



# Memorial Descritivo

*Profª. Drª. Érika Maria Marcondes Tassi de Ávila e Silva*



Universidade Federal de Uberlândia  
Faculdade de Medicina  
Curso de Graduação em Nutrição

## Memorial Descritivo

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Érika Maria Marcondes Tassi de Ávila e Silva

Uberlândia, MG

2026

Universidade Federal de Uberlândia  
Faculdade de Medicina  
Curso de Graduação em Nutrição

## Memorial para Promoção de Professor Titular na Carreira do Magistério Superior

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Érika Maria Marcondes Tassi de Ávila e Silva

Memorial descritivo apresentado à Comissão Especial como requisito parcial para promoção à Classe de Professor Titular da Carreira do Magistério Superior, conforme disposto na Portaria MEC nº 982, de 3 de outubro de 2013, regulamentada na Universidade Federal de Uberlândia pela Resolução nº 3/2017, aprovada por seu Conselho Diretor.

Uberlândia, MG

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Sistema de Bibliotecas da UFU, MG, Brasil.

---

A958m    Ávila e Silva, Érika Maria Marcondes Tassi de, 1972-  
2026       Memorial descritivo [recurso eletrônico] / Érika Maria Marcondes  
Tassi de Ávila e Silva. - 2026.

Memorial Descritivo (Promoção a Professor Titular) - Universidade  
Federal de Uberlândia, Faculdade de Medicina.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.me.2026.529>

Inclui bibliografia.

1. Professores universitários - formação. I. Universidade Federal de  
Uberlândia. Faculdade de Medicina. II. Título.

CDU: 378.124

---

André Carlos Francisco  
Bibliotecário-Documentalista - CRB-6/3408

*A educação não prepara para a vida; ela é a própria vida em exercício reflexivo.*

***John Dewey***

## AGRADECIMENTOS

---

A Deus, o meu refúgio, a minha fortaleza, e nele eu confio minha vida e agradeço a ele toda manhã quando acordo.

Aos meus pais Elia (*in memoriam*) e Antônio, exemplos de vida.

Ao meu filho querido Tomás motivo de muita alegria e amor incondicional.

A Paulo César meu marido e companheiro de momentos felizes e quem eu admiro muito.

Aos meus professores que ensinaram o significado de respeito e admiração pelo saber.

À Universidade Federal de Uberlândia (UFU), à Faculdade de Medicina (FAMED) e ao O Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEA) pelo apoio e acolhimento.

Ao professor Jaime Amaya-Farfan, gratidão pela orientação no mestrado e doutorado.

À Dr<sup>a</sup> Daurea Abadia de Souza pela iniciativa de criação do curso de nutrição da Universidade Federal de Uberlândia.

Aos queridos professores do Curso de Nutrição, pelo companheirismo e trabalho em equipe.

À Dr<sup>a</sup> Grazieli Benedetti Pascoal, pela parceria e pela organização do livro *Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia*.

À querida Ana Elisa Madalena Rinaldi, minha amiga desde a UNESP até os dias de hoje nos desafios do dia a dia da UFU.

À Cristiane Betanho pela solida parceria no campo da extensão.

Aos técnicos administrativos pela colaboração para o desenvolvimento das atividades.

As minhas queridas amigas de infância e da faculdade pela amizade constante e apoio.

A Dr<sup>a</sup> Renata Texeira Duarte pela parceria nos trabalhos e amizade duradoura.

Aos produtores rurais que participam do projeto da Feirinha solidaria da UFU e os participantes das pesquisas pela parceria.

Ao **CNPq**, à **FAPEMIG** e à **CAPES**, pelos aportes financeiros e a concessão de bolsas.

A todos aqueles que participaram da trajetória apresentada neste memorial: familiares e professores não mencionados, orientadores e coautores de publicações, colegas docentes da UFU e todos que deram suporte aos projetos, acadêmicos e de vida.

Aos meus queridos alunos, manifesto minha profunda gratidão pelo constante aprendizado, reconhecendo que suas histórias de vida e aspirações únicas enriqueceram cada momento de nossa convivência acadêmica. Vocês representam a força motriz do meu empenho diário em aperfeiçoar a docência e em buscar as melhores formas de compartilhar o saber. Paraphraseando Saint-Exupéry, reafirmo a convicção ética de que nos tornamos eternamente responsáveis por aqueles que cativamos. Assim, agradeço o sentido que a minha carreira docente assumiu de acompanhar e zelar pelo amadurecimento humano e profissional de cada estudante.

*A Elia (in memoriam), Antônio, Tomás e Paulo  
Cesar, com todo meu amor dedico esse  
memorial a vocês!!*

## Resumo

---

Este Memorial Descritivo sistematiza a trajetória acadêmica e profissional e as principais realizações da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Érika Maria Marcondes Tassi de Ávila e Silva, contemplando atividades de ensino, pesquisa, extensão, gestão e assistência, em conformidade com os requisitos para a promoção de Professor Associado, nível IV, a Professor Titular na Carreira do Magistério Superior Federal. Antes de seu ingresso no quadro docente da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), atuou como nutricionista na Prefeitura Municipal de Amparo (SP), exerceu docência no curso de Nutrição da UNESP–Botucatu e desempenhou funções como servidora municipal na Secretaria de Educação de Poços de Caldas (MG), com atuação voltada à alimentação escolar. Desde 2010, na UFU, dedica-se de forma contínua ao desenvolvimento do tripé universitário na área de Ciência dos Alimentos, ministrando disciplinas nos cursos de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina (FAMED) e, igualmente, nos cursos de Biotecnologia e Biomedicina do Instituto de Ciências Biomédicas (ICBIN). Sua produção técnico-científica inclui a autoria de obra sobre princípios de bromatologia na Ciência dos Alimentos e do livro *Receitas da Feirinha*. No âmbito da pesquisa, orientou projetos de iniciação científica e de pós-graduação, com resultados consolidados em publicações em periódicos científicos nacionais e internacionais. Na pós-graduação, contribui, desde 2021, como colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFU, reafirmando seu compromisso com a formação de recursos humanos e com o avanço do conhecimento científico na área.

Palavras-chave: Alimentos; Nutrição; carotenoides

## Abstract

---

This Descriptive Memorial systematizes the academic and professional trajectory and the main achievements of Prof. Dr. Érika Maria Marcondes Tassi de Ávila e Silva, encompassing teaching, research, extension, management, and assistance activities, in compliance with the requirements for promotion from Associate Professor, Level IV, to Full Professor in the Federal Higher Education Teaching Career. Prior to joining the faculty of the Federal University of Uberlândia (UFU), she worked as a nutritionist for the Municipal Government of Amparo (SP), taught in the Nutrition program at UNESP–Botucatu, and served as a municipal employee at the Department of Education of Poços de Caldas (MG), with activities focused on school meals. Since 2010, at UFU, she has continuously contributed to the university's core mission in the field of Food Science, teaching courses in the Undergraduate Program in Nutrition at the School of Medicine (FAMED) and, likewise, in the Biotechnology and Biomedicine programs at the Institute of Biomedical Sciences (ICBIN). Her technical and scientific output includes the authorship of a work on the principles of bromatology in Food Science and the book *Receitas da Feirinha*. In research, she has supervised undergraduate scientific initiation and graduate-level projects, with results consolidated in publications in national and international scientific journals. In graduate education, she has contributed since 2021 as a collaborator in the Graduate Program in Food Engineering at UFU, reaffirming her commitment to human resource development and to the advancement of scientific knowledge in the field.

**Keywords:** Food; Nutrition; Carotenoids

# Sumário

1. INTRODUÇÃO .....	1
2. DADOS BIOGRÁFICOS .....	2
3. FORMAÇÃO ACADÊMICA .....	3
3.1-Graduação .....	3
3.2- Mestrado UNICAMP 1994-1996 .....	5
3.3 - Doutorado UNICAMP-1997-2001 .....	7
4. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL: .....	9
4.1- Atuação na Alimentação Escolar: Prefeitura de Amparo SP .....	9
4.2 - Universidade Estadual de São Paulo (UNESP)-Botucatu .....	10
4.3 - Docência na Metrocamp e colaboração na UNICAMP .....	11
4.4 - Prefeitura Municipal de Poços de Caldas .....	11
4.5 - Universidade Federal de Uberlândia: Retorno ao Magistério Superior.....	12
4.6 - Ingresso na UFU: Consolidação no Magistério Federal .....	13
4.7 - Atividades de Ensino na UFU .....	14
4.8 - Atividades de pesquisa .....	15
4.8.1 Produção Bibliográfica.....	15
4.8.2 Livros publicados .....	17
4.8.3 Capítulos de livros publicados .....	17
4.8.4 Trabalhos publicados em anais de eventos (completo) .....	18
4.8.5 Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo) .....	18
4.8.6 Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido).....	23
4.8.6 Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia.....	25
4.9 - Atividades de extensão .....	26
4.9.1 Parcerias Extensionistas e Financiamentos .....	27
4.9.2 Coordenação de eixo no PET-Saúde .....	28
4.10 - Atividades de Gestão .....	28
4.10.1 Coordenação do Curso de Nutrição (2013–2015).....	28
4.10.2 Coordenação do Colegiado de extensão -COLEX.....	29
4.10.3 Participação em conselhos, comissões e Núcleo Docente Estruturante .....	30
4.10.4. Atividades de assistência à saúde .....	31
5. ORIENTAÇÕES, SUPERVISÕES E FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS.....	32
5.1 Dissertações de Mestrado – Participação em bancas .....	32
5.2 Teses de doutorado – Participação em bancas .....	33
5.3 Qualificações de Mestrado .....	33
5.4 Monografias de cursos de aperfeiçoamento/especialização .....	33

5.5 Mestrado - Orientação.....	33
5.6 Iniciação científica .....	34
5.7 Trabalho de conclusão de curso de graduação .....	36
5.8 Orientações de outra natureza.....	38
6- CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS FUTURAS.....	41
7. DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA.....	42

# 1. INTRODUÇÃO

---

Escrever este memorial não foi apenas reunir fatos ou organizar uma trajetória acadêmica. Foi, sobretudo, um exercício de memória e de responsabilidade: revisitar lugares e escolhas, reconhecer aprendizagens e compreender, com mais nitidez, o sentido do que já foi construído e do que ainda pretendo realizar para completar minha trajetória profissional.

Minha carreira não começou na universidade. Ela se iniciou muito antes, no contato cotidiano com o alimento: no trabalho na cantina de minha mãe e no cuidado atento com a preparação das refeições, na cantina e em casa. Com o tempo, essas vivências deixaram de ser apenas memória afetiva e passaram a orientar minhas escolhas profissionais, até se consolidarem como eixo da minha atuação na ciência dos alimentos e na formação em saúde.

Ao longo dessa caminhada, fui identificando um eixo que se manteve constante: o esforço de aproximar o conhecimento científico da vida concreta das pessoas. É essa convicção que sustenta minhas escolhas na pesquisa ao investigar compostos bioativos e sistemas de produção de alimentos e na extensão, ao buscar caminhos para que o conhecimento produzido ultrapasse os muros da universidade e retorne à sociedade em forma de diálogo, orientação e transformação.

Nesse contexto, o interesse pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), por exemplo, não surgiu apenas como um tema de pesquisa. Ele nasceu de uma inquietação persistente: como produzir conhecimento que avance cientificamente e, ao mesmo tempo, dialogue com questões urgentes, como alimentação, saúde e soberania alimentar de modo a contribuir para escolhas mais conscientes e sistemas alimentares mais justos?

Com o passar dos anos, compreendi também que ser docente vai muito além de transmitir conteúdo. Ensinar é abrir caminhos: despertar nos alunos o desejo de aprender, provocar o encantamento pelo conhecimento e estimular a capacidade de dar sentido ao que estudam. É nesse processo, paciente, cotidiano e profundamente humano que se revela a missão da docência: formar profissionais que não apenas dominem técnicas, mas que pensem criticamente, se posicionem diante dos desafios e reconheçam a complexidade que envolve alimentação e saúde.

Assim, este Memorial Descritivo não se apresenta apenas como um registro das atividades que realizei com dedicação. Ele é, igualmente, uma tentativa de dar unidade ao percurso que construí reconhecendo continuidades, inflexões e escolhas que, pouco a pouco, moldaram minha identidade como professora, pesquisadora e formadora. Ao elaborá-lo, vieram à tona sentimentos diversos: gratidão pelas conquistas, nostalgia pelo que não se concretizou e orgulho sereno pelo que foi alcançado, sempre com a disposição de seguir adiante.

É nessa perspectiva que apresento este memorial como requisito para a promoção da classe de Professor Associado IV (Classe D) para Professor Titular (Classe E) da Carreira do Magistério Superior, em conformidade com a Portaria MEC nº 982/2013 e a Resolução CONDIR/UFU nº 03/2017. O documento, devidamente aprovado pelo Conselho da Faculdade de Medicina, é submetido à Comissão Especial de Avaliação e reúne um relato de minha trajetória acadêmica e profissional, consolidada ao longo dos anos de docência na Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

## 2. DADOS BIOGRÁFICOS

---

Nasci em Poços de Caldas, Minas Gerais, no dia 1º de maio de 1972, data simbólica, marcada pelo Dia do Trabalho, como se a vida já anunciasse que o esforço e a dedicação seriam os fios condutores da minha história. Cheguei ao mundo foi apressada: não esperei o conforto de um quarto e nasci ali mesmo, no corredor do hospital. Esse início inesperado parece ter antecipado a forma como sempre enfrentei os desafios: sem hesitar, sem esperar condições ideais, mas com coragem e determinação.

Sou fruto de uma mistura cultural rica e diversa: raízes portuguesas e italianas pelo lado paterno, italianas e indígenas pelo lado materno. Essa pluralidade de origens me ensinou desde cedo que identidade é força e que, ao reconhecer e valorizar a diversidade, ampliamos nossa capacidade de dialogar e trabalhar com diferentes perfis de pessoas e com realidades distintas, com sensibilidade, respeito e motivação genuína para contribuir com a transformação da vida das pessoas.

Meus pais, Antônio e Élia, foram exemplos vivos de que o trabalho é mais do que sustento: é dignidade, é legado. Cresci vendo meu pai se dedicar com afinco ao Laticínio Poços de Caldas e minha mãe, com ternura e disciplina, além de cuidar da casa, servir como cantineira em uma escola particular. Eles me ensinaram que alimentar alguém

é um ato de cuidado profundo, quase sagrado. Sou a terceira de quatro irmãos Marcos, Eugenia e Luciana e guardo lembranças afetuosas de uma infância cercada de primos, risadas e o calor da convivência familiar.

Minha mãe repetia sempre: “saber não ocupa espaço”. Essa frase ecoou em mim como um mantra e moldou minha visão de mundo. Fui uma aluna movida pelo fascínio de descobrir, pela inquietude de aprender. No Instituto Educacional São João de Escócia, onde estudei do jardim ao ensino médio, não apenas acumulei conhecimento, mas construí amizades que permanecem até hoje. Ali também descobri a força do corpo e da coletividade nos esportes, jogando vôlei e handebol, aprendendo que disciplina e cooperação são tão importantes quanto talento.

Aos dezesseis anos, dei meus primeiros passos no mercado de trabalho. Na loja infantil *Pinguinho de Gente*, da minha querida prima Vanda Borsato, aprendi muito mais do que vender roupas: aprendi a lidar com números, a pensar de forma analítica, a enxergar a lógica por trás dos processos. Descubri na prática o poder da porcentagem, uma ferramenta que até hoje me acompanha. Estudava de manhã e à noite, trabalhava à tarde e assim, entre livros e responsabilidades, fui moldando minha resiliência.

Ao final do ensino médio, meu esforço se traduziu em uma conquista dupla: obtive simultaneamente os diplomas de auxiliar técnico em Patologia Clínica e do colegial normal. Esse marco não foi apenas acadêmico, mas a confirmação de que minha trajetória seria guiada pela busca incessante do saber e pela dedicação em transformar conhecimento em ação.

### 3. FORMAÇÃO ACADÊMICA

---

#### 3.1-Graduação

Aos 17 anos, o interesse despertado pelas aulas de Patologia Clínica e o desejo de expandir horizontes consolidaram minha vocação para a área da saúde. Naquele instante, o brilho nos olhos já revelava uma paixão genuína: mergulhar no universo da nutrição e transformar conhecimento em vida. Ao ingressar na graduação, iniciei uma jornada de autonomia e coragem, mudando para Campinas (SP) e abrindo mão do conforto do lar em busca de uma formação sólida. Cada passo foi marcado por entrega absoluta, disciplina e uma determinação que pavimentaram meu caminho na profissão.

Esse período foi moldado por uma experiência singular e profundamente transformadora: a vida em um pensionato feminino. Dividir o espaço restrito de um quarto com outras cinco jovens, vindas de realidades distintas, exigiu de mim alteridade, tolerância e negociação diária. Foi ali, entre risos, lágrimas e aprendizados, que fortaleci minha independência e firmeza de caráter. O crescimento acadêmico caminhou lado a lado com o amadurecimento humano, e os desafios da convivência se tornaram catalisadores de uma disciplina mais sólida. Essa maturidade precoce foi um dos alicerces da profissional que eu sonhava ser.

Ingressei na 12ª turma de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica de Campinas no ano de 1990, movida por um desejo genuíno de transformar realidades por meio da educação e formação. Com o apoio do crédito educativo, quitado posteriormente com o fruto do meu próprio trabalho, dediquei-me intensamente a cada etapa do curso, conciliando estudo e festas típicas da fase de graduação.

Como monitora da disciplina de Nutrição e Dietética, ministrada pela Profa. Rye Katsurayama Arrivillaga, experimentei pela primeira vez o prazer do ensino e da troca de saberes, descobrindo que ensinar é também aprender. Essa experiência despertou em mim a vocação para a docência, ao perceber que a sala de aula é um espaço de construção coletiva e de inspiração mútua.

Tive ainda a oportunidade de cursar disciplinas com a Profa. Semiramis Martins Álvares Domene, cuja excelência e dedicação marcaram profundamente minha formação. Sua forma rigorosa e ao mesmo tempo acolhedora de apresentar os conteúdos me mostrou que as disciplinas não se restringem às técnicas, mas envolvem ciência, ética e criatividade na elaboração e preparo dos alimentos.

Durante a graduação, participei de atividades extracurriculares que ampliaram minha visão sobre o papel do nutricionista na sociedade. Estive envolvida em projetos de extensão voltados para alimentação escolar e saúde coletiva, além de congressos e jornadas acadêmicas que me aproximaram das discussões científicas emergentes da época.

Esse período foi marcado por intensa dedicação, mas também por descobertas pessoais e profissionais que influenciaram meu modo de ser. A convivência com colegas de diferentes origens, os debates em sala de aula e o contato com professores inspiradores consolidaram em mim a certeza de que tinha escolhido o curso certo.

Fui presidente do Diretório Acadêmico Lieselotte Hoeschl Ornellas, onde busquei incentivar o protagonismo estudantil e a integração através do esporte e da cultura. Sob minha gestão, os alunos participaram de competições e eventos, conquistando medalhas inéditas para o curso, vitórias que simbolizaram não apenas desempenho esportivo, mas também união e identidade coletiva.

Um dos marcos mais expressivos dessa fase foi minha seleção para o estágio remunerado na CATI (Coordenadoria de Assistência Técnica Integral). Ali, tive a oportunidade de colaborar intensamente na revisão do *Manual de Orientação sobre Alimentação Escolar*. O envolvimento foi tão profundo que minhas contribuições resultaram na autoria da obra, que se tornou referência em alimentação balanceada para pequenos municípios ainda desprovidos de nutricionistas. Percorrer essas cidades, orientar merendeiras e ver o impacto direto do conhecimento aplicado à segurança alimentar infantil deu sentido prático e social aos meus estudos.

A participação assídua em Congressos e Seminários não era mera formalidade, mas um investimento consciente na construção da profissional que eu almejava ser. E esse esforço foi reconhecido: concluí minha graduação em janeiro de 1994 já com duas propostas de emprego e, simultaneamente, a aprovação para o Mestrado em Ciência da Nutrição na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp.

Antes de ingressar na pós-graduação, atuei brevemente como nutricionista na Prefeitura Municipal de Amparo (SP), colocando em prática o cardápio desenvolvido durante meu estágio na CATI. Treinei merendeiras, ajustei quantidades e vi as receitas do livro ganharem vida nas escolas. Pouco depois, ao iniciar as atividades acadêmicas na Unicamp a realização de um sonho e um marco definitivo em minha trajetória, optei pelo desligamento do cargo público. A bolsa de estudos exigia dedicação exclusiva, e foi nesse mergulho integral no universo científico que consolidei as bases da carreira docente que viria a construir.

### 3.2- Mestrado UNICAMP 1994-1996

---

Minha formação em nível de pós-graduação *stricto sensu* começou com o Mestrado em Ciência da Nutrição, realizado no Departamento de Alimentos e Planejamento Alimentar da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Esse período não foi apenas uma etapa acadêmica,

mas um mergulho profundo em um universo científico que ampliou meus horizontes e me proporcionou uma visão interdisciplinar da ciência, ao cursar disciplinas em diferentes institutos e faculdades da universidade.

Sob a orientação do Prof. Dr. Jayme Amaya-Farfan, desenvolvi uma pesquisa pioneira sobre a utilização do soro do leite como fonte proteica. Minha dissertação, intitulada “*Desenvolvimento de dieta para o desempenho físico: Comparação de oligopeptídeos de  $\alpha$ -Lactoalbumina com a proteína intacta como fonte proteico-energética no rato*”, defendida em 1996 e aprovada com louvor, representou não apenas um trabalho acadêmico, mas a concretização de um sonho: contribuir para a melhoria do conhecimento no campo da Nutrição.

Um aspecto marcante dessa etapa foi a colaboração interinstitucional com a Pós-graduação em Educação Física da UNESP, em Rio Claro (SP), onde desenvolvi a parte prática do protocolo experimental com modelos animais. Essa parceria ampliou minha compreensão sobre a interface entre nutrição e desempenho físico.

Os resultados dessa investigação foram difundidos em publicações na área, incluindo um artigo internacional na revista *Nutrition Research* (1998) e outro nacional no *Journal of Biomolecular Medicine Free Radicals* (1997). Ver meu trabalho ganhar espaço em periódicos científicos foi uma experiência transformadora: cada artigo representava não apenas reconhecimento acadêmico, mas também a certeza de que minha dedicação estava contribuindo para a construção de novos caminhos na Nutrição.

Esse período foi, portanto, mais do que uma etapa formativa. Foi um marco na formação da minha identidade profissional, um momento em que percebi que a pesquisa não é apenas produção de conhecimento, mas, também, um ato de entrega e de compromisso com a sociedade e com a academia.

### **O Despertar do Pensamento Científico**

O período do mestrado foi um verdadeiro divisor de águas em minha trajetória, marcando não apenas minha inserção no campo científico, mas também a descoberta de uma nova forma de olhar o mundo. Foi nesse momento que aprendi a buscar na literatura especializada rigor metodológico e um olhar crítico, desenvolvendo a capacidade de interpretar dados de maneira ética, precisa e fundamentada.

Temas que antes, na graduação, eram explorados sob uma ótica técnica, como atividade física, alimentação e composição de alimentos, ganharam densidade acadêmica

e se transformaram em pilares científicos sólidos da minha formação. A união entre teoria avançada e prática laboratorial consolidou conhecimentos essenciais sobre a matriz alimentar e suas interações com a saúde humana, despertando em mim a convicção de que a ciência é uma poderosa ferramenta de transformação social.

Mais do que crescimento intelectual, esse ciclo representou uma expansão significativa da minha rede de colaboração. A convivência com pesquisadores renomados e colegas apaixonados pela investigação científica foi inspiradora e decisiva. Cada troca de ideias, cada parceria estabelecida, cada desafio enfrentado em conjunto reforçou meus passos na vida acadêmica.

### 3.3 - Doutorado UNICAMP-1997-2001

---

Em 1997, ingressei no Doutorado do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, iniciando meus estudos sobre os carotenoides. Esse período foi muito mais do que uma etapa acadêmica: foi um mergulho profundo em minha vocação, um tempo de maturação intelectual e de consolidação definitiva da minha formação acadêmica. Carrego comigo, até hoje, o exemplo do Prof. Dr. Jaime Amaya-Farfán, cuja serenidade e dedicação integral à ciência se tornaram farol para minha própria postura profissional.

Durante o doutorado, aprofundei minha base teórica e metodológica, ampliando a compreensão sobre a composição química dos alimentos, os compostos bioativos e sua relação com a saúde humana. Essa etapa contribuiu com minha formação, dando-me domínio sobre investigação científica, interpretação crítica de resultados, elaboração de projetos e produção de conhecimento. Mais do que títulos, o doutorado me deu voz e identidade como pesquisadora e docente, ampliando minha capacidade de formar e orientar novos estudantes.

Ainda durante o doutorado, vivi transformações profundas que marcaram tanto minha vida pessoal quanto profissional. Casei-me e, pouco depois, alcancei uma conquista que mudou meu destino: fui aprovada em primeiro lugar no concurso público para docente do Curso de Nutrição da UNESP, campus de Botucatu. Aos 29 anos, tornava-me professora universitária, um marco que representou, ao mesmo tempo, a realização de um sonho e o início de um grande desafio que exigia coragem, disciplina e entrega absoluta.

Minha residência permanecia em Campinas e, com determinação, enfrentei semanalmente a jornada de 200 km até Botucatu. Cada viagem não era apenas um deslocamento físico: era um ato de fé na minha vocação, um símbolo da força que me impulsionava a seguir adiante. Entre estradas e quilômetros percorridos, consolidava-se a certeza de que a docência não era apenas uma profissão, mas uma missão. A cada ida e volta, eu reafirmava que ensinar e pesquisar eram compromissos maiores, capazes de justificar sacrifícios e de trazer recompensas incomparáveis.

Esse período foi marcado por intensidade e superação. A estrada se tornou metáfora da minha própria trajetória: longa, desafiadora, mas repleta de horizontes que se abriam diante de mim. E foi nesse ritmo que se consolidou meu perfil acadêmico, voltado para percorrer os caminhos desconhecidos e enfrentar os desafios que a academia ainda me reservaria.

Em 2001, concluí o doutorado e recebi o título de Doutora em Ciência da Nutrição pela UNICAMP. Minha tese, *“Caracterização química, atividade da lipoxigenase e biodisponibilidade de carotenoides da rúcula (Eruca sativa)”* foi a afirmação de uma paixão científica. Ao aprofundar o estudo dos compostos bioativos, reafirmei minha convicção de que a ciência deve servir à vida, iluminando caminhos para a promoção da saúde e para a valorização do alimento como fonte de bem-estar e dignidade.

A universidade, nesse período, continuou sendo um território de crescimento humano, além de crescimento acadêmico. Em dezembro de 2002, nasceu o meu filho Tomás, um acontecimento que trouxe novo sentido à minha trajetória e me ensinou que a vida acadêmica e a vida pessoal não se excluem e podem ser complementares. Esse ciclo foi marcado pela conquista de títulos e pela inserção na carreira docente, em um contexto de construção de uma vida pautada pelo equilíbrio entre ciência, profissão e família.

O doutorado deixou produtos concretos decorrentes do resultado de muita dedicação. Entre eles, destaco as publicações: *“Carotenoid uptake by human triacylglycerol-rich lipoproteins from the green leafy vegetable Eruca sativa”* (Ecology of Food and Nutrition, 2008) e *“Partial nutrient characterization of arugula (Eruca sativa L.) and the effect of heat treatment on its lipoxidase activity”* (Brazilian Journal of Food Technology, 2017).

Esse período foi, portanto, um processo de afirmação: nele, consolidei minha formação acadêmica, mas também como mulher, mãe e cidadã. Foi a prova de que a ciência, quando guiada por propósito e paixão, é capaz de transformar não apenas carreiras, mas vidas inteiras.

## 4. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL:

Minha trajetória não seguiu um percurso linear e, ao revisitar esse caminho, reconheço que foram justamente as transições, escolhas e recomeços que configuraram meu perfil profissional. Apresento a seguir um pouco desta trajetória.

### 4.1- Atuação na Alimentação Escolar: Prefeitura de Amparo SP

---

Minha inserção inicial na área da nutrição ocorreu na alimentação escolar, na Prefeitura Municipal de Amparo (SP). Assumi a responsabilidade de implementar cardápios nutricionais equilibrados para o Programa de Alimentação Escolar, utilizando diretrizes e receitas desenvolvidas pela Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI). Mais do que elaborar cardápios, minha missão era garantir que cada refeição servida às crianças fosse um gesto de cuidado, saúde e dignidade. Paralelamente, ministrei capacitações em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as merendeiras da rede municipal, reforçando a importância da segurança alimentar e da promoção da saúde no ambiente escolar.

Embora breve, essa experiência foi profundamente transformadora. Representou a materialização concreta do conhecimento acadêmico que havia construído durante a graduação e o estágio na CATI. Foi nesse momento que percebi, com clareza, que a ciência só cumpre seu papel quando atravessa os muros da universidade e se traduz em políticas públicas capazes de impactar vidas.

Foi uma experiência singular ministrar cursos para cantineiras experientes, enquanto eu ainda era uma jovem recém-formada. A cada cardápio planejado, cada treinamento realizado e cada conversa compartilhada com aquelas mulheres, crescia em mim a consciência de que a nutrição vai muito além da técnica: é também um ato social, uma ferramenta de justiça e de transformação.

Na troca de saberes, percebi que ensinar não era apenas transmitir conhecimento, mas aprender com a vivência e a sabedoria prática dessas profissionais. Essa experiência inicial foi decisiva para fortalecer minha responsabilidade como nutricionista e reafirmar meu compromisso com a nutrição social. Ali, compreendi que o alimento não é apenas sustento, mas símbolo de cidadania, saúde e esperança.

#### 4.2 - Universidade Estadual de São Paulo (UNESP)-Botucatu

Na UNESP - Botucatu, iniciei minha trajetória no magistério superior com entusiasmo e dedicação, atuando como docente e colaborando ativamente na implantação do Curso de Nutrição. Essa experiência formativa marcou o começo concreto de minha carreira acadêmica, onde assumi a responsabilidade pelas disciplinas Introdução à Nutrição, Nutrição Normal e Educação Nutricional. Nessas aulas, cultivei o conhecimento técnico e o compromisso ético com a formação integral de futuros nutricionistas, preparando-os para atuar com rigor científico e sensibilidade social.

Paralelamente ao ensino, envolvi-me em projetos de extensão universitária, orientando alunas em iniciativas que aproximavam a academia da comunidade. Desenvolvi o projeto "Avaliação Dietética e Antropométrica de Idosos Residentes em um Asilo de Botucatu", que articulou de forma harmoniosa o ensino, a extensão e o cuidado à saúde da população idosa, promovendo intervenções práticas e humanizadas.

Em adição, explorei temas como obesidade e mudanças no estilo de vida por meio de um programa holístico multidisciplinar, no qual os participantes receberam acompanhamento integrado com suporte psicológico, atividade física e nutricional. Esse trabalho resultou em produção científica apresentada em congresso, com destaque para o resumo publicado: RINALDI, Ana Elisa Madalena; GRANJA, Érika M. M. T. *"Avaliação da alteração de hábitos alimentares aliados à prática de exercícios físicos na redução de peso de obesos participantes de um Programa Holístico"*. Motriz (UNESP), Congresso, v. 9, n. 1, p. S130-S131, 2003.

Esse período na UNESP foi fundamental para minha consolidação profissional, permitindo equilibrar ensino, extensão e pesquisa de forma integrada. Ele ampliou minha visão sobre o papel transformador da universidade, reforçando novamente a importância da indissociabilidade entre teoria, prática e impacto social.

Em junho de 2006, tomei uma decisão difícil, mas necessária: pedi exoneração do cargo na UNESP-Botucatu. A escolha, feita em conjunto com minha família, priorizou o equilíbrio e a convivência afetiva, permitindo-nos permanecer em Campinas. Foi um gesto de coragem e de amor, que reafirmou minha convicção de que a vida acadêmica só se sustenta plenamente quando caminha em harmonia com a vida pessoal.

#### 4.3 - Docência na Metrocamp e colaboração na UNICAMP

Em meio a uma separação inesperada, em agosto de 2006 iniciei minha atuação como docente nas Faculdades Integradas Metropolitanas de Campinas (Metrocamp). Iniciei assumindo a disciplina *Composição dos Alimentos* nos cursos de Nutrição diurno e noturno. Essa experiência foi mais do que um exercício profissional: foi um recomeço, uma oportunidade de transformar a dor em força.

Paralelamente, recebi o convite do Prof. Dr. Everaldo Magalhães Carneiro, do Instituto de Biologia da UNICAMP, para colaborar em estudos científicos. Coloquei em prática meu conhecimento em equipamentos avançados como cromatógrafo líquido de alta eficiência e analisador de aminoácidos, ferramentas essenciais para análises de carotenoides e proteínas, áreas que dialogavam diretamente com minha experiência no doutorado. Essa dupla jornada, entre Metrocamp e UNICAMP, enriqueceu minha visão integrada de ensino e pesquisa, fortalecendo parcerias acadêmicas duradouras e preparando o terreno para novas contribuições científicas.

No início de 2007, enfrentei um dos momentos mais dolorosos da minha vida: a perda de minha mãe. O abalo emocional foi profundo, mas encontrei no trabalho e no meu filho a força necessária para seguir em frente. Dediquei-me intensamente à docência e às colaborações científicas, transformando o luto em propósito renovado. Essa postura de resiliência me ajudou a manter o equilíbrio emocional.

Essa experiência pessoal, vivida ao lado de meu filho Tomás, então com apenas 4 anos, consolidou valores fundamentais como perseverança, coragem e equilíbrio entre família e profissão. Descobri que a universidade pode ser também um espaço de cura, onde ensino e pesquisa se entrelaçam à vida humana. Foi nesse período que amadureci ainda mais, aprendendo que os desafios pessoais e profissionais, quando enfrentados com fé e dedicação, podem se transformar em alicerces para o futuro

#### 4.4 - Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

Em 2008, abriu-se um novo capítulo em minha trajetória: o concurso público para nutricionista na Prefeitura Municipal de Poços de Caldas, minha cidade natal. Movida pelo desejo de reencontrar minhas raízes, pela necessidade de estabilidade financeira, especialmente após a dolorosa perda de minha mãe, e pelo impulso de seguir adiante, decidi prestar a prova. A aprovação em primeiro lugar foi mais que uma conquista profissional: foi um gesto de confiança renovada.

Em agosto daquele ano, tomei posse como nutricionista no Programa de Alimentação Escolar (PROMAE), trazendo comigo a experiência adquirida na CATI e em Amparo. Assumi a supervisão da alimentação escolar nas escolas municipais, então terceirizada, com a missão de garantir qualidade nutricional, higiene e conformidade sanitária para milhares de crianças da rede pública.

Com dedicação, estabeleci um cronograma de visitas técnicas a escolas e creches, elaborando relatórios com diagnósticos detalhados. Cada inspeção era mais que uma tarefa técnica: era um olhar atento ao cotidiano das merendeiras, à infraestrutura, ao armazenamento dos alimentos, aos equipamentos e às condições de preparo. Cada conversa, cada orientação, cada ajuste representava um passo concreto em direção à segurança alimentar e à promoção da saúde.

Os relatórios identificaram pontos de melhoria como manutenção de freezers e treinamentos adicionais, que resultaram em ações corretivas imediatas. Capacitações, adequações estruturais e mudanças práticas fortaleceram o programa, alinhando-o às diretrizes do PNAE e consolidando meu papel na gestão pública da nutrição escolar.

Esse período simbolizou um retorno às origens: estar novamente em Poços de Caldas significava unir carreira estável e apoio familiar, enquanto mantinha o foco em políticas públicas de alimentação escolar.

#### 4.5 - Universidade Federal de Uberlândia: Retorno ao Magistério Superior

Tudo parecia seguir com tranquilidade em minha vida profissional na Prefeitura de Poços de Caldas, supervisionando o PROMAE e assegurando diariamente a qualidade da alimentação escolar para milhares de alunos. Era um período de estabilidade e de amadurecimento, quando recebi, por meio das redes de contatos construídas na UNICAMP, especialmente nas colaborações científicas com o Prof. Dr. Everaldo Magalhães Carneiro, a notícia de um edital de concurso público para professor no magistério superior da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), cidade situada a cerca de 443 km de Poços de Caldas.

Mesmo atuando fora da área acadêmica naquele momento, não hesitei. A paixão pela docência e pela pesquisa, cultivada desde a UNESP e fortalecida no doutorado, falou mais alto. Decidi enfrentar o desafio, impulsionada pela convicção de que ensinar e investigar eram parte indissociável da minha missão de vida.

A decisão exigia deslocamentos significativos e coragem para sair da zona de conforto, mas representava também um retorno estratégico às minhas raízes acadêmicas. Era a oportunidade de unir a estabilidade familiar ao desejo profundo de contribuir para a formação de nutricionistas em uma instituição federal de excelência. Mais do que um concurso, tratava-se de um chamado: a chance de transformar conhecimento em legado e reafirmar que a universidade é espaço de impacto social, de construção de futuros e de esperança.

#### 4.6 - Ingresso na UFU: Consolidação no Magistério Federal

Devido à revisão de um livro realizada para a editora da UFU e à rede de contatos construída na UNICAMP, já possuía um conhecimento prévio da instituição. Além disso, meu primo Rogério Borsato, que havia se mudado para Uberlândia e constituído família na cidade, sempre compartilhava com entusiasmo relatos sobre a qualidade de vida, a infraestrutura e, sobretudo, a excelência acadêmica da UFU.

O Curso de Graduação em Nutrição da UFU foi idealizado pela Dra. Daurea Abadia de Sousa, docente da Faculdade de Medicina (FAMED), por meio do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), instituído pelo Governo Federal em 2007. Era um projeto jovem, cheio de potencial, que demandava pessoas com vontade de construir.

Prestei o Concurso Público para o cargo de Docente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED/UFU) e fui aprovada. Em 05 de março de 2010, fui nomeada e, no dia 08, entrei em exercício. Essa conquista marcou meu retorno definitivo ao magistério superior, após a estabilidade em Poços de Caldas, impulsionada pela paixão pela docência e pelas redes acadêmicas que me sustentavam desde a UNICAMP.

A decisão de deixar Poços de Caldas não foi simples. Eu trabalhava na área de minha formação, próxima à família e com excelentes perspectivas de crescimento profissional. Ainda assim, a oportunidade de contribuir para a construção de um novo curso, assim como já havia feito na UNESP, falou mais alto. Aceitei o desafio da mudança, consciente de que cada passo seria também um ato de coragem e de entrega.

Hoje, ao celebrar 16 anos de dedicação ininterrupta à UFU (em março de 2026), sinto que cada passo dessa caminhada foi marcado por propósito e paixão. Exerço com

plenitude o tripé universitário, Ensino, Pesquisa e Extensão e, além disso, mergulho na Gestão e na Assistência, sempre com o coração voltado para transformar vidas.

Essa trajetória ganhou ainda mais significado quando encontrei meu companheiro de vida, construí uma família e vi meu filho seguir seu próprio caminho acadêmico, cursando Engenharia Física na UFSCar. É como se cada conquista pessoal se entrelaçasse às vitórias profissionais, ampliando o sentido de tudo o que faço.

Cada atividade que desempenho vai além de um compromisso institucional: é uma missão que está em mim, de formar nutricionistas éticos, competentes e socialmente engajados, capazes de unir ciência e empatia para impactar vidas.

Este Memorial Descritivo não é apenas um registro: é o testemunho vivo de uma história construída na paixão pela docência, pela ciência dos alimentos e pela convicção de que a universidade deve ser um agente transformador da sociedade. Uma jornada que não se mede em anos, mas em intensidade, em sonhos realizados e em esperança renovada a cada novo desafio.

#### 4.7 - Atividades de Ensino na UFU

Desde minha entrada em exercício na UFU, me dediquei as atividades de ensino, conduzindo aulas nos cursos de Biotecnologia, Biomedicina e Nutrição. Cada disciplina ministrada representou um novo desafio de buscar a transmissão do conhecimento, mantendo o foco no aluno, suas experiências, dúvidas e potencialidades, de modo a inspirar e fomentar a curiosidade indispensável ao efetivo aprendizado.

Nos anos de 2010 e 2012, ao contribuir para o Curso de Fisioterapia com temáticas de metodologia científica, percebi como o diálogo interdisciplinar enriquece a didática e amplia horizontes. Já nos cursos de Biotecnologia e Biomedicina, a Bromatologia tornou-se espaço de encontro com estudantes que buscavam compreender a ciência dos alimentos em sua essência. No Curso de Graduação em Nutrição, sigo com os discentes desde os fundamentos da Nutrição Básica até reflexões profundas sobre Ética e Orientação Profissional, acompanhando suas trajetórias do 2º ao 8º período. Essa vivência longitudinal me permitiu testemunhar o crescimento intelectual, o desenvolvimento pessoal e profissional de cada aluno.

Cada turma trouxe consigo histórias singulares, sonhos e desafios que transformaram minhas aulas em um verdadeiro mosaico humano. Essa diversidade alimentou um ambiente de aprendizado vivo, onde o domínio técnico das análises

centesimais às reações durante o preparo dos alimentos, se entrelaçou com valores maiores: responsabilidade social, compromisso com a nutrição pública e ousadia para inovar em políticas alimentares.

Ao longo de minha carreira acadêmica, ministrei 215 disciplinas nos cursos citados e no Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFU. No anexo I deste Memorial, apresento a relação completa das disciplinas, com as informações retiradas do Sistema de Gestão (SG) e do Portal Docente da UFU.

#### 4.8 - Atividades de pesquisa

Iniciei minhas pesquisas na UFU com parcerias com outras unidades da UFU e com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro-Campus Uberlândia sobre o tema: Estudo da Composição de Alimentos Cultivados em Sistemas Orgânicos e Convencionais.

Atualmente, minhas investigações científicas se concentram nas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), tema que reafirma meu compromisso com a valorização da biodiversidade e com a segurança alimentar. Em consonância com essa linha de atuação, participo como colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFU, contribuindo para a formação de pesquisadores e para o avanço do conhecimento científico na área de alimentos.

Adicionalmente, integro a equipe de pesquisadores do projeto interinstitucional intitulado: Desenvolvimento de um produto formulado com óleo essencial e extrato etanólico de *Artemisia annua* para emprego na dieta de frangos de corte, visando o controle da salmonelose e a atuação como antioxidante na carne processada, coordenado pela Dra. Marta Cristina Teixeira Duarte. Ao participar dessa iniciativa, reafirmo meus laços acadêmicos com a UNICAMP, instituição na qual consolidei minha formação de pós-graduação. Na sequência, apresento os produtos gerados ao longo do tempo a partir das atividades de pesquisa desenvolvidas.

##### 4.8.1 Produção Bibliográfica

1. Lourenco, T. R.; Borges, Danielle Oliveira; Reolon Schmidt, Vivian Consuelo; Tassi, Erika Maria Marcondes. Caracterização físico-química e microbiológica de bolo preparado com vinho tinto. Observatório de La Economía Latinoamericana. v22, p221, 2024.
2. Ferreira, Renata Lorena da Costa; Tassi, Érika Maria Marcondes; Pascoal, Grazieli Benedetti; Pereira, Lucas Arantes; Santos, Elisa Norberto Ferreira; Oliveira, Cintia Cristina

de; Almeida, Eduardo Santos; Jardim, Fernanda Barbosa Borges. Desenvolvimento de barra de cereal com adição de casca de pitaya. Observatório De La Economía Latinoamericana. v22, p4259, 2024.

3. Schuquel, Luenda Camile dos Santos; Beal, Bruna Menezes; Meza, Silvia Leticia Rivero; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal, Grazieli Benedetti. Efeito do processamento mínimo nos aspectos físico-químicos, nutricionais e antioxidantes do abacaxi (*Ananás comosus*) e berinjela (*Solanum melongena*). Observatorio De La Economía Latinoamericana. V.22, P.3596, 2024.

4. Borges, Mariana Farias; Borges, Danielle Oliveira; Mendes, Renata Aparecida; Tassi, Erika Maria Marcondes; Schmidt, Vivian Consuelo Reolon; Rosa, Fernanda Ribeiro. Desenvolvimento de um pão com farinha de jatobá (*Hymenaea Spp.*), Mamão e Banana: aceitabilidade, composição nutricional e atividade antioxidante. Observatório De La Economía Latinoamericana. v.21, p.624 - 642, 2023.

5. Gomes Soares, Marcelo; Bevilaqua, Gabriel Cicalese; Marcondes Tassi, Érika Maria; Reolon Schmidt, Vivian Consuelo. Fermented foods and beverages: A potential In Situ vitamin B12 biofortification - A Literature Review. International Journal of Food Sciences And Nutrition. 3,3000, v.74, p.655 - 667, 2023.

6. Tassi, Erika Maria Marcondes; Baltazar, Larissa De Paula; Freitas, Mariana Pinto; Duarte, Renata Teixeira. Food sources of lutein and its effect on the human health. Revista de Nutrição e Vigilância em saúde / Journal of Nutrition and Health surveillance. v.10, p10015, 2023.

7. Tassi, Érika Maria Marcondes; Bezerra, Islândia. A soberania alimentar que desperta e aprofunda os saberes em direitos por terra, por comida de verdade e por igualdade de gênero. Revista Em Extensão (Online). v.19, p.42 - 52, 2020.

8. Triviato, C.; Silva, C. O.; Tassi, Emm; Pascoal, G. B.. Alterações nutricionais e físico-químicas em repolho branco (*Brassica Oleracea*) após o processamento mínimo e durante o armazenamento. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. v.21, p.305, 2019.

9. Luciana, Nunes Gontijo; Cassiano, Oliveira Da Silva; Lorena, Gomes Stort; Renata, Maria Teixeira Duarte; Cristiane, Betanho; Erika, Maria Marcondes Tassi. nutritional composition of vegetables grown in organic and conventional cultivation systems in Uberlândia, MG. African Journal Of Agricultural Research. v12, p1848 - 1851, 2017.

10. Tassi, Erika Maria Marcondes; Renata, Maria Teixeira Duarte; Farfan, Jaime Amaya. partial nutrient characterization of arugula (rocket - *Eruca sativa* l.) and the effect of heat treatment on its lipoxidase activity. Brazilian Journal of Food Technology. v.21.On-Line Version, 2017.

11. Gomes, L. N.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Silva, C. O.,. Degradação do azeite de oliva extravirgem (*olea europaea*) armazenado em diferentes tipos de embalagem'. Horizonte Científico (Uberlândia). v.6,Ufu.Br, 2012.

12. Tassi, Erika Maria Marcondes; Farfan, Jayme Amaya. Carotenoid uptake by human triacylglycerol-rich lipoproteins from the green leafy vegetable *Eruca Sativa*. Ecology of Food and Nutrition. v47, p77 - 94, 2008.

13. Oliveira, Admar Costa De; Reis, Soely Maria Pissini Machado; Leite, Eliete De Carvalho; Vilela, Elke Simoni Dias; Pádua, Eloisa Amaral; Tassi, Erika Maria Marcondes; Cúneo, Florencia; Jacobucci, Helaine Beatriz; Pereira, Joelma; Dias, Nádia Fátima Gibrim Pereira; Gonzalez, Norka Beatriz Barrueto; Zinsly, Patrícia Ferreira. Uso doméstico da maceração e seu efeito no valor nutritivo do feijão-comum (*Phaseolus Vulgaris*, L.). Revista de Nutricao-Brazilian Journal Of Nutrition, v12, p191 - 195, 1999.

14. Tassi, Emm; Farfan, Jaime Amaya. Hydrolyzed A-Lactoalbumin As A Source Of Protein To The Exercising Rat. Nutrition Research. Nutrition Research (New York). v18, p875 - 881, 1998.

15. Farfan, Jaime Amaya; Tassi, Erika Maria Marcondes. Efeito da proteína hidrolisada na formulação de dietas para ratos submetidos ao exercício físico. Journal of Biomolecular Medicine Free Radicals. v2, 1997.

#### 4.8.2 Livros publicados

1. Tassi, Erika Maria Marcondes. Receitas da feirinha, ed.1. Uberlândia: Navegando, 2026, p.82.

2. Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal, G. B.. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia., ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017

3. Pazinato, B. C.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Benetti, E. M.; Pereira, L.. Cardápios Balanceados para refeições escolares, ed.1. Campinas: CATI, 1999, v.1., p.251.

#### 4.8.3 Capítulos de livros publicados

1. Costa, G. X. R.; Silva, T. R.; Melo, L. T. R.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Importância dos carotenoides na dieta de gestantes e lactantes: uma revisão In: Alimentos funcionais: produtos voltados aos cuidados com a saúde e bem-estar, imunidade e longevidade, ed.1. Recife: Even3, 2025, p. 825

2. Ranal, M.; Betano, C.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. BioFAO no funcionamento e metabolismo de hortaliças em cultivo orgânico In: BioFAO no

funcionamento e metabolismo de hortaliças em cultivo orgânico, ed.1. Rio de Janeiro: Bonecker, 2017, v.1, p. 191 - 222.

3. Amaral, A. B.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal GB. Roteiro de aulas práticas In: Roteiro de aulas práticas, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017, v.1, p. 197 - 225.

4. Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal, G. B. Umidade E Sólidos Totais In: Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017, v.1, p. 5.

5. Tassi, Erika Maria Marcondes; Domene, S. M. A. Multimistura In: Multimistura, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, v.1, p. 113 - 122.

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

1. Santos, L. L.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Explorando o B-Caroteno: Estrutura, Produção e Tendências Tecnocientíficas” In: V SeAli – Semana de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Uberlândia:, 2025, Saúde na Prateleira: A Ciência. Saúde na Prateleira: A Ciência por trás dos Alimentos”. 2025, p.232.

2. Stort, LG; Gontijo, L.; Borsatto, R.; Borsatto, J. S.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação de preços entre alimentos convencionais e os produzidos em sistema mandala em Uberlândia-MG In: I Simpósio Internacional sobre Território e Promoção da Saúde, 2012, Uberlândia. I Simpósio Internacional sobre Território e Promoção da Saúde. 2012, v.CD ROM.

3. Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal GB.; Oliveira-Silva, C; Carvalho, K.P; Rezende, M.M. Análise de preços de alimentos orgânicos e convencionais em supermercados de Uberlândia. In: I Simpósio Internacional de, 2010, Uberlândia. Simpósio Internacional de. 2010, v.1, p.177 – 179.

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

1. Tassi, Erika Maria Marcondes. Concessão de fórmulas alimentares infantis em Araguari-mg: aplicação prática de uma política pública de nutrição in: i congresso de neonatologia do triângulo mineiro, 2025, Uberlândia. p.123.

2. Reolon Schmidt, Vivian Consuelo; Mendes, R.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Sustentabilidade ambiental em unidades de alimentação e nutrição do município de Uberlândia-MG In: Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição-CONAN, 2025, Ouro Preto.p.323.

3. Tassi, Erika Maria Marcondes; Mendes, R.. Desenvolvimento de geleia de maracujá com ora pro-nóbis (*Perskia Aculeata Miller*) In: XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN, 2024, São Paulo.
4. Tassi, Erika Maria Marcondes; Mendes, R. Relato de experiência de ação de extensão sobre segurança alimentar realizada com a população In: XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN, 2024, São Paulo.
5. Anelvoi, R. P.; Falleiros, B. P.; Luz, M. G. S.; Martins, L. C. S.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Lemos, A. M.. Declaração de óbito: a importância da capacitação In: Anais do Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2023.
6. Nascimento, B. P. C.; Guimaraes, B. R. S.; Dias, M. F.; Anelvoi, R. P.; Urzedo, V. N.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Hipertensão arterial sistêmica: medidas educacionais In: IV Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2023.
7. Mayara Polly; Luziane Souza Neves; Betanho, C.; Duarte, R. T.; Mendes, R.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Qualidade microbiológica de alface romana e couve manteiga cultivadas em sistema mandala In: SLACA, 2019.
8. Tassi, Erika Maria Marcondes; Cristiane, Betanho; Alves, D. S. Análise de compostos fenólicos em cenoura (*Daucus carota*) e couve (*Brassica oleracea*) produzidas em sistema convencional e mandala. In: III Encontro Nacional de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional., 2017.
9. Tassi, Erika Maria Marcondes; Mariano, PRR.; Betano, C. Comercialização das plantas alimentícias não convencionais (PANC) Na Feirinha Solidária da Universidade Federal de Uberlândia In: III Encontro Nacional de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional., 2017, Curitiba.
10. Tassi, Erika Maria Marcondes; Alves, DS; Cristiane, Betanho. Curso de Boas Práticas de Manipulação de alimentos para produtores agroecológicos. In: Agroecologia, 2017, Brasília.
11. Tassi, Erika Maria Marcondes; DIAS, I.; Cristiane, Betanho. Elaboração de folhetos com receitas saudáveis para distribuição na Feirinha Solidária da UFU, In: Agroecologia, 2017.
12. Reis, A.; Silva, CO.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Estudo da composição físico-química de biscoito enriquecido com farinha de beterraba (*Beta Vulgaris L.*) In: CONBRAN, 2016, Porto Alegre.
13. Amaral, AB.; Silva, CO.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Estudo da composição físico-química de biscoito enriquecido com farinha de chia (*Salvia Hispanica L.*) In: CONBRAN, 2016, Porto Alegre.

14. Silva, R.; Alves, D. S.; Cassiano Oliveira da Silva; Martins, D. B.; Pascoal, G. B.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação do teor de fenólicos totais de couve (*Brassica oleracea*) orgânica produzida em sistema mandala e convencional. In: SBAN, 2015, São Paulo. SBAN. 2015.
15. Amaral, A. B.; Silva, C. O.; Duarte, R. T.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Estudo da composição centesimal e comparação com os rótulos de biscoitos “fonte de fibras” In: SLACA, 2015, Campinas.
16. Pelizaro, T.; Silva, C. O.; Duarte, R. T.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Formulação E Análise Físico-Química De Barras De Cereais Com Farinha Da Casca De Jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) In: SLACA, 2015, Campinas.
17. Aves, D. S.; Silva, R.; Martins, D. B.; Pascoal, G. B.; Cassiano Oliveira Da Silva; Tassi, Erika Maria Marcondes. Teor de compostos fenólicos na rúcula (*Eruca sativa*) produzida em sistema mandala In: SBAN, 2015, São Paulo.
18. Reis, A.; Pascoal, G. B.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análise e comparação da composição centesimal de leite em pó desnatado de uma determinada marca, comercializada em Uberlândia - MG, com seu rótulo e tabelas de composição de alimentos In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.240 – 240.
19. Rinaldi, a. E. M.; cripaldi, b.; mesquita, l.; azeredo, c.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Atividades multidisciplinares realizadas com usuários de unidades de saúde da atenção primária do setor leste de Uberlândia - MG In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.190.
20. Nogueira, L.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Degradação do azeite de oliva extra virgem armazenado em diferentes tipos de embalagens e temperaturas In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.244.
21. Moreira, M. B.; Souza, R. G.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Alimentos orgânicos e convencionais: Aspectos nutricionais e sensoriais In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde'. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.12.
22. Medeiros, L. A.; Souza, I. A.; Cassiano Oliveira Da Silva; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análise da composição centesimal de banana prata proveniente da agricultura familiar de Uberlândia-MG In: IV Simpósio Brasileiro De Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde". 2012, v.6, p.16.
23. Martins, D. B.; Souza, I. A.; Medeiros, L. A.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análise da composição centesimal de couve (*Brassica Oleraceae Var. Acephala*) cultivada

na agricultura familiar In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia-MG. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012.

24. Souza, I. A.; Medeiros, L. A.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análise da composição centesimal de tomates (*Solanum Lycopersicum*) provenientes da agricultura familiar e comercializados para as escolas de Uberlândia-MG In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.17.

25. Rodriguez, B.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análise sensorial em tomates cereja (*Solanum Lycopersicum*) cultivados em sistema mandala e convencional In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia-MG. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012.

26. Marina Silva Mundin; Stort, Lg; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Análises dos teores de fibra alimentar total da couve (BRASSICA OLERACEA) orgânica e convencional In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.6.

27. Souza, R. G.; Shuquel, L. L.; Pascoal Gb.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Aspectos Nutricionais do Buriti (*Mauritia Flexuosa* L.) e seus efeitos benéficos a saúde humana In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais Do Iv Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.37.

28. Bruno, G. G. G.; Delfino, H. P. B.; Pacheco, C.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Avaliação da qualidade microbiológica da carne de camarão de água doce *Macrobrachium rosenbergii* exposto à água clorada In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.21 – 21.

29. Silva, C. O.; Gontijo, L.; Stort, Lg; Marina Silva Mundin; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação de nutrientes da alface (*Lactuca Sativa*) cultivada de forma orgânica e convencional. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.40.

30. Silva, C. O.; Gontijo, L.; Stort, LG; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparison between levels of dietary fiber in leafy vegetables cultivated in organic and conventional form In: 16th IUFOST - World Congree of Food Science and Technology, 2012, Foz Do Iguaçu. Anais do 16th IUFOST. 2012.

31. Silva, J. F.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal, G. B.. Composição nutricional da fruta-de-lobo (*Solanum Lycocarpum* ST. HIL.): uma revisão da literatura In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.60.

32. Gomes, L. N.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Degradação do azeite de oliva extravirgem (*Olea Europaea*) armazenado em diferentes tipos de embalagem In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.68.
33. Castanheira, J. P.; Maia, Y. C. P.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Dosagem do teor de nitrito de sódio em produtos cárneos In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.81.
34. Bruno, G. G. G.; Delfino, H. P. B.; Pacheco, C.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Influência do cloro na etapa de insensibilização sobre a composição centesimal do camarão de água doce (*Macro brachium rosenbergii*). In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.71.
35. Miranda, M.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Quantificação de fenóis totais em chocolate In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Nutrição. 2012, v.6, p.151.
36. Gontijo, L.; Marina Silva Mundin; Stort, Lg; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação da composição de nutrientes de alimentos cultivados de forma orgânica e convencional In: IX Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas.
37. Bruno, G. G. G.; Pacheco, C.; Delfino, H. P. B.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Efeito do cloro na qualidade sensorial de camarões de água doce (*Macrobrachium Rosenbergii*) In: IX Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas.
38. Tassi, Erika Maria Marcondes. Alimentos Minimamente Processados e Técnicas de Preparo In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Anais do II Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e saúde". 2010.
39. Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação entre Métodos de Secagem na Determinação de Umidade em Alimentos In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia-MG. Anais do II Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e saúde". 2010.
40. Marcele De Miranda; Thaffinys A da Silva; Juliana C Silva; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Os probióticos como ingredientes funcionais In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.4.
41. Tassi, Erika Maria Marcondes. Valor Nutricional do Grão de Amarantho In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia-MG. Anais do II Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e saúde". 2010.

42. RINALDI, A. E. M.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Avaliação da alteração de hábitos alimentares aliados à prática de exercícios físicos na redução de peso de obesos participantes de um Programa Holístico. In: Motriz Congresso, 2003, Rio Claro. Motriz. 2003.
43. Tassi, Erika Maria Marcondes; FARFAN, Jayme Amaya. A Rúcula (*Eruca sativa*) é verdura rica em Ácido Linolênico. In: Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. Anais do Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos. 2001, v.22, p.55 – 55.
44. Granja, R. H. M. M.; Andrade, W. B.; Rabone, F.; M; Tassi, Erika Maria Marcondes. Performane of the snap test on the screnning of poultry feeds for the presence of oxtetracycline In: Centésimo decimo quinto congresso da AOAC, 2001, Kansas City - Missouri. Anais do centésimo decimo quinto congresso da AOAC. 2001, v.21, p.233 – 233.
45. Tassi, Erika Maria Marcondes; FARFAN, Jaime Amaya. Estudo da absorção do b-caroteno através da sua quantificação nas lipoproteínas In: SBCTA, 2000, Fortaleza. Anais do SBCTA. 2000.
46. Tassi, Erika Maria Marcondes, Jaime Amaya; Carraro, F. Determinação de a-tocoferol em rúcula (*Eruca sativa*) e em folha de mandioca (*Manhot sculenta*) por CLAE In: Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas. Anais do III Simpósio Latino-Americano de ciência de Alimentos. 1999.
47. Tassi, Erika Maria Marcondes; FARFAN, Jaime Amaya. Atividade da Lipoxigenase e a sua relação com o conteúdo de b-caroteno nas folhas de Rúcula (*Eruca sativa*) cruas e branqueadas In: Congresso Latino-Americano de Carotenóides, 1998, Campinas. Anais do Congresso Latino-Americano de Carotenóides. 1998.
48. Tassi, Erika Maria Marcondes. Uso doméstico da maceração e seu efeito no valor nutritivo do feijão comum (*Phaseolus vulgaris*) In: SBPC 50a reunião, 1998, Anais do SBPC 50a reunião. 1998, v.33, p.543 – 543.
49. Tassi, Erika Maria Marcondes. Proteínas no desempenho físico. Comparação dos peptídeos da a-lactoalbumina com a proteína intacta como fonte protéico-energética para o rato. In: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1996, Poços de Caldas. Anais de SBCTA. Campinas: SBCTA, 1996.

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

1. Lorenc, T. R.; Cripaldi, B.; Betanho, C.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Atividade de educação alimentar com consumidores que frequentam a Feirinha Solidária da UFU para incentivo à aquisição e consumo de ervas orgânicas. In: Agriculture and Food in an Urbanizing Society, 2018, Agriculture and Food in an Urbanizing Society. 2018.

2. Castanheira, J.; Lorenco, T. R.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Betanho, C. Estudo da composição do pêssego cultivado em sistema orgânico e convencional: efeito do processamento térmico nos teores de antioxidantes. In: III International Conference on Food and Agriculture in an Urbanized Society, 2018, Porto Alegre. III International Conference on Food and Agriculture in an Urbanized Society. 2018.
3. Triviato, C.; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Pascoal, G. B.. Análise e comparação da qualidade nutricional e da atividade antioxidante em repolho branco (*Brassica oleracea*) in natura e minimamente processado In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.29 – 33.
4. Cripaldi, B.; Mesquita, L.; Tassi, Erika Maria Marcondes; Azeredo, C.; Cheik, N.; Rinaldi, A. E. Atividade educativa realizada com usuários de unidades de atenção primária à saúde sobre o consumo excessivo de açúcar e sal proveniente de alimentos industrializados, Uberlândia - MG. In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico, 2013, v.7, p.38 – 43.
5. Castanheira, J.; Maia, Y. P.; Cassiano Oliveira Da Silva; Tassi, Erika Maria Marcondes. Quantificação De Nitrito Em Linguiças Do Tipo Calabresa Pré E Pós Processamento In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.190 – 193.
6. Rodriguez, B.; Stort, Lg; Silva, C. O.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Determinação dos teores de umidade e cinzas em tomates (*Lycopersicon Esculentum*) cultivados em sistemas orgânico, convencional e mandala In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Anais do IV Simpósio Brasileiro De Nutrição. Uberlândia: Horizonte Científico, 2012, v.6, p.354 – 359.
7. Leticia Borges Amancio; Marilu Freitas; Laura Carrijo; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Aspectos Nutricionais do Amaranto (*Amaranto Caudatus*) em comparação a outros cereais In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.
8. Marina Silva Mundin; Cassiano Oliveira da Silva; Pascoal GB; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação entre teores de fibra bruta e fibra alimentar da farinha de trigo, farinha de soja, aveia e leite em pó In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.
9. Marina Silva Mundin; Cassiano Oliveira da Silva; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Comparação o Teor de lipídios e alimentos analisados no laboratório e o

valores dos rótulos In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.

10. Marina M Rezende; Kamila P De Carvalho; Dyene A Silva; Laura Anália S Mesquita; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Consumo e Produção de Alimentos Orgânicos In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.


11. Dyene A Silva; Kamila P De Carvalho; Laura Anália S Mesquita; Marina M Rezende; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Dieta do Mediterrâneo: Aspectos da Composição Nutricional In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.

12. Luciana E Oliveira; Josiane G da Paz; Paula Pacheco; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Efeitos funcionais da linhaça na prevenção e tratamento do câncer de mama e aterosclerose. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia-MG. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.

13. Pascoal GB, Tassi, Erika Maria Marcondes. Os prebióticos como ingredientes funcionais In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. II Simpósio Brasileiro de Nutrição. Uberlândia, 2010.

14. Marina Silva Mordin; Cassiano Oliveira da Silva; Pascoal GB.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Quantificação e comparação de valores de proteína em farinha de trigo, farinha de soja e farinha de aveia In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2010, Uberlândia. Horizonte Científico. Uberlândia: UFU, 2010, v.5.

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

Tassi, Erika Maria Marcondes. Dia Mundial da Alimentação. 2019. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 

Tassi, Erika Maria Marcondes. O uso do amaranto. 2010. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Receita de macarrão com rúcula e tomate seco. 2010. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Alimentos Orgânicos. 2010. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Qualidade de alimentos e saúde. 2010. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).

Tassi, Erika Maria Marcondes. O Cálcio na alimentação humana. 2007. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Alimentos Diet e Light. 2007. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Bebidas carbonatadas. 2007. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Tassi, Erika Maria Marcondes. Estudo consta novas propriedades da rúcula. 2002. [pag10.pmd](#)

#### 4.9 - Atividades de extensão

Na tabela 1 estão listadas as atividades de extensão que coordenei e foram registradas no Sistema de Extensão- SIEX.

Tabela 1- Atividades registradas no SIEX (2010-2025)

1-Registro SIEX 36752-2025		Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares Projeto
2-Registro SIEX 34705-2025		Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares Projeto
3-Registro SIEX 33176-2025		Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares Projeto
4-Registro SIEX 31938-2024		Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares Projeto
5-Registro SIEX 29979-2023		HAS: Medidas Educacionais - Evento
6-Registro SIEX 29371-2023		Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos - Oficina
7-Registro SIEX 28890-2023		HAS: Medidas Educacionais -Evento
8-Registro SIEX 28584-2023		Capacitação sobre o preenchimento de Declarações de Óbito - Evento
9-Registro SIEX 28494-2023		Oficina para elaboração de receitas práticas e nutritivas com PANC Oficina
10-Registro SIEX 27451	2022	Divulgação de Plantas Alimentícias não Convencionais-PANC - Evento
11-Registro SIEX 27310	2022	Comemoração do Dia Mundial da Alimentação - Evento
12-Registro SIEX 25873	2022	Fórum de Validação PEX-FAMED - Evento
13-Registro SIEX 25369	2021	Boas práticas de manipulação de alimentos - Oficina
14-Registro SIEX 23854	2021	Semana dos Alimentos Orgânicos: Agricultura Familiar e Segurança Alimentar e Nutricional- Evento
15-Registro SIEX 23645	2021	Incentivo a alimentação saudável durante a pandemia de COVID-19 Projeto
16-Registro SIEX 21514	2020	UFU em casa: Minha receita saudável é....- Projeto
17-Registro SIEX 20465	2019	Comemoração do Dia Mundial da Alimentação - Evento
18-Registro SIEX 18058	2020	Promoção de alimentação saudável para melhora na saúde e qualidade de vida do idoso: Ateliê de Receitas -Projeto

19-Registro SIEX 16587	2017	Boas práticas de manipulação de alimentos - Curso/Oficina
20-Registro SIEX 14392	2016	Desenvolvimento de receitas padronizadas com PANC - Projeto
21-Registro SIEX 14376	2016	Boas práticas de manipulação de alimentos - Oficina
22-Registro SIEX 11310	2013	III Semana de Nutrição- Evento

Fonte: SIEX/UFU

#### 4.9.1 Parcerias Extensionistas e Financiamentos

Em 2013, iniciei uma parceria com a Profa. Dra. Cristiane Betanho, à época coordenadora do Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários (Cieps), integrando a equipe dos projetos: i) “Apoio à continuidade dos processos de incubação de Empreendimentos Econômicos Solidários na perspectiva da Extensão Universitária em Uberlândia e região” e ii) “Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica da UFU”, que contaram com o aporte financeiro dos editais MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPq nº 81/2013 e MCTI/SECIS/MTE/SENAES/CNPq nº 89/2013.

Adicionalmente, integrei a equipe da continuidade desses projetos, financiados pelo edital MCTIC/MAPA/MEC/SEAD-Casa Civil/CNPq nº 21/2016 (Agroecologia) e CNPq/MTb-SENAES nº 27/2017 (Incubadora).

Esses financiamentos foram determinantes para o avanço das pesquisas sobre a composição de alimentos e para a consolidação das atividades extensionistas desenvolvidas ao longo da última década, viabilizando a manutenção de bolsas para discentes e a aquisição de equipamentos para o Laboratório de Técnica Dietética, essenciais para atender à demanda de cursos de capacitação voltados aos agricultores familiares. Recentemente, fomos contemplados pelos editais FAPEMIG 11/2022 (Apoio a Projetos de Extensão em Interface com a Pesquisa) e CNPq nº 01/2025 (Apoio a Núcleos de Estudo em Agroecologia e Produção Orgânica), garantindo a continuidade de um trabalho extensionista ininterrupto.

Nesse contexto, alunos bolsistas e voluntários planejam e desenvolvem semanalmente receitas inovadoras utilizando alimentos excedentes das aulas de Técnica Dietética e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), produtos que são comercializados na Feirinha Solidária da UFU.

Essa atuação promove o consumo crítico e solidário, a segurança alimentar e o fortalecimento dos vínculos entre a universidade e os produtores agroecológicos. Atualmente, a continuidade desse trabalho é realizada por meio do Grupo de Pesquisa e

Extensão em Participação Social, Políticas Públicas, Autogestão e Agroecologia (AGRUPES), do qual sou uma das fundadoras.

#### 4.9.2 Coordenação de eixo no PET-Saúde

Participei como coordenadora de eixo em três edições do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde):

- em 2014 PET-Saúde no Projeto “Integrar para TransFormar” e sub-projeto “Vigilância das Doenças Crônicas Não Transmissíveis – DCNT no Município de Uberlândia;
- em 2022, Assistência e Gestão; e
- em 2023, Equidade no município de Araguari. Essas atuações reforçaram minha experiência em formação interdisciplinar, integrando saúde pública, nutrição e gestão, com impacto na capacitação de alunos para ações extensionistas e comunitárias.

#### 4.10 - Atividades de Gestão

##### 4.10.1 Coordenação do Curso de Nutrição (2013–2015)

Em julho de 2013, fui nomeada coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição pela Portaria nº 1236. Nesse mesmo ano, o curso obteve reconhecimento oficial via Portaria nº 650, de 10 de dezembro de 2013.

Essa experiência foi essencial para aprender sobre relações interpessoais, repleta de intensidade e desafios. Aprimorei o entendimento do funcionamento das esferas universitárias (acadêmica, administrativa e extensionista), fortalecendo habilidades de liderança e mediação.

A coordenação do curso transcende as demandas pedagógicas, como planejamento curricular, demandas estudantis e avaliação docente, e engloba responsabilidades administrativas. Essas atribuições são divididas com a direção da Faculdade de Medicina (FAMED), conforme a natureza específica de cada questão.

Durante minha gestão como coordenadora, o curso de Nutrição, criado pelo REUNI, ainda não dispunha de um laboratório próprio de Técnica Dietética (TD). As aulas práticas eram realizadas no Restaurante Universitário aos sábados, exigindo adaptações improvisadas, pois o espaço tinha dimensões inadequadas para as demandas didáticas:

bancadas insuficientes, falta de equipamentos especializados e apropriados, comprometendo a segurança e a eficiência pedagógica.

Meu maior desafio foi lutar pela construção do laboratório de Técnica Dietética. Isso demandou articulação intensa com a direção da FAMED e instâncias superiores responsáveis pela graduação e infraestrutura.

Trabalhei na elaboração de projetos técnicos com justificativas orçamentárias detalhadas e na mobilização de docentes e alunos. Enfrentei burocracia, limitações financeiras e prioridades concorrentes, mas persisti com reuniões semanais e relatórios de impacto pedagógico, o que culminou no início da construção.

O Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos (LABTDTA) foi inaugurado em 15/06/2015 ([Curso de Nutrição inaugura laboratório | Comunica UFU](#)). A articulação intensa durante minha coordenação, junto com docentes, técnicos e discentes, foi determinante para a criação das novas instalações e elevaram a qualidade das atividades acadêmicas.

O espaço, agora equipado adequadamente, é utilizado para aulas práticas, projetos de iniciação científica e cursos de extensão, atendendo plenamente às demandas pedagógicas do curso de Nutrição, permitindo aulas regulares com capacidade para 30 alunos simultaneamente, ampliando a prática experimental e melhorando os indicadores de formação.

Outro destaque da minha gestão foi a realização do V Simpósio Brasileiro de Nutrição “Alimentos e Saúde” e o primeiro International Symposium of Nutrition Science, com tema central “Alimentos e Técnicas Gastronômicas”.

Os eventos foram organizados pelo Curso de Nutrição, sob a coordenação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Daurea Abadia de Souza, tendo como objetivo central criar um espaço de atualização científica para enfrentar os desafios da alimentação e nutrição no século XXI. Houve diversos minicursos com temas relevantes e atuais, incluindo um sobre Gastronomia Molecular, ministrado pela pesquisadora Dr<sup>a</sup>. Paulina Matta, da Universidade Nova de Lisboa (Portugal).

#### 4.10.2 Coordenação do Colegiado de extensão -COLEX

Em outubro de 2017, assumi a presidência do Colegiado de Extensão (Colec) da FAMED. Minhas atribuições centrais envolveram a gestão técnica e administrativa das

atividades extensionistas, visando assegurar sua qualidade, eficiência e ampla divulgação, em estrita consonância com as diretrizes da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEXC).

Atuei diretamente na análise, aprovação e registro de projetos, promovendo a integração entre as iniciativas da unidade e propondo normas para o aperfeiçoamento dos procedimentos acadêmicos.

Minha gestão se pautou no princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão (Art. 207 da Constituição Federal), reconhecendo a extensão como um processo interdisciplinar e político que promove a interação transformadora entre a Universidade e outros setores da sociedade. Essa atuação visou fechar o ciclo virtuoso entre o saber científico e a prática social, fortalecendo a função socio-referencial da instituição.

Em conformidade com a Lei nº 13.005/2014, que institui o Plano Nacional de Educação (PNE), e as Diretrizes Nacionais da Extensão Universitária (Resolução CNE/CES nº 07/2018), a universidade deve assegurar que, no mínimo, 10% da carga horária total dos cursos de graduação sejam destinados a ações de extensão.

Para operacionalizar essa "curricularização", tornou-se imperativa a elaboração do Plano de Extensão da Unidade (PEX), documento estratégico que define metas e estratégias de avaliação para a extensão no âmbito das Unidades Acadêmicas.

Sob minha coordenação, liderei a construção do PEX-FAMED. O processo de elaboração se pautou por um amplo diálogo democrático com a comunidade interna, docentes, discentes e técnicos, e com a comunidade externa, incluindo movimentos sociais, empresas e entidades de classe.

Para consolidar esse documento, o Colex/FAMED organizou um Fórum de Validação que legitimou o plano como ferramenta norteadora da extensão. Como resultado desse esforço, o PEX-FAMED foi o segundo plano aprovado pelo Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX), marco que permitiu ao curso de Nutrição a efetiva implementação das Atividades Curriculares de Extensão (ACE) em sua matriz curricular.

#### 4.10.3 Participação em conselhos, comissões e Núcleo Docente Estruturante

- 2011–2015: Membro do NDE do Curso de Nutrição - UFU.
- 2013–2015: Membro do Colegiado do Curso de Nutrição - UFU.
- 2011–2015: Membro do Conselho da Faculdade de Medicina - UFU.
- 2013–2023: Membro do Conselho da Faculdade de Medicina - UFU.

- 2013–2015: Membro do Conselho de Graduação - UFU.
- 2013–2015: Membro do Conselho Universitário - UFU.
- 2017-2023: Membro do Colegiado de Extensão da Faculdade de Medicina-UFU
- 2017-2023: Membro do Conselho de Extensão-UFU
- 2023–2026: Membro do Colegiado de Pesquisa da Faculdade de Medicina - UFU
- 2021–2022: Coordenadora de Pesquisa da Faculdade de Medicina - UFU.
- 2021–2022: Membro do Conselho da Faculdade de Medicina - UFU.
- 2025–2026: Membro do NDE do Curso de Nutrição da - UFU.

#### 4.10.4. Atividades de assistência à saúde

No âmbito das minhas atividades de assistência à saúde, identifiquei uma demanda crescente por cuidado nutricional especializado, o que me motivou a estruturar atendimentos clínicos voltados à comunidade.

Essa iniciativa foi consolidada por meio de parcerias estratégicas com programas de extensão da Faculdade de Educação Física e Fisioterapia (FAEFI).

Iniciei essa frente de atuação oferecendo assistência nutricional a mulheres no climatério e na menopausa, participantes do projeto de extensão 'Saúde da Mulher: Menopausa e Atividade Física', vinculado ao PEIC.

Durante 12 meses, realizei um acompanhamento longitudinal, que permitiu não apenas a intervenção dietética, mas uma compreensão profunda das transformações fisiológicas e sociais desse grupo.

Paralelamente, estendi esse cuidado a mulheres com obesidade inseridas em outros programas extensionistas da FAEFI, focados em mudanças no estilo de vida e promoção da saúde.

Essa vivência clínica foi um pilar fundamental para a retroalimentação da minha prática docente. A experiência permitiu transpor os conceitos teóricos da disciplina de Nutrição Básica para cenários reais, enriquecendo o aprendizado dos discentes com exemplos práticos e discussões de casos reais.

Ao levar a prática do consultório para a sala de aula, busquei fomentar nos alunos uma visão humanizada e socialmente referenciada da nutrição, demonstrando como o saber científico da universidade deve responder às necessidades concretas da sociedade.

## 5. ORIENTAÇÕES, SUPERVISÕES E FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

### 5.1 Dissertações de Mestrado – Participação em bancas

1. Participação em banca de Polyanna Alves Gonçalves. Agroindústria familiar e alimentação escolar: desafios para produzir e comercializar. 2023. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Organizacional da Faculdade de Gestão e Negócios) Universidade Federal de Uberlândia.
2. Participação em banca de Marcela Carolina Rodrigues da Silva. Pão de Queijo: Fundamentos Práticos para Produção. 2022. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Uberlândia.
3. Participação em banca de Barbara Virginia Caixeta. Serum Leves of nutrients associated whit erythropoiesis in the late postoperative period of Roux-en-Y gastric bypass surgery. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) - Universidade Federal de Uberlândia.
4. Participação em banca de Flaviana Pereira de Oliveira Martins. Proposta de um cardápio para dieta geral oral de uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital universitário. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) - Universidade Federal de Uberlândia.
5. Participação em banca de Isabella Lopes Nonato. Segurança Alimentar e Nutricional: Capacitação em boas práticas, análise microbiológica e da composição centesimal de alimentos comercializados com campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) - Universidade Federal de Uberlândia.
6. Participação em banca de Daniela Gasparetto. Efeito do consumo de hidrolisado do soro de leite no metabolismo energético e no estado redox de ratos. 2011 - Universidade Estadual de Campinas.
7. Participação em banca de Iara Ribeiro Carvalho. Efeitos do consumo do proteolisado do soro de leite no estomago e coração de ratos jovens exercitados. 2008. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
8. Participação em banca de Cinthia Baú Betim. Avaliação das alterações metabólicas decorrentes do consumo do amaranto extrusado em ratos wistar. 2007. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
9. Participação em banca de Fernanda Motta Veiga. Efeitos do consumo do hidrolisado das proteínas do soro lácteo no desempenho físico e no metabolismo protéico

do rato exercitado. 2003. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.

## 5.2 Teses de doutorado – Participação em bancas

1. Participação em banca de Pablo Chistiano Barboza Lollo. Proteínas do soro de leite e sua suplementação com leucina: Influencia nos parâmetros bioquímicos, moleculares e composição corporal de ratos Wistar exercitados. 2011 - Universidade Estadual de Campinas.
2. Participação em banca de Luciano Bruno de Carvalho Silva. Isolado protéico do soro de leite como perspectiva no cuidado nutricional de indivíduos com esclerose lateral amiotrófica. 2008. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
3. Participação em banca de Renata Maria Teixeira Duarte. Avaliação de Plasma Bovino Desidratado como Ingrediente da Rações de Leitões Desmamados Precocemente. 2006. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
4. Participação em banca de Miriam Correa de Carvalho Simoes. Anemia Ferropriva em crianças de 1 a 5 anos internadas com pneumonia: suplementação com ferro hemático. 2003. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.

## 5.3 Qualificações de Mestrado

Souza, D. A.; Vieira, C. U.; Tassi, Erika Maria Marcondes. Participação em banca de Isabella Lopes Nonato. Segurança Alimentar e Nutricional: capacitação em boas práticas e análise da composição centesimal de alimentos comercializados nos Campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia.. 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Saúde) - Universidade Federal de Uberlândia.

## 5.4 Monografias de cursos de aperfeiçoamento/especialização

Tassi, Erika Maria Marcondes. Participação em banca de Fernanda Godoi Melo. As dietas orais são adequadas para atender as necessidades energéticas e proteica de pacientes hospitalizados. 2012 - Universidade Federal de Uberlândia.

## 5.5 Mestrado - Orientação

1. Isadora Garcia Pires. Impacto da nova rotulagem nutricional na composição de alimentos industrializados e nas escolhas alimentares de consumidores localizados em

Uberlândia MG julho/2022 a agosto/2024. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) -UFU.

2. Thaianny Ruth da Silva. Elaboração e caracterização de massa de macarrão integral desenvolvido com sorgo fermentado. Orientadora: Liliane Maciel de Oliveira. Co-orientadora: Erika Maria Marcondes Tassi. 2024. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) -UFU.

3. Thalita Cristina Chagas de Camargos. Fortificação de Pão de Queijo com Moringa oleifera: Impacto dos Métodos de Secagem nas Propriedades Físico-Químicas, Sensoriais e Resposta Glicêmica. 2025 em andamento. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) -UFU. (Orientador): Erika Maria Marcondes Tassi.

### 5.6 Iniciação científica

1. Souza; Isabella da Silva. Características físico-químicas de microverdes de lentilha: os resultados em solo tratado com diferentes concentrações de selênio (*Lens Culinaris Medik*). 2026. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador): Erika Maria Marcondes Tassi.

2. Giovana Laura de Oliveira Silva; Efeito do consumo de ora-pro-nóbis sobre a resposta glicêmica em adultos: ensaio clínico randomizado. Iniciação Científica. 2025 (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador): Erika Maria Marcondes Tassi.

3. Bruno Queiroz. Impacto do consumo de ora-pro-nóbis na glicemia de indivíduos adultos: um ensaio clínico randomizado. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

4. Isabela Almeida de Oliveira. Utilização da ora-pro-nobis na alimentação de agricultores. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

5. Micheli Gregório Pires. Estudo da composição nutricional de PNAC. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

6. Mayara Garcia Polli. Estudos de alimentos cultivados em sistema mandala, orgânico e convencional. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
7. Amanda Borges do Amaral. Caracterização da composição físico-química e sensorial de biscoitos enriquecidos com farinhas de beterraba e chia. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
8. Júlia Franco Carneiro. Estudo da composição centesimal de chuchu orgânico e convencional. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
9. Mayara Garcia Polli. Análise microbiológica de alimentos cultivados em sistema mandala. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
10. Thales Augusto Garcia Pelizaro. Análise de valor nutricional, propriedades funcionais e aceitação sensorial de pseudocereais: amaranto (*Amaranthus Cruentus*) E CHIA (*salvia hispanica l.*). 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
11. Débora Santana Alves. Estudo da composição de alimentos cultivados em sistemas mandala, orgânico e convencional: avaliação da composição centesimal e concentração de compostos bioativos. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
12. Ricardo Ferreira Silva. Análise da composição nutricional e qualidade microbiológica de insetos potencialmente comestíveis no Brasil: grilo preto (*Gryllus Assimilis*), tenébrio comum (tenébrio molitor), e tenébrio gigante (*Zophobas Morio*). 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
13. Jéssica Pereira Castanheira. Estudo da composição de alimentos cultivados em sistemas orgânico e convencional: efeito do processamento térmico nos teores de antioxidantes. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
14. Bárbara Rodrigues. Estudo da composição centesimal de tomates produzidos em sistema mandala. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

15. Renata Cogni. Efeito do extrato aquoso das folhas de yacon sobre o nível plasmático de colesterol, em coelhos submetidos a hipercolesterolemia experimental. 2002. 0 f. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

16. Ana Elisa Madalena Rinaldi. Avaliação dietética e antropométrica de idosos residentes em um asilo de Botucatu. 2001. 0 f. Iniciação Científica. (Graduando em Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

### 5.7 Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Giovana Laura de Oliveira Silva; Efeito do consumo de ora-pro-nóbis sobre a resposta glicêmica em adultos: ensaio clínico randomizado. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador).

2. Isabela Almeida de Oliveira. Estudo de panc proveniente da agricultura familiar para utilização em receitas funcionais. Início: 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador).

3. Amanda Mori Pinto. Estudo sobre ora-pro-nobis. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

4. Isabela Mata Sales. Estudo da composição centesimal do Ibisco. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

5. Suzana Lopes. Comparação da composição do suco de uva orgânico e convencional. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

6. Maidana Haag. Análise da composição nutricional da Moringa. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

7. Thiago Rodrigues Lourenço. Estudo da composição centesimal e microbiológica de bolo preparado com vinho tinto e condimentos. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

8. Juliana Freitas Chiareto. Análise da composição centesimal em preparações típicas da cultura alimentar mineira e comparação com tabelas de composição de alimentos brasileiras. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
9. Tais Reis de Carvalho. Estudo da Composição de alimentos cultivados nos sistemas orgânico, mandala e convencional: Avaliação da concentração de compostos bioativos de rúcula. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
10. Samantha dos Santos Hipólito. Estudo da Composição de alimentos cultivados nos sistemas orgânico, mandala e convencional: Avaliação da concentração de compostos bioativos de goiabas vermelhas. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
11. Débora Santana Alves. Compostos bioativos de couve (*Brassica oleracea*) e cenoura (*Daucus carota*) produzidas em sistema mandala e convencional. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
12. Isabella Dias Ribeiro Lemos. Estudo do conteúdo de Vitamina C, Carotenóides, Fenólicos, Antioxidantes, Cinzas, Carboidrato, Proteína e Lipídio da Beldroega Orgânica. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
13. Mayara Garcia Polli. Análise microbiológica de alface romana e couve manteiga cultivadas em sistema mandala. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biomedicina) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
14. Pâmela dos Reis Rosa Mariano. Comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na Feirinha Solidária da UFU. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
15. Amanda Borges do Amaral. Estudo da composição química e sensorial 12 04 5 de biscoitos produzidos com farinhas de beterraba e chia. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
16. Tânia Silva Pereira. Estudo da composição química do brigadeiro de biomassa de banana verde e tradicional. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

17. Orientação da aluna Julia Franco Carneiro, no desenvolvimento do Trabalho de conclusão de Curso intitulado “Determinação e comparação de nutrientes entre pimentões verdes orgânicos e convencionais”.
18. Orientação da aluna Jéssica Pereira Castanheira, no desenvolvimento do Trabalho de conclusão de Curso intitulado “Quantificação de nitrito e nitrato em linguiças do tipo calabresa comercializadas no município de Uberlândia, Minas Gerais”.
19. Angelo Victor Sousa Fioranelli. Avaliação De Compostos Bioativos E Nitrogênio Em Couve (*Brassica Oleracea Var Acephala*) Em Diferentes Tipos De Cultivo. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Agonomia) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
20. Lorena Stort. Determinação do teor de vitamina C, nitrito e fibras alimentares em couve (*Brassica oleracea L. var. acephala D.C.*) e beterraba (*Beta vulgaris L.*) orgânicas e convencionais. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
21. Isabela Gomes Carreira. Estudo da composição centesimal e compostos fenólicos totais do amaranto (*Amaranthus cruentus L.*) em flocos. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
22. Lorena Nogueira Gomes. Estudo da degradação do azeite de oliva extra virgem (*Olea europaea L.*) submetido a diferentes formas de armazenamento. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
23. Marina Silva Mundim. Estudo da composição centesimal e teste de aceitação sensorial de picolés de limão com e sem ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata Miller*). 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
24. Thafnys Alves da Silva. Avaliação da qualidade dos óleos de frituras em pastelarias na cidade de Uberlândia-MG. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

## 5.8 Orientações de outra natureza

1. Julia Pereira. Desenvolvimento de receitas com PANC na Feirinha Solidária da UFU. (2025)- Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia,

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

2. Ana Carolina Oliveira. Desenvolvimento de receitas com PANC na Feirinha Solidária da UFU. (2024)- Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

3. Ana Gabriella Pereira. Desenvolvimento de receitas com PANC na Feirinha Solidária da UFU. (2024)- Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

4. Pedro Fernandes. Feirinha solidária da UFU. 2021. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

5. Bruna Guimarães. Feirinha solidaria da UFU. 2021. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

6. Lorena Cristina. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

7. Luciana Sedrin. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

8. Juliana Barbosa Domingos. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

9. Maria Izabel Pereira de Souza. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

10. Samira Gonçalves Mendes. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

11. Laís A. Pinheiro. Dantas. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

12. Ludmilla Sousa Quirino. trabalho de extensão: Feirinha solidaria da UFU. 2017. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
13. Isabella Dias Ribeiro Lemos. feirinha solidaria da UFU. 2017. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
14. Lorena Gomes Stort. Subprograma apoio aos laboratórios de ensino. 2012. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
15. Daiane Nogueira. Monitoria: Módulo Nutrição, Alimentos e Nutrientes III. 2012. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
16. Gustavo Goulart Bruno. Alterações na qualidade da carne do camarão de água doce *Macrobrachium rosenbergii* exposto a água clorada. 2011. Orientação de outra natureza. (Medicina Veterinária) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
17. Heitor Bernardes Pereira Delfino. Monitoria: Módulo. 2011. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
18. Lorena Gomes Stort. Monitoria: Módulo Nutrição, Alimentos e Nutrientes III.. 2011. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
19. Marina Silva Mundin. Capacitação de alunos para desenvolvimento, planejamento e elaboração de aulas práticas no Laboratório de Bromatologia. 2010. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia, Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
20. Marina Silva Mundin. Avaliação da composição nutricional e aceitação sensorial de picolés de limão com e sem ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata Miller*). 2010. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
21. Priscila Nunes Carvalho. Monitoria: Módulo Nutrição, Alimentos e Nutrientes II. 2010. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.
22. Laura Cristina Tibiletti Balieiro. Monitoria: Módulo Nutrição, Alimentos e Nutrientes II. 2010. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

23. Bianca dos Santos. Análise de ácidos graxos livres no plasma. 2007. Orientação de outra natureza. (Biologia) - Universidade Estadual de Campinas. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

24. Aurea Juliana Bombo. Elaboração de cardápios balanceados para idosos do Lar Aconchego. 2001. Orientação de outra natureza - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Orientador: Erika Maria Marcondes Tassi.

Quadro 1: Atividades de orientação desempenhadas ao longo desse período.

<b>Tipo de Orientação</b>	<b>Quantidade</b>
Trabalho de Conclusão de Curso	24
Iniciação Científica	16
Trabalho de outra natureza	24
Orientação e Coorientação de Mestrado	3

Fonte: Currículo Lattes ( <https://buscatextual.cnpq.br/>)

### **Revisor de periódicos**

2012 – Atual Periódico: Bioscience Journal (UFU. Impresso)

2011 – Atual Periódico: Brazilian Journal of Medical and Biological Research (Impresso)

2024 – Atual Periódico: Journal of Nutrition and Health Surveillance

2024 – Atual Periódico: Plant Foods for Human Nutrition

### **Prêmios e títulos**

2013-Melhor trabalho, I Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos.

2011-Melhor poster na área de Ciência dos Alimentos no III Simpósio Brasileiro de Nutrição " Alimentos e saúde", Universidade Federal de Uberlândia.

## **6- CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS FUTURAS**

Este Memorial sistematiza uma trajetória profissional marcada pela ética, pela resiliência e pela dedicação integral aos três pilares que sustentam a universidade pública: ensino, pesquisa e extensão.

Minha caminhada acadêmica tem sido guiada pela busca constante do equilíbrio entre o rigor científico do laboratório e a urgência social das ações extensionistas. Para

mim, a Ciência de Alimentos transcende a análise técnica ou química: ela é instrumento de soberania alimentar, de cuidado humano e de transformação social.

Reafirmo, com orgulho e pertencimento, minha ligação à Universidade Federal de Uberlândia e mantenho o compromisso de trabalhar para que a UFU se consolide cada vez mais como uma instituição integrada, humanizada e socialmente referenciada.

Carrego a convicção de que o verdadeiro valor da vida acadêmica reside no trajeto, nas experiências e nos aprendizados que moldam nossa identidade, e não apenas na chegada.

Nesse sentido, a promoção ao grau de Professor Titular não representa o fim de uma jornada, mas um novo ponto de partida, um chamado renovado para continuar servindo à universidade e à sociedade com excelência e paixão.

Minhas perspectivas futuras incluem a continuidade das investigações sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), o aprimoramento constante da qualidade do ensino e a expansão das frentes de extensão, preservando o compromisso ético com a indissociabilidade do tripé universitário.

Este direcionamento busca não apenas o avanço do conhecimento científico, mas a formação de profissionais críticos, engajados e socialmente responsáveis, capazes de oferecer respostas concretas às demandas contemporâneas da nossa sociedade.

## 7. DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA

1. [https://drive.google.com/drive/folders/1XUWCR7KY\\_uFNrQQhawZK\\_dJCsu0qXjb0](https://drive.google.com/drive/folders/1XUWCR7KY_uFNrQQhawZK_dJCsu0qXjb0)
2. <http://lattes.cnpq.br/1145309526405207>

## Anexo I - Disciplinas ministradas na UFU desde 2010 e 2026.

Semestre/Ano	Código Nome da Disciplina
1º Semestre/2026	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2025	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides-
2º Semestre/2025	FAMED33205 - Bromatologia
2º Semestre//2025	FAMED33305 - Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares
2º Semestre/2025	FAMED33309 - Técnica Dietética
2º Semestre/2025	FAMED33309 - Técnica Dietética
2º Semestre/2025	FAMED33410 - Nutrição Básica
2º Semestre/2025	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2025	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2025	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2025	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2025	FAMED33205 - Bromatologia
1º Semestre/2025	FAMED33305 - Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares
1º Semestre/2025	FAMED33309 - Técnica Dietética
1º Semestre/2025	FAMED33309 - Técnica Dietética
1º Semestre/2025	FAMED33410 - Nutrição Básica
1º Semestre/2025	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2025	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2025	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2025	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2024	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides – Importância para a Saúde
2º Semestre/2024	FAMED33205 - Bromatologia
2º Semestre/2024	FAMED33305 - Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares
2º Semestre/2024	FAMED33309 - Técnica Dietética
2º Semestre/2024	FAMED33309 - Técnica Dietética
2º Semestre/2024	FAMED33410 - Nutrição Básica
2º Semestre/2024	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2024	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2024	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2024	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2024	FAMED33305 - Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares
1º Semestre/2024	FAMED33309 - Técnica Dietética
1º Semestre/2024	FAMED33309 - Técnica Dietética
1º Semestre/2024	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2024	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2024	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2024	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III

1º Semestre/2024	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2023	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides - Importância para a Saúde
2º Semestre/2023	FAMED33205 - Bromatologia
2º Semestre/2023	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2023	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2023	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2023	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2023	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2023	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2023	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2023	COMP48A - Complementação de Estudos de Bromatologia
1º Semestre/2023	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2023	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2023	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2023	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2023	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2023	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2023	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2022	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides - Importância para a Saúde
2º Semestre/2022	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2022	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2022	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2022	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2022	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2022	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2022	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2022	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2022	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2022	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2022	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2022	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2022	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2022	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2021	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides - Importância para a Saúde
2º Semestre/2021	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2021	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2021	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2021	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2021	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2021	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional

2º Semestre/2021	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2021	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2021	FAMED33903 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
1º Semestre/2021	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2021	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2021	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2021	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2021	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Per. Esp./2020	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Per. Esp./2020	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Per. Esp./2020	EQ517B - Tópicos Especiais: Estudo dos Carotenóides - Importância para a Saúde
1º Per. Esp./2020	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Per. Esp./2020	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2020	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2020	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2020	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2020	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2020	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2020	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2020	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2020	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2020	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2020	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2020	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2020	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2020	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2020	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2019	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2019	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2019	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2019	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2019	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2019	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2019	INGEB39611 - Estágio Profissional
1º Semestre/2019	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2019	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2019	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2019	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2019	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2019	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III

1º Semestre/2019	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2019	GBT094 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2018	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2018	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2018	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2018	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2018	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2018	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2018	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2018	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2018	GBT093 - Trabalho de Conclusão de Curso I
1º Semestre/2018	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2018	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2018	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2018	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2018	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
1º Semestre/2018	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2018	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
1º Semestre/2018	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2017	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2017	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2017	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2017	FAMED33706 - Trabalho de Conclusão de Curso II
2º Semestre/2017	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2017	FAMED33806 - Trabalho de Conclusão de Curso III
2º Semestre/2017	FAMED8003 - Complementação de Estudos de Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2017	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2017	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2017	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2017	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2017	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2017	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2016	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2016	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2016	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2016	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2016	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
2º Semestre/2016	GBD038 - Estágio Curricular Supervisionado II
2º Semestre/2016	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III

1º Semestre/2016	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2016	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2016	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2016	GAG070 - Trabalho de Conclusão de Curso 2
1º Semestre/2016	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2016	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2015	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2015	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2015	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2015	FAMED33805 - Ética e Orientação Profissional
1º Semestre/2015	FAMED33101 - Saúde Coletiva I
1º Semestre/2015	FAMED33202 - Saúde Coletiva II
1º Semestre/2015	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2015	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2015	FAMED33403 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2015	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2015	GNU305 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre - 2015	GNU308 - Complementação de Estudos de Sistemas II
1º Semestre - 2015	ICBIM39301 - Sistemas II
2º Semestre - 2014	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre - 2014	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2014	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2014	GNU305 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2014	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2014	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2014	GNU306 - Complementação de Estudos de Micro e Macro Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III
2º Semestre/2013	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2013	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2013	GBT028 - Bromatologia
2º Semestre/2013	GNU301 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2013	GNU305 - Complementação de Estudos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2013	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2013	FAMED33303 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2013	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2012	FAMED33203 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2012	GFT007 - Método II
2º Semestre/2012	GNU008 - Método II
2º Semestre/2012	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2012	GNU005 - Tópicos Especiais em Nutrição

1º Semestre/2012	GNU009 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2012	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2012	GNU048 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2011	GNU005 - Tópicos Especiais em Nutrição
2º Semestre/2011	GNU009 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2011	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2011	GNU048 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2011	GBT028 - Bromatologia
1º Semestre/2011	GNU009 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2011	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
1º Semestre/2011	GNU048 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
2º Semestre/2010	GFT007 - Método II
2º Semestre/2010	GNU008 - Método II
2º Semestre /2010	GNU009 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
2º Semestre/2010	GNU021 - Nutrição. Alimentos e Nutrientes III
2º Semestre/2010	GNU048 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II
1º Semestre/2010	GFT007 - Método II
1º Semestre /2010	GNU008 - Método II
1º Semestre/2010	GNU009 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes I
1º Semestre/2010	GNU048 - Nutrição, Alimentos e Nutrientes II

Fonte: Portal Docente/UFU