência Animal) Pontifícia Universidade Católica do Paraná
10. MACEDO, R. E. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; PEIXOTO, R. P. M. G.  
Participação em banca de Karina Stella Suckow. **Efeitos da Redução Combinada de Sódio e Gordura Animal Sobre as Características físico-químicas, Microbiológicas e Sensoriais de Embutido Carne Fermentado**, 2017  
(Ciência Animal) Pontifícia Universidade Católica do Paraná
11. **ROCHA GARCIA, C. E.**; MACEDO, R. E. F.; KRUGER, C. C. H.  
Participação em banca de Paulo Roberto do Rego Monteiro de Carvalho. **O Uso do Sal de Bixina Como Substituto do Carmin e Nitrito de Sódio em Embutidos Carnes Frescas**, 2016  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
12. CORRER, C. J.; PONTAROLO, R.; MELCHIORS, A. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Maria de Lara Neves Leite da Silva. **Avaliação dos Serviços Farmacêuticos Clínicos em Pacientes Idosos: Uma revisão sistêmica**, 2015  
(Programa de Pós Graduação Assistência Farmacêutica) Universidade Federal do Paraná
13. PONTAROLO, R.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; FRANCISCO, T. M. G.  
Participação em banca de Gisele Aparecida Bernardi. **Avaliação e Métodos de Detecção e Ocorrência de *Listeria monocytogenes* em Ricotas e Queijos Frescos Produzidos no Estado do Paraná**, 2014  
(Pós Graduação em Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
14. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BARREIRA, S. M. W.; SHIMOKOMAKI, M.; MURAKAMI, F. S.  
Participação em banca de Vinícius José Bolognesi. **Desenvolvimento de Jerked Beef Utilizando Sal de Bixina como Substituto do Nitrito de Sódio**, 2014  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
15. MACEDO, R. E. F.; PEDRAO, M. R.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Tatiane Schiavon de Siqueira. **Efeito da Variação de Parâmetros de Atordoamento Elétrico Sobre o Bem-estar Animal e a Qualidade da Carne de Frango de Corte**, 2014  
(Ciência Animal) Pontifícia Universidade Católica do Paraná
16. BARREIRA, S. M. W.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; LIZ, M. V.; WILLE, G. M. F. C.  
Participação em banca de Samanta Daliana Golin Pacheco. **Uso do Sal de Bixina Extraído do Urucum (*Bixa orellana* L) como Substituto do Nitrito de Sódio**, 2014  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

17. MACEDO, R. E. F.; KIRSCHNIK, P. G.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Luciane Silvia Rossa. **Pesquisa da qualidade e do consumo da carne de frango orgânico ofertada no comércio varejista brasileiro e comparação com carne de frango convencional**, 2011

(Ciência Animal) Pontifícia Universidade Católica do Paraná

#### **Doutorado**

1. RUSSO, A. L. S.; OBA, A.; FEIHRMANN, A. C.; **ROCHA GARCIA, C. E.**; PRUDENCIO, S. H.

Participação em banca de Fernanda Jessica Mendonça. **Caracterização de Parâmetros Bioquímicos, Tecnológicos e Estruturais de Filés de Frango Spaghetti Meat em Produtos Cárneos**, 2020

(Ciência de Alimentos) Universidade Estadual de Londrina

2. MACEDO, R. E. F.; ROSA, E. A. R.; RAPACCI, M.; BERSOT, L. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Fernanda Cristina Kandalski Bortolotto. **Use of Natural Antimicrobials to Control Lactic Spoilage and Increase the Stability of Reduced Sodium Calabresa Sausage**, 2019

(Ciência Animal) Pontifícia Universidade Católica do Paraná

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**; SOARES, A. L.; MACEDO, R. E. F.; BEUX, M. R.; MARINHO, M. T.

Participação em banca de Vinicius Jose Bolognesi. **Soluções Salinas de Hidrocoloides para Melhoria de Produtos Cárneos Esterilizados**, 2018

(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

4. PONTAROLO, R.; RATH, S.; KHALIL, N. M.; GUIMARAES, T. M.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Flávia Lada Degaut Pontes. **Desenvolvimento e validação de método por LC-MS/MS para determinação de multirresíduos de fármacos em ovos**, 2015

(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

5. SHIMOKOMAKI, M.; PEDRAO, M. R.; ROCHA GARCIA, C. E.; BOAS, G. F. L. T. V.

Participação em banca de Adriana Aparecida Droval. **PSE (Pale, Soft, Exsudative) em frango: Avaliação de Parâmetros Físicos, Sensoriais e Análise de Polimorfismos de Fragmentos Amplificados de Regiões hotspots do gene alfa-RyR**, 2011

(Ciência de Alimentos) Universidade Estadual de Londrina

#### **Curso de aperfeiçoamento/especialização**

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Isiane Kravec Lara. **Análise de Elaboração do Plano Operativo na farmácia da Unidade Básica de Saúde do Município de Iretama**, 2015

(Gestão da Assistência Farmacêutica) Universidade Federal de Santa Catarina

2. **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Amanda Andrade Antunes. **Gestão da Assistência farmacêutica em um Região do Estado de Santa Catarina: proposta de Plano Operativo**, 2015

(Gestão da Assistência Farmacêutica) Universidade Federal de Santa Catarina

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Rosemari Chaikoski. **Seleção e Padronização de Medicamentos da Farmácia do Hospital Municipal Santa Terezinha de Cruz Machado-Pr**, 2015

(Gestão da Assistência Farmacêutica) Universidade Federal de Santa Catarina

4. CARVALHO, K. C.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Kelli Cristina de Carvalho. **A ação dos radicais livres no organismo e o benefício dos fitoquímicos como antioxidantes**, 2005

(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia

5. UENO, P. R. C.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Priscila Rejane Cordeiro Ueno. **A importância dos fruto-oligossacarídeos e da inulina na saúde humana**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
6. MURARO, A.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Aline Muraro. **Alho e beringela no combate ao colesterol**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
7. GONÇALVES, C. L.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Cláudio Lisias Gonçalves. **Alimentos funcionais na prevenção da osteoporose**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
8. BUZDOF, F. C.; RAMOS, M. A.; Costa, M. C. D.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Fernanda Cacciola Buzdaf. **Benefícios das isoflavonas na saúde da mulher**, 2005  
(Manipulação de fármacos e cosméticos) Centro Universitário Filadélfia
9. BIAGGI, T. L.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Taciana Luciano Biaggi. **Emprego da soja na alimentação humana como preventivo às doenças degenerativas**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
10. SONODA, A.; TERRIN, D. C. P.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de SONODA, Andrey. **Implantação do sistema APPCC na indústria de alimentos**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
11. BRUNIERA, L. B.; ROCHA GARCIA, C. E.; VIEGAS, F. R.  
Participação em banca de VIEGAS, Fernanda Rigobello. **Licopeno no combate as doenças cardíacas e cancer**, 2005  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
12. Castilho, M. T. P. F.; SOUZA, C. A.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Cristiane Alexandrino de Souza. **A importância da multimistura no combate à desnutrição**, 2004  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
13. COPPI, R. F.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Rodrigo Faria Coppi. **A soja e as multimisturas como alimentos alternativos**, 2004  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
14. RESTA, M. S. O.; NEPOMUCENO, A. L.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Mario Sergio Azevedo Resta. **Alimentos transgênicos, aspectos éticos, nutricionais e de segurança alimentar para o consumidor**, 2004  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia
15. VEGA, W. R. C.; BRUNIERA, L. B.; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de William Renzo Cortez Vega. **Efeito de inibidores de ácido l-ascórbico e metabisulfito de sódio sobre a polifenoloxidase de maçã fatiada.**, 2004  
(Higiene e Ciência de Alimentos) Centro Universitário Filadélfia

## Graduação

1. **ROCHA GARCIA, C. E.**; MALUF, D. F.  
Participação em banca de Luciana Tiemi Sugita. **Prebióticos e Probióticos: Uma Nova Concepção no Mercado de Cuidados Com a Pele**, 2021

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

2. MALUF, D. F.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Luciana Tiemi Sugita/Natália Brasil Posselt. **Prebióticos e Probióticos: uma nova concepção no mercado de cuidados com a Pele**, 2021

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

3. **ROCHA GARCIA, C. E.**; WILLE, G. M. F. C

Participação em banca de Alessandra Cecon. **Cluster de Cereais Para Estudantes Universitários**, 2017

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

4. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; WILLE, G. M. F. C

Participação em banca de Adriana Furtado Menezes. **Desenvolvimento de Cookies Ricos em Fibras com Adição de Betteraba Branca e Maracujá**, 2017

5. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; FREITAS, R. A.

Participação em banca de Larissa Antoniacomi dos Santos. **Desenvolvimento de Partículas de Proteínas do Soro do Leite para Estabilização de Emulsões Água/Água**, 2017

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

6. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; WILLE, G. M. F. C

Participação em banca de Fernanda Isabelle Correa Ramos. **Frozen Iogurte Funcional**, 2017

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

7. **ROCHA GARCIA, C. E.**; BRAND, D.

Participação em banca de Lais Grenda Harnish. **Produção de Amilase Fúngica em Escala Laboratorial com a Utilização de *Aspergillus Niger* ATCC 10864**, 2017

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

8. **ROCHA GARCIA, CARLOS EDUARDO**; WILLE, G. M. F. C

Participação em banca de Andrielle Taciane Rbas Mendes. **Bolinho de Arroz com Fibras Servido no Palito e Pronto para o Consumo de Universitários**, 2016

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

9. **ROCHA GARCIA, C. E.**; MURAKAMI, F. S.

Participação em banca de Letícia Moraes Pak. **Avaliação da Esterilidade Antisséptica de Solução de Limpeza para Lentes de Contato**, 2015

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

10. **ROCHA GARCIA, C. E.**; Brand, D.

Participação em banca de Natália Fernanda Opolski. **Probióticos: Uma Perspectiva Atual Sobre Produtos, Mecanismos de Ação e Sua Produção**, 2015

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

11. BRAZ, A. M.; WILLE, G. M. F. C; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Akila Marins Braz. **Desenvolvimento de Produtos Dietéticos com Restrição de Açúcares**, 2013

12. CEZAK, S.; PENTEADO, P. T. P. S.; **ROCHA GARCIA, C. E.**

Participação em banca de Stephanie Cezak. **Indústria de Alimentos: Uma oportunidade para o profissional farmacêutico**, 2012

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

13. **ROCHA GARCIA, C. E.**; WILLE, G. M. F. C

Participação em banca de Stephanie Cezak. **Industria de Alimentos: Uma Oportunidade para o Profissional Farmacêutico**, 2012

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

14. **ROCHA GARCIA, C. E.**; WILLE, G. M. F. C  
Participação em banca de Ana Christina Mello Lopez. **Interferência do Álcool e Tabaco na Palatabilidade dos Sabores Doces e Salgado**, 2011  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná
15. CANAL, E. M.; CENTURION, M. P. B.; WILLE, G. M. F. C; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Ediane Marqui Canal. **Abordagem Teórica da Aplicação do Sistema de Perigos Críticos de Controle para Garantir a Qualidade Microbiológica dos Alimentos**, 2009  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná
16. BRAZ, M. M.; EMPINOTTI, P. C.; ROCHA GARCIA, C. E.; PENTEADO, P. T. P. S.  
Participação em banca de Marina Maciel Braz e Paula Carolina Empinotti. **Intolerância à Lactose: uma atualização**, 2009  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná
17. CORREA, L. G. P.; WILLE, G. M. F. C; **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Luis Gustavo Pedroso Correa. **Vida Saudável: Desenvolvimento de Sorvete Simbiótico**, 2009  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná
18. **ROCHA GARCIA, C. E.**  
Participação em banca de Consuelo Reis Pereira. **Metodologia Rápida para Contagem de Células em Iogurtes**, 2008

#### Participação em banca de comissões julgadoras

##### Concurso público

1. **Concurso Público para Professor da Carreira Magistério Superior: Área de Conhecimento Engenharia**, 2018  
Universidade Federal do Paraná
2. **Concurso Público para Professor da Carreira de Magistério Superior - Área Engenharia de Alimentos Edital 348/17 PROGEPE UFPR**, 2017  
Universidade Federal do Paraná
3. **Concurso Público: Departamento de Nutrição - Área de Conhecimento Alimentação e Nutrição - Edital 585/15 PROGEPE/UFPR**, 2016  
Universidade Federal do Paraná
4. **Teste Seletivo para Professor Substituto - Matéria Específica Controle Biológico e Controle Microbiológico de Qualidade de Alimentos**, 2015  
Universidade Federal do Paraná
5. **Concurso Público: Departamento de Nutrição - Área de Conhecimento Nutrição e Dietética - Edital 222/14 PROGEPE/UFPR**, 2014  
Universidade Federal do Paraná
6. **Concurso Público: Departamento de Nutrição - Área de Conhecimento Nutrição e Dietética - Edital 409/14 PROGEPE/UFPR**, 2014  
Universidade Federal do Paraná
7. **Concurso Público: Departamento de Nutrição - Área de Conhecimento: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição - Portaria 074/11 Setor Saúde**, 2011  
Universidade Federal do Paraná
8. **Banca Examinadora do Teste Seletivo para Professor Substituto na Área de Farmácia - Matéria**

**específica: Alimentos, 2009**

**9. Teste Seletivo Para Professor Substituto na Área de Farmácia - Matéria Específica Farmácia e Estágio em Farmácia, 2009**

Universidade Federal do Paraná

**10. Teste Seletivo de Docente para Disciplina de Citologia, 2005**

Centro Universitário Filadelfia

**11. Teste Seletivo de Docente para Disciplina de Química Orgânica, 2005**

Centro Universitário Filadelfia

**12. Teste Seletivo de Docente para a Disciplina de Farmácia Hospitalar, 2004**

Centro Universitário Filadelfia

**13. Teste Seletivo de Docente para Disciplina de Farmacotécnica Homeopática, 2004**

Centro Universitário Filadelfia

**14. Teste Seletivo de Docente para a Disciplina de Patologia, 2003**

Centro Universitário Filadelfia

**15. Teste Seletivo de Docente para as Disciplinas de Assistência Farmacêutica e Deontologia e Legislação Farmacêutica, 2003**

Centro Universitário Filadelfia

#### **Outra**

**1. Teste Seletivo - Carreira Magistério Superior/Departamento de Farmácia/UFPR: Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal, 2021**

Universidade Federal do Paraná

**2. Teste Seletivo - Carreira Magistério Superior/Departamento de Nutrição/UFPR - Área de conhecimento Alimentação e Nutrição, 2021**

Universidade Federal do Paraná

**3. Teste Seletivo - Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal, 2018**

Universidade Federal do Paraná

**4. Teste Seletivo: Matéria Específica Física Industrial - Curso de Farmácia, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**5. Teste Seletivo: Matéria Específica Controle Biológico e Controle Microbiológico de Qualidade de Alimentos, 2016**

Universidade Federal do Paraná

**6. Banca de Processo Seletivo para Doutorado - Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas: Jessica Mari Domingues, 2015**

Universidade Federal do Paraná

**7. Seleção Para Ingresso no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas - Tatiana Zuccolotto, 2013**

Universidade Federal do Paraná

**8. Exame de Qualificação Mestrado (João Luiz Andreotti Dagostin): Avaliação da Estabilidade Microbiológica e Análise Textural de Queijo minas elaborado a partir de Leite Carbonatado e Submetido à Atmosfera Modificada, 2010**

Universidade Federal do Paraná

**9. Banca Examinadora do 17º Evento Anual de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná (EVINCI), 2009**  
Universidade Federal do Paraná

**10. Banca Examinadora do 16º Evento Anual de Iniciação Científica (EVINCI), 2008**  
Universidade Federal do Paraná

---

### **Outras informações relevantes**

Aprovado em 1º Lugar - Concurso público para docência no Curso de Farmácia da Universidade Federal do Paraná (UFPR) - Matéria específica alimentos

Aprovado em 1º Lugar - Concurso público para docência na área de alimentos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

Aprovado em 6º Lugar - Concurso público para docência na área de tecnologia alimentos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

Aprovado em 1º Lugar - Exame de seleção para mestrado em Ciência de Alimentos na Universidade Estadual de Londrina

Bolsista do Programa PIBIC-CNPq/UEL

Projeto: Qualidade em carnes de frango: PSE, oxidação lipídica e textura

Local de realização: TAM/CCA/UEL

Orientação: Profº Dr. Massami Shimokomaki

Período: 08/1997 – 07/1998

Bolsista do Programa PIBIC-CNPq/UEL

Projeto: Qualidade em carnes de frango: PSE, oxidação lipídica e textura

Local de realização: TAM/CCA/UEL

Orientação: Profº Dr. Massami Shimokomaki

Período: 08/1998 – 07/1999

Bolsista do Programa PIBIC-CNPq

Projeto: Modernização da Tecnologia de Produção de Charques

Local de realização: TAM/CCA/UEL

Orientação: Profº Dr. Massami Shimokomaki

Período: 09/1999 – 02/2000

Presidente da Associação dos Farmacêuticos de Londrina -ASFARLON  
Biênio 2005-2006