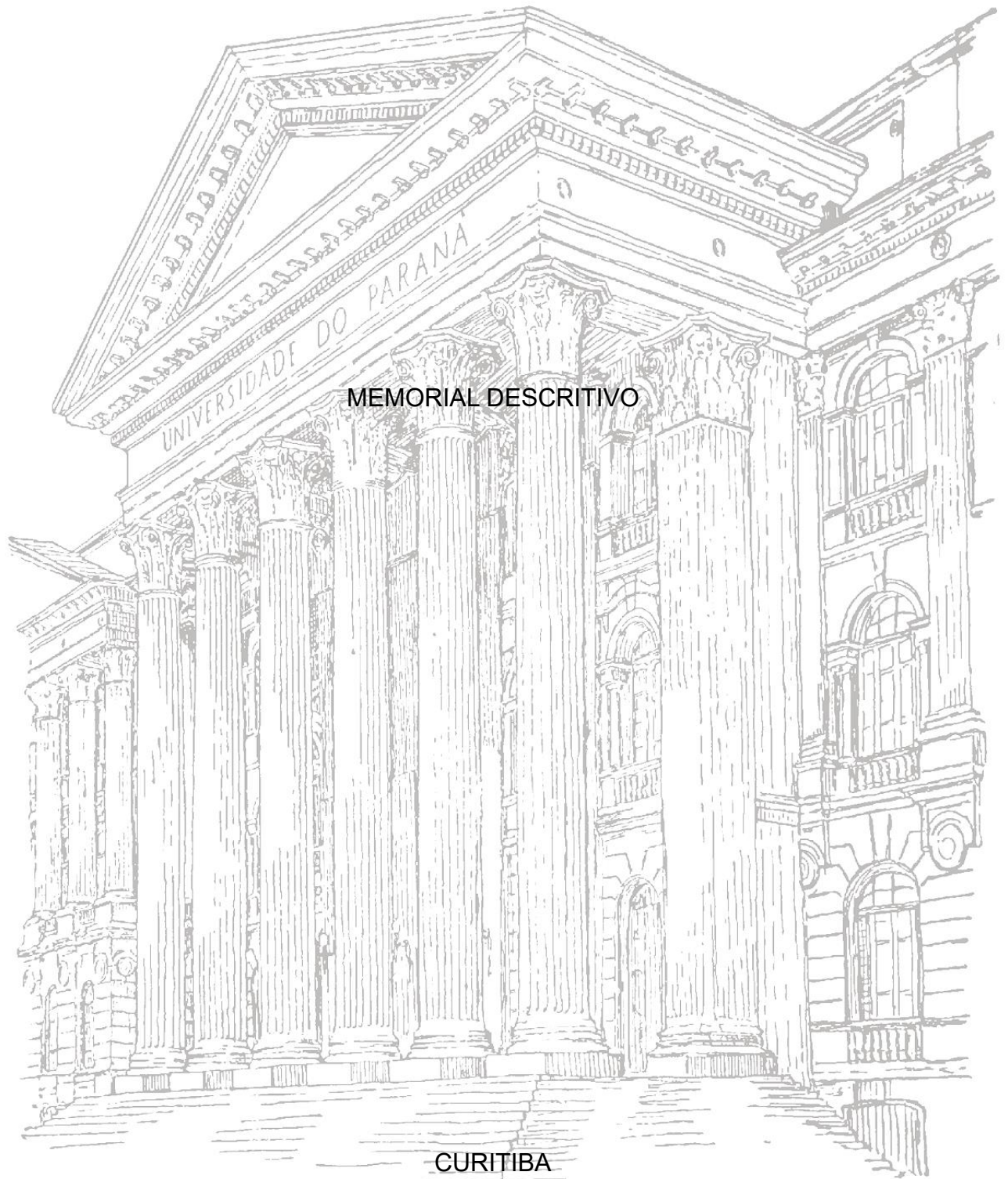


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

DÉBORA BRAND



MEMORIAL DESCRITIVO

CURITIBA

2024

DÉBORA BRAND

## MEMORIAL DESCRITIVO

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

CURITIBA

2024

*“O que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada.  
Caminhando e semeando, no fim terás o que colher.”*

*Cora Coralina*

## Sumário

<b>1.INTRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO.....</b>	<b>7</b>
2.1. Ensino de graduação .....	7
2.2. Orientações .....	9
<b>3. ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL.....</b>	<b>12</b>
<b>4. ATIVIDADES DE EXTENSÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>5. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS E GRUPOS DE PESQUISA.....</b>	<b>13</b>
<b>6. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS.....</b>	<b>14</b>
<b>7. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS.....</b>	<b>15</b>
<b>8. RECEBIMENTO DE COMENDAS E PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS.....</b>	<b>15</b>
<b>9. EXERCÍCIOS DE CARGOS NA ADMINISTRAÇÃO.....</b>	<b>16</b>
9.1 Comitê setorial e comitê assessor de extensão.....	16
9.2 Colegiado do curso de farmácia.....	17
9.3 Núcleo docente estruturante do curso de farmácia.....	17
9.4 Comissão orientadora de estágios do curso de farmácia.....	18
9.5 Comissão de extensão do curso de farmácia.....	19
9.6 Departamento de farmácia .....	19
9.7 Comissão setorial de homologação de inscrições de concursos.....	20
9.8 Comissão local de flexibilização do setor de ciências da saúde.....	20
9.9 Coordenação do curso de farmácia.....	21
<b>10. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>24</b>
ANEXO 1 – Currículo Lattes.....	27

## 1.INTRODUÇÃO

Escrever sobre a minha trajetória na Universidade Federal do Paraná me faz voltar no tempo e pensar sobre onde e quando realmente esta história começou. Desde criança, tive dois exemplos muito marcantes de pessoas da família que exerceram boa parte de suas vidas profissionais na UFPR. Meu avô materno Plínio Romanó e meu pai Ivo Brand tinham muito orgulho em pertencer a esta instituição e me mostraram como era gratificante ser professor e participar das atividades de administração no âmbito da universidade. Ainda pequena achava o máximo quando ia junto com meu pai ao Centro Politécnico ou o via corrigindo provas e trabalhos em casa.

Em fevereiro de 1992 na Ilha do Mel, onde costumeiramente passava os verões durante minha adolescência, escutei no rádio que tinha passado no vestibular para o curso de Farmácia da UFPR, acho que foi uma das melhores sensações que senti em minha vida, um misto de alívio e dever cumprido. Na época, a concorrência para o curso de Farmácia era 17 candidatos por vaga, o vestibular era realizado em quatro dias, com provas de somatória e discursivas de química e biologia. Então, ingressei na UFPR como caloura de Farmácia no 1º semestre de 1992.

Os primeiros anos do curso ou o ciclo básico como chamávamos era realizado no Centro Politécnico, no Setor de Ciências Biológicas e no Departamento de Química. As disciplinas consideradas mais difíceis do ciclo básico e que ficaram marcadas em minha memória eram a Bioquímica Celular que foi ministrada pela ilustre professora Glaci Therezinha Zancan e a disciplina Mecanismos de Reações Orgânicas do Departamento de Química. O ciclo profissionalizante ocorria na sede do Curso de Farmácia que era localizada na Rua Coronel Dulcídio no Batel. Era possível se formar como farmacêutico com 3,5 anos de curso e ter habilitação nas áreas de indústria e análises clínicas com 1,5 anos cada. Eu optei por fazer somente a habilitação em indústria, pois sempre foi uma área que me chamou mais a atenção.

Durante a graduação tive várias oportunidades de realizar atividades extracurriculares. Fiz um intercâmbio cultural de um mês no Japão e uma semana na

China, foi uma experiência maravilhosa, pois tive o privilégio de conhecer países e culturas tão diferentes da nossa. Fiz estágio não-obrigatório no CEPPA (Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos) na área de Microbiologia de Alimentos, quando despertou meu interesse em trabalhar com microrganismos. Na época do estágio no CEPPA, também fui designada para fazer os testes de detecção de soja transgênica que eram numerosos, devido a necessidade de laudos pelas empresas que a comercializavam. Após este período, como minhas aulas já estavam ocorrendo no Batel, optei por fazer monitoria na disciplina de Farmacognosia com o professor Cid Aimbiré de Moraes Santos e posteriormente na disciplina de Tecnologia Farmacêutica com a professora Sandra Zanin. A disciplina que mais gostei e tive afinidade no Curso foi a Enzimologia e Tecnologia das Fermentações. Por esse motivo resolvi fazer um teste seletivo para realizar o estágio obrigatório em indústria na Novozymes em Araucária, fiquei muito frustrada por não ter entrado devido a um teste de alergia. Então, consegui uma vaga na Cervejaria Brahma da rua Getúlio Vargas em Curitiba para estagiar na área de Assepsia e Meio Ambiente.

Chegou a tão sonhada formatura e uma época de incertezas, pois, eu realmente não sabia o que seguir em relação a minha vida profissional. Optei por ingressar no mestrado em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Paraná em março de 1997. Na época ainda não existia mestrado na área de Ciências Farmacêuticas. Defendi minha dissertação intitulada Detoxificação Biológica da Casca de Café por fungos filamentosos por Fermentação no Estado Sólido em dezembro de 1999, orientada pelo professor Dr. Carlos Ricardo Soccol. Nesse meio tempo, em abril de 1998 me casei com meu esposo Rogério Bordenousky e logo após minha defesa de mestrado descobri que estava grávida da minha primeira filha Rafaela que nasceu em 23 de agosto de 2000.

Entre o final do mestrado e início do doutorado ministrei aulas na Universidade Tuiuti do Paraná e na Uniandrade das disciplinas Métodos Físicos Aplicados à Farmácia e Enzimologia e Tecnologia das Fermentações respectivamente em cada instituição de ensino. Ingressei então no Doutorado em Processos Biotecnológicos com período em co-tutela com a Université de Provence (Marseille – França) e minha tese teve como título: Fisiologia de Crescimento e esporulação de fungos nematófagos cultivados em meio sólido, orientada no Brasil pelo professor Soccol e na França pelo Dr. Sevastianos Roussos do IRD (Institut de Recherche pour le Développement). No

meio do doutorado nasceu minha segunda filha, Lara. Com ajuda dos familiares para cuidar das pequenas, ainda tinham períodos que tive que ir para Marseille para finalizar e defender a tese do doutorado.

No ano de 2007 trabalhei no SENAI/FIEP-PR para implantação do curso técnico em Biotecnologia. Finalmente, em janeiro de 2008 prestei o concurso para o Departamento de Farmácia da Universidade Federal do Paraná, Área de Conhecimento: Farmácia Industrial no qual fui aprovada e posteriormente efetivada em 25 de março de 2008.

Nesses 16 anos como docente na UFPR diversifiquei bastante minhas áreas de atuação desde o ensino, a extensão, a pesquisa e principalmente as atividades administrativas que serão apresentadas nas próximas seções deste documento de acordo com a resolução nº 10/14 – CEPE que estabelece os critérios de avaliação para fins de promoção e progressão na Carreira do Magistério Superior na Universidade Federal do Paraná. As atividades acadêmicas e administrativas que serão descritas estão apresentadas no Currículo Lattes, Anexo 1, sendo que já foram comprovadas em processos de progressão funcional, anteriormente submetidos e aprovados pela CPPD.

## **2. ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO**

### **2.1. Ensino de graduação**

Durante minha carreira na UFPR ministrei na graduação, disciplinas relacionadas aos bioprocessos, com uma grande carga horária de aulas práticas. As turmas práticas são divididas com no máximo de 12 estudantes cada, devido ao tamanho do laboratório e especificidades das disciplinas que foram realizadas no Laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações, e atualmente denominado laboratório de Biotecnologia Farmacêutica. Quando entrei como docente no departamento de Farmácia em 2008, havia dois currículos vigentes do curso, implantados em 1992 e 2004, então tinham quatro disciplinas diferentes da área, as quais eram ministradas em conjunto com a professora Dra Tania Maria Bordin Bonfim,

minha amiga e colega de laboratório. Essas disciplinas visavam o entendimento fisiológico e bioquímico de microrganismos em bioprocessos específicos como por exemplo: produção de células microbianas de leveduras e bactéria lácticas, produção de etanol, produção de butanol, produção de ácidos orgânicos, produção de pigmentos microbianos, entre outros. No ano de 2019, uma nova versão do currículo foi aprovada, então os conteúdos das disciplinas de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III e IV foram atualizados e foi proposta uma nova disciplina denominada de Biotecnologia Farmacêutica (MB099).

Além destas disciplinas, depois de algum tempo no departamento de Farmácia me envolvi com as disciplinas de estágio em indústria. No currículo antigo de 2004 eram disciplinas profissionalizantes de final de curso, sendo uma de estágio obrigatório (MB060) de 360 horas e uma disciplina optativa (MB062) de 270 horas, ambas de orientação indireta. Nesta versão de 2004 do currículo, o estudante do curso de Farmácia poderia fazer a opção de realizar seu estágio ou na área de Análises Clínicas ou de Indústria, sendo o estágio de dispensação e manipulação obrigatório para todos. No novo currículo, os estágios passaram por uma mudança significativa. No estágio final de curso o aluno deve cumprir 600 horas de estágio sendo pelo menos em duas das seguintes áreas: análises clínicas, indústria, SUS, farmácia ou pesquisa. Novamente, com outros docentes, fiquei responsável pelas disciplinas: MB112 – Estágio Profissionalizante I – Indústria e MB113 – Estágio Profissionalizante II – Indústria. Aqui meu papel foi orientar o estudante na matrícula da disciplina, conversar sobre sua conduta no estágio, resolver problemas de relacionamento no local de estágio e acompanhar sua avaliação final. Na maioria das vezes consegui observar o crescimento profissional dos estudantes durante o período de estágio, o que é muito gratificante para um professor poder enxergar o empenho de seu aluno ser reconhecido e algumas vezes recompensado por meio de uma contratação. Estes estágios eram realizados em locais bem diversificados, desde indústrias pequenas até indústrias de grande porte nas mais variadas áreas: medicamentos, cosméticos, laboratórios de controle de qualidade, biotecnologia entre outras.

Também fui e continuo sendo um dos professores responsáveis pelas disciplinas de Vivências (MB058 – Estágio Obrigatório de Vivência Profissional – currículo 2004 e MB116 – Vivências do Farmacêutico na Indústria – currículo 2019). Com estas disciplinas temos o objetivo de mostrar as diferentes áreas de atuação do



farmacêutico na indústria por meio de visitas técnicas e palestras proferidas por profissionais da área que geralmente são ex-alunos que contam suas experiências profissionais, o que acaba sendo motivante para o aluno atual.

A descrição das disciplinas que ministrei estão detalhadas no Anexo 1- Currículo Lattes, seção [Atuação Profissional](#).

## 2.2 Orientações

Minha atuação em orientação de alunos foi majoritariamente na graduação em Farmácia da UFPR. Nos trabalhos de conclusão de curso (TCC) a maioria dos alunos que me procurava para orientá-los queria desenvolver trabalhos práticos no laboratório, o que nem sempre era viável, pois me procuravam com pouca antecedência e o trabalho com microrganismos exige que os alunos tenham disponibilidade de tempo para sua realização. Dos trabalhos práticos que orientei merece destaque o da aluna Elaine Marcelle de Moraes Rodrigues intitulado: Otimização e avaliação do crescimento de *Saccharomyces cerevisiae* utilizando o bagaço de uva como substrato em fermentação de estado sólido. A Elaine era muito dedicada e vinha ao laboratório diariamente, apesar do bagaço de uva ser um pouco difícil de trabalhar, conseguimos bons resultados. Os outros trabalhos práticos envolviam a produção de enzimas e pigmentos por microrganismos. Posso dizer que senti muita satisfação com os TCCs práticos que orientei, todos os alunos foram muito dedicados e persistentes. Como alunos de graduação ainda tinham pouco autonomia no laboratório o que exigia minha presença e participação constante nos trabalhos, o que para mim era muito prazeroso, pois sempre gostei muito de trabalhar na bancada. Os trabalhos teóricos consistiam em revisões de literatura, sendo a maior parte na área de biofármacos e na área de biotecnologia em geral, como por exemplo aspectos que envolvem a produção de vinho e cerveja. A lista dos trabalhos de conclusão de curso que orientei estão descritos no Anexo 1 – Currículo Lattes, seção Trabalhos de conclusão de curso de graduação.

No Programa Institucional de Iniciação Científica orientei duas estudantes no projeto de pesquisa intitulado: Produção de pigmentos pelo fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 utilizando meios de cultura alternativos e avaliação da citotoxicidade, atividade antioxidante e atividade antimicrobiana. No primeiro trabalho,

quando orientei a Renata, resolvemos utilizar resíduos do beneficiamento da mandioca como substratos alternativos para a produção de pigmentos. Utilizamos a manipueira que é o resíduo líquido proveniente da prensagem da mandioca para obtenção da farinha e as cascas de mandioca. Este trabalho foi premiado em 1º lugar no Evento de Iniciação Científica (EVINCI) da UFPR. Com o trabalho da Renata em parceria com a Raphaela Ribas Verbinnen, aluna do Programa de Voluntariado acadêmico, publicamos o capítulo de livro: Cassava residues as low-cost media for the production of *Monascus purpureus* pigments by solid state fermentation. Já no segundo trabalho a aluna Aline deu continuidade, mas não dispunha de tanto tempo para trabalhar no laboratório, pois logo após início do programa teve atividades de estágio concomitantemente, o que me frustrou um pouco. As orientações de iniciação científica podem ser visualizadas no Anexo 1 - seção Iniciação científica.

No Programa de Iniciação à Docência/Monitoria tive vários estudantes monitores ao longo dos anos como docente. Como as disciplinas de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações e a Biotecnologia Farmacêutica apresentavam uma grande carga horária de aulas práticas, os monitores auxiliavam muito, antes das aulas, no preparo de materiais e durante as aulas, tanto na operação de equipamentos como biorreator, centrífuga, espectrofotômetro, microscópios, destiladores, etc., como ajudavam os alunos na execução prática. Os monitores também tinham que praticar suas habilidades como docente, então pequenas explicações previamente estudadas e treinadas junto comigo eram passadas aos alunos durante as aulas. Sempre foi muito gratificante ver o empenho dos monitores com as disciplinas, uns mais sérios outros nem tanto, mas sempre presentes para ajudar e agilizar as aulas. Outro aspecto importante era a avaliação da condução da disciplina, dos conteúdos, da ordem em que eram realizados os processos e das avaliações realizadas pelos estudantes.

Também orientei diversos alunos no Programa e nos Projetos de Extensão nos quais atuei e dos quais escreverei mais à frente neste documento. Sempre foi uma experiência muito boa orientar os alunos na extensão, fazíamos desde visitas às comunidades, quando os alunos tinham que aprender a como se portar diante das pessoas das mais variadas classes, como elaborar questionários para o público-alvo, além das pesquisas e atividades no laboratório e apresentações no ENEC e outros eventos para os quais era necessário muito treinamento.

O Programa de Voluntariado Acadêmico (PVA) possui uma característica interessante em que você pode orientar estudantes nas mais diversas áreas. Todos meus orientados de PVA foram vinculados a projetos de pesquisa aos quais eles demonstraram interesse em participar. Cabe dizer aqui que nunca fiz uma seleção para PVA e sim foram os estudantes que me procuraram e demonstraram interesse em trabalhar na área de biotecnologia, geralmente após terem cursado a disciplina. Foram orientações bem gratificantes pois os alunos eram bem interessados. Outro ponto positivo do PVA a meu ver é que o trabalho pode ter curta duração até no máximo um ano. As orientações de extensão, programa de iniciação à docência/monitoria e programa de voluntariado acadêmico estão listadas no Anexo 1 – Currículo Lattes – seção [Orientação de outra natureza](#).

No Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas coorientei nove dissertações de mestrado, todas orientadas pela professora Dra. Tania Maria Bordin Bonfim. Três trabalhos eram vinculados ao Programa de extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento do Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora, onde foram utilizadas leveduras isoladas por nosso grupo de pesquisa para a produção de vinhos e para obtenção de enzimas pectinases que poderiam também ter aplicação no processo de elaboração de vinho. Os outros trabalhos eram para obtenção de metabólitos microbianos como a surfactina, o ácido lactobiônico e a incorporação de ferro em células de *Saccharomyces cerevisiae*. Orientei um trabalho de mestrado para obtenção de ácido lactobiônico por via biotecnológica. Os trabalhos orientados podem ser visualizados no Currículo Lattes – seção – [Dissertação de mestrado](#).

Não me dediquei muito à pesquisa, pois sempre estava envolvida nas atividades de administração e de extensão universitária, confesso que gostaria de ter me envolvido mais e ainda tenho vontade de estudar principalmente o cultivo de leveduras em fermentação no estado sólido. Como ainda tenho muito tempo na universidade esta é uma das atividades que pretendo desenvolver.

### **3. ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL**

As publicações que fiz até o momento, durante minha jornada acadêmica compreenderam 20 artigos completos publicados em periódicos, sendo três resultantes da minha dissertação de mestrado, três de minha tese de doutorado, dois provenientes do projeto de cooperação com o qual estava envolvida no mestrado, seis artigos das quais participei como coorientadora e o restante foi resultante de parcerias com pesquisadores da UFPR e UEPG. Também participei de sete capítulos de livros, sendo um resultante da orientação de iniciação científica, um de coorientação e os demais foi em parceria com o professor Soccol e seu grupo de pesquisa. Oito trabalhos completos publicados em anais de congressos, 26 resumos, além de apresentações orais e posteres em congressos. Os trabalhos publicados se encontram na seção - Anexo 1 – Currículo Lattes [Produção bibliográfica](#)

### **4. ATIVIDADES DE EXTENSÃO**

Desde o meu ingresso na UFPR participei de atividades de extensão. No ano de 2009 foi criado o Programa de extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para melhoria dos produtos da uva e fortalecimento econômico da Comunidade Produtora, o qual abrigou vários projetos nos quais tive a oportunidade de atuar como orientadora, colaboradora e coordenadora. Coordenei os projetos: Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no Estado do Paraná; e Verificação do Teor de Cloretos em diferentes vinhos elaborados em pequenas propriedades vinícolas do Estado do Paraná. Esse programa teve seu término em 2020. Muitos chamavam carinhosamente esta atividade extensionista de “ O Projeto do Vinho” pois ele foi pioneiro no Departamento de Farmácia, tendo seu início em 1999 e posteriormente transformado em programa. Foi muito enriquecedor trabalhar neste programa de extensão, pois conseguimos enxergar claramente a tríade ensino, pesquisa e extensão. O ensino tanto dos alunos

que participavam do projeto bem como dos produtores de vinho que muitas vezes vieram fazer cursos na universidade com intuito de aprender e melhorar sua produção e a qualidade de seus produtos. Tínhamos uma interação dialógica e troca de experiências muito significativa com a comunidade de produtores, aprendemos tanto com eles como espero que eles tenham aprendido conosco. Muitas pesquisas feitas no laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações foram provenientes do projeto de extensão, trazendo frutos tanto para os produtores como para a academia. No ano de 2009 o Programa foi certificado pelo Conselho Paranaense de Cidadania Empresarial e a UNVolunteers (UNV) por estar em consonância com o trabalho realizado pelo Movimento Nós Podemos Paraná para o alcance dos objetivos de desenvolvimento do Milênio.

No início do 2022, com a necessidade da creditação da extensão nos currículos de cursos de graduação, ainda como coordenadora do curso de Farmácia, criei o projeto Farmacêutico do Futuro, que continua em andamento. Também sou vice-coordenadora do projeto Farmaeduca e atuo como colaboradora no projeto Orientação e aplicação de produtos cosméticos e de higiene pessoal para pacientes idosos em asilos de Curitiba.

As descrições das atividades desenvolvidas nos projetos de extensão estão detalhadas no Anexo 1 – Currículo Lattes – Seção: [Projetos de extensão](#).

## 5. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS E GRUPOS DE PESQUISA

Desde meu ingresso no Departamento de Farmácia fiz parte do grupo de pesquisa Químio/Biotecnologia de Biomassas - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações, liderado pelos pesquisadores José Domingos Fontana e Tania Maria Bordin Bonfim.

Coordenei os projetos de pesquisa:

- Produção de pigmentos pelo fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 utilizando meios de cultura alternativos e avaliação da citotoxicidade, atividade antioxidante e atividade antimicrobiana e;
- Obtenção de ácido lactobiônico por via microbiana.

Particpei como colaboradora nos Projetos:

- Desenvolvimento e caracterização de microcápsulas de *Saccharomyces boulardii*;
- Produção de vinho em escala industrial utilizando levedura e uva nativas do estado do Paraná;
- Isolamento, identificação e caracterização de micro-organismos com potencial biotecnológico;
- Ação de linhagens de leveduras vínicas autóctones com atividade glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos;
- Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea)
- Caracterização de leveduras provenientes do município de Colombo (PR) e região nordeste de Bento Gonçalves (RS) para a elaboração de vinhos;
- Caracterização de leveduras provenientes do município de Colombo (PR) e região nordeste de Bento Gonçalves (RS) para a elaboração de vinhos;
- Identificação fenotípica e genotípica de fungos filamentosos isolados de talcos comerciais cosméticos e;
- Incorporação de ferro pela levedura *Saccharomyces cerevisiae* e sua influência na formação de biomassa e na capacidade fermentativa.

Os projetos de pesquisa estão descritos no Currículo Lattes – Seção Projetos de [pesquisa](#)

## 6. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS

Tive a oportunidade de participar como membro da Comissão Avaliadora de um Concurso para provimento de cargo de professor adjunto realizado pelo departamento de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia do Setor de Tecnologia da UFPR. Também participei de várias bancas examinadoras para contratação de professor substituto no departamento de Farmácia e de bancas de avaliação de

desempenho em estágio probatório. Essas atividades exigem muita responsabilidade, pois as pessoas que estão sendo avaliadas dependem do resultado desta avaliação para o prosseguimento de suas vidas.

Participar de bancas de qualificação ou de defesa de mestrado ou doutorado e trabalhos de conclusão de curso de graduação foi uma atividade muito enriquecedora, aprendi muito com os trabalhos que tive a oportunidade de avaliar. Estes momentos foram de muita troca de experiências, conhecimento e de satisfação em ver trabalhos de qualidade e bem orientados por colegas.

Todas as bancas que participei como membro de comissão avaliadora podem ser visualizadas no Anexo 1 – Currículo Lattes – Seção: [Bancas](#)

## **7. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS**

Nos anos de 2022 e 2023 tive a oportunidade de organizar juntamente com estudantes e docentes as Jornadas Acadêmicas do Curso de Farmácia e as Feiras de Profissões.

## **8. RECEBIMENTO DE COMENDAS E PREMIAÇÕES ADVINDAS DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS**

Ao longo de minha carreira docente fui várias vezes professora homenageada e uma vez tive o privilégio de ser Nome de Turma. Foi muito gratificante ser reconhecida pelos alunos por meio destas homenagens, afinal é por eles que trabalhamos e nos atualizamos constantemente. Acredito que é uma responsabilidade grande colocar um profissional com um diploma de Bacharel em Farmácia pela Universidade Federal do Paraná no mercado de trabalho e é pensando nisso que procuro realizar meu trabalho da melhor maneira possível. As homenagens recebidas podem ser visualizadas no Currículo Lattes – Seção: [Prêmios](#) e títulos.

## 9. EXERCÍCIOS DE CARGOS NA ADMINISTRAÇÃO

As atividades referentes aos cargos de administração que atuei durante minha jornada na UFPR estão detalhadas no Anexo 1- Currículo Lattes, seção [Atuação profissional](#).

### 9.1. Comitê setorial e comitê assessor de extensão

No ano de 2009, um ano após meu ingresso na UFPR, fui representante suplente do departamento de Farmácia no Comitê Setorial de Extensão do Setor de Ciências da Saúde junto com o professor Carlos Eduardo Rocha Garcia. Nossa função no comitê era discutir as ações de extensão realizadas sejam elas eventos, cursos, projetos ou programas. Toda tramitação de processos na época era ainda feita em papel, o que dificultava a agilidade dos processos. Todas as ações de extensão deveriam ter aprovações nas instâncias de departamento, comitê setorial e por último no comitê assessor de extensão. Era bastante trabalho, pois o Setor de Saúde sempre tinha muitas ações de extensão. Para cada ação, tinha uma proposta que deveria ser aprovada e seu respectivo relatório com exceção de programas e projeto que tinham a proposta, relatórios anuais e relatórios finais das atividades desenvolvidas. Logo em 2010, passei a ser coordenadora do Comitê Setorial e conseqüentemente passei a ser representante do Setor de Ciências da Saúde no Comitê Assessor de Extensão (CAEX) que é ligado diretamente a Pro-reitoria de Extensão e Cultura (PROEC) da UFPR. No CAEX discutíamos as políticas de extensão dentro da universidade e como no Comitê Setorial avaliávamos as atividades de cursos, projetos e programas de extensão. Era muito interessante o trabalho no CAEX, tive a oportunidade de conviver com professores de todos os setores da universidade, além de conhecer uma diversidade enorme de ações extensionistas desenvolvidas na UFPR. As reuniões eram semanais e intermináveis e ocorriam no Prédio Histórico, na Praça Santos Andrade. Permaneci no Caex até o final de 2014 quando fui eleita chefe do departamento de Farmácia.



## 9.2. Colegiado do curso de farmácia

Iniciei minha participação no colegiado do curso de Farmácia no ano de 2009, o que me ajudou bastante a começar a entender a dinâmica do curso e as competências de cada unidade administrativa da UFPR. As reuniões sempre eram muito construtivas devido a participação de representantes docentes de todos os departamentos que ministram aulas para o curso.

Foi durante as reuniões de colegiado que se iniciaram as discussões da necessidade de se fazer uma reforma no currículo do curso sendo que a formação dos estudantes é fundamentada nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Farmácia no Brasil - DCNF (Res. CNE/CES 6/2017). Desta forma também passei a integrar como representante do Departamento de Farmácia a comissão denominada Núcleo Docente Estruturante (NDE) que foi responsável pela elaboração do novo Projeto Pedagógico do Curso de Farmácia, vigente desde 2021.

## 9.3. Núcleo docente estruturante do curso de farmácia

Integrar o Núcleo Docente estruturante (NDE) do curso de Farmácia não foi tarefa fácil. Quando entrei no NDE estava sendo discutida a reforma curricular e foram 99 reuniões ao todo para conseguirmos elaborar o novo projeto pedagógico do curso. O maior desafio para elaboração da nova proposta era diminuir em aproximadamente 1000 horas a carga horária total do curso. Nas diretrizes estava preconizado 4000 horas e tínhamos 5450 horas, sendo o curso com mais carga horária da UFPR após a Medicina, porém ministrado em cinco anos e não em seis. Todos os professores do curso, tanto do ciclo básico como do profissionalizante, foram convidados para reuniões que foram divididas por áreas de conhecimento, para verificar se havia repetição de conteúdo e para apresentar propostas para diminuir a carga horária das disciplinas. Praticamente nenhum docente tinha alternativas para reduzir a carga horária, principalmente por achar o conteúdo ministrado de extrema relevância para a formação do farmacêutico e com receio de reduzir sua carga horária de aulas na

graduação, o que não era discutido abertamente. Foram reuniões extremamente difíceis e desgastantes, entretanto ficou resolvido que o corte nas cargas horárias seria linear, igual para todos os departamentos e que os departamentos fariam as propostas para as disciplinas. Além da carga horária em disciplinas, discutimos os estágios, as atividades formativas e a curricularização da extensão. A extensão foi igualmente difícil, além de ser um assunto novo para os docentes, ter parte de carga horária das disciplinas em extensão e por termos uma formação muito tecnicista, não avançamos muito nesta questão, apenas algumas disciplinas acrescentaram horas extensionistas e o restante os alunos teriam que cumprir pela participação em projetos e programas de extensão cadastrados na PROEC ou com parcerias externas aprovadas pela UFPR. A carga horária de extensão no currículo deve ser de 10%, ficamos então com 454 horas em extensão, 3450 em disciplinas, 975 horas em estágios e 100 horas em atividades formativas. No NDE também foram discutidos todos os regimentos do curso e a formação da grade horária do novo currículo. Atualmente estamos trabalhando na avaliação do novo Projeto Político Pedagógico do Curso.

#### 9.4. Comissão orientadora de estágios do curso de farmácia

A Comissão Orientadora de Estágios (COE) do Curso de Farmácia é dividida nas seguintes áreas: Farmácia, Análises Clínicas, SUS e Indústria. Faço parte da COE área de Indústria desde 2016. Geralmente nos reunimos para discutir alguns problemas que ocorrem durante os estágios dos estudantes e para propor melhorias nos trâmites burocráticos. O estágio em indústria geralmente é muito peculiar, podendo o estudante optar por grandes indústrias dentro e fora de Curitiba ou indústrias muito pequenas, sendo também das mais diversas áreas como Medicamentos, Cosméticos, Alimentos, Empresas de Assuntos Regulatórios, Controle de Qualidade, Pesquisa Clínica entre outros. O maior problema encontrado pelos estudantes é após passarem por concorridos processos seletivos em grandes indústrias como Grupo Boticário, EMS, Prati-Donaduzzi é ter que realizar no mínimo um ano de estágio e conciliar o estágio com as disciplinas do curso. É realmente um quebra cabeça, assim juntos estudamos qual a melhor opção para o estudante em realizar estágios na modalidade obrigatória ou não obrigatória. Participar da COE

também permite ter um contato mais direto com as indústrias e conhecer as inovações que vem ocorrendo.

#### 9.5. Comissão de extensão do curso de farmácia

Com as novas regras da curricularização da extensão foi criada a Comissão de extensão do curso de Farmácia. Participo desta comissão desde 2023 quando iniciamos os trabalhos e redigimos o regimento de extensão do Curso de Farmácia. Avaliamos e discutimos sobre as atividades de extensão submetidas pelos estudantes para fins de comprovação de carga horária extensionista.

#### 9.6. Departamento de farmácia

Minha jornada no departamento de farmácia iniciou em 2012, como suplente do chefe professor Dr. Carlos Eduardo Rocha Garcia. Após dois anos como suplente fui eleita chefe do departamento de Farmácia em dezembro de 2014, tendo então como minha suplente a professora Dra. Angela Cristina Leal Badaró Trindade. Atuar no departamento foi também um grande desafio, pois as atividades desenvolvidas envolvem diretamente os docentes, os técnicos e a administração dos laboratórios, desde a aquisição de materiais para as aulas até o conserto de equipamentos, reformas, alocação de técnicos nos laboratórios, etc.

A distribuição e a otimização da ocupação dos espaços físicos foram constantemente discutidas principalmente devido ao crescimento do programa de pós-graduação em Ciências Farmacêuticas. O atual prédio de laboratórios foi concebido numa época em que ainda não existia a pós-graduação e até o momento os laboratórios são divididos tanto para aulas práticas da graduação como para pesquisa, por isso muitas adaptações foram feitas.

O departamento também é responsável pela realização e organização de testes seletivos e concursos públicos para docentes e pela alocação de carga horária docente nas disciplinas da graduação, tema que também gerou discussões calorosas. Nas duas gestões que atuei no departamento buscamos melhorar a distribuição dos recursos financeiros, dos recursos humanos e do ambiente de trabalho, sempre

utilizando as resoluções da universidade como base para a tomada de decisões nas reuniões plenárias.

Um grande desafio para o Departamento é a gestão da Farmácia Escola, pela dificuldade encontrada na compra de insumos para aulas e para manipulação de medicamentos. No departamento contei com as preciosas colaborações dos técnicos administrativos e de laboratório para melhor andamento das atividades. Foi na minha gestão que foi implantando o ponto eletrônico para os técnicos, o que foi um assunto bastante polêmico à época, mas que gradativamente fomos acertando através de muito diálogo.

Também como chefe de departamento participei do Conselho Setorial do Setor de Ciências da Saúde, avaliando processos e participando de reuniões para discussão de assuntos que necessitavam de aprovação setorial.

#### 9.7. Comissão setorial de homologação de inscrições de concursos

Participo da Comissão Setorial de homologação de inscrições de concursos desde 2015 como representante do Departamento de Farmácia. Esta comissão tem como objetivo avaliar a documentação dos candidatos à concursos públicos para docentes efetivos no âmbito do Setor de Ciências da Saúde com base nos editais emitidos pela Pró-reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEPE) da UFPR.

#### 9.8. Comissão local de flexibilização do setor de ciências da saúde

Participar da Comissão de Flexibilização foi uma tarefa bastante polêmica. O objetivo desta comissão era avaliar processos de unidades administrativas que apresentassem justificativa para oferecer serviços ininterruptos a comunidade por 12 horas diárias com escala de trabalho de seis horas ao invés de oito horas de seus técnicos. Muitos processos foram analisados, mas nem sempre a justificativa de abertura de 12 horas era plausível, o que causou muito desconforto entre as pessoas e a comissão e até entre pessoas de setores para os quais foram concedidas as jornadas de seis horas e para outras não. Novamente posso dizer que conheci mais um pouco das peculiaridades de funcionamento das unidades de nosso Setor.

### 9.9. Coordenação do curso de farmácia

Em 14 de dezembro de 2020 assumi a coordenação do curso de Farmácia em meio a pandemia de COVID-19 e um novo projeto pedagógico do curso a ser implantado. Acho que foi um dos maiores desafios da minha carreira na universidade, mas ao mesmo tempo posso dizer que foi uma decisão acertada, pois me sentia útil e realizada indo em busca de solucionar problemas e procurar por melhorias para nosso curso. Contei com a preciosa colaboração do professor Ricardo Wagner que foi meu vice, dos técnicos administrativos Dirce Matias e Jocy Dias Cristo, os quais foram imprescindíveis para o bom andamento das atividades da coordenação. Decidi enfrentar este desafio, pois havia participado intensamente do processo de reformulação curricular como membro do Núcleo Docente Estruturante, além de ter participado do colegiado do curso e da Comissão Orientadora de Estágios (COE), com estas participações eu conhecia um pouco do curso e achava que estava preparada para assumir a coordenação.

Nos meus primeiros dias como coordenadora, no final de 2020 e início de 2021, discutíamos no colegiado a oferta de disciplinas de maneira remota e suas consequências para a qualidade do ensino e do profissional que iríamos formar. Com o passar do tempo, víamos que não havia mais a possibilidade de aguardar e a única maneira de não prejudicar os estudantes que precisavam se formar era mesmo dar as aulas remotas. Neste período foi facultado aos estudantes se eles queriam ou não cursar as disciplinas remotas devido a diversos fatores como: a opção de cursar as disciplinas práticas de forma remota ou aguardar o retorno presencial, a falta de meios digitais para assistir às aulas, incluindo aqui boa conexão com a internet e computadores, entre outros. A maioria dos docentes participou de cursos de capacitação para ministrar aulas remotas, ofertados pela UFPR ou por outras instituições externas, sendo assim conseguimos ofertar quase a totalidade das disciplinas do curso. Mesmo assim, ficamos com o calendário atrasado, alunos represados e a necessidade de implantar o novo currículo no primeiro semestre de 2021, que acabou iniciando somente em setembro de 2021 devido ao atraso no calendário acadêmico gerado pela pandemia. Nesta época estávamos com aproximadamente 550 alunos no curso sendo mais de 80% de desperiodizados. Para as disciplinas que constavam no plano de adaptação curricular, ofertamos somente as que eram do novo currículo. As que não estavam no plano foram ofertadas até não

terem mais alunos para cursá-las. Os alunos que entraram no 1º semestre de 2021 já ingressaram no novo currículo, aos que já estavam cursando foi facultada sua migração, uma vez que no currículo novo tinham novas disciplinas e a carga horária era bem menor. No início foi um caos total, pois tínhamos o represamento dos alunos e não tínhamos condições de ofertar turmas muito grandes por causa das regras de distanciamento social. Aos poucos e com muito diálogo com os docentes do curso para abertura de mais vagas e mais turmas e com os discentes fizemos o que foi possível para amenizar os problemas causados pela pandemia e a mudança de currículo.

Durante a pandemia também tivemos inúmeras reuniões com a Pró-reitoria de graduação e com o Setor de Ciências da Saúde para discussão de protocolos de segurança para a volta às aulas presenciais. Além de reuniões de instruções para criar o PRIC (Plano de Recuperação da Integralização Curricular), o que não foi fácil para um curso com mais da metade da carga horária em aulas práticas e muitas vezes laboratórios compartilhados com outros cursos e setores da UFPR.

Eu sempre dizia que na coordenação temos pelo menos uma surpresa por dia. Uma delas foi uma auditoria interna da UFPR para saber as ações realizadas pela coordenação de Farmácia em relação a reposição de aulas na pandemia. Tivemos que elaborar um documento super detalhado demonstrando desde os professores que realizaram cursos de capacitação com os respectivos certificados, quais as disciplinas ofertadas, quantos alunos se matricularam em cada disciplina, quantos desistiram, quantos alunos estavam represados, quais tecnologias estavam sendo utilizadas nas aulas remotas, etc. Outro ponto importante nesta auditoria foi em relação aos estágios, tivemos que demonstrar em forma de planilhas todos os estágios realizados com seus respectivos termos de compromisso.

Durante minha gestão na coordenação, na minha opinião, a atividade mais crítica era a matrícula, que compreendia desde a organização da grade horária, número de turmas, principalmente quando as disciplinas eram práticas, e o mais importante o número de vagas em cada turma. Tínhamos uma previsão de quantos alunos iriam cursar as disciplinas e realizávamos uma pesquisa de intenção de matrícula todos os semestres, mas nem sempre estes números nos mostravam a realidade. Aqui preciso deixar meu agradecimento a todos os chefes de departamento que sempre fizeram o possível e muitas vezes o impossível para ajudar. O período de matrícula dos estudantes no sistema SIGA era muito conturbado, todos estavam muito

apreensivos em não conseguir vagas nas turmas que queriam e montar sua grade horária da maneira como tinham planejado. O jogo de cintura aqui era fundamental para tentar amenizar a ansiedade e dizer que no período de ajustes poderíamos auxiliá-los da melhor forma possível.

Enquanto na coordenação fiz parte do Conselho Setorial, que engloba representantes de todos os departamentos e das coordenações de Curso que fazem parte do Setor de Ciências da Saúde. Fiz vários relatos de processos de ajustes curriculares, reforma curricular, regimentos de cursos além de outros assuntos. Fazer parte deste Conselho me fez conhecer um pouco mais do funcionamento da Universidade e principalmente do Setor de Ciências da Saúde.

Duas outras comissões que participei enquanto estava na coordenação foram o Comitê Local de Acompanhamento e Avaliação do Programa de Educação Tutorial (PET) e do Fórum de Coordenadores. O Fórum de Coordenadores era um ambiente muito rico de troca de experiências o que auxiliou principalmente no início da gestão para tirar dúvidas e principalmente para discutirmos as questões relativas à pandemia, calendário acadêmico, fluxo de informações dentro da universidade, entre outras questões. Nestas duas comissões tinham representantes de todos os Setores da Universidade o que me permitiu perceber a diversidade e as dimensões da UFPR.

Outras atividades da coordenação eram com as comissões de apoio à coordenação como o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Orientadora de Estágios (COE), Comissão de Avaliação de Atividades Formativas, Comissão de Revalidação de Diplomas e a Comissão de Orientação Acadêmica. Entretanto, de longe a minha atividade preferida era participar das colações de grau e ver a satisfação dos estudantes e suas famílias no momento da formatura. Outra ação agradável era a recepção dos calouros, quando entravam tão novinhos e inexperientes, mas com uma vontade enorme de aprender. Durante a coordenação também me envolvi na feira de profissões, recepcionando os futuros estudantes e familiares simpatizantes com o curso e fazendo palestras.

Apesar de tantas atividades burocráticas e complexas considero que consegui desenvolver um lado mais humano por estar em contato direto com os estudantes. Desde calouros até a primeira decepção e problemas pessoais que vão surgindo ao longo do curso é para a coordenação que os estudantes se dirigem. As histórias de vida e problemas acadêmicos de cada um que veio conversar comigo me fizeram repensar muitas vezes alguns conceitos que eu tinha sobre a atual geração. Também

aconteceram muitos conflitos entre estudantes e docentes, sempre procurei ver os dois lados das histórias para levar a melhor conciliação possível.

## **10. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao redigir este memorial muitas histórias foram revividas e me fizeram refletir sobre minha vida na Universidade Federal do Paraná. Posso dizer que tenho muito orgulho do trabalho que realizei até aqui como docente do magistério superior. Como professora da graduação acho que pelo menos consegui inspirar alguns estudantes, pois muitos até hoje vem me agradecer pelas aulas e pelo aprendizado que tiveram comigo. Sempre tentei passar o conteúdo de uma forma leve, mas nunca deixei de cobrar o que considerava como sendo essencial para a formação de um farmacêutico na área da biotecnologia. Acredito também que o relacionamento docente-aluno deve ser baseado em respeito mútuo e confiança, assim tornando as aulas mais atrativas e descontraídas fazendo com que o estudante tivesse vontade de assistir minhas aulas. Acho que uma das maiores realizações de um professor é ver seus alunos bem resolvidos profissionalmente e temos vários exemplos de casos bem-sucedidos na indústria que ainda é para mim, a menina dos olhos da Farmácia. Claro que cada um tem sua vocação e se encontram em outras áreas que apresentam até maior empregabilidade do que a indústria, como a dispensação por exemplo. Fico muito feliz em encontrar ex-alunos em farmácia de dispensação, também orgulhosos de seus ofícios.

Também deixei meu legado no estágio em indústria para os estudantes que queriam seguir a carreira industrial. Foram muitos conselhos e decisões que foram tomadas em conjunto para melhor aproveitamento dos estágios e possíveis contratações, até conversas sobre sua postura e conduta dentro da indústria e em realização de entrevistas.

Na extensão contribuí tanto na formação de estudantes como para a melhoria da qualidade de vida das comunidades envolvidas nos projetos e programa que atuei. No projeto do vinho foi uma satisfação enorme trabalhar com a professora Dra Tania Maria Bordin Bonfim e junto com ela ver os progressos de alguns produtores de vinho que faziam parte do projeto. No projeto Farmaeduca tive o prazer de compartilhar as experiências vividas com a professora Dra. Sandra Mara Woranovicz Barreira, como



foi gostoso ver as crianças das escolas municipais que visitamos estarem tão empolgadas com nossas intervenções e da mesma forma os estudantes integrantes do projeto. No Farmacêutico do Futuro enxergamos a vontade dos estudantes em ir além e de procurar as inovações da profissão farmacêutica. Em todos os projetos não posso deixar de destacar a evolução dos alunos participantes como profissionais e seres humanos.

Na atividade de orientação tenho certeza de que aprendi muito com os estudantes e contribuí para suas formações tanto na graduação como na pós-graduação. Enfrentamos diversos desafios, mas juntos conseguimos superar os obstáculos e fazer trabalhos de qualidade e que trouxeram pelo menos conhecimento e satisfação pessoal.

Considero as atividades administrativas as mais difíceis de trabalhar, principalmente na gestão de recursos humanos, porém foi onde consegui me desenvolver mais pessoalmente e profissionalmente apesar de não ter tido nenhuma formação para isto. Foi com muita coragem e vontade que assumi os cargos de chefe de departamento e de coordenadora do curso de Farmácia e creio que deixei uma boa impressão para os estudantes e para os docentes do curso, pois trabalhei sempre de maneira ética e pensando no bem coletivo. Foi muito construtivo participar da reforma curricular e depois implantar o novo currículo do curso, claro que sem a ajuda de docentes e técnicos esse trabalho não seria possível. Apesar dos desafios na área administrativa senti que eu tinha uma certa aptidão para gerir conflitos e me sentia realizada quando conseguíamos alcançar o que tínhamos planejado para o curso ou para o departamento. Além disso, foi por meio destas atividades que consegui conhecer melhor o funcionamento do Setor de Ciências da Saúde e da universidade como um todo. Participar das Comissões Setoriais, Departamentais e da Coordenação do Curso também engrandeceram minha jornada, conheci professores dos mais variados setores da universidade em que trabalhamos com um objetivo comum, mas com diferentes pontos de vista sempre procurando a melhor solução para o coletivo.

Ao longo desses 16 anos posso dizer que eu vivi a UFPR pois com ela cresci, evoluí e amadureci pessoalmente e profissionalmente. Conheci pessoas e profissionais especiais com as quais tive o prazer de trabalhar e que fazem parte da minha evolução, elas foram essenciais para tornar o trabalho mais leve e produtivo. Ainda acho que tenho muito a contribuir na UFPR e estou pronta para novos desafios.

Agradeço a UFPR por tudo que me proporcionou, no entanto não posso deixar de agradecer a meus pais, que foram meus maiores incentivadores e a minha família pela compreensão e paciência ao longo desses anos.

## ANEXO I – Currículo Lattes

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

**Endereço profissional** Universidade Federal do Paraná, Departamento de Farmácia  
 Av Pref. Lothario Meissner 632 -Laboratório de Biotecnologia Farmacêutica  
 Jardim Botânico - Curitiba  
 80230000, PR - Brasil  
 Telefone: 41 33604145

**Endereço eletrônico**  
 E-mail para contato: dbrandufpr@gmail.com  
 E-mail alternativo dbrand@ufpr.br

---

### Formação acadêmica/titulação

- 2003 - 2006** Doutorado em Processos Biotecnológicos.  
 Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil  
 Cotutela: Université de Provence (Orientador: Sevastianos Roussos)  
 Título: Fisiologia de Crescimento e Esporulação de fungos nematofagos cultivados  
 em meio sólido, Ano de obtenção: 2006  
 Orientador: Carlos Ricardo Soccol  
 Bolsista do(a): Instituto Tecnologia para Desenvolvimento
- 1997 - 1999** Mestrado em Tecnologia de Alimentos.  
 Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil  
 Título: Detoxificação Biológica da Casca de Café por fungos filamentosos em  
 fermentação no estado sólido, Ano de obtenção: 1999  
 Orientador: Carlos Ricardo Soccol  
 Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- 1992 - 1996** Graduação em Farmácia Industrial.  
 Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil
-

## Pós-doutorado

**2007 - 2007** Pós-Doutorado. Laboratório de Processos Biotecnológicos  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

---

## Formação complementar

**2022 - 2022** Curso de curta duração: Conversas com a Prograd - O Papel do Estágio na Formação Profissional. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2022 - 2022** Curso de curta duração: Conversas com a PROGRAD – Programa de Orientação Acadêmica (POA). (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2022 - 2022** Curso de curta duração: Conversas com a PROGRAD - Saúde mental, convivência e vida na universidade. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2022 - 2022** Curso de curta duração: Conversas com a PROGRAD - Alocação de encargos didáticos em disciplinas no. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2022 - 2022** Curso de curta duração: Conversas com a PROGRAD - Coordenações de Curso. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2020 - 2020** Curso de curta duração: Educação Híbrida. (Carga horária: 45h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2020 - 2020** Curso de curta duração: Práticas Docentes com Recursos Tecnológicos. (Carga horária: 45h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2020 - 2020** Curso de curta duração: SIGA na Graduação. (Carga horária: 3h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**2014 - 2014** Curso de curta duração: 1ª Jornada de Formação de Professores do Ensino Superior da UFPR. (Carga horária: 10h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**1998 - 1998** Extensão universitária: Higiene e Sanitização na indústria de laticínios.  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**1998 - 1998** Extensão universitária: Produção de lipases termoestáveis por fungos termo. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**1998 - 1998** Extensão universitária: Fisiologia e Crescimento de *Trichoderma harzianum*. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**1998 - 1998** Curso de curta duração: Aplicação do sistema HACCP ao controle de alimento. (Carga horária: 40h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

**1997 - 1997** Curso de curta duração: International Training Course in Solid State Ferme. (Carga horária: 24h).  
Universidade Federal do Paraná, UFPR, Curitiba, Brasil

## Atuação profissional

### 1. Universidade Federal do Paraná - UFPR

---

#### Vínculo institucional

<b>2016 - Atual</b>	Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Associado , Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva
<b>2008 - 2016</b>	Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor adjunto , Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva

---

#### Atividades

<b>04/2022 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde, Coordenação do Curso de Farmácia <i>Especificação:</i> <i>Membro Comissão de Atividades de Extensão do Curso de Farmácia.</i>
<b>06/2022 - Atual</b>	Extensão Universitária, Departamento de Farmácia <i>Especificação:</i> <i>Vice-coordenadora do Projeto de Extensão Farmaeduca:Doses de Conhecimento</i>
<b>08/2022 - Atual</b>	Extensão Universitária, Departamento de Farmácia <i>Especificação:</i> <i>Coordenadora do Projeto de Extensão Farmacêutico do Futuro</i>
<b>01/2021 - Atual</b>	Graduação, Farmácia <i>Disciplinas ministradas:</i> <i>MB099 - Biotecnologia Farmacêutica</i> <i>MB112 - Estágio Profissionalizante I</i> <i>MB113 - Estágio Profissionalizante II</i> <i>MB116 - Vivências do Farmacêutico na Indústria</i> <i>FAR005 - Estágio Profissionalizante I Pesquisa</i>
<b>05/2021 - 04/2022</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Reitoria, Pró-Reitoria de Graduação <i>Especificação:</i> <i>Membro do Comitê Local de Acompanhamento e Avaliação - CLAA do Programa de Educação Tutorial PET</i>
<b>12/2020 - 12/2022</b>	Direção e Administração, Setor de Ciências da Saúde, Coordenação do Curso de Farmácia <i>Cargos ocupados:</i> <i>Coordenadora do Curso de Farmácia</i>
<b>03/2016 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde <i>Especificação:</i> <i>Comissão Orientadora de Estágios do Curso de Farmácia</i>
<b>09/2015 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde <i>Especificação:</i> <i>Núcleo Docente Estruturante do Curso de Farmácia</i>

- 11/2015 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde  
*Especificação:*  
*Comissão Setorial de Homologação das Inscrições de Concursos*
- 09/2017 - 02/2018** Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde  
*Especificação:*  
*Representante Docente Suplente na Comissão Local de Flexibilização do Setor de Ciências da Saúde:*
- 05/2015 - 04/2017** Extensão Universitária, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Coordenadora do Projeto de Extensão Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores do estado do Paraná*
- 12/2014 - 12/2016** Direção e Administração, Departamento de Farmácia  
*Cargos ocupados:*  
*Chefe do Departamento de Farmácia*
- 12/2012 - 12/2014** Direção e Administração, Departamento de Farmácia  
*Cargos ocupados:*  
*Suplente da Chefia do Departamento de Farmácia*
- 04/2010 - 03/2014** Conselhos, Comissões e Consultoria, Reitoria, Pró-reitoria de Extensão e Cultura  
*Especificação:*  
*Representante do Setor de Ciências da Saúde no Comitê Assessor de Extensão*
- 04/2010 - 03/2016** Conselhos, Comissões e Consultoria, Setor de Ciências da Saúde  
*Especificação:*  
*Coordenadora do Comitê Setorial de Extensão*
- 12/2009 – 12/2020** Extensão Universitária, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Professora colaboradora no programa: Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora (PROEC 90/09).*
- 12/2009 – 12/2020** Extensão Universitária, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Professora Orientadora no Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para Melhoria dos produtos da Uva visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora (PROEC 90/09)*
- 04/2009 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Departamento de Farmácia  
*Especificação:*  
*Membro do Colegiado do Curso de Farmácia*
- 01/2009 - 12/2020** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*MB046 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III*  
*MB047 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV*  
*FAR004 – Monografia*  
*MB058 - Estágio Obrigatório de Vivência Profissional*  
*MB060 - Estágio Obrigatório Profissionalizante B*

*MB062 - Estágio Optativo de Aperfeiçoamento B*

- 08/2008 - Atual** Pesquisa e Desenvolvimento, Programa de pós-graduação em Ciências Farmacêuticas  
*Linhas de pesquisa:*  
*Produção de metabólitos microbianos e biomassa microbiana ,*  
*Enologia , Isolamento, seleção e caracterização de leveduras e fungos filamentosos*
- 03/2008 - 12/2008** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*MB001 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações I*  
*MB002 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações II*

**2. Federação das Indústrias do Estado do Paraná - FIEP**

---

**Vínculo institucional**

- 2007 - 2008** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Analista de Negócios , Carga horária: 40, Regime: Integral  
 Outras informações:  
 Atuação na implantação do Curso de Bioprocessos Industriais e Biotecnologia e Pesquisa Aplicada.

**3. Institut de Recherche pour le Développement - IRD**

---

**Vínculo institucional**

- 2001 - 2002** Vínculo: Estagiario , Enquadramento funcional: Estagiario, Regime: Dedicção exclusiva

---

**Atividades**

- 08/2001 - 02/2002** Pesquisa e Desenvolvimento, Laboratório de Fermentação no estado sólido  
*Linhas de pesquisa:*  
*Fermentação no estado sólido*

**4. Centro Universitário Campos de Andrade - UNIANDRADE**

---

**Vínculo institucional**

- 2001 - 2001** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professor Disciplina Enzimologia , Carga horária: 8, Regime: Parcial

---

**Atividades**

- 02/2000 - 07/2000** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Enzimologia e Tecnologia de Fermentações*

## 5. Universidade Tuiuti do Paraná - UTP

---

### Vínculo institucional

**2000 - 2000** Enquadramento funcional: Professor , Carga horária: 6, Regime: Parcial

---

### Atividades

**02/2000 - 07/2000** Graduação, Farmácia  
*Disciplinas ministradas:*  
*Métodos Físicos aplicados a Farmácia*

---

### Linhas de pesquisa

1. Fermentação no estado sólido
2. Enologia  
 Objetivos: Desenvolvimento de tecnologia visando aumento da produção e fortalecimento da comunidade produtora; Melhoria da qualidade do vinho produzido no Paraná; Determinação da identidade de vinhos a partir da análise de seus grupos químicos.
3. Isolamento, seleção e caracterização de leveduras e fungos filamentosos
4. Produção de metabólitos microbianos e biomassa microbiana

---

### Projetos

Projetos de pesquisa

**2019 - Atual** Produção de pigmentos pelo fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 utilizando meios de cultura alternativos e avaliação da citotoxicidade, atividade antioxidante e atividade antimicrobiana

Descrição: A busca por fontes naturais de pigmentos se torna cada vez mais necessária devido a crescente intolerância e alergias aos tradicionais pigmentos sintéticos além destes serem tóxicos e carcinogênicos. O microrganismo *Monascus purpureus* tem a capacidade de produzir pigmentos policetídicos amarelos, laranjas e vermelhos, e também outras moléculas bioativas como a monocolina K que inibe a biossíntese de colesterol. Em pesquisas recentes esses pigmentos apresentaram atividade antioxidante e atividade antimicrobiana que são características importantes para sua aplicação em produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos. A produção desses pigmentos pode ser realizada tanto em cultivo líquido como em meio sólido sendo que é diretamente afetada pelas condições e meios empregados nos processos. Após o cultivo, o pigmento deve ser separado do meio por solventes adequados e quantificados. O objetivo deste projeto é a obtenção de pigmentos pelo cultivo do fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 e avaliação de sua atividade antioxidante, antimicrobiana e também da citotoxicidade frente à células de fibroblastos da linhagem NIH-3T3.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand (Responsável); Tomoe Nakashima; Tania Maria Bordin Bonfim;



Daniela Florencio Maluf; Thais Martins Guimarães; Tatiana Vigiani Baptista Marcondes; Sabrina Natelie Gonçalves; Renata Cristina dos Santos; Maria Cecília Miquelato; Aline Cristine Bisson da Costa; Raphaella Ribas Verbinenn

**2017 - Atual** Produção de vinho em escala industrial utilizando levedura e uva nativas do estado do Paraná

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Débora Brand; Bruna Carla Agustini; Fernanda Gaensly; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Gildo Almeida da Silva; CINTIA STADTLOBER ROMPKOVSKI

**2017 - 2022** Desenvolvimento e caracterização de microcápsulas de *Saccharomyces boulardii*

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Andre Gaspar Zinco; Juliane Santos Rodrigues ; Suzana Marcovicz Follador; Fábio Seigi Murakami

**2015 - Atual** Isolamento, identificação e caracterização de micro-organismos com potencial biotecnológico

Descrição: Os micro-organismos são obtidos de coleções, empresas ou isolados de fontes naturais e de produtos comerciais. A identificação taxonômica dos micro-organismos isolados é efetuada fenotípica e genotipicamente. As atividades envolvem seleção e caracterização das espécies com a intenção de investigar seus usos e potenciais nas diversas áreas da biotecnologia..

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (2);

Integrantes: Débora Brand; Bruna Carla Agustini; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Rossana Calegari dos Santos; CINTIA STADTLOBER ROMPKOVSKI; Andre Gaspar Zinco; Lilian Akemi Coelho da Cruz Kawano; Juliane Santos Rodrigues ; Suzana Marcovicz Follador

**2011 - 2020** Ação de linhagens de leveduras vínicas autóctones com atividade  $\beta$ -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos

Descrição: Leveduras não pertencentes ao gênero *Saccharomyces* contribuem com parâmetros sensoriais importantes no vinho devido à síntese de enzimas que usualmente não são encontradas em *Saccharomyces cerevisiae*, como por exemplo, as  $\beta$ -glucosidases. Estas enzimas podem estar relacionadas com a hidrólise de estilbenos glicosilados, podendo aumentar o teor de resveratrol livre nos vinhos. Os objetivos deste projeto compreendem: isolar, selecionar e identificar leveduras autóctones não-*Saccharomyces* provenientes do estado do Paraná; determinar a atividade  $\beta$ -glucosidásica e o potencial fermentativo das leveduras selecionadas; e conduzir processos de microfermentação.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand; Fernanda Gaensly; Thalita Ukan de Aguiar; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Gildo Almeida da Silva; Caroline Cornehl

**2011 - 2020** Obtenção e caracterização de carotenoides e outros metabólitos produzidos pela bactéria *Halorubrum saccharovorum* (Archaea)

Descrição: As bactérias halofílicas do domínio Archaea podem ser utilizadas na produção de sal em salinas, no preparo de alimentos fermentados, no tratamento de resíduos e em diversos processos industriais para a obtenção de enzimas, proteínas, polissacarídeos e lipídios, como os pigmentos carotenoides. Neste projeto, os metabólitos da bactéria halofílica *Halorubrum saccharovorum* com potencial interesse pela indústria serão investigados. A otimização do cultivo desta bactéria para a obtenção de pigmentos carotenoides também será realizada visto que estes pigmentos encontram aplicações nas indústrias farmacêutica e alimentícia como corantes e antioxidantes.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1); Doutorado (1);  
Integrantes: Débora Brand; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Rossana Calegari dos Santos; Maiara Cristina Ribeiro das Neves; Francinete Ramos Campos

**2011 - 2020** Obtenção de ácido lactobiônico por via microbiana  
Descrição: O ácido lactobiônico é um ativo utilizado pelas indústrias farmacêutica, alimentícia e cosmética. Pode ser obtido por síntese química ou biocatálise, a qual apresenta vantagens como alta seletividade, alta eficiência, utilização de sistemas reacionais simples e de condições suaves de reação, além da ausência de produção de resíduos tóxicos. Diferentes micro-organismos e suas enzimas são capazes de realizar a oxidação da lactose em ácido lactobiônico. Desta forma a possibilidade de produção do ácido lactobiônico por um micro-organismo que não gere uma grande variedade e/ou quantidade de subprodutos e que permita a obtenção de um bom rendimento é interessante.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Tania Maria Bordin Bonfim; Tammy Proença Zagonel

**2011 - 2013** Caracterização de leveduras provenientes do município de Colombo (PR) e região nordeste de Bento Gonçalves (RS) para a elaboração de vinhos

Descrição: Avaliar o perfil das 55 leveduras *Saccharomyces cerevisiae* isoladas do município de Colombo (PR) e das 120 da região Nordeste de Bento Gonçalves (RS) e selecionar leveduras mais adequadas para vinificação.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Tania Maria Bordin Bonfim; Gildo Almeida da Silva; Samarina Rodrigues Wlodarczyk

**2010 - 2012** Obtenção de surfactina pelo micro-organismo *Bacillus subtilis* ATCC 6633

Descrição: Os surfactantes são compostos utilizados mundialmente com ampla aplicação industrial devido suas propriedades físico-químicas. A produção de surfactantes ultrapassa de três milhões de toneladas por ano, sendo os setores que mais utilizam esses compostos são o petroleiro, de cosméticos, de produtos de higiene e de limpeza. Os principais problemas apresentados pelo tema é a preocupação de se comercializar produtos ecologicamente corretos e a alta produção de surfactantes sintéticos. O trabalho tem por objetivo produzir biosurfactante por meio do micro-organismo *Bacillus subtilis* a partir de matérias-primas de baixo custo.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand; Gilberto Alves de Lima Júnior; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Caroline Cornehl

**2008 - 2010** Identificação fenotípica e genotípica de fungos filamentosos isolados de talcos comerciais cosméticos

Descrição: As espécies de fungos filamentosos são inúmeras, e pouco ainda foi identificado deste reino. Com o avanço da tecnologia, a biologia molecular assumiu papel de suma relevância na identificação destes microrganismos, tornando a identificação dos mesmos mais rápida e segura, uma vez que a identificação por microscopia óptica é um processo que requer grande experiência e tempo do pesquisador, tornando-se, muitas vezes, inconveniente como técnica no âmbito da indústria e da medicina. Este trabalho identificará por técnica de biologia molecular, e caracterizará espécies de fungos filamentosos que se desenvolveram em talcos comerciais (um meio com pouca atividade água) e um produto cosmético de grande popularidade.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Débora Brand; Flavia Cristina Jastale Pinto; Cyntia Maria Telles Fadel-Picheth; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável)

**2008 - 2010** Incorporação de ferro pela levedura *Saccharomyces cerevisiae* e sua influência na formação de biomassa e na capacidade fermentativa

Descrição: Estudar o processamento da biotransformação de sais de ferro em biomassa de levedura de panificação *Saccharomyces cerevisiae*, utilizando diferentes sais de ferro e parâmetros de cultivo (pH, concentração de açúcar e tempo de cultivo) de forma que o excesso do ferro no meio de cultivo seja absorvido e utilizado pelo metabolismo das leveduras. O objetivo do trabalho é a produção biomassa de levedura que mantenha a capacidade fermentativa, sem alterações do rendimento, quando cultivada em meio suplementado com sais de ferro

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (1);

Integrantes: Débora Brand; Fernanda Gaensly; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável)

Projeto de extensão

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

Descrição: Este projeto de extensão tem por objetivo levar informação sobre hábitos de higiene e aplicação de produtos cosméticos visando o bem estar de pacientes idosos de asilos de Curitiba.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

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

**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

Alunos envolvidos: Graduação (16);

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Tania Maria Bordin Bonfim; Ricardo Wagner; Thais Martins Guimarães; Sandra Mara Woranovicz Barreira; Ariane Pasqualin Godoy; Emily Pessoa Valentini; Raphael Lucas Meloni Revay; Raphaella Ribas Verbinenn; Letícia Ferraz de Carvalho; Júlia Chiquio de Oliveira; Rafael Vieira; Walter Matheus De Bastiani; Ana Carolina Cardoso Gomes Marcelino; Thais Pieckarski ; Nayara Geovana Zonatto Costa ; Maria Eduarda Alvarenga De Godoy ; Nicole Carvalho do Amaral; GUILHERME KAMIENSKI LOBERMAYER ; Luis Gustavo Carvalho Freire; Patricia Mayumi Inoue; Luciano Moreira Filho; Stéfany Scalco

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

Descrição: O Ensino Fundamental trata-se da etapa mais longa da Educação Básica no Brasil; nesta, as crianças e adolescentes passam por diversas mudanças relacionadas aos seus aspectos sociais, cognitivos e emocionais. Dessa forma, o uso de situações lúdicas na aprendizagem, as quais relacionem as experiências vividas com o conteúdo trabalhado, são de extrema importância para a consolidação dos conhecimentos. Com o objetivo de trabalhar as Ciências da Saúde, de forma a proporcionar um maior contato dessas crianças com assuntos da área, o projeto Farmaeduca busca realizar atividades, como palestras e dinâmicas, que possibilitem a abordagem de questões cotidianas de tais alunos(as) e que são parte do conhecimento acadêmico adquirido dentro da universidade, criando assim, uma ponte para a informação de qualidade. Além disso, o Farmaeduca, embora tenha como foco a Extensão, une também os pilares Ensino e Pesquisa da tríade universitária, na medida que auxilia no desenvolvimento humanista e na capacitação dos(as) estudantes de Farmácia - e futuros(as) profissionais farmacêuticos(as) - para atuar na educação em saúde e cidadania de diversos públicos.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (21);

Integrantes: Débora Brand; Sandra Mara Woranovicz Barreira (Responsável); Ana Laura Carraro Ferreira; Ariane Pasqualin Godoy; Beatriz da Luz de Lima; Celeste Miyuki Nagase Ikeda; Clarisse Jarbas Cotta; Emily Pessoa Valentini; Giovanna Beatriz Albert de Almeida; Giuliana Pietruk; Isabela Lessnau; Isabelly Santos Pereira; Jessica Fernandes Cordeiro; Karina Bloemer; Luana Bueno da Silva; Mariana Cruzetta de Carvalho; Mariana Paiva Mendes; Milena Leithold; Natália Pilli; Nicole E. W. Dal Cortivo; Raphael Lucas Meloni Revay; Rebeca Schmitz Sassá; Victoria Luiza Caimi Leonart

**2018 - 2019** Verificação do teor de cloretos em diferentes vinhos elaborados em pequenas propriedades vinícolas do estado do Paraná

Descrição: O vinho é definido como a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. Por possuir uma rica composição, as características sensoriais dos vinhos podem variar de acordo com o local de plantio das uvas, solo, clima, água, variedade da uva, manejo agrônomico e protocolo de vinificação. Diante disso, o teor de cloretos também pode alterar entre um vinho e outro, pois as regiões em que as uvas foram cultivadas tem características diferentes entre si. O presente projeto será desenvolvido nas propriedades vinícolas tradicionais do Estado do Paraná e na Universidade Federal do Paraná. Este surgiu por demanda destes produtores, que ao analisar os vinhos em laboratórios terceirizados, por metodologias nem sempre oficiais, perceberam que o teor de cloretos está apresentando valores acima do preconizado pela Lei Brasileira nº 7.678 de 1988. A proposta do projeto é verificar se os valores obtidos de cloretos em vinhos estão de acordo com a legislação. Os alunos juntamente com os professores farão a visitação nas vinícolas e realizarão a determinação de cloretos no laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações da Universidade Federal do Paraná, conforme o Manual de Análise de Bebidas e Vinagres (BRASIL, 2005). Após as quantificações os resultados obtidos serão comparados com a legislação vigente e apresentados para os produtores. Os alunos, professores e produtores determinarão em conjunto, as medidas necessárias a serem adotadas, caso aplicável.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (3);

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Angela Cristina Leal Badaró Trindade; Tania Maria Bordin Bonfim; Caroline Giroto Pinto; Marcio Augusto Batista; Giulia Hoffmann Ribani

**2016 - 2016** Desenvolvimento de alimentos a partir de resíduos de produtos da uva

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (6);

Integrantes: Débora Brand; Wille, Grace Maria Ferreira de Castro (Responsável)

**2015 - 2017** Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no Estado do Paraná

Descrição: O projeto Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no Estado do Paraná faz parte do Programa de Extensão Desenvolvimento e transferência de tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento da comunidade produtora (PROEC 90/09). Um dos principais objetivos do programa de extensão é a melhoria da qualidade dos produtos sendo que um dos principais parâmetros para se estabelecer a qualidade dos vinhos e sucos de uva produzidos pela comunidade é a sua conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Devido às melhorias alcançadas por produtores de vinho que já participaram do programa, desde 1999, esses produtores e a Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) tem orientado a outros pequenos produtores a solicitar orientações ao programa para adequação de seus produtos à legislação. A conformidade dos produtos da uva com a legislação vigente é um dos principais fatores de aumento de vendas

e conseqüentemente fortalecimento da comunidade produtora. A adequação de vinhos e sucos de uva produzidos por pequenos produtores do estado do Paraná com os parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento será verificada após análise dos produtos. Para realização destas análises os alunos receberão treinamentos e aulas abordando a parte teórica, contribuindo para sua formação acadêmica e vinculado conteúdos que foram abordados em aulas da graduação. Serão realizadas as análises de pH, teor alcoólico, acidez total e volátil, dióxido de enxofre e açúcares totais. Os resultados obtidos serão comparados com os padrões de identidade e qualidade e com os resultados de análises de vinhos e sucos de anos anteriores, caso existam, na forma de relatórios individuais para cada produtor que procurou o Programa. Os resultados das análises dos vinhos e sucos de uva serão entregues e discutidos com os produtores, contribuindo com a troca de experiências da Universidade com os pequenos produtores. Essa troca de experiências será muito importante para os produtores e alunos visando um aprendizado mais técnico dos produtores que poderão associar a tradição familiar ao conhecimento adquirido assim podendo melhorar a qualidade de seus produtos. O projeto será desenvolvido com produtores de vinho e suco de uva do Estado do Paraná e no Laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações, da Universidade Federal do Paraná.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (2);

Integrantes: Débora Brand (Responsável); Flávia Deffert; Bonfim, Tania Maria Bordin; André Zinco; Guilherme Augusto Marques; Mayara Glanne Brand

#### **2010 - 2020**

Desenvolvimento e Transferência de tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da Comunidade Produtora

Descrição: O Programa de Extensão Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos visando o Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora teve início em 1999 por meio do contato da Universidade Federal do Paraná com a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Colombo e desde então vem auxiliando os produtores de vinhos e sucos de uva do município a adequar os seus produtos à legislação. A partir de 2009, o Programa passou a auxiliar também os produtores do município de Almirante Tamandaré e, mais recentemente, produtores de outros municípios do estado do Paraná procuram o Programa em busca de auxílio na adequação de seus produtos e estabelecimentos. As melhorias são alcançadas com a realização de visitas às cantinas rurais, nas quais se verificam as instalações e o processo produtivo. Posteriormente, as amostras de vinhos e sucos de uva são enviadas ao laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações da Universidade Federal do Paraná onde são analisadas e seus resultados são comparados aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Com os resultados são realizadas novas visitas e cursos voltados aos produtores para orientá-los quanto às medidas necessárias para essa adequação. Além disso, é proposto aos vinicultores o reaproveitamento dos resíduos do processo produtivo por meio da venda do óleo de semente de uva para indústrias cosméticas como uma forma de complementar suas rendas. As variáveis de produção servem também para desenvolvimento de pesquisas na Universidade que resultam na publicação de artigos científicos, teses, dissertações, monografias e apresentação de trabalhos em eventos científicos. A realização das atividades propostas pelo Programa auxiliam os acadêmicos na obtenção de conhecimentos que complementam a sua formação

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (10); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (1);

Integrantes: Débora Brand; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Jorge Guido Chociai; Angela Cristina Leal Badaró Trindade; Marcio Chimelli

## Áreas de atuação

1. Aproveitamento de Subprodutos
2. Alimentos
3. Farmácia
4. Microbiologia

---

## Idiomas

<b>Inglês</b>	Compreende Bem , Fala Bem , Escreve Bem , Lê Bem
<b>Francês</b>	Compreende Bem , Fala Bem , Escreve Bem , Lê Bem
<b>Português</b>	Compreende Bem , Fala Bem , Escreve Bem , Lê Bem

---

## Prêmios e títulos

<b>2022</b>	Professora Homenageada, Formandos Curso de Farmácia 2022.1 UFPR
<b>2022</b>	Professora Homenageada, Formandos Curso de Farmácia 2022.2 UFPR
<b>2021</b>	1º LUGAR na EVINCI/EINTI BANCA 009 - SAÚDE da 12ª SIEPE – SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, Universidade Federal do Paraná
<b>2019</b>	Professora Homenageada, Formandos Curso de Farmácia 2019.2 UFPR
<b>2018</b>	Professora Homenageada, Formandos Curso de Farmácia 2018.1 UFPR
<b>2017</b>	Nome de Turma, Formandos Curso de Farmácia 2017.1 UFPR
<b>2017</b>	Professora Homenageada, Formandos Curso de Farmácia 2017.2 UFPR
<b>2016</b>	Professora Homenageada, Formandos do Curso de Farmácia 2016.2 UFPR

---

## Produção bibliográfica

### Artigos completos publicados em periódicos

1. ROMPKOVKSI, CINTIA; AGUSTINI, BRUNA CARLA; DEFFERT, FLAVIA; STADTLOBER, MARIA GORETI AMBONI; Brand, Debora; DA SILVA, GILDO ALMEIDA; Bonfim, Tania Maria Bordin  
Microbial dynamics in industrial-scale wine fermentation employing *Hanseniaspora uvarum*  $\beta$  glucosidase-producer strain. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. , v.1, p.0975-8402 - , 2021.
2. CRUZ, MICHELE CRISTINA RODRIGUES DA; BASSETO, RADLA ZABIAN; BONFIM, TÂNIA MARIA BORDIN; BRAND, DÉBORA; CHIQUETTO, NELCI CATARINA; ALMEIDA, MARECI MENDES DE  
Production and partial purification of galacto-oligosaccharides by sequential fermentation. Brazilian Journal of Food Research. , v.8, p.38 - , 2018.
3. DOMINGUES, J. M.; GOMES, E. C.; Brand, Debora; WAGNER, R.  
Fermentação em estado sólido de *Aspergillus parasiticus* e produção de aflatoxinas. ACTA

TOXICOLÓGICA ARGENTINA. , v.23, p.89 - 94, 2015.

4. WLODARCZYK, S. R.; SOUZA, R. C.; BONFIM, TANIA M. B.; SILVA, G. A.; BRAND, D.  
Avaliação de Leveduras Isoladas na Região de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves (RS) com relação à Produção de H<sub>2</sub>S e Velocidade de Fermentação. BBR - Biochemistry and Biotechnology Reports. , v.1, p.24 - 27, 2013.
5. DALLA-SANT, H.S.; RUBEL, R.; VITOLA, F.M.D.; RODRIGUEZ-, J.A.; DALLA-SANT, O.R.; BRAND, D.; DALLA SANTA, O. R.; ALVAREZ, D.C.; MACEDO, R.E.F.; CARVALHO, J.C.; SOCCOL, C.R.  
Growth Parameters of *Agaricus brasiliensis* Mycelium on Wheat Grains in Solid-state Fermentation. Biotechnology (Faisalabad. Print). , v.11, p.144 - 153, 2012.
6. AGUSTINI, BRUNA CARLA; LIMA, DANIEL BRAGA DE; BRAND,D; BONFIM, TANIA M. B.  
Influência de etapas do processo de vinificação na acidez de vinhos elaborados com uvas *Vitis labrusca*. BBR - Biochemistry and Biotechnology Reports. , v.1, p.23 - 27, 2012.
7. SCHUBER, L. C. L.; RODRIGUES, M. C.; BONFIM, T. M. B.; BRAND, D.; PASTORE, G. M.; Almeida, M. M.  
Isolamento e seleção de fungos produtores de  $\beta$  -galactosidase. EVIDÊNCIA (UNOESC). , v.12, p.1 - 116, 2012.
8. Pinto, F.C.J; Lima, D.B.; Agustini, B.C.; Cibelle Borba Dallagassa; Shimabukuro, M. F.; Chimelli, M.; BRAND, D.; Fadel-Picheth, C.M.T; BONFIM, T. M. B.  
Morphological and Molecular Identification of Filamentous Fungi Isolated from Cosmetic Powders. Brazilian Archives of Biology and Technology (Impresso). , v.55, p.897 - 901, 2012.
9. Lima, D.B.; Agustini, B.C.; Silva, E.G.; Gaensly, F.; Cordeiro, R.B.; Favero, M.L.D.; BRAND, D.; Maraschin, M.; Bonfim, T.M.B.  
Evaluation of phenolic compounds content and in vitro antioxidant activity of red wines produced from *Vitis labrusca* grapes. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). , v.31, p.793 - 800, 2011.
10. Gaensly, F.; BRAND, D.; Bonfim, T.M.B; Wille, G.M.F  
Iron enriched *Saccharomyces cerevisiae* maintains its fermenting power and bakery properties. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). , v.31, p.980 - 983, 2011.
11. BRAND, D.; SOCCOL, C. R.; Sabu, A; ROUSSOS, S.  
Production of fungal biological agents through solid-state fermentation : A case study on *Paecilomyces lilacinus* against root-knot nematodes. Micologia Aplicada International. , v.21, p.33 - 50, 2009.
12. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; ZILIOLI, P. C.; OISHI, B. O.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Low cost substrate for spore production of nematophagous fungi. Brazilian Archives of Biology and Technology. , v.49, p.77 - 84, 2006.
13. CARVALHO, J. C.; OISHI, B. O.; BRAND, D.; Rodriguez-Leon, J.A.; PANDEY, A.; SOCCOL, C. R.  
Relation between growth, respirometric analysis and biopigments production from *Monascus* by solid substrate fermentation. Biochemical Engineering Journal. , v.29, p.262 - 269, 2006.
14. SOCCOL, C. R.; BRAND, D.; MOHAN, R.; Rodriguez-Leon, J.A.; PANDEY, A.  
Coffee husk: a potential alternative material for bioprocesses. Metal Material and Processes. , v.17, p.195 - 206, 2005.
15. SANTA, H. S. D.; Sousa, N.J.; BRAND, D.; SANTA, O. R. D.; PANDEY, A.; PACA, J.; SOCCOL, C. R.  
Conidia Production of *Beauveria* sp by solid state fermentation for biocontrol of *Ilex paraguariensis* caterpillars. Folia Microbiologica (Prague). , v.49, p.418 - 422, 2004.
16. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; PANDEY, A.; ZILIOLI, P. C.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Developement of a bionematicide with *Paecilomyces lilacinus* to control *Meloidogyne incognita*. Applied Biochemistry and Biotechnology. , v.118, 2004.

17. BRAND, D.; PANDEY, A.; ROUSSOS, S.; Rodriguez-Leon, J.A.; BRAND, I.; SOCCOL, C. R. Relation Between coffee husk caffeine degradation and respiration of *Aspergillus* sp in solid state fermentation. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. , v.102, p.169 - 178, 2002.
18. BRAND, D.; PANDEY, A.; ROUSSOS, S.; Rodriguez-Leon, J.A.; BRAND, I.; SOCCOL, C. R. Packed Bed Column Fermenter and kinetic modeling for upgrading the nutritional quality of coffee husk in solid state fermentation. *Biotechnology Progress*. , v.17, p.1065 - 1070, 2001.
19. BRAND, D.; PANDEY, A.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R. Biological Detoxification of Coffee Husk by filamentous fungi using a solid state fermentation system. *Enzyme and Microbial Technology*. , v.27, p.127 - 133, 2000.
20. PANDEY, A.; SOCCOL, C. R.; NIGAN, P.; BRAND, D.; MOHAN, R.; ROUSSOS, S. Biotechnological potential of coffee pulp and coffee husk for bioprocesses. *Biochemical Engineering Journal*. , 2000.

### Capítulos de livros publicados

1. SANTOS, R. C.; VERBINENN, R. R.; LOURENÇO, M.C; BONFIM, TANIA M. B.; GUIMARAES, T. M.; BRAND, D. CASSAVA RESIDUES AS LOW-COST MEDIA FOR THE PRODUCTION OF MONASCUS PURPUREUS PIGMENTS BY SOLID STATE FERMENTATION In: OPEN SCIENCE RESEARCH XII.1 ed.Guarujá: Editora Científica Digital, 2023, v.12, p. 65-73.
2. ZINCO, A. G.; LAZO, R. E. L.; GUIMARAES, T. M.; BRAND, D.; BONFIM, T. M. B.; MURAKAMI, F. S. OBTENTION OF PROBIOTIC CELLS OF SACCHAROMYCES BOULARDII IN UNSUPPLEMENTED SUGARCANE JUICE In: OBTENTION OF PROBIOTIC CELLS OF SACCHAROMYCES BOULARDII IN UNSUPPLEMENTED SUGARCANE JUICE.1 ed.Guarujá: Editora Científica Digital. (Org.), 2022, v.5, p. 1158-1166.
3. BRAND, D.; Vandenberghe, L.P.S.; Medeiros, A.B.P.; RODRIGUEZ-FERNAANDEZ, D.; HALFEN, G. E.; SILVA, A. L.L.; COSTA, J. L.; SOCCOL, V. T.; SOCCOL, C. R. Fungi application as biological control agents in agriculture and animal husbandry In: Fungi application as biological control agents in agriculture and animal husbandry.1 ed.New York: Nova Science Publishers, 2012, v.1, p. 171-193.
4. BRAND, D.; PANDEY, A.; RODRIGUEZ-LEON, J.A.; ROUSSOS, S.; BRAND, I.; SOCCOL, C. R. Microbial degradation of caffeine and tannins present in coffee husk under solid-state fermentation In: Biotechnological advances and applications in bioconversion of renewable raw materials.1 ed.Braunschweig: Ddoeringdruck, 2004, v.1, p. 102-107.
5. PAGNONCELLI, M. G. B.; BRAND, D.; ROUSSOS, S.; PERRAUD-GAIME, I.; SOCCOL, C. R. Isolation and identification of lactic bacteria from mature coffee cherries: potential applications in coffee husk ensilage In: New Horizons in Biotechnology ed.: Doerdrecht Kluwer Academic Publishers, 2003, v.1
6. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; PROCHMANN, F. A.; POHL, J.; SOCCOL, C. R. Production of a biocompost by solid-state fermentation against coffee nematodes In: New Horizons in Biotechnology ed.Dordrecht: Kluwer Academic Publishers, 2003, p. 403-412.
7. BRAND, D.; PANDEY, A.; ROUSSOS, S.; BRAND, I.; SOCCOL, C. R. Microbial Degradation of caffeine and tanins from coffee husk In: Coffee Biotechnology and Quality.01 ed.Dordrecht: Kluwer Academic Publishers, 2000, v.01, p. 393-400.



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

1. BRAND, D.; OISHI, B. O.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R.  
Spore Production of *Paecilomyces lilacinus* by solid state culture and application in pot experiments to control *Meloidogyne incognita* In: XVI Simpósio Nacional de Bioprocessos, 2007, Curitiba.  
**SINAFERM 2007.** , 2007.
2. BRAND, D.; OISHI, B. O.; CARVALHO, J. C.; ROUSSOS, S.; PANDEY, A.; SOCCOL, C. R.  
Effect of inoculation pattern on *Paecilomyces lilacinus* growth and sporulation followed by respirometry In: 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, 2006, Patras.  
**Proceedings of 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries.** , 2006. v.1.
3. CARVALHO, J. C.; OISHI, B. O.; BRAND, D.; SOCCOL, C. R.  
Comparação da produção de biopigmentos de *Monascus* em frascos, colunas, bandeja e reator tipo tambor horizontal In: Sinaferm 2005, 2005, Recife.  
**ANAIS DO XV SIMPÓSIO NACIONAL DE BIOPROCESSOS (SINAFERM).** , 2005. v.CD. p.1 - 8
4. BRAND, D.; OISHI, B. O.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R.  
Spore production of *Paecilomyces lilacinus* by solid state fermentation and application in pot experiments to control *Meloidogyne incognita* In: Sinaferm 2005, 2005, Recife.  
**ANAIS DO XV SIMPÓSIO NACIONAL DE BIOPROCESSOS (SINAFERM).** , 2005. v.CD. p.1 - 6
5. BRAND, D.; OISHI, B. O.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R.  
Comparative spore production of *Paecilomyces lilacinus* in three different residues In: XV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2004, Curitiba.  
**Anais do XV COBEQ.** , 2004.
6. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; ZILIOLI, P. C.; OISHI, B. O.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Selection of low-cost substrates for spore production of nematophagous fungi In: XIV Simposio Nacional de fermentações, 2003, Florianópolis.  
**XIV Simpósio nacional de fermentações.** , 2003.
7. BRAND, D.; PROCHMANN, F. A.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Production of a biological nematicide by solid state fermentation In: Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassas, 2002, Maringá.  
**VII Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassas.** , 2002. v.1. p.201 - 201
8. **BRAND, D.**  
Comparative studies on detoxification of coffee husk in solid state fermentation using Erlenmeyer flasks and column fermenter In: International Symposium on the bioconversion of renewable raw materials, 2000, Hannover.  
**International symposium on the bioconversion of renewable raw materials.** , 2000.

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

1. Godoy, A.P; Lobermayer, G.K; De Oliveira, J.C; Carvalho, L.F.; Inoue, P.M; REVAY, R. L. M.; VERBINENN, R. R.; PIECKARSKI, T.; CARNEIRO, J.; **BRAND, D.**  
FARMACÊUTICO DO FUTURO In: Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão - 14ª SIEPE, 2023, Curitiba.  
**ANAIS 14ª SIEPE.** , 2023. v.2.
2. LIMA, B. L.; Valentini, E. P; Moreira, G.P.; PEREIRA, I. S.; CORDEIRO, J. F.; Scheidt, M.V; Jesus, M, Q; Zamora, R. D. G; GARCIA, C. E. R.; **BRAND, D.**; BARREIRA, S. M. W.  
FARMAEDUCA: DOSES DE CONHECIMENTO In: 14ª SIEPE – SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 2023, Curitiba.  
**ANAIS 14ª SIEPE.** , 2023. v.2.
3. FERREIRA, A. L. C.; GODOY, A. P.; LIMA, B. L.; IKEDA, C. M. N.; COTTA, C. J.; Valentini, E. P; ALMEIDA, G. B. A.; PIETRUK, G.; LESSNAU, I.; GARCIA, C. E. R.; **BRAND, D.**; BARREIRA, S. M. W.

Farmaeduca: Doses de Conhecimento In: Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão - 13a SIEPE, 2022, Curitiba.

**Anais da 13ª Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão.** , 2022. v.2. p.01 - 855

4. SANTOS, R. C.; **BRAND, D.**

Seleção de Meios de Cultivo de baixo custo para a produção de pigmentos por *Monascus purpureus* NRRL 1596 e avaliação da atividade antimicrobiana In: Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão - 12a SIEPE, 2021, Curitiba.

**Anais EVINCI EINTI.** , 2021. v.01. p.01 - 1858

5. Trindade, A. C. L. B.; ROMPKOVSKI, C. S.; **BRAND, DÉBORA**; Rodrigues, J.S.; Kawano, L.A. da C.; BONFIM, T. M. B.

ELABORAÇÃO DE VINHOS POR VITIVINICULTORES DO ESTADO DO PARANÁ COM LEVEDURAS AUTÓCTONES SELECIONADAS In: 10 Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2018, Curitiba.

**Anais Enec 2018.** Curitiba: Editora da UFPR, 2018. p.1 - 392

6. Trindade, A. C. L. B.; PINTO, C. G.; ROMPKOVSKI, C. S.; RIBANI, G. H.; BATISTA, M. A.; Bonfim, T.M.B.; **Brand, Debora**

VERIFICAÇÃO DO TEOR DE CLORETOS EM DIFERENTES VINHOS ELABORADOS EM PEQUENAS PROPRIEDADES VINÍCOLAS DO ESTADO DO PARANÁ In: Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2018, Curitiba.

**Anais Enec 2018.** Curitiba: Editora UFPR, 2018. p.1 - 392

7. Wille, G.M,F,C.; **BRAND, D.**; BALCEVICZ, L. C.; KNESEBECK, A. M.; NONINO, G. C. W.; MILANI, S.

Desenvolvimento de alimentos a partir de resíduos de produtos da uva In: 9a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão, 2017, Curitiba.

**Anais 9a SIEPE UFPR.** , 2017. v.01.

8. BONFIM, T. M. B.; Trindade, A. C. L. B.; CHOCIAI, J. G.; ROMPKOVSKI, C. S.; RIBANI, G. H.; Lourenço, M.C.; Agustini, B.C.; **BRAND, D.**; Gaensly, F.; Wille, G.M,F,C.; Dos Santos, R.C.; GUIMARAES, T. M.; SILVA, N. C.; KNESEBECK, A. M.; PINTO, C. G.; NONINO, G. C. W.; BALCEVICZ, L. C.; BATISTA, M. A.; SALVES, P. H. O.

Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora In: 9a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão UFPR, 2017, Curitiba.

**Anais 9a SIEPE UFPR.** , 2017. v.01.

9. BONFIM, T. M. B.; Trindade, A. C. L. B.; Agustini, B.C.; **BRAND, D.**; Gaensly, F.; Dos Santos, R.C.; GUIMARAES, T. M.; TASCA, C.M.S; PINTO, C. G.; BATISTA, M. A.; SALVES, P. H. O.

Elaboração de Vinhos por vitivinicultores do estado do Paraná com leveduras autóctones selecionadas In: 9a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão UFPR, 2017, Curitiba.

**Anais 9a SIEPE UFPR.** , 2017.

10. Amorim, C. S.; Deffert, F.; Cardoso, G.; Aguiar, K. S.; CHOCIAI, J. G.; Shimabukuro, M. F.; Giachini, M.; Heidmann, P. R.; Pereira, T. T.; **BRAND, D.**; Bonfim, T.M.B.

Desenvolvimento do Conhecimento pela interação entre academia e comunidade produtora de vinho e suco de uva de Colombo e Almirante Tamandaré In: Caminhos da Extensão na UFPR: Desafios e Possibilidades, 2011, Curitiba.

**Caminhos da Extensão na UFPR: Desafios e Possibilidades.** Curitiba: Imprensa Universitária da UFPR, 2011. p.29 - 29

11. Bonfim, T.M.B.; Trindade, A. C. L. B.; **BRAND, D.**; Chimelli, M.; Pfaffensteller, A. W.; Amorim, C. S.; Wataya, E. S.; Tonin, F. S.; Deffert, F.; CHOCIAI, J. G.; Souza, M. G.; Heidmann, P. R.; Cardoso, G.; Aguiar, K. S.; Shimabukuro, M. F.; Pereira, T. T.; Inoue, P. S.

Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora In: 3a Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2011, Curitiba.

**Livro de Resumos.** , 2011.

12. Agustini, B.C.; Lima, D.B.; BRAND, D.; Bonfim, T.M.B.  
Influência de Etapas do Processo de Vinificação na Acidez de vinhos elaborados com uvas *Vitis labrusca* In: I Simpósio de Bioquímica e Biotecnologia, 2011, Londrina.  
**Caderno de Resumos SIMBBTEC 2011.** , 2011. p.27 - 27
13. Bonfim, T.M.B.; CHOCIAI, J. G.; Trindade, A. C. L. B.; BRAND, D.; Chimelli, M.; Amorim, C. S.; Grevetti, F.B.; Deffert, F.; Cardoso, G.; Aguiar, K. S.; Shimabukuro, M. F.; Souza, M. G.; Inoue, P. S.; Aguiar, T. U.; Pereira, T. T.; Bara, S; ALMEIDA, L. R. T.; Godoi, K. E. P.; Ferreira, J. C.; Agustini, B.C.; Lima, D.B.; Lima Junior, G.A.  
Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora In: 2a Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2010, Curitiba.  
**Livro de Resumos.** , 2010. p.294 -
14. Silva, P.L.L.; Agustini, B.C.; Lima, D.B.; Lima Junior, G.A.; BRAND, D.; Bonfim, T.M.B.  
Production of Biopigment (Astaxanthin) by *Phaffia rhodozyma* for animal feed supplementation In: 4 Congresso Internacional de Bioprocessos na Indústria de Alimentos, 2010, Curitiba.  
**4 Congresso Internacional de Bioprocessos na Indústria de Alimentos.** , 2010.
15. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; PROCHMANN, F. A.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Production of a bionematicide by solid state fermentation In: Journées du réseau de Mycologie, 2003, Nancy.  
**Journées du réseau de Mycologie.** , 2003. v.01. p.S/N - S/N
16. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; ZILIOI, P. C.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Utilization of fermented products with *Paecilomyces lilacinus* for biocontrol of root-knot nematodes in pot experiments In: Conference on frontiers at interface of Chemistry and biology, 2003, Trivandrum.  
**Conference on frontiers at interface of chemistry and biology.** , 2003. v.01. p.82 - 83
17. PROCHMANN, F. A.; SOCCOL, C. R.; **BRAND, D.**  
Produção de nematicida biológico por fermentação no estado sólido para o combate de nematóides de café In: Evinci, 2001, Curitiba.  
**Evinci.** , 2002. v.1. p.319 - 319
18. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; PROCHMANN, F. A.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
Production of a bionematicide by solid state fermentation In: VII Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassas, 2002  
**Seminar on Enzymatic Hydrolysis of Biomass.** , 2002.
19. BRAND, D.; PANDEY, A.; Rodriguez-Leon, J.A.; ROUSSOS, S.; BRAND, I.; SOCCOL, C. R.  
Relation between caffeine degradation and respiration of *Aspergillus* sp during solid state fermentation of coffee husk In: New Horizons in Biotechnology, 2001, Trivandrum.  
**New Horizons in Biotechnology.** Trivandrum: SRE Printers, 2001. v.1. p.101 - 101
20. BRAND, D.; PANDEY, A.; SOCCOL, C. R.  
Optimization of physical parameters in the detoxification of coffee husk by solid state fermentation In: Congresso brasileiro de ciência e tecnologia de alimentos, 2000, Fortaleza.  
**Alimentos para a vida.** , 2000.
21. BRAND, D.; KAWATA, F.; PANDEY, A.; SOCCOL, C. R.  
Biological detoxification of coffee husk by *Aspergillus niger* using a solid state fermentation system In: VI Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassa, 1999, Maringá.  
**VI Seminar on Enzymatic Hydrolysis of Biomass.** Maringá: Editora da UEM, 1999. v.01. p.130 - 130
22. BRAND, D.; PANDEY, A.; ROUSSOS, S.; RAIMBAULT, M.; SOCCOL, C. R.  
Biological Detoxification of the coffee husk using filamentous fungi in solid state fermentation In: III Seminário Internacional sobre Biotecnologia na Agroindústria Cafeeira, 1999, Londrina.  
**III Seminário Internacional sobre Biotecnologia na Agroindústria Cafeeira.** Londrina: IAPAR, 1999. v.01. p.39 - 39

23. BRAND, D.; KAWATA, F.; SOCCOL, C. R.  
Detoxificação Biológica da Casca de Café pelo fungo *Aspergillus niger* por fermentação no estado sólido In: VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1999, Curitiba.  
**Alimentos e Qualidade de Vida**. Curitiba: Editora da UFPR, 1999. v.01. p.27 - 27
24. OLIVEIRA, C. A.; KAWATA, F.; BRAND, D.; WASZCZYNSKYJ, N.; MASSON, M. L.; FONTOURA, P. S. G.  
Estudo da Influência do Tempo de Torra na Degradação de cafeína In: VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1999, Curitiba.  
**Alimentos e Qualidade de Vida**. Curitiba: Editora da UFPR, 1999. v.01. p.81 - 81
25. BRAND, D.; KAWATA, F.; FAN, L.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R.  
Seleção de Microorganismos Capazes de Detoxificar a Casca de Café por fermentação no estado sólido In: VIII Congresso Argentino de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1999, Santa Fe.  
**VIII Congresso Argentino de Ciencia e Tecnologia de Alimentos**. Buenos Aires: Publitec S.A, 1999. v.01. p.46 - 46
26. BRAND, D.; ROSA, P. S.; SANTOS, K. C.; TORRES, K. R.; CAETANO, N. N.; NAKASHIMA, T.; SANTOS, C. A. M.  
Determinação de Parâmetros para o controle de drogas vegetais In: II Jornada Paulista de Plantas Mediciniais, 1995, Araraquara.  
**Plantas Mediciniais**. Araraquara: Unesp, 1995. v.01. p.30 - 30

#### **Apresentação de trabalho e palestra**

1. Godoy, A.P; Lobermayer, G.K; De Oliveira, J.C.; Carvalho, L.F.; Inoue, P.M; REVAY, R. L. M.; VERBINENN, R. R.; PIECKARSKI, T.; CARNEIRO, J.; **BRAND, D.**  
**Farmacêutico do Futuro**, 2023. (Outra,Apresentação de Trabalho)
2. LIMA, B. L.; Valentini, E. P; Moreira, G.P.; PEREIRA, I. S.; CORDEIRO, J. F.; Scheidt, M.V; Jesus, M, Q; Zamora, R. D. G; GARCIA, C. E. R.; **BRAND, D.**; BARREIRA, S. M. W.  
**FARMAEDUCA: DOSES DE CONHECIMENTO**, 2023. (Outra,Apresentação de Trabalho)
3. FERREIRA, A. L. C.; Godoy, A.P; LIMA, B. L.; IKEDA, C. M. N.; COTTA, C. J.; Valentini, E. P; ALMEIDA, G. B. A.; Moreira, G.P.; LESSNAU, I.; GARCIA, C. E. R.; **BRAND, D.**; BARREIRA, S. M. W.  
**FARMAEDUCA: DOSES DE CONHECIMENTO**, 2022. (Outra,Apresentação de Trabalho)
4. SANTOS, R. C.; **Brand, Debora**  
**SELEÇÃO DE MEIOS DE CULTIVO DE BAIXO CUSTO PARA A PRODUÇÃO DE PIGMENTOS POR MONASCUS PURPUREUS NRRL 1596 E AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIMICROBIANA**, 2021.  
(Outra,Apresentação de Trabalho)
5. Marcondes, T.V.B.; Gonçalves, S.N; Rezende, V.B; Adam, L.M; Bonfim, T.M.B.; MALUF, D. F.; **Brand, Debora**  
**PRODUÇÃO DE PIGMENTOS POR MONASCUS PURPUREUS NRRL 1596 EM DIFERENTES SUBSTRATOS E ANÁLISE DA CITOTOXICIDADE PARA UTILIZAÇÃO EM COSMÉTICOS**, 2019.  
(Simpósio,Apresentação de Trabalho)
6. Trindade, A. C. L. B.; PICHETH, C. M. T. F.; **Brand, Debora**; Rodrigues, J.S.; Kawano,L.A.da C; Bonfim, T.M.B.  
**ELABORAÇÃO DE VINHOS POR VITIVICULTORES DO ESTADO DO PARANÁ COM LEVEDURAS AUTÓCTONES SELECIONADAS**, 2018. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)
7. Trindade, A. C. L. B.; PINTO, C. G.; ROMPKOVSKI, C. S.; RIBANI, G. H.; BATISTA, M. A.; Bonfim, T.M.B.; **Brand, Debora**  
**VERIFICAÇÃO DO TEOR DE CLORETOS EM DIFERENTES VINHOS ELABORADOS EM PEQUENAS PROPRIEDADES VINÍCOLAS DO ESTADO DO PARANÁ**, 2018.  
(Simpósio,Apresentação de Trabalho)

8. KNESEBECK, A. M.; **BRAND, D.**; NONINO, G. C. W.; BALCEVICZ, L. C.; MILANI, S.  
**Desenvolvimento de alimentos a partir de resíduos de produtos da uva**, 2017.  
(Outra,Apresentação de Trabalho)
9. Trindade, A. C. L. B.; KNESEBECK, A. M.; PINTO, C. G.; ROMPKOVSKI, C. S.; **BRAND, D.**;  
NONINO, G. C. W.; RIBANI, G. H.; Wille, G.M,F,C.; BALCEVICZ, L. C.; SILVA, N. C.; SALVES, P. H.  
O.; SANTOS, R. C.; Bonfim, T.M.B.  
**Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para Melhoria ado produtos da Uva visando o  
Fortalecimento Econômico da Comunidade Produtora**, 2017. (Outra,Apresentação de Trabalho)
10. Trindade, A. C. L. B.; PINTO, C. G.; **BRAND, D.**; BATISTA, M. A.; SALVES, P. H. O.; SANTOS, R.  
C.; Bonfim, T.M.B.  
**Elaboração de vinhos por vitivinicultores do estado do Paraná com leveduras autóctones  
selecionadas**, 2017. (Outra,Apresentação de Trabalho)
11. Bonfim, Tania Maria Bordin; CHOCIAI, J. G.; Trindade, A. C. L. B.; PICHETH, C. M. T. F.; **Brand,  
Debora**; Wille, G.M,F,C.  
**Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o  
fortalecimento da comunidade produtora**, 2015. (Outra,Apresentação de Trabalho)
12. Bonfim, Tania Maria Bordin; **Brand, Debora**  
**Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no  
estado do Paraná.**, 2015. (Outra,Apresentação de Trabalho)
13. **BRAND, D.**  
**Utilização do Resíduo de Produção de vinho em Alimentos Funcionais**, 2013.  
(Comunicação,Apresentação de Trabalho)
14. Silva, P.L.L.; Agustini, B.C.; Lima, D.B.; Lima Junior, G.A.; BRAND, D.; Bonfim, T.M.B.  
**Production of biopigment (astaxanthin) by Phaffia rhodozyma for animal feed supplementation**,  
2010. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
15. BRAND, D.; OISHI, B. O.; ROUSSOS, S.; SOCCOL, C. R.  
**Spore production of Paecilomyces lilacinus by solid state fermentation and application in pot  
experiments to control Meloidogyne incognita**, 2007. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
16. BRAND, D.; ROUSSOS, S.; ZILIOI, P. C.; OISHI, B. O.; POHL, J.; SOCCOL, C. R.  
**Selection of low-cost substrate for spore production of nematophagous fungi**, 2003.  
(Congresso,Apresentação de Trabalho)
17. **BRAND, D.**  
**Plantas que atuam sobre a pele**, 1995. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

#### **Demais produções técnicas**

1. MENDES, M. P.; FERREIRA, A. L. C.; GODOY, A. P.; LIMA, B. L.; IKEDA, C. M. N.; **BRAND,  
DÉBORA**; VALENTINI, E. P.; ALMEIDA, G. B. A.; PIETRUK, G.; LESSNAU, I.; PEREIRA, I. S.;  
CORDEIRO, J. F.; BLOEMER, K.; SILVA, L. B.; LEITHOLD, M.; PILLI, N.; CORTIVO, N. E. W. D.;  
REVAY, R. L. M.; SASSA, R. S.; BARREIRA, S. M. W.  
**Farmaeduca - Plantas Medicinais**, 2022. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional)
2. **BRAND, D.**  
**Bioquímica**, 2007. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional)
-

## Projetos

### Projetos de pesquisa

**2019 - Atual** Produção de pigmentos pelo fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 utilizando meios de cultura alternativos e avaliação da citotoxicidade, atividade antioxidante e atividade antimicrobiana

Descrição: A busca por fontes naturais de pigmentos se torna cada vez mais necessária devido a crescente intolerância e alergias aos tradicionais pigmentos sintéticos além destes serem tóxicos e carcinogênicos. O microrganismo *Monascus purpureus* tem a capacidade de produzir pigmentos policetídicos amarelos, laranjas e vermelhos, e também outras moléculas bioativas como a monocolina K que inibe a biossíntese de colesterol. Em pesquisas recentes esses pigmentos apresentaram atividade antioxidante e atividade antimicrobiana que são características importantes para sua aplicação em produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos. A produção desses pigmentos pode ser realizada tanto em cultivo líquido como em meio sólido sendo que é diretamente afetada pelas condições e meios empregados nos processos. Após o cultivo, o pigmento deve ser separado do meio por solventes adequados e quantificados. O objetivo deste projeto é a obtenção de pigmentos pelo cultivo do fungo *Monascus purpureus* NRRL 1596 e avaliação de sua atividade antioxidante, antimicrobiana e também da citotoxicidade frente à células de fibroblastos da linhagem NIH-3T3.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Tomoe Nakashima; Tania Maria Bordin Bonfim; Daniela Florencio Maluf; Thais Martins Guimarães; Tatiana Vigiani Baptista Marcondes; Sabrina Natelie Gonçalves; Renata Cristina dos Santos; Maria Cecília Miquelato; Aline Cristine Bisson da Costa; Raphaella Ribas Verbinenn

**2011 - 2020** Obtenção de ácido lactobiônico por via microbiana

Descrição: O ácido lactobiônico é um ativo utilizado pelas indústrias farmacêutica, alimentícia e cosmética. Pode ser obtido por síntese química ou biocatálise, a qual apresenta vantagens como alta seletividade, alta eficiência, utilização de sistemas reacionais simples e de condições suaves de reação, além da ausência de produção de resíduos tóxicos. Diferentes micro-organismos e suas enzimas são capazes de realizar a oxidação da lactose em ácido lactobiônico. Desta forma a possibilidade de produção do ácido lactobiônico por um micro-organismo que não gere uma grande variedade e/ou quantidade de subprodutos e que permita a obtenção de um bom rendimento é interessante.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand (Responsável); ; Tania Maria Bordin Bonfim; Tammy Proença Zagonel

**2011 - 2020** Ação de linhagens de leveduras vínicas autóctones com atividade  $\beta$ -glucosidásica com relação ao aumento do teor de resveratrol livre em vinhos

Descrição: Leveduras não pertencentes ao gênero *Saccharomyces* contribuem com parâmetros sensoriais importantes no vinho devido à síntese de enzimas que usualmente não são encontradas em *Saccharomyces cerevisiae*, como por exemplo, as  $\beta$ -glucosidases. Estas enzimas podem estar relacionadas com a hidrólise de estilbenos glicosilados, podendo aumentar o teor de resveratrol livre nos vinhos. Os objetivos deste projeto compreendem: isolar, selecionar e identificar leveduras autóctones não-*Saccharomyces* provenientes do estado do Paraná; determinar a atividade  $\beta$ -glucosidásica e o potencial fermentativo das leveduras selecionadas; e conduzir processos de microfermentação.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand; Fernanda Gaensly; Thalita Ukan de Aguiar; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Gildo Almeida da Silva; Caroline Cornehl

**2010 - 2012** Obtenção de surfactina pelo micro-organismo *Bacillus subtilis* ATCC 6633

Descrição: Os surfactantes são compostos utilizados mundialmente com ampla aplicação industrial devido suas propriedades físico-químicas. A produção de surfactantes ultrapassa de três milhões de toneladas por ano, sendo os setores que mais utilizam esses compostos são o petroleiro, de cosméticos, de produtos de higiene e de limpeza. Os principais problemas apresentados pelo tema é a preocupação de se comercializar produtos ecologicamente corretos e a alta produção de surfactantes sintéticos. O trabalho tem por objetivo produzir biosurfactante por meio do micro-organismo *Bacillus subtilis* a partir de matérias-primas de baixo custo.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Débora Brand; Gilberto Alves de Lima Júnior; Tania Maria Bordin Bonfim (Responsável); Caroline Cornehl

Projeto de extensão

**2015 - 2017** Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no Estado do Paraná

Descrição: O projeto Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores no Estado do Paraná faz parte do Programa de Extensão Desenvolvimento e transferência de tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento dos resíduos visando o fortalecimento da comunidade produtora (PROEC 90/09). Um dos principais objetivos do programa de extensão é a melhoria da qualidade dos produtos sendo que um dos principais parâmetros para se estabelecer a qualidade dos vinhos e sucos de uva produzidos pela comunidade é a sua conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Devido às melhorias alcançadas por produtores de vinho que já participaram do programa, desde 1999, esses produtores e a Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) tem orientado a outros pequenos produtores a solicitar orientações ao programa para adequação de seus produtos à legislação. A conformidade dos produtos da uva com a legislação vigente é um dos principais fatores de aumento de vendas e conseqüentemente fortalecimento da comunidade produtora. A adequação de vinhos e sucos de uva produzidos por pequenos produtores do estado do Paraná com os parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento será verificada após análise dos produtos. Para realização destas análises os alunos receberão treinamentos e aulas abordando a parte teórica, contribuindo para sua formação acadêmica e vinculado conteúdos que foram abordados em aulas da graduação. Serão realizadas as análises de pH, teor alcoólico, acidez total e volátil, dióxido de enxofre e açúcares totais. Os resultados obtidos serão comparados com os padrões de identidade e qualidade e com os resultados de análises de vinhos e sucos de anos anteriores, caso existam, na forma de relatórios individuais para cada produtor que procurou o Programa. Os resultados das análises dos vinhos e sucos de uva serão entregues e discutidos com os produtores, contribuindo com a troca de experiências da Universidade com os pequenos produtores. Essa troca de experiências será muito importante para os produtores e alunos visando um aprendizado mais técnico dos produtores que poderão associar a tradição familiar ao conhecimento adquirido assim podendo melhorar a qualidade de seus produtos. O projeto será desenvolvido com produtores de vinho e suco de uva do Estado do Paraná e no Laboratório de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações, da Universidade Federal do Paraná.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (2);

Integrantes: Débora Brand (Responsável); Flávia Deffert; Bonfim, Tania Maria Bordin; André Zinco; Guilherme Augusto Marques; Mayara Glanne Brand

## Educação e Popularização de C&T

### Capítulos de livros publicados

1. **BRAND, D.**; Vandenberghe, L.P.S.; Medeiros, A.B.P.; RODRIGUEZ-FERNAANDEZ, D.; HALFEN, G. E.; SILVA, A. L.L.; COSTA, J. L.; SOCCOL, V. T.; SOCCOL, C. R.  
Fungi application as biological control agents in agriculture and animal husbandry In: Fungi application as biological control agents in agriculture and animal husbandry.1 ed.New York: Nova Science Publishers, 2012, v.1, p. 171-193.

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

1. **Dimensionamento e Avaliação em Aulas mediadas por tecnologias**, 2020. (Oficina)
2. **UFPR: Feira de Cursos e Profissões**, 2016. (Feira)
3. **10o Encontro de Extensão e Cultura da Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2011. (Encontro)  
Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora - Projeto Utilização do Óleo de Semente de Uva em Produtos Cosméticos.
4. Moderador no(a) **9o Encontro de Extensão e Cultura da Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2010. (Encontro)  
Conhecendo a Produção de Vinho.

## Orientações e Supervisões

### Orientações e supervisões

#### Orientações e supervisões concluídas

#### Dissertação de mestrado: orientador principal

1. Tammy Proença Zagonel. **Separação, purificação e identificação de ácido lactobiônico obtido por via biotecnológica**. 2011. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná

#### Dissertação de mestrado: co-orientador

1. André Gaspar Zinco. **DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE MICROCÁPSULAS CONTENDO Saccharomyces boulardii VISANDO O INCREMENTO DA ATIVIDADE PROBIÓTICA**. 2020. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
2. Cintia Stadolober Rompkovski. **Emprego de inóculo líquido para elaboração de vinho em escala industrial**. 2019. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
3. Kamilla Louise Schneider. **Otimização das condições ambientais para produção de etanol a partir de melão de soja**. 2016. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná



4. PAOLA AUGUSTA YAEGASHI PALUDO. **SELEÇÃO DE LEVEDURAS ISOLADAS DE UVAS COMO FONTE DE PECTINASES**. 2016. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná; Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
5. Samarina Rodrigues Wlodarczyk. **Avaliação e comparação de linhagens de Saccharomyces cerevisiae isoladas do município de Colombo, estado do Paraná, na elaboração de vinhos**. 2011. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
6. Rossana Calegari dos Santos. **Obtenção de ácido lactobiônico por via microbiana**. 2011. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
7. Flávia Cristina Jastale Pinto Fernandes Luiz. **Identificação Fenotípica e Genotípica de Fungos Filamentosos isolados de Talcos Comerciais Cosméticos**. 2010. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
8. Gilberto Alves de Lima Junior. **Produção de surfactina utilizando Bacillus subtilis**. 2009. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná
9. Fernanda Gaensly. **Biotransformação de sais de ferro em biomassa de levedura de panificação Saccharomyces cerevisiae**. 2008. Dissertação (Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

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

1. Andréia Damasceno. **Micotoxinas, uma revisão bibliográfica**. 2008. Monografia (Microbiologia Aplicada - Análises Clínicas e Indús) - Universidade Federal do Paraná

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

1. Jéssica Lau. **MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA SUBSTITUIÇÃO DE TESTES COM ANIMAIS**. 2022. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
2. NAYARA SOARES ZEVE e HALISON PEREIRA DOS SANTOS SILVA. **PROBIÓTICOS: UMA ALTERNATIVA PARA ACNE**. 2022. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
3. Juliana Molli dos Reis. **AS FUNÇÕES DAS LEVEDURAS NO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO DA CERVEJA**. 2021. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
4. Emily Farias dos Santos. **PARÂMETROS DE COMPOSIÇÃO, PRODUÇÃO, CONSUMO, PROPRIEDADES MEDICINAIS E REGULAMENTAÇÕES DA KOMBUCHA**. 2021. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
5. Patrícia Bispo Guimarães. **USO DE PRODUTOS BIOTECNOLÓGICOS PARA PREVENÇÃO E COMBATE À COVID-19**. 2020. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
6. CAROLINA YUMI KAYANO e LUISA BERENDTS. **APLICABILIDADE DO BAGAÇO DE UVA EM BIOPROCESSOS**. 2019. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
7. Sabrina Natalie Gonçalves. **AVALIAÇÃO DE SUBSTRATOS PARA A PRODUÇÃO DE PIGMENTOS DE MONASCUS PURPUREUS NRRL 1596**. 2019. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
8. Eloisa Quadros Cordeiro e Julia de Carvalho Bueno. **Biofármacos Utilizados no Tratamento de Alergias..** 2019. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

9. Rachel Cruz Domahovski; Milena Modesto de Oliveira. **Biofármacos com atividade terapêutica**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
10. FABIANO RATAICZYK; Vinicius Pereira Leitão. **Cogumelos e seu impacto na saúde**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
11. Thais Krychijanoswki. **Levantamento bibliográfico sobre Enzimas para Uso Terapêutico**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
12. ELAINE MARCELLE DE MORAES RODRIGUES. **OTIMIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE *Saccharomyces cerevisiae* UTILIZANDO O BAGAÇO DE UVA COMO SUBSTRATO EM FERMENTAÇÃO DE ESTADO SÓLIDO**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
13. Caroline Giroto Pinto; Marcio Augusto Batista. **VERIFICAÇÃO DO TEOR DE CLORETOS EM DIFERENTES VINHOS**. 2018. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
14. Mayara Gianne Brand. **A cerveja no Brasil: Mercado, Produção e Controle de Qualidade**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
15. Andre Zinco. **A cerveja no Brasil: Mercado, Produção e Controle de Qualidade**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
16. Lais Grenda Harnisch. **Produção de amilase fúngica em escala laboratorial com a utilização do micro-organismo *Aspergillus niger* ATCC 10864**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
17. Guilherme Augusto Marques. **Produção de aminoácidos por via biotecnológica**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
18. Pedro Palmieri Mantovani. **Utilização de diferentes meios de cultura para verificar a produção de biomassa de *Monascus purpureus* NRRL 1596**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
19. Lucas Chagas Lima do Carmo. **Utilização de diferentes meios de cultura para verificar a produção de biomassa de *Monascus purpureus* NRRL 1596**. 2017. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
20. Natália Fernanda Opolski. **Probióticos: uma perspectiva atual sobre produtos, mecanismo de ação e sua produção**. 2016. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
21. Paola Paludo. **Utilização de resíduos agroindustriais para verificação da produção de celulasas pelo fungo *Trichoderma reesei***. 2013. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
22. Amanda Wagner Pfaffensteller. **Obtenção de produtos orgânicos e sua contribuição na saúde humana, ambiental e social**. 2011. Curso (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

### Iniciação científica

1. Aline Cristine Bisson da Costa. **Produção de pigmentos por *Monascus purpureus* NRRL 1596 e avaliação da atividade antioxidante**. 2021. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
2. Renata Cristina dos Santos. **Seleção de meios de cultivo de baixo custo para a produção de pigmentos por *Monascus purpureus* NRRL 1596 e avaliação de atividade antimicrobiana**. 2020. Iniciação científica (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

### Orientação de outra natureza

1. Letícia Ferraz de Carvalho. **Bolsa Extensão Projeto Farmacêutico do Futuro**. 2023. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
2. Raphaella Ribas Verbinenn. **CASSAVA RESIDUES AS LOW-COST MEDIA FOR THE PRODUCTION OF *Monascus purpureus* PIGMENTS BY SOLID STATE FERMENTATION**. 2023. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
3. Carolina Rempel Mendes Francisco. **PROGRAMA INSTITUCIONAL DE MONITORIA - Disciplina Biotecnologia Farmacêutica**. 2023. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
4. Vitor Luis Fagundes. **PROGRAMA INSTITUCIONAL DE MONITORIA - Disciplina Biotecnologia Farmacêutica**. 2023. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
5. HALISON PEREIRA DOS SANTOS SILVA. **PROGRAMA INSTITUCIONAL DE MONITORIA - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV (MB047)**. 2022. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
6. Renata Cristina dos Santos. **Monitoria Digital na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV**. 2021. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
7. Tatiana Vigiani Baptista Marcondes. **Avaliação da citotoxicidade de pigmentos produzidos por *Monascus purpureus* NRRL 1596**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
8. Caroline Giroto Pinto. **Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
9. Thalita de Paula. **Programa de Iniciação à Docência da disciplina de Enzimologia e Tecnologia de fermentações IV**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
10. Sabrina Natalie Gonçalves. **Programa de Iniciação à Docência da disciplina de Enzimologia e Tecnologia de fermentações IV**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
11. Sintia Milani. **PROGRAMA DE VOLUNTARIADO ACADÊMICO. Avaliação da atividade antioxidante de pigmentos produzidos por *Monascus purpureus* NRRL 1596**. 2019. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
12. Renan de Santi Pazzim. **Cultivo da levedura *Saccharomyces cerevisiae* em bagaço de uva**. 2018. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
13. Giulia Hoffmann Ribani. **"Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva visando o fortalecimento da comunidade produtora**. 2018. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
14. ERIC LUIZ ROSSA DE MOURA. **Programa de Iniciação à Docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações MB047**. 2018. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
15. JESSICA FERNANDA DE OLIVEIRA,. **Programa de Iniciação à Docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações MB047**. 2018. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

16. FABIANO RATAICZYK. **Programa de Iniciação à Docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações MB047**. 2017. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
17. Lucas Chagas Lima do Carmo. **Programa de Iniciação à Docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das Fermentações MB047**. 2017. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
18. Vinícius Pereira Leitão. **PROGRAMA DE VOLUNTARIADO ACADÊMICO. Cultivo de cogumelos comestíveis em bagaço de malte**. 2017. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
19. Milena Modesto de Oliveira. **PROGRAMA DE VOLUNTARIADO ACADÊMICO Pesquisa Bibliográfica Biofármacos**. 2017. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
20. Mayara Gianne Brand. **Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores do Estado do Paraná**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
21. Guilherme Augusto Marques. **Determinação dos fatores de qualidade dos vinhos produzidos por pequenos produtores do Estado do Paraná**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
22. Camila de Andrade. **Programa de Iniciação à Docência – Monitoria na disciplina Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III (MB046)**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
23. Leonardo de Athayde Pinto. **Programa de Iniciação à docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das fermentações MB047**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
24. Rafael Delinski dos Santos. **Programa de iniciação à docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologias das Fermentações MB 047**. 2016. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
25. Roberta Kelly Lemos de Souza. **Programa de iniciação à docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologias das Fermentações MB047**. 2015. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
26. Marina Grossl Souza. **Programa de iniciação à docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologia das fermentações MB047**. 2014. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná  
Inst. financiadora: Universidade Federal do Paraná
27. Marina Grossl Souza. **Programa de iniciação à docência na disciplina de Enzimologia e Tecnologias das Fermentações MB047**. 2014. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
28. Anna Paula Bedene. **Programa de Iniciação à Docência – Monitoria na disciplina Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III (MB046)**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
29. Guilherme Cardoso. **Programa de Iniciação à Docência – Monitoria na disciplina Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV**. 2013. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
30. Amanda Wagner Phaffenzeller. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora**. 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade

Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

31. Maria Fernanda Shimabukuro. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

32. Kariana da Silva Aguiar. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

33. Guilherme Cardoso. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

34. Karina da Silva Aguiar. **Desenvolvimento e transferência de tecnologia para melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

35. Amanda Wagner Pfaffenzeller. **Produção de vinhos orgânicos.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

36. Thaisa Rodrigues Santos. **Programa de Iniciação à Docência - Monitoria - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações.** 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

37. Flavia Deffert. **Programa de Iniciação à Docência – Monitoria Enzimologia e Tecnologia das Fermentações III (MB046).**.. 2011. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

38. Marina Grossl Souza. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

39. Flavia Deffert. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

40. Celso Schmitt Amorim. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná<br/>Inst. financiadora: Fundação Araucária

41. Pamela Inoue. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

42. Fernanda Stumpf Tonin. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

43. Elize Regina Kosloski Dranka. **Programa de Iniciação à Docência – Monitoria na disciplina Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV.** 2010. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

44. Érica Ciconini de Melo. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento do Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora**. 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
45. Suzana Bara. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento do Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora**. 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
46. Fabiana Buzzo Grevetti. **Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento do Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora**. 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
47. Elaine Cristina Mafra de Oliveira Antunes. **Programa de Iniciação à Docência - Disciplina Enzimologia e Tecnologia das Fermentações IV**. 2009. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
48. Fernanda Stumpf Tonin. **Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo**. 2008. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná
49. Maria Fernanda Shimabukuro. **Melhoria da Qualidade do Vinho Produzido no Município de Colombo**. 2008. Orientação de outra natureza (Farmácia) - Universidade Federal do Paraná

## Eventos

### Eventos

#### Participação em eventos

1. **14ª SIEPE – SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, 2023. (Outra)  
Farmaeduca:Doses de Conhecimento.
2. **14ª SIEPE – SEMANA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, 2023. (Outra)  
Farmacêutico do Futuro.
3. **SBPC JOVEM 2023**, 2023. (Encontro)  
Jardim das Sensações.
4. **UFPR:Feira de Cursos e Profissões. Uma feira de ideias para seu futuro**, 2023. (Feira)  
Curso de Farmácia da UFPR.
5. **13a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**, 2022. (Outra)  
Farmaeduca: Doses de Conhecimento.
6. Moderador no(a) **13a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**, 2022. (Outra)  
Banca Avaliadora de Trabalhos.
7. **Feira de Cursos e Profissões UFPR (18a edição)**, 2022. (Feira)  
Curso de Farmácia da UFPR.
8. **Siepe 2021 - Evinci**, 2021. (Encontro)  
SELEÇÃO DE MEIOS DE CULTIVO DE BAIXO CUSTO PARA A PRODUÇÃO DE PIGMENTOS POR MONASCUS PURPUREUS NRRL 1596 E AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIMICROBIANA.
9. **Dimensionamento e Avaliação em Aulas mediadas por tecnologias**, 2020. (Oficina)

10. **Introdução à UFPR Virtual**, 2020. (Oficina)  
.
11. **Tecnologias educacionais para uma educação multicultural, dialógica e interativa**, 2020. (Oficina)  
.
12. **Técnicas de Apresentação Oral que transformam o ensino**, 2020. (Oficina)  
.
13. **Webmeeting Fermentec 2020**, 2020. (Simpósio)  
.
14. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Simpósio de Ciências Farmacêuticas da UFPR**, 2019. (Simpósio)  
"PRODUÇÃO DE PIGMENTOS POR *MONASCUS PURPUREUS* NRRL 1596 EM DIFERENTES SUBSTRATOS E ANÁLISE DA CITOTOXICIDADE PARA UTILIZAÇÃO EM COSMÉTICOS.
15. **16o Encontro de Extensão e Cultura**, 2017. (Encontro)  
.
16. **Seminário de Gestores Públicos na UFPR**, 2016. (Seminário)  
.
17. **UFPR: Feira de Cursos e Profissões**, 2016. (Feira)  
.
18. **7a SIEPE - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2015. (Simpósio)  
.
19. **1o Encontro Paranaense de Indicação Geográfica**, 2014. (Encontro)  
.
20. **UFPR: Cursos e profissões. Uma feira de ideias para seu futuro**, 2014. (Feira)  
.
21. Conferencista no(a) **VI Mostra Acadêmica Integrada da Farmácia da Universidade Federal do Paraná**, 2013. (Oficina)  
Modo de atuar no trabalho em laboratório de microbiologia: aspectos básicos para prevenção de contaminações.
22. Apresentação de Poster / Painel no(a) **11o Encontro de Atividades Formativas da 4a Semana Integrada de Ensino Pesquisa e Extensão**, 2012. (Encontro)  
Programa de Iniciação à Docência das Disciplinas de Tecnologia das Fermentações III e IV do Curso de Farmácia.
23. **10º Encontro de Extensão e Cultura da Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2011. (Encontro)  
Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a Melhoria dos Produtos da Uva e Reaproveitamento dos Resíduos visando o Fortalecimento econômico da Comunidade Produtora - Projeto Utilização do Óleo de Semente de Uva em Produtos Cosméticos.
24. Conferencista no(a) **Caminhos da Extensão na UFPR: Desafios e Possibilidades**, 2011. (Outra)  
Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.
25. Apresentação Oral no(a) **28 Seminário de Extensão Universitária da Região Sul**, 2010. (Seminário)  
Desenvolvimento e Transferência de Tecnologia para a melhoria dos produtos da uva e

reaproveitamento de resíduos visando o fortalecimento econômico da comunidade produtora.

26. Apresentação de Poster / Painel no(a) **4th International Congress on Bioprocess in Food Industries**, 2010. (Congresso)

Production of biopigment (astaxanthin) by *Phaffia rhodozyma* for animal feed supplementation.

27. Moderador no(a) **9o Encontro de Extensão e Cultura da Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**, 2010. (Encontro)

Conhecendo a Produção de Vinho.

28. **1o Workshop de Indicações Geográficas do Paraná**, 2009. (Outra)

.

29. Apresentação Oral no(a) **XVI Simpósio Nacional de Bioprocessos**, 2007. (Congresso)

Spore production of *Paecilomyces lilacinus* by solid state culture and application in pot experiments to control *Meloidogyne incognita*.

30. Apresentação de Poster / Painel no(a) **2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries**, 2006. (Congresso)

Evaluation of biomass and spore inoculation on the respirometric analysis and spore production of *Paecilomyces lilacinus* in mixture of defatted soybean cake and coffee husk.

31. **I Congresso Ibero-Americano de Gestão do Conhecimento e Inteligência Competitiva**, 2006. (Congresso)

.

32. Apresentação de Poster / Painel no(a) **XV Simpósio Nacional de Bioprocessos**, 2005. (Congresso)

Comparação da Produção de biopigmentos de *Monascus* em frascos, colunas, bandeja e reator tipo tambor horizontal.

33. **Seminário Brasil/Reino Unido Transferência de Tecnologia: Novos Horizontes para o Agronegócio**, 2004. (Seminário)

.

34. Apresentação Oral no(a) **XIV Simpósio Nacional de Fermentações**, 2003. (Congresso)

Selection of low-cost substrate for spore production of nematophagous fungi.

35. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VII Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassas**, 2002. (Seminário)

Production of a bionematicide by solid state fermentation.

36. **Workshop Alimentos Funcionais e Nutracêuticos**, 2002. (Outra)

.

37. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VI Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 1999. (Encontro)

Detoxificação Biológica da Casca de Café pelo fungo *Aspergillus niger* por fermentação no estado sólido.

38. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VI Seminário de Hidrólise Enzimática de Biomassa**, 1999. (Seminário)

Biological Detoxification of coffee husk by *Aspergillus* sp using a solid state fermentation system.

39. **I Jornada do Curso de Farmácia da UFPR**, 1995. (Encontro)

.

## Organização de evento



1. GARCIA, C. E. R.; WEISS, I. C. R. S.; **BRAND, D.**; CARNEIRO, J.  
**XVIII Jornada Farmacêutica (XVIII JOFAR)**, 2023. (Outro, Organização de evento)
2. BARREIRA, S. M. W.; **BRAND, D.**  
**XVII JORNADA FARMACÊUTICA (JOFAR): abrindo um mundo de possibilidades**, 2022. (Outro, Organização de evento)
3. SOCCOL, C. R.; Vandenberghe, L.P.S.; CARVALHO, J. C.; Medeiros, A.B.P.; BORGHETTI, I. A.; **BRAND, D.**  
**XVI Simpósio Nacional de Bioprocessos**, 2007. (Congresso, Organização de evento)

## Bancas

### Participação em banca de trabalhos de conclusão

#### Mestrado

1. BORBA, H. H. L.; Dos Santos, R.C.; **BRAND, D.**  
Participação em banca de PATRICIA MARIA TSUKUDA. **Astaxantina como Suplemento Alimentar: Revisão de escopo**, 2023  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
2. Kruger, C.C.H.; Pinto, C.Q.P.; **BRAND, DÉBORA**  
Participação em banca de SCHAINA ANDRIELA PONTAROLLO ETGETON. **Transformação do fruto de gabioba (Campomanesia xanthocarpa Berg) em produto liofilizado e fermentado: Efeitos nas atividades biológicas e na bioacessibilidade in vitro dos compostos antioxidantes**, 2023  
(SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) Universidade Federal do Paraná
3. Souza, W.M; **BRAND, D.**; Da Cunha, R. S  
Participação em banca de HENRIQUE GABRIEL WUCHRYN MARTINS. **Estudo químico, fitoquímico, biológico e toxicológico de Ocimum basilicum (L.) - LAMIACEAE**, 2022  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
4. Bonfim, Tania Maria Bordin; **Brand, Debora**; Wille, Grace Maria Ferreira de Castro; Martins, C. A. F.  
Participação em banca de Kamilla Louise Schneider. **Otimização das Condições Ambientais para a produção de etanol a partir de melão de soja**, 2016  
(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná
5. BRAND, D.; SPIER, M. R.; Vandenberghe, L.P.S.; SOCCOL, V. T.; SOCCOL, C. R.  
Participação em banca de Denise Naomi Xavier Salmon. **Desenvolvimento de um bioprocesso para produção, caracterização e recuperação da fitase de Schizophyllum commune obtida por fermentação no estado sólido**, 2011  
(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná
6. BRAND, D.; KANUNFRE, C.; Almeida, M. M.  
Participação em banca de Lilian Lopes Schuber. **Isolamento e Identificação de micro-organismos produtores de B-galactosidase por fermentação em estado sólido e caracterização bioquímica parcial da enzima**, 2010  
(Ciência e Tecnologia de Alimentos) Universidade Estadual de Ponta Grossa
7. BRAND, D.; Huergo, L.; SPIER, M. R.; Vandenberghe, L.P.S.  
Participação em banca de Valesca Weingartner. **Produção e Purificação de Mananase por Fermentação no Estado Sólido utilizando casca de soja como suporte/substrato**, 2010  
(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná
8. Bonfim, T.M.B.; **BRAND, D.**; Almeida, M. M.; BARREIRA, S. M. W.

Participação em banca de Rodrigo Becker Cordeiro. **Avaliação de Compostos Fenólicos e da Atividade Antioxidante in vitro de vinhos de uva Vitis labrusca da variedade Terci produzidos ao norte da região metropolitana de Curitiba**, 2009

(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

9. BRAND, D.; Vandenberghe, L.P.S.; SPIER, M. R.; SOCCOL, C. R.

Participação em banca de Cassia Tiemi Nemoto Sanada. **Produção de alfa galactosidade por fermentação submersa utilizando vinhaça de soja**, 2009

(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

10. BRAND, D.; SOCCOL, C. R.; Vandenberghe, L.P.S.

Participação em banca de Clarisse Bruning Schmitt Roepcke. **Desenvolvimento de Bioprocesso para a produção de Biomassa de Levedura Rica em zinco orgânico**, 2007

(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

11. BRAND, D.; LORQUIN, J.; Toloza, J. L.

Participação em banca de Isabela Ferrari Pereira Lima. **Production of nutraceutical beverage by lactic acid bacteria using as substrate Mate Tea (Ilex paraguariensis): probiotic aspects and bioactive compounds**, 2007

(MICROBIOLOGY , PLANT BIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY) Université de Provence Aix Marseille I

#### Doutorado

1. CORRER, C. J.; BRITO, G. S.; ZIBETTI, R. G. M.; MIYOSHI, E.; **BRAND, D.**

Participação em banca de Alexandra Ingrid dos Santos Czepula. **Inserção de Módulos Semipresenciais no Processo Ensino-Aprendizagem nas Disciplinas de Atenção Farmacêutica nos Cursos de Graduação em Farmácia na UFPR**, 2015

(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

2. Vandenberghe, L.P.S.; Medeiros, A.B.P.; **BRAND, D.**; MACIEL, G. M.; COUTO, G. H.

Participação em banca de Francieli Danúbia Esteves Goelzer. **Purificação e Bioformulação de Complexo Xilanólico com potencial aplicação em ração animal produzido por via convencional e recombinante**, 2015

(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

3. Vandenberghe, L.P.S.; Medeiros, A.B.P.; **BRAND, D.**; ZANIN, G. M.; CARVALHO, J. C.

Participação em banca de Michelle Cristina Tanoue Batista. **Produção de Dextranases a partir de bagaço de malte: Caracterização e Avaliação do Potencial de Aplicação em Indústria Sucroalcooleira**, 2014

(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

4. WOICIECHOWSKI, A.L.; SOCCOL, C. R.; IDA, E. I.; Medeiros, A.B.P.; **BRAND, D.**

Participação em banca de Fernanda Correa da Silva Vasconcellos. **Produção e Caracterização de um isolado protéico de soja, avaliação das atividades biológicas antimicrobiana, antioxidante e anti-inflamatória das proteínas glicinina e B-conglicinina e produção de um fitocósmético**, 2014

(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

#### Exame de qualificação de doutorado

1. Correr, C.J.; **BRAND, D.**; BRITO, G. S.

Participação em banca de Alexandra Ingrid dos Santos Czepula. **Inserção de Módulos Semipresenciais no Processo Ensino-Aprendizagem nas Disciplinas de Atenção Farmacêutica nos Cursos de Graduação em Farmácia na UFPR**, 2015

(Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná

2. BRAND, D.; NOGUEIRA, A.; WOICIECHOWSKI, A.L.

Participação em banca de Denise Milléo Almeida. **Biofilme de Blenda de Fécula de Batata e Celulose**

**Bacteriana na conservação de fruta minimamente processada**, 2010  
(Processos Biotecnológicos) Universidade Federal do Paraná

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

1. BRAND, D.; Beux, M. R.

Participação em banca de Fabiana Nicol Barbieri. **Contagem e identificação de fungos ambientais como indicadores de higienização de um laboratório de microbiologia**, 2008  
(Microbiologia Aplicada - Análises Clínicas e Indús) Universidade Federal do Paraná

2. **BRAND, D.**

Participação em banca de Jefferson Coral. **Estudo sobre a Fermentação de Propionibacterium acidipropionici ATCC 4965 em diferentes fontes de Carbono e Nitrogênio**, 2008  
(Microbiologia Aplicada - Análises Clínicas e Indús) Universidade Federal do Paraná

#### **Graduação**

1. **BRAND, D.**; GUIMARAES, T. M.

Participação em banca de Marcela Harumi Kagueiama e Stephani Guidolin. **Atividade antimicrobiana do óleo essencial de cravo**, 2023  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

2. **BRAND, D.**; MALUF, D. F.

Participação em banca de Luana Cardoso Teixeira. **Avaliação do Óleo de Semente da Amora Preta Xavante e de suas nanocápsulas sobre a síntese de melanina por cultivo celular**, 2023  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

3. **BRAND, D.**

Participação em banca de Flávia Matheus e Rayssa Kauane Martins. **EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO DE PROBIÓTICOS NA DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMAREVISÃO NARRATIVA**, 2023  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

4. **BRAND, D.**

Participação em banca de Fabrício Costa Fanhani. **TECNOLOGIAS EMERGENTES NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA**, 2023  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

5. **BRAND, D.**

Participação em banca de Luana Santos Conceição e Mariana Cruzetta de Carvalho. **ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CREMES/LOÇÕES HIDRATANTES NATURAIS E/OU VEGANOSPRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO BRASIL**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

6. **BRAND, D.**

Participação em banca de Dilana Komarchevski e Flávia Vitória Pereira Muraro. **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA PURIFICADA UTILIZADA NO CURSO DE FARMÁCIA DA UFPR**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

7. **BRAND, D.**

Participação em banca de Gabriel Carvalho Vaz e Juliana de Angelo Silva. **DESENVOLVIMENTO DE HIDRATANTE FACIAL PARA PELE COM ROSÁCEA ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE Matricaria chamomilla , OLIGOSSACARÍDEO EXTRAÍDOS DE Avena sativa E PIGMENTOS ESVERDEADOS DE ORIGEM NATURAL**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

8. **BRAND, DÉBORA**

Participação em banca de Ana Maria de Melo. **ESTUDO COMPARATIVO DOS MÉTODOS DE**

**CRISTALIZAÇÃO E LIOFILIZAÇÃO DO VENENO DE LOXOSCELES SPP.**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**9. Brand, Debora**

Participação em banca de Eloisa Gomes Buerger. **MÉTODOS ALTERNATIVOS AO USO DE ANIMAIS NA DETECÇÃO DE PIROGÊNIOS EM SOROS ANTIPEÇONHENTOS**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**10. BRAND, D.**

Participação em banca de Ahmad Kassem ElZein e Gabriela Santos Kreffta. **"PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE FORMA FARMACÊUTICA SÓLIDA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA"**, 2022  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**11. Brand, Debora**

Participação em banca de CAROLINE VOLPE DA CRUZ. **TESTE DE COMPARABILIDADE DE MÉTODOS DE CONTAGEM APLICADO A Leishmania sp.**, 2021  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**12. BRAND, D.**

Participação em banca de ISABELLA IRENA VIPIESKI SILVA ;JULIA CAROLINE ROSSI FAJARDO. **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE COSMÉTICOS DE USO COLETIVO: UMA REVISÃO NARRATIVA DA LITERATURA**, 2020  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**13. BRAND, D.**

Participação em banca de Maria Julia Chiquito Mendes dos Santos. **Estudo dos efeitos da sertralina no melanoma**, 2020  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**14. BRAND, DÉBORA**

Participação em banca de Rafaela de Souza Argenta. **Avaliação Microbiológica de pincéis utilizados em procedimentos de maquiagem**, 2019  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**15. BRAND, DÉBORA**

Participação em banca de Matheus F Ribeirinho e Paulo OtavioHideki Yamanda. **Desenvolvimento e avaliação de forma farmacêutica sólida orodispersível por técnicas de moldagem e compressão**, 2019  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**16. BRAND, DÉBORA**

Participação em banca de Vanessa Alves Ribeiro. **Suplementos proteicos destinados a atletas disponíveis em Farmácias, uma revisão bibliográfica.**, 2019  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**17. Brand, Debora**

Participação em banca de Marcela Santos Ferreira. **Ação antioxidante de derivados de Urucum em produtos cárneos submetidos a diferentes métodos de cocção**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**18. BRAND, DÉBORA**

Participação em banca de Maiara Cristina Ribeiro das Neves. **Avaliação do efeito de diferentes condições ambientais no crescimento e na produção de carotenóides pela Archaea**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**19. BRAND, D.**

Participação em banca de Arabelle Mattar Knesebeck; Luana Cristhine Balcevicz. **Desenvolvimento de macarrão funcional com diferentes proporções de farinha de uva**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

20. **Brand, Debora**

Participação em banca de Andressa Valério. **Desenvolvimento de pão integral sem glúten**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

21. **BRAND, D.**

Participação em banca de Fernanda Pacheco dos Santos; Juliana Eckstein. **Desenvolvimento de pão sem glúten**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

22. **Brand, Debora**

Participação em banca de Maria Alice Narloch. **Desenvolvimento de produtos para portadores de doença celíaca**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

23. **Brand, Debora**

Participação em banca de Leticia Alencar Hamm e Rafaela Bernaski Meira. **Desenvolvimento e Análise Sensorial de Frozen Yogurt com probióticos**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

24. **Brand, Debora**

Participação em banca de Marina Tulio Risseto. **Nanopartículas de prata como possível substituto de SO<sub>2</sub> em vinificação**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

25. **Brand, Debora**

Participação em banca de Patricia Veiga Maneira da Silva e Taissa Ayami de Camargo. **Utilização do resíduo de produção de vinho na elaboração de um alimento doce com alto teor de proteínas para atletas**, 2017  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

26. **BRAND, D.**

Participação em banca de Letícia Alencar Hamm e Rafaela Bernasky Meira. **Desenvolvimento e Análise Sensorial de frozen yogurt com probióticos**, 2014  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

27. **BRAND, D.**

Participação em banca de Joyce Caroline Ferreira. **Uso de Óleo de Sementes de Uva em Cosméticos Capilares**, 2013  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

28. **BRAND, D.**

Participação em banca de Tatiana S Blachechen. **Protetores solares: Uma abordagem sobre a proteção contra radiações UVA e UVB**, 2011  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

29. **BRAND, D.**

Participação em banca de Isabela Castro Rossato. **Estudo da Fotoestabilidade de Filtros Solares de uso comum utilizando diferentes quenchers**, 2010  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

30. **BRAND, D.;** Bonfim, T.M.B.

Participação em banca de Gisah Bittencourt Sad e Tennylye Cheyenne B T Reinaldim. **Testes de Avaliação de novos produtos cosméticos**, 2010  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

31. **BRAND, D.**

Participação em banca de Paulo Germano Solheid Scherer. **Verificação da Fermentação Maloláctica em vinhos de Colombo - PR**, 2010  
(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**32. BRAND, D.**

Participação em banca de Letícia de Azevedo Cafruni. **O envelhecimento cutâneo e cosméticos anti-idade**, 2009

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**33. Bonfim, T.M.B.; BRAND, D.**

Participação em banca de Gisele de Paula E S Carneiro; Luiza Carneiro Correa. **Nanotecnologia em Cosméticos**, 2008

(Farmácia) Universidade Federal do Paraná

**Exame de qualificação de mestrado****1. Kruger, C.C.H.; Pinto, C.Q.P.; BRAND, D.**

Participação em banca de SCHAINA ANDRIELA PONTAROLLO ETGETON. **Efeitos da fermentação de gabioba (Campomanesia xanthocarpa Berg) na digestão in vitro de compostos bioativos, inibição enzimática e atividade antimicrobiana**, 2023

(Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição) Universidade Federal do Paraná

**Participação em banca de comissões julgadoras****Concurso público****1. Provimento de cargo de professor adjunto realizado pelo departamento de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia do Setor de Tecnologia**, 2010

Universidade Federal do Paraná

**Outra****1. Banca Examinadora de Teste Seletivo para professor substituto da Universidade Federal do Paraná - Departamento de Farmácia - Área de conhecimento: Cuidado Farmacêutico**, 2023

Universidade Federal do Paraná

**2. Banca de Seleção de Tutor (a) do Grupo PET Farmácia**, 2022

Universidade Federal do Paraná

**3. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da Docente LUANA MOTA FERREIRA**, 2022

Universidade Federal do Paraná

**4. Banca Examinadora de Teste Seletivo para professor substituto da Universidade Federal do Paraná, Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal Farmacêutica, Matéria Específica: Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal Farmacêutica**, 2021

Universidade Federal do Paraná

**5. Banca Examinadora de Teste Seletivo para professor substituto da Universidade Federal do Paraná, Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal Farmacêutica, Matéria Específica: Controle de Qualidade de Medicamentos e Química Medicinal Farmacêutica**, 2021

Universidade Federal do Paraná

**6. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da Docente IZABELLA CASTILHOS RIBEIRO DOS SANTOS WEISS**, 2020

Universidade Federal do Paraná

**7. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da Docente THAIS MARTINS GUIMARAES**, 2020

Universidade Federal do Paraná

**8. Banca Examinadora de Teste Seletivo para professor substituto da Universidade Federal do Paraná, Área de Conhecimento: Assistência Farmacêutica, matéria específica: Atenção Farmacêutica, 2019**

Universidade Federal do Paraná

**9. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da Docente THAIS MARTINS GUIMARAES, 2019**

Universidade Federal do Paraná

**10. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da Docente CRISTIANE DA SILVA PAULA DE OLIVEIRA, 2018**

Universidade Federal do Paraná

**11. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório do Docente HUMBERTO OSVALDO SCHWARTZ FILHO, 2018**

Universidade Federal do Paraná

**12. Avaliação de estágio probatório da docente Lize Stangarlin, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**13. Avaliação de estágio probatório do docente Fernando Issamu Tabushi, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**14. Banca Examinadora de Teste Seletivo para professor Substituto - Área de Conhecimento - Tecnologia de Cosméticos, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**15. Banca Examinadora do Teste Seletivo para Professor Substituto - Área de Conhecimento Farmácia Hospitalar, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**16. Membro de Comissão Setorial de homologação de inscrição de Concurso Público, 2017**

Universidade Federal do Paraná

**17. Banca de Processo Seletivo de Doutorado 2015 da candidata Jéssica Mari Domingues para fins de ingresso no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, 2015**

Universidade Federal do Paraná

**18. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da docente Sandra Patrícia Crispim do departamento de Nutrição, 2015**

Universidade Federal do Paraná

**19. Banca de processo Seletivo de Doutorado 2014 do candidato Vinicius José Bolognesi para fins de ingresso no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, 2014**

Universidade Federal do Paraná

**20. Banca de Seleção da candidata Camila Chevonica Vandressen para fins de ingresso no Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, do Processo Seletivo Doutorado, 2013**

**21. Banca de seleção da candidata Cristiane Loiva Reichert para fins de ingresso no Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas do Processo Seletivo Doutorado, 2013**

Universidade Federal do Paraná

**22. Banca de seleção do candidato Bruno Stefanello Vizzoto para fins de ingresso no Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas do Processo Seletivo Doutorado, 2013**

Universidade Federal do Paraná

**23. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório do docente Wesley Maurício de Souza, 2013**

Universidade Federal do Paraná

**24. Comissão Julgadora de Teste Seletivo para Professor Substituto do Departamento de Análises Clínicas da Universidade Federal do Paraná - Matéria específica: Micologia Clínica e Bacteriologia Clínica, 2013**

Universidade Federal do Paraná

**25. Comissão Avaliadora de Desempenho em Estágio Probatório da docente Iranise Moro Pereira Jorge, 2011**

Universidade Federal do Paraná

**26. 10o Encontro de Extensão e Cultura da 3a Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2011**

Universidade Federal do Paraná

**27. Banca De Avaliação de Processo de Revalidação de Diploma, 2010**

Universidade Federal do Paraná

**28. Membro de Banca de avaliação do Processo seletivo para doutorado no Programa de pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, 2010**

Universidade Federal do Paraná

**29. 16º Evento de Iniciação Científica, 2008**

Universidade Federal do Paraná