

Universidade Federal de Uberlândia

Faculdade de Medicina

Curso de Graduação em Nutrição

Memorial Descritivo para Promoção de Professor Titular da Carreira do

Magistério Superior

Profa Dra Grazieli Benedetti Pascoal

Memorial Descritivo apresentado à Faculdade de Medicina (FAMED) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) como parte dos requisitos exigidos para a Promoção da Classe de Professor Associado IV (Classe D) para Professor Titular (Classe E) da Carreira do Magistério Superior conforme a Portaria nº 982/2013 do Ministério da Educação (MEC) e a Resolução nº 03/2017 do Conselho Diretor da UFU.

Uberlândia, MG

2025

COMISSÃO ESPECIAL DE AVALIAÇÃO

Membro Titular Interno (Presidente da Comissão):

Prof Dr Fábio Tonissi Moroni (Universidade Federal de Uberlândia - UFU)

Membro Suplente Interno:

Prof. Dr. Luiz Fernando Moreira Izidoro (Universidade Federal de Uberlândia - UFU)

Membros Titulares Externos:

Profa. Dra. Deborah Santesso Bonnas (Instituto Federal do Triângulo Mineiro - IFTM)

Profa. Dra. Maria do Rosário Gondim Peixoto (Universidade Federal de Goiás - UFG).

Membros Suplentes Externos:

Profa. Dra. Cláudia Maria Tomás Melo (Instituto Federal do Triângulo Mineiro - IFTM)

Profa. Dra. Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira (Universidade Federal de Goiás - UFG)

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

P281m
2025 Pascoal, Grazieli Benedetti, 1979-
 Memorial Descritivo para Promoção de Professor Titular da Carreira
 do Magistério Superior [recurso eletrônico] / Grazieli Benedetti Pascoal.
 - 2025.

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

 Modo de acesso: Internet.

 Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2025.5072>

 Inclui bibliografia.

 Inclui ilustrações.

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

CDU: 378.124

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

DEDICATÓRIA

Dedico este Memorial ao meu pai, Jamil Pascoal Diniz, à minha mãe, Conceição Aparecida Benedetti Pascoal e ao meu irmão João Paulo Benedetti Pascoal, pois indubitavelmente eu não teria chegado até aqui sem o apoio incondicional deles. Minha gratidão eterna por tê-los em minha vida e por ter acreditado nos meus sonhos.

PENSAMENTOS

“A alimentação é tema de interesse de diversas ciências não apenas por sua complexidade, mas, principalmente, por sua íntima relação com a reprodução biológica e social dos grupos humanos. Também por ser uma ação cotidiana e frequente. De forma geral, as pessoas comem diariamente e em vários momentos, e muitas das suas atividades durante o dia são realizadas em função da alimentação ou para garanti-la. Ainda que, atualmente, cada vez menos possamos afirmar que organizamos a vida diária baseando-nos nos horários das refeições, mas sim que elas influenciam os nossos ritmos cotidianos e nossa intimidade: no trabalho, nas atividades de lazer, no estudo e no descanso. Além disso, trata-se de um fenômeno tanto cotidiano como ambivalente, pois reponde tanto a preocupações médicas ou nutricionais como a interesses econômicos e políticos, além de estéticos”. Jesús Contreras e Mabel Gracia (trecho do livro “Alimentação, Sociedade e Cultura”, 2011).

“Se a educação sozinha não transforma a sociedade, sem ela tampouco a sociedade muda”. Paulo Freire (trecho do livro “Pedagogia da Indignação: Cartas Pedagógicas e Outros Escritos”, 2000.)

AGRADECIMENTOS

Agradecimento a todas as pessoas que passaram por mim durante esta trajetória que, direta ou indiretamente, contribuíram para que eu chegasse até aqui.

Agradecimento aos meus professores da Graduação em Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP).

Agradecimento aos meus orientadores da Pós-graduação em Ciência dos Alimentos do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP: Profa Dra Tullia Maria Clara Caterina Filizetti e Profa Dra Elizabete Wenzel de Menezes.

Agradecimento ao Prof Dr Eduardo Purgatto que prontamente me aceitou para realizar o estágio Pós-doutoral no Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo e no *Food Research Center* (FoRC/USP). Muito obrigada pela oportunidade, pelos ensinamentos e pelo meu crescimento como pesquisadora.

Agradecimento também à Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia e ao corpo Docente e aos Técnico-Administrativos do Curso de Graduação em Nutrição pelo apoio durante esses anos.

RESUMO

O presente Memorial Descritivo apresenta a trajetória profissional e descreve as atividades de ensino, pesquisa, extensão, gestão e assistência estudantil da docente Grazieli Benedetti Pascoal. É um documento requisito para a promoção na carreira de Professor Associado nível IV para Professor Titular na Carreira do Magistério Superior Federal. A docente Grazieli Benedetti Pascoal atuou na área da Ciência de Alimentos, ministrando conteúdos para o Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED/UFU). A área de atuação da docente concentra-se na Ciência de Alimentos, englobando os seguintes temas: composição nutricional e compostos bioativos em alimentos regionais e/ou da biodiversidade brasileira, em produtos alimentícios e em preparações culinárias regionais; tabela de composição de alimentos e estudo do monitoramento da rotulagem de alimentos e pesquisa com consumidores. Durante sua trajetória, além de atuar no ensino, tem realizado pesquisas e orientado alunos de iniciação científica e pós-graduação, gerando diversas publicações científicas nacionais e internacionais. Além de publicar artigos científicos, a docente já publicou 2 livros e vários capítulos de livros na área da Nutrição. A docente também atuou em diversos projetos de Extensão, seja como coordenadora ou participante; na área da gestão, a docente já atuou como Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia na Gestão 2019/2021; na área da assistência estudantil, a docente vem acolhendo estudantes no âmbito do Núcleo de Apoio e Atenção ao Estudante (NAAE) da FAMED/UFU.

Palavras-chave: Ciência de Alimentos; Nutrição; Alimentos; Biodiversidade; Rotulagem.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. FORMAÇÃO ACADÊMICA.....	11
3. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL: UNIÃO DAS INSTITUIÇÕES DE SERVIÇOS, ENSINO E PESQUISA (período: 2007-2008)	12
4. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (período: 2009-2025).....	13
4.1 Atividades de Ensino	13
4.2 Atividades de Pesquisa	20
4.3 Atividades de Extensão	40
4.4 Atividades de Gestão	46
4.5 Atividades de Assistência Estudantil.....	47
4.6 Outras participações	48
5. CONCLUSÃO E PERSPECTIVAS FUTURAS	54
6. ANEXOS	55

1. INTRODUÇÃO

Meu nome é Grazieli Benedetti Pascoal, nasci no dia 13 de agosto de 1979, no município de Tupã, estado de São Paulo. Sou filha de Conceição Aparecida Benedetti Pascoal e Jamil Pascoal Diniz e tenho um irmão chamado João Paulo Benedetti Pascoal e uma sobrinha chamada Alice Ferreira Benedetti. Quando eu tinha nove meses, meus pais saíram de Tupã (SP) e foram morar em São Paulo (SP) e, quando eu tinha 6 anos, mudamos para Cotia (SP), município localizado na Grande São Paulo.

Na adolescência, por volta de 15 ou 16 anos, eu já me preocupava em qual carreira poderia escolher para meu futuro profissional. Eu sempre gostei de disciplinas relacionadas às ciências biológicas e tinha também afinidade com a disciplina de química no ensino médio. Conversando com a minha mãe sobre o meu futuro profissional, chegamos à conclusão que o Curso de Graduação em Nutrição era uma boa opção, pois era voltado à área da saúde e que apresentava correlação com a biologia e a química. Naquele momento me despertou o interesse e busquei novas informações sobre o curso.

Nos anos de 1996 e 1997, estudei no cursinho pré-vestibular ETAPA (unidade Frei Caneca) para complementar meus conhecimentos, pois a escola pública estadual, à época, estava com falta de professores e, dessa forma, o currículo foi bastante comprometido. Em uma ocasião, o cursinho organizou uma visita à Faculdade de Saúde Pública (FSP) da Universidade de São Paulo (USP), onde se localiza o Curso de Graduação em Nutrição, e a experiência foi muito proveitosa e a partir daquele momento tive a certeza de que queria cursar Nutrição na FSP/USP.

Na década de 90, havia poucas universidades que ofereciam o Curso de Graduação em Nutrição. Particularmente no município de São Paulo (SP), local mais próximo de minha residência à época, havia basicamente a FSP/USP (instituição pública) e a Universidade São Camilo (instituição particular) para prestar vestibular e, após muito esforço e estudo, prestei o

concorrido vestibular da FUVEST e consegui a tão sonhada vaga de Nutrição na FSP/USP, cujo ingresso foi em fevereiro de 1998.

Quando entrei no curso de Nutrição, inicialmente pensei em seguir a área da Nutrição Clínica, atuando em consultório próprio e também em hospitais. Contudo, os planos foram gradativamente sendo alterados depois que comecei a fazer iniciação científica no Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da USP. Na FCF/USP eu fiz iniciação científica (IC) por 2 anos e fui bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) por 1 ano, sendo orientada pela Profa Dra Tullia Maria Clara Caterina Filisetti. O projeto de pesquisa da IC era relacionado à ciência de alimentos (ênfase em composição e análise de alimentos) e, desde então, decidi que queria seguir a área acadêmica, pois gostava do ambiente laboratorial e da pesquisa científica.

No último ano do Curso de Graduação em Nutrição (5º ano), realizei estágios curriculares supervisionados no Hospital de Clínicas da Faculdade de Medicina da USP e pude colocar em prática todos os conhecimentos adquiridos ao longo da minha formação. Finalmente, concluí o curso em dezembro de 2002 e, no ano seguinte, ingressei no Mestrado Acadêmico em Ciência dos Alimentos da FCF/USP sob orientação da Profa Dra Tullia Maria Clara Caterina Filisetti. Em 2003, a Profa Tullia se aposentou como docente e, então, a orientadora passou a ser a Profa Dra Elizabete Wenzel de Menezes. Em 2004, houve a proposta de ampliação do projeto de mestrado, transformando-o em um projeto de doutoramento e, então, passei por uma banca para fazer a migração do Mestrado para o Doutorado-Direto e fui aprovada. O projeto de pesquisa do Doutorado intitulado “Fermentabilidade de frutanos da cebola (*Allium cepa* L.) estudo *in vivo*, *in vitro* e do efeito trófico no intestino grosso” foi defendido no dia 15 de maio de 2007, sendo aprovado por unanimidade pela banca

examinadora. Depois da defesa de Doutorado, iniciei efetivamente minha carreira na docência, a qual está minuciosamente apresentada neste Memorial.

2. FORMAÇÃO ACADÊMICA

- Ensino Fundamental – Escola Estadual Pequeno Cotelengo de Dom Orione (1986-1993).
- Ensino Médio – Escola Estadual Pequeno Cotelengo de Dom Orione (1994-1996).
- Ensino Superior – Curso de Graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) (1998-2002).
- Doutorado em Ciência dos Alimentos pelo Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF/USP) (2003-2007). *Título da tese: Fermentabilidade de frutanos de cebola (Allium cepa L.): estudo in vivo, in vitro e do efeito trófico no intestino grosso.* Orientador: Profa Dra Elizabete Wenzel de Menezes (FCF/USP).
- Pós-doutorado em Ciência dos Alimentos pelo Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF/USP) e pelo *Food Research Center* (FoRC/USP) (2017-2018). *Título da pesquisa: “Análise metabolômica por GC-MS de diferentes variedades de pitanga (Eugenia uniflora L., Myrtaceae) em três estádios de maturação.* Supervisor: Prof Dr Eduardo Purgato (FCF/FoRC/USP).

3. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL: UNIÃO DAS INSTITUIÇÕES DE SERVIÇOS, ENSINO E PESQUISA (PERÍODO: 2007-2008)

Antes de ingressar na Universidade Federal de Uberlândia (UFU), trabalhei por quase dois anos em uma universidade particular chamada União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisa (UNISEPE), localizada no município de Registro, no Vale do Ribeira, estado de São Paulo.

A UNISEPE é uma instituição privada que oferece vários cursos de graduação, dentre os quais o Curso de Graduação em Nutrição que, à época, era oferecido no período noturno e nesta instituição realizei atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Nas atividades de ensino, eu ministrava diversas disciplinas, tais como: Aspectos Filosóficos e Antropológicos da Nutrição; Avaliação Nutricional; Bromatologia; Dietoterapia; Estágio supervisionado de Nutrição Clínica; Informática aplicada à Nutrição; Nutrição Humana e Terapia Nutricional, ou seja, ministrava diversas disciplinas de diferentes áreas de atuação do Nutricionista.

As atividades de pesquisa eram correlacionadas com os Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) dos discentes do Curso de Graduação em Nutrição da UNISEPE, por meio dos quais publiquei dois artigos científicos nacionais e apresentei resumos no XX Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN) em 2008.

As atividades de extensão eram realizadas em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos, sem fins lucrativos, que recebia verba municipal e estadual localizada também no município de Registro, Vale do Ribeira, estado de SP. Neste local, os estudantes de graduação em Nutrição faziam avaliação do estado nutricional e orientações de alimentação saudável aos idosos sob minha supervisão. O projeto extensionista tinha apoio da UNISEPE e íamos semanalmente à instituição realizar a atividade.

O período que estive na UNISEPE foi demasiadamente importante e trouxe-me uma experiência docente muito valiosa, a qual foi crucial para o meu bom desempenho nos concursos públicos federais para docente do magistério superior que prestei em 2009.

4. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (PERÍODO: 2009-2025)

Em 2009, prestei o Concurso Público para o cargo Docente para o Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED/UFU). Fui aprovada, nomeada dia 19 de março de 2009 (D.O.U nº 53, quinta-feira, 19 de março de 2009) e entrei em exercício dia 13 de abril de 2009. Dessa forma, irei completar 16 anos de atuação na UFU, exercendo atividades de Ensino, Pesquisa, Extensão, Gestão e Assistência Estudantil que serão esmiuçadas no decorrer deste Memorial Descritivo.

4.1 Atividades de Ensino

Realizo atividades de ensino desde que entrei em exercício, ministrando aulas para o Curso de Graduação em Nutrição. Já ministrei também esporadicamente disciplinas para o Curso de Graduação em Fisioterapia nos anos de 2010 e 2012 nas temáticas de metodologia científica.

Particularmente com relação ao Curso de Graduação em Nutrição, minhas disciplinas têm sido relacionadas à introdução à nutrição, bromatologia, nutrição básica e marketing de alimentos (com ênfase em rotulagem de alimentos).

Tenho ministrado disciplinas para o primeiro, segundo, quarto e oitavo períodos do curso. Ministras disciplinas no início (primeiro, segundo e quarto períodos) e ao final do curso (oitavo período) tem sido algo bastante peculiar, pois tive a privilegiada oportunidade de acompanhar a evolução, o crescimento e, principalmente, o amadurecimento dos estudantes ao longo do curso. Nestes quase 16 anos de UFU, centenas de estudantes perpassaram pelo Curso de Graduação em Nutrição e cada um deles tinha uma história de vida e aspirações profissionais bastante diversas entre si.

A Tabela 1 mostra as 145 disciplinas de Graduação ministradas na UFU, desde 2009 até o presente momento, e as informações foram retiradas do Sistema de Gestão (SG) e do Portal Docente da UFU.

Tabela 1: Disciplinas de Graduação ministradas na Universidade Federal de Uberlândia.

GRADUAÇÃO		
Disciplinas	Curso	Período de atuação
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2009
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2009
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2009
GNU048 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2010
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2010
GNU008 – Método II	Nutrição	1º semestre de 2010
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2010
GFT012 – Método III	Fisioterapia	1º semestre de 2010
GFT007 – Método II	Fisioterapia	1º semestre de 2010
GNU048 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2010
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2010
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2010
GNU008 – Método II	Nutrição	2º semestre de 2010
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2010
GFT007 – Método II	Fisioterapia	2º semestre de 2010
GNU048 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2011
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2011
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2011
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2011
GNU048 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2011
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2011
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2011

GNU005 – Tópicos Especiais em Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2011
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2011
GNU048 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2012
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2012
GNU009 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2012
GNU005 – Tópicos Especiais em Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2012
GNU004 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2012
GNU028 – Método VI	Nutrição	2º semestre de 2012
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2012
GNU005 – Tópicos Especiais em Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2012
GFT030 – Método VI	Fisioterapia	2º semestre de 2012
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2012
GNU051 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2013
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2013
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2013
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2013
GNU051 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2013
GNU044 – Estágio Supervisionado em Marketing, Esporte ou Ambulatório	Nutrição	2º semestre de 2013
GNU005 – Tópicos Especiais em Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2013
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2013
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2013
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2013
GNU051 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2014
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2014
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2014
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2014
GNU051 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2014
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2014
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2014

FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2014
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2014
GNU051 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2015
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2015
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2015
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2015
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2015
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2015
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2015
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2015
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2015
GNU021 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2016
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2016
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2016
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2016
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2016
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2016
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2016
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	2º semestre de 2016
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2016
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2016
GNU022 – Método V	Nutrição	1º semestre de 2019
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2019
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2019
FAMED33303 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Nutrição	1º semestre de 2019
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2019
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	2º semestre de 2019
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2019
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	2º semestre de 2019

FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2019
FAMED33903 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2020
FAMED33903 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2020
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2020
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2020
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2020
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2020
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º período especial 2020
FAMED33903 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2021
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2021
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	1º semestre de 2022
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2022
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	1º semestre de 2022
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2022

FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2022
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2022
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33102 – Fundamentos da Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2022
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33203 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33105 – Introdução à Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33103 – Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33205 – Bromatologia	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33105 – Introdução à Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33103 – Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	Nutrição	2º semestre de 2023
FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	1º semestre de 2024
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	1º semestre de 2024
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	1º semestre de 2024
FAMED33403 – Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Nutrição	1º semestre de 2024
FAMED33205 – Bromatologia	Nutrição	1º semestre de 2023
FAMED33105 – Introdução à Nutrição	Nutrição	1º semestre de 2024
FAMED33103 – Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	Nutrição	1º semestre de 2024

FAMED33806 – Trabalho de Conclusão de Curso III	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33706 – Trabalho de Conclusão de Curso II	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33105 – Introdução à Nutrição	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33103 – Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33205 – Bromatologia	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33410 – Nutrição Básica	Nutrição	2º semestre de 2024
FAMED33804 – Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Nutrição	2º semestre de 2024

Como exposto, minha atuação no ensino foi bastante intensa e desafiadora, ministrando inúmeras disciplinas que englobavam temas diversos da área da ciência de alimentos e afins. O maior desafio de ministrar diversas disciplinas é a atualização constante do material didático e a reciclagem necessária que um docente deve passar para transmitir um conhecimento de qualidade e com alto rigor científico.

Um outro desafio do ensino universitário tem relação com as mudanças tecnológicas que surgiram nos últimos anos. A docência vem enfrentando desafios substanciais com o advento e o crescimento exponencial das mídias sociais, pois os docentes precisam desenvolver nos estudantes o pensamento crítico e ensiná-los como avaliar fontes e reconhecer conteúdos incorretos e/ou manipulados. Dessa forma, uma educação baseada em evidências é essencial para mitigar a desconfiança na ciência e despertar o uso responsável das informações veiculadas na internet. Não raro os estudantes chegam com definições e conceitos errôneos e enviesados e cabe ao docente educar e incentivar o uso responsável e crítico da internet, transformando-a em uma poderosa ferramenta de aprendizado. Em face deste cenário, é fundamental que o docente esteja capacitado e preparado para lidar com os problemas contemporâneos e que tenha apoio institucional para criar estratégias que encorajem o pensamento crítico e valorizem o conhecimento científico.

Em suma, com o advento de novas tecnologias e de técnicas de ensino e a mudança recente do projeto pedagógico do curso trouxeram ingredientes adicionais aos desafios da prática docente, visto que o professor precisa estar antenado às tendências e alinhado às diretrizes curriculares do curso. A área do ensino é o pilar da prática profissional do docente e, particularmente, cresci muito no âmbito profissional e pessoal ao longo destes quase 16 anos e sempre prezei pelo ensino de qualidade pautado na prática baseada em evidência.

4.2 Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa também estiveram continuamente presentes durante todo o período de atuação na UFU. Desde o início, a minha prioridade foi atuar dentro da área da ciência de alimentos, a qual foi minha área de formação na pós-graduação. A ciência de alimentos é muito abrangente e venho focando na parte de composição nutricional de alimentos, basicamente os alimentos regionais e da biodiversidade brasileira.

Além disso, em 2013 comecei a ministrar a disciplina “Nutrição e outras áreas de atuação II”, cuja ementa era falar sobre o marketing de alimentos para nutricionistas. Prontamente me identifiquei bastante com a temática e, desde então, tenho pesquisado também a temática da rotulagem de alimentos industrializados, a qual também faz parte do rol de pesquisas dentro da ciência de alimentos.

Dessa forma, tenho duas linhas de pesquisa dentro da universidade, a saber:

Linha de Pesquisa 1 - Composição nutricional e compostos bioativos em alimentos regionais e/ou da biodiversidade brasileira, em produtos alimentícios e em preparações culinárias regionais.

A motivação de estudar alimentos regionais e/ou da biodiversidade brasileira (bem como suas preparações culinárias e produtos alimentícios que usam estes alimentos) foi devido à constatação de que havia uma escassez de dados de composição de alimentos deste nicho específico, sobretudo em tabelas de composição de alimentos. A ausência desses dados impacta

diretamente o trabalho dos profissionais da saúde, particularmente nutricionistas, bem como pesquisadores que atuam na avaliação do consumo alimentar e na epidemiologia nutricional. Uma Tabela de Composição de Alimentos (TCA) deve refletir com precisão a realidade regional, pois quanto maior sua especificidade, maior será sua representatividade e utilidade para determinada cultura alimentar. Nesse contexto, torna-se essencial explicitar a procedência dos dados, enfatizando a regionalidade, além de analisar e divulgar alimentos da biodiversidade local, promovendo seu conhecimento e incentivando seu consumo.

A construção de uma TCA voltada à biodiversidade brasileira é fundamental para o desenvolvimento regional, pois contribui para a disseminação de informações à população, resgata hábitos alimentares tradicionais e fortalece a soberania e a segurança alimentar e nutricional (SAN). Para viabilizar essa iniciativa, é necessário angariar recursos e estabelecer parcerias com instituições de ensino e pesquisa.

Com base em todo o processo de construção da pesquisa, eu tive a iniciativa de criar uma tabela de composição de alimentos exclusivamente voltada para a composição nutricional de alimentos regionais e/ou da biodiversidade brasileira, bem como seus produtos e/ou preparações culinárias.

Em 2023, passei pelo processo de criação da Tabela de Composição de Alimentos Regionais e da Biodiversidade Brasileira (TCARBB) e demorei cerca de 7 meses para deixar o *layout* pronto no sítio do Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários (CIEPS) da PROEXC/UFU (<http://www.cieps.proexc.ufu.br/alimentos>) e contei com a ajuda de um servidor técnico-administrativo da área da Tecnologia da Informação do Centro de Tecnologia da Informação e Comunicação (CTIC/UFU). A TCARBB está no ar desde dezembro de 2023 e, certamente, será o legado que deixarei para a universidade, já que um banco de dados de uma TCA é extremamente extenso e complexo, ainda mais em um país com uma cultura alimentar tão rica.

Os desafios para adicionar novos dados de composição de alimentos na TCARBB serão enormes, visto que a análise de composição nutricional de um alimento requer verba e, portanto, pretendo angariar recursos para continuar com o projeto. Em adição, pretendo também consolidar a TCARBB como uma plataforma institucional, vinculada à Universidade Federal de Uberlândia (UFU) por meio do Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação (PDTIC). Minha proposta inclui disponibilizar informações de forma acessível e constantemente atualizada na internet por meio de um sistema mais robusto oferecido pelo PDTIC. Além disso, a iniciativa confere visibilidade aos alimentos regionais e da biodiversidade brasileira, que frequentemente são negligenciados e/ou subutilizados pela população em geral, ao mesmo tempo que promove o resgate de saberes tradicionais e a valorização da cultura alimentar local e/ou nacional.

Em suma, o objetivo desta linha de pesquisa é valorizar os alimentos brasileiros, de forma a analisar a composição nutricional e os compostos bioativos em alimentos regionais e/ou da biodiversidade brasileira, em produtos alimentícios e/ou preparações culinárias regionais a fim de divulgá-los na TCARBB.

Linha de Pesquisa 2 - Estudo do monitoramento e análise crítica de rotulagem de produtos industrializados e análise do comportamento e motivação de compra de consumidores brasileiros.

Comecei esta linha de pesquisa em 2013, quando percebi que os rótulos tinham muitos erros e, no início, me debrucei somente com relação à verificação de conformidade das informações contidas nos rótulos. A medida que o tempo foi passando, percebi um movimento muito grande dos órgãos reguladores, da sociedade civil e de pesquisadores de que era a hora de mudar a legislação de alimentos no que tange à rotulagem nutricional brasileira.

Finalmente, em outubro de 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou as normativas RDC 429/20 e IN 75/20 que dispõem sobre a nova rotulagem nutricional

de alimentos embalados no Brasil e entraram em vigor 24 meses depois, ou seja, em outubro de 2022. Neste ínterim, comecei a estudar e a orientar projetos de rotulagem que avaliassem o impacto da nova rotulagem nutricional na composição dos produtos (lista de ingredientes, aditivos alimentares, embalagens, estratégias de marketing, etc.) e no comportamento de consumidores, já que esta nova legislação permite a rotulagem nutricional frontal na forma de uma lupa, indicando se um produto tem alto teor de açúcares adicionados, sódio e gordura saturada. Estes estudos são inéditos no Brasil, há vários grupos de pesquisa que estão se debruçando neste tema e recentemente enviamos para publicação um estudo inédito que avaliou o impacto da qualidade dos alimentos industrializados e na escolha de consumidores de Uberlândia (MG) (o estudo está publicado na forma de *preprint* na Elsevier – “*Impact of the New Nutritional Labeling on the Composition of Industrialized Foods and on Brazilian Consumer's Food Choices*”).

Em suma, a linha de pesquisa 2 tem como objetivo avaliar o impacto da nova rotulagem nutricional na composição de produtos industrializados e no comportamento de consumidores brasileiros. Para executar esta linha de pesquisa, conto com a colaboração de outros docentes da área de estatística e da epidemiologia nutricional.

Durante os quase 16 anos de atuação na área da pesquisa, orientei diversos alunos de graduação (TCC), iniciação científica (PIBIC/PIVIC) e mestrado (co-orientação e orientação).

A Tabela 2 mostra a relação de estudantes de Graduação e Pós-graduação que orientei e/ou estou orientando.

Tabela 2 – Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), iniciação científica (PIBIC ou PIVIC) e pós-graduação.

ORIENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC			
Nome do estudante	Título do projeto de pesquisa	Defesa do TCC	Linha de pesquisa
Tainah Camargos Vaz de Mello.	Análise crítica de rotulagem de doces diet e alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde comercializados em Uberlândia, Minas Gerais	2013	Linha 2
Juliana Rodrigues Peixoto Pereira.	Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light.	2013	Linha 2
Camila Faria Trivelato Batista.	Qualidade nutricional e atividade antioxidante de repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) após o processamento mínimo e durante o acondicionamento sob refrigeração.	2014	Linha 1
Taceane Alves Ferreira.	Análise físico-química em repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) minimamente processado durante o acondicionamento sob refrigeração.	2014	Linha 1
Luciana Elisa Oliveira.	Comparação da composição nutricional declarada nos rótulos com a obtida em análises laboratoriais de queijos Minas frescal (tradicional e light) comercializados em Uberlândia, Minas Gerais.	2014	Linha 2
Paula Pacheco.	Composição centesimal, compostos bioativos e parâmetros físico-químicos do Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L.) in natura	2014	Linha 1
Josiane Gonçalves da Paz.	Análise da composição nutricional e de parâmetros físico-químicos do Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>) in natura	2014	Linha 1
Ana Carolina Bizinoto Silva.	Análise e comparação da qualidade nutricional e físico-química em cenoura (<i>Daucus carota</i> L) in natura e minimamente processada.	2015	Linha 1
Luenda Camile dos Santos Schuquel.	Análise e comparação da qualidade nutricional e físico-química em vegetais in natura e minimamente processados.	2015	Linha 1

Marcella Cecília Silva Vieira.	Avaliação da qualidade microbiológica em vegetais minimamente processados.	2015	Linha 1
Mira Balotin Leocádio da Silva.	Rotulagem de alimentos infantis à base de frutas, hortaliças, e/ou cereais: uma análise de conformidade frente à legislação brasileira.	2016	Linha 2
Lucas Rogerio Braz Land.	Mama-cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Tréc) do Cerrado Mineiro: Determinação da composição centesimal, compostos bioativos e parâmetros físico-químicos	2016	Linha 1
Nayara Soares da Silva.	Avaliação do Conhecimento e do Consumo de Alimentos Diet e Light/Zero em Adolescentes.	2018	Linha 2
Silma Aparecida Ferreira.	Ingredientes de Minas Gerais, sabores do mundo: resgate das potencialidades gastronômicas de algumas plantas alimentícias não convencionais consumidas em Uberlândia e região (MG).	2022	Linha 1
Juliana Liduario Raupp.	Análise da composição centesimal de um sorvete de mama-cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i>) do Cerrado mineiro	2022	Linha 1
Camilla Silva Rabelo.	Análise crítica do apelo integral em rótulos de pães e biscoitos industrializados comercializados em Uberlândia, Minas Gerais	2022	Linha 2
Rafael Morais Marin.	Análise da composição centesimal do coração de bananeira (<i>Musa paradisiaca</i>): fomentando a tabela de composição de alimentos regionais e da biodiversidade brasileira.	2023	Linha 1
Murilo Mendes Resende.	Composição centesimal e parâmetros físico-químicos da mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>) em três estádios de maturação.	2023	Linha 1
Sara Ferreira Nogueira.	Análise das alegações nutricionais e alegações positivas não previstas em legislação em produtos industrializados voltados ao público infantil comercializados em Uberlândia (MG).	2024	Linha 2
Taíza Carvalho Côrtes.	Avaliação crítica de rotulagem em produtos industrializados plant-based.	Em andamento	Linha 2
Paola Cristina Araujo Costa.	Avaliação e monitoramento do impacto da legislação que dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em sorvetes e sorbets vendidos no mercado brasileiro	Em andamento	Linha 2

Letícia de Almeida Alves.	Comparação entre o teor de açúcares totais dos rótulos e das análises laboratoriais de néctares e refrescos e análise crítica de rotulagem com relação aos açúcares adicionados.	Em andamento	Linha 2
Anna Gabryela Sampaio dos Santos.	Análise qualitativa dos ingredientes e aditivos alimentares e estratégias de marketing em produtos industrializados voltados ao público infantil comercializados em Uberlândia, MG.	Em andamento	Linha 2
Anna Isa Andraus Silva.	Avaliação do impacto da implementação da nova legislação de rotulagem nutricional em sucos, néctares e refrescos	Em andamento	Linha 2
Vitor Oliveira Carvalho.	Avaliação do impacto da implementação da nova legislação de rotulagem nutricional em relação ao sódio em alimentos industrializados	Em andamento	Linha 2
Fernanda Lemes da Silva Germano.	Avaliação do conhecimento e motivação de compra de produtos industrializados integrais por consumidores de Uberlândia – MG.	Em andamento	Linha 2
ORIENTAÇÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC e PIVIC)			
Laura Reis Carrijo (PIVIC).	Segurança Alimentar e Nutricional: Análise microbiológica e da composição centesimal de sucos de laranja produzidos e comercializados por lanchonetes localizadas nos Campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia.	2011	Linha 1
Josiane Gonçalves da Paz (PIVIC).	Segurança Alimentar e Nutricional: Capacitação em boas práticas de fabricação para vendedores ambulantes de alimentos e avaliação higiênico-sanitária dos pontos de venda localizados nas imediações dos Campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia.	2012	Linha 1
Ana Carolina Bizinoto Silva (PIVIC).	Análise e comparação da qualidade nutricional e físico-química em cenoura (<i>Daucus carota</i> L) in natura e minimamente processada.	2014	Linha 1
Marcella Cecilia Silva Vieira (bolsista FAPEMIG)	Avaliação da qualidade microbiológica em vegetais minimamente processados.	2014	Linha 1

Camila Faria Trivelato Batista (PIVIC).	Qualidade nutricional e atividade antioxidante de repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) após o processamento mínimo e durante o acondicionamento sob refrigeração	2014	Linha 1
Luenda Camile dos Santos Schuquel (bolsista CNPq).	Análise e comparação da qualidade nutricional e físico-química em vegetais in natura e minimamente.	2015	Linha 1
Jéssica Aita Giacomolli (bolsista FAPEMIG).	Composição nutricional, parâmetros físicos, parâmetros físico-químicos e compostos bioativos da mama-cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Tréc.)	2017	Linha 1
João Vitor Costa Machado (bolsista FAPEMIG).	Avaliação do impacto da nova rotulagem nutricional no uso de alegações em produtos industrializados plant-based e análise do perfil de consumo e motivação de compra destes produtos pelos consumidores de Uberlândia, MG.	2024	Linha 2
Isadora Maria Carvalho Martins (PIVIC).	Desenvolvimento e análise da composição nutricional de um bolo enriquecido com ora-pro-nobis (<i>Pereskia aculeata</i>).	Em andamento	Linha 1
Gabriel Vieira Alves (PIVIC).	Avaliação e monitoramento do impacto da legislação que dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em alimentos brasileiros.	Em andamento	Linha 2
Isabela Karen Saramago Guimaraes (PIVIC).	Monitoramento e análise da rotulagem de pães e biscoitos integrais comercializados em Uberlândia – MG.	Em andamento	Linha 2
ORIENTAÇÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO <i>STRICTO SENSU</i>			
Isadora Garcia Pires (Coorientação de Mestrado em Engenharia de Alimentos da FAQUI/UFU).	Avaliação do impacto da nova rotulagem nutricional na composição de alimentos industrializados e nas escolhas alimentares de consumidores brasileiros.	2024	Linha 2
Matheus (Orientação de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFTM).	Desenvolvimento e análise da composição nutricional de preparações culinárias com ora-pro-nobis (<i>Pereskia aculeata</i>): Fomentando a Tabela de Composição de Alimentos Regionais e da Biodiversidade Brasileira.	2024	Linha 1

Como demonstrado na tabela 2, orientei diversos projetos de pesquisa nas Linhas 1 e 2. A Linha 1 correspondeu 53,85% e a Linha 2 correspondeu à 46,15% dos projetos, portanto as linhas de pesquisa que venho trabalhando na UFU estão quase igualmente distribuídas, pois me identifiquei com ambas as temáticas.

As orientações que realizei e/ou que venho realizando na UFU catapultaram a minha produção científica, na qual publiquei, até o momento, 36 artigos científicos em revistas indexadas nacionais e/ou internacionais, 62 resumos em Anais de Eventos Científicos, 05 capítulos de livros e 02 livros como autora-organizadora. A Tabela 3 abaixo apresenta detalhadamente a produção científica realizada na UFU no período de 2009 à 2025.

Tabela 3: Produção científica (artigos científicos, resumos publicados em Anais de eventos e livros acadêmicos) realizada na UFU no período de 2009 à 2025.

ARTIGOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS (2009 – 2025)	
1	PASCOAL, G.B.; MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.; MASSARETTO, I.L.; GIACOMOLLI, J.; CHIARETO, J.; BORGES, F.; BORGES, D.O.; PURGATTO, E. Metabolomic Approach Reveals the Nutritional Potential of <i>Brosimum gaudichaudii</i> , an Underexploited Native Brazilian Fruit. JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (ONLINE), v. 36, p. 1-10, 2025.
2	PASCOAL, G.B.; MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.; FRANZON, R.C.; MASSARETTO, I.L.; PURGATTO, E. Volatile and Non-Volatile Compounds Profiling of Brazilian Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L.) Varieties During Ripening using Gas Chromatography-Mass Spectrometry Approach. JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (ONLINE), v. 36, p. 1-16, 2025.
3	BEAL, B. M.; MEZA, S.L.R.; PASCOAL, G.B. Mama-cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i>): general, nutritional, socio-economic and cultural aspects for the population of the Brazilian Cerrado. OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 22, p. e3248, 2024.
4	REZENDE, M.M.; BEAL, B.M.; MEZA, S.L.R.; BORGES, D.O.; PASCOAL, G.B. Nutritional and physicochemical potential of mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>) native to the Brazilian Cerrado at different ripening stages. OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 22, p. e3247, 2024.
5	FERREIRA, R. L. C; TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B; SANTOS, E. N. F.; PEREIRA, L.A.; ALMEIDA, E.S.; JARDIM, F.B.B. Desenvolvimento de barra de cereal com adição de casca de pitaya. OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 22, p. e4259, 2024.
6	TOBARUELA, E.C.; MEZA, S.L.R.; MASSARETTO, I.L.; PASCOAL, G.B.; FRESCHI, L.; PURGATTO, EDUARDO. Metabolomics reveals how ethylene-auxin interaction delays tomato ripening maintaining fruit nutritional and sensorial quality. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, v. 1, p. 1-11, 2024.

7	NOGUEIRA, S.F; NOMELINI, Q.S.S.; SANTOS, H.M.; PASCOAL, G.B. Análise das alegações nutricionais e alegações positivas não previstas em legislação em produtos industrializados voltados ao público infantil comercializados em Uberlândia (MG). REVISTA DE NUTRIÇÃO E VIGILÂNCIA EM SAÚDE / JOURNAL OF NUTRITION AND HEALTH SURVEILLANCE, v.11, p.e12779, 2024.
8	SOMMA, N.M; JARDIM, F. B. B.; VIEIRA, P.M.; PASCOAL, G.B.; SANTOS, H. M. Estimativa do uso da rotulagem nutricional frontal em alimentos embalados comercializados em Uberaba, MG antes da implementação da legislação. OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 22, p. e5757, 2024.
9	SCHUQUEL, L.C.S.; BEAL, B.M.; MEZA, S.L.R.; TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B. Efeito do processamento mínimo nos aspectos físico-químicos, nutricionais e antioxidantes do abacaxi (<i>Ananás comosus</i>) e berinjela (<i>Solanum melongena</i>). OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 22, p.e3596, 2024.
10	MARINHO, R. M; PASCOAL, G.B. Análise da composição centesimal do coração de bananeira (<i>Musa paradisiaca</i>) proveniente de Uberlândia, MG. OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, v. 21, p. 26215-26226, 2023.
11	MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.C.; PASCOAL, G.B.; RODRIGUES, H.C.; MASSARETTO, I.L.; PURGATTO, E. Induction of metabolic changes in amino acid, fatty acid, tocopherol, and phytosterol profiles by exogenous methyl jasmonate application in tomato fruits. PLANTS, v. 11, p. 366, 2022.
12	RABELO, C.S.; NOMELINI, Q.S.S.; PASCOAL, G.B. Análise crítica do apelo integral em rótulos de pães e biscoitos industrializados comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT, v. 8, p. 25321-25327, 2022.
13	RAUPP, J.L.; FERREIRA, S.A.; BORGES, D.O.; PASCOAL, G.B. Análise da composição centesimal de um sorvete de mama cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trec.) do Cerrado Mineiro. BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT, p. 57298-57308, 2022.
14	MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.C.; PASCOAL, G.B.; MASSARETTO, I.L.; PURGATTO, EDUARDO. Postharvest treatment with methyl jasmonate impacts lipid metabolism in tomatoes (<i>Solanum lycopersicum</i> L. cv. Grape) at different ripening stages. FOODS, v. 10, p. 1-18, 2021.
15	ZUCCARELLI, R.; RODRÍGUEZ-RUIZ, M.; LOPES-OLIVEIRA, P.J.; PASCOAL, G.B.; ANDRADE, S.C.S.; FURLAN, C.M.; PURGATTO, E.; PALMA, J.M.; CORPAS, F.J.; ROSSI, M.; FRESCHI, L. Multifaceted roles of nitric oxide in tomato fruit ripening: NO-induced metabolic rewiring and consequences for fruit quality traits. JOURNAL OF EXPERIMENTAL BOTANY, v. 72, p. 941-958, 2021.
16	ALVES, F.R.R.; LIRA, B.S.; PIKART, F.C.; MONTEIRO, S.S.; FURLAN, C.M.; PURGATTO, E.; PASCOAL, G.B.; ANDRADE, S.C.S.; DEMARCO, D.; ROSSI, M.; FRESCHI, L. Beyond the limits of photoperception: constitutively active PHYTOCHROME B2 overexpression as a means of improving fruit nutritional quality in tomato. PLANT BIOTECHNOLOGY JOURNAL, v.18, p. 2027-2041, 2020.
17	DA SILVA, N.S.; SOARES, L.P.; PASCOAL, G.B. Evaluation of Knowledge and Consumption of diet and Light/Zero Foods in Adolescents. JOURNAL OF HEALTH SCIENCES, v. 21, p. 186-191, 2019.
18	BALDANI, M.M.; PASCOAL, G.B.; RINALDI, A.E.M. Rotulagem e promoção comercial de fórmulas infantis comercializadas no brasil. DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE, v. 13, p. 413-425, 2018.
19	BATISTA, C.F.T.; DA SILVA, C.O.; MELO, C.M.T.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Alterações nutricionais e físico-químicas em repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) após o processamento mínimo e durante o armazenamento. DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE, v. 12, p. 305-318, 2017.

20	LAND, L.R.B.; BORGES, F.M.; BORGES, D.O.; PASCOAL, G.B. Composição centesimal, compostos bioativos e parâmetros físico-químicos da mama-cadela (<i>Brosimum gaudichaudii</i> tréc) proveniente do cerrado mineiro. DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE, v. 12, p. 509-518, 2017.
21	DA SILVA, M.B.L; NOMELINI, Q. S. S; PASCOAL, G.B. Rotulagem de alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e/ou cereais: uma análise de conformidade frente à legislação brasileira. JOURNAL OF HEALTH SCIENCES, v. 1, p. 55-61, 2017.
22	SANTOS, V.F.N.; BELHOT, M.; AMARAL, A.B.; PASCOAL, G. B.; MARUI, F.R.R. Avaliação bromatológica de barras de cereais e análise da conformidade da rotulagem. PUBLICATIO UEPG. CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE (ONLINE), v. 23, p. 35-44, 2017.
23	NONATO, I.L.; MINUSSI, L.O.A.; PASCOAL, G.B.; SOUZA, D.A. Nutritional Issues Concerning Streets Foods. JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION AND DIETETICS, v.2, p.1-9, 2016.
24	SILVA, A.C.B.; SCHUQUEL, L.C.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Qualidade nutricional e físico-química em cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) <i>in natura</i> e minimamente processada. DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE, v. 11, p. 355-367, 2016.
25	MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G.B. Análise crítica de rotulagem de doces diet e alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. REVISTA CIENTÍFICA LINKANIA MASTER, v. 1, p. 42-58, 2014.
26	FERREIRA, T.A.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise físico-química em repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) minimamente processado durante o acondicionamento sob refrigeração. REVISTA CIENTÍFICA LINKANIA MASTER, v. 1, p. 59-72, 2014.
27	DA PAZ, J.G; PACHECO, P; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise da composição nutricional e de parâmetros físico-químicos do pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> camb) <i>in natura</i> . REVISTA CIENTÍFICA LINKANIA MASTER, v. 1, p. 73-86, 2014.
28	OLIVEIRA, L.E; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Comparação entre a composição nutricional dos rótulos e as análises laboratoriais de queijos minas frescal (tradicional e light). REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES, v. 69, p. 280-288, 2014.
29	PEREIRA, J.R.P.; NOMELINI, Q. S. S.; PASCOAL, G.B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light. REVISTA CIENTÍFICA LINKANIA MASTER, v. 1, p. 137-155, 2014.
30	PACHECO, P.; DA PAZ, J.G.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Composição centesimal, compostos bioativos e parâmetros físico-químicos do jenipapo (<i>Genipa americana</i> L.) <i>in natura</i> . DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE, v. 9, p. 1041-1054, 2014.
31	PASCOAL, G.B.; FILISETTI, T.M.C.C.; ALVARES, E.P.; LAJOLO, F.M.; MENEZES, E.W. Impact of onion (<i>Allium cepa</i> L) fructans fermentation on the cecum of rats and the use of <i>in vitro</i> biomarkers to assess <i>in vivo</i> effects. BIOACTIVE CARBOHYDRATES AND DIETARY FIBRE, v. 1, p. 89-97, 2013.
32	SILVA, H. S.; FURTADO, S.T.F.; SOUZA, D.A.; OLIVEIRA, L.C.M.; ALMEIDA, C.A.; PASCOAL, G.B. Study of blood and pubic hair mineralograms of alcoholic people. INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL AND CHEMICAL SCIENCES, v. 7, p. 809-818, 2013.
33	NEVES, V. F.; PASCOAL, G.B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO, v. 5, p. 73-80, 2013.

34	NONATO, I. L.; FONSECA, V.R.S.; DA PAZ, J.G.; NOMELINI, Q. S. S.; PASCOAL, G.B.; SOUZA, D. A. Qualidade higiênico-sanitária de pontos de venda e análise microbiológica de alimentos de rua comercializados no Campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. BIOSCIENCE JOURNAL, v. 28, p. 1061-1071, 2012.
35	PASCOAL, G.B.; VERGÍLIO, M.R.; BELO, S.R.B. Avaliação do estado nutricional de crianças matriculadas em escolas públicas de Registro, Vale do Ribeira. NUTRIÇÃO EM PAUTA, v. 120, p. 51-56, 2012.
36	SILVA, S.A; BELO, S.R.B.; PASCOAL, G.B. Os Alimentos funcionais na prevenção e controle das doenças cardiovasculares. NUTRIÇÃO EM PAUTA, v. 101, p. 10-14, 2010.
TRABALHOS PUBLICADOS EM ANAIS DE EVENTOS: RESUMO EXPANDIDO (2009 – 2025)	
1	DA PAZ, J.G.; PACHECO, P.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise da composição centesimal e de compostos bioativos do Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L) e do pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>) in natura. In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.17 – 21.
2	BATISTA, C. F. T.; DA SILVA, C.O.; MELO, C.M.T.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Análise e comparação da qualidade nutricional e da atividade antioxidante em repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) 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.
3	OLIVEIRA, L.E.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Comparação da composição nutricional declarada nos rótulos com a obtida em análises laboratoriais de queijos Minas frescal (tradicional e light) comercializados em Uberlândia, Minas Gerais In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.81 – 85.
4	NONATO, I.L.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; SOUZA, D.A. Análise comparativa da composição centesimal de pães de queijo In: IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição – IV COMAN e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição – I CONAN, 2011, Ouro Preto. Anais do IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição – IV COMAN e do I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição – I CONAN. 2011.
5	TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G.B.; DA SILVA, C.O.; 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. I Simpósio Internacional de. 2010, v.1, p.177 – 179.
TRABALHOS PUBLICADOS EM ANAIS DE EVENTOS: RESUMO (2009 – 2025)	
1	SANTOS, H. M.; CAPRILES, V.D.; JARDIM, F.B.B.; VIEIRA, P.M.; PASCOAL, G.B.; ROSSO, V.V. Mapeando a rotulagem nutricional frontal: Frequência da advertência em alimentos embalados no Triângulo Mineiro In: XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN, 2024, São Paulo. Anais do XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2024. 2024, v.1, p.1 – 2.
2	SILVA, N. S.; PASCOAL, G.B.; REIS, A.S.; GONTIJO, C. A. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de cookies diet In: XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN, 2018, Brasília. Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2018. 2018, v.9, p.1 – 2.
3	SILVA, N. S; PASCOAL, G.B.; REIS, A.S.; SOARES, L.P. Avaliação do conhecimento e do consumo de alimentos diet e light/zero em adolescentes In: XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN, 2018, Brasília. Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2018. 2018, v.9, p.195 – 196.

4	ZUCCARELLI, R.; RODRÍGUEZ-RUIZ, M.; CORPAS, F.J.; PURGATTO, E.; PASCOAL, G.B.; ROSSI, M.; FRESCHI, L. Nitric oxide-mediated transcriptional and metabolic changes during tomato fruit ripening. In: 7th Plant Nitric Oxide International Meeting, 2018, Nice. Annals of 7th Plant Nitric Oxide International Meeting. 2018.
5	SILVA, A.C.B.; SHUQUEL, L.C.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Determinação e comparação de parâmetros físico-químicos e de compostos bioativos em cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) in natura e minimamente processada. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Sergipe. Anais do XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2014, v.1, p.54 – 54.
6	SHUQUEL, L.C.S.; SILVA, A.C.B.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Determinação e comparação de parâmetros físico-químicos em abacaxi (<i>Ananas comosus</i>) in natura e minimamente processado. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Sergipe. Anais do XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2014, v.1, p.96 – 96.
7	REIS, A.S.; SILVA, N.S.; NOGUEIRA, L.M.M.; ÁVILA, L.R.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Análise e comparação da composição centesimal de leite em pó desnatado de uma determinada marca, comercializada em Uberlândia, 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.237.
8	FERREIRA, T.A.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise e comparação de alguns parâmetros físico-químicos em repolho branco (<i>Brassica oleracea</i>) in natura e minimamente processado. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Nutrire - Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. 2013, v.38, p.201 – 201.
9	PACHECO, P.; DA PAZ, J. G.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise físico-química e avaliação da atividade antioxidante do jenipapo (<i>Genipa americana</i> L) in natura. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Nutrire - Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. 2013, v.38, p.200 – 200.
10	DA PAZ, J.G.; PACHECO, P.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise físico-química e avaliação da atividade antioxidante do pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>) in natura. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Nutrire - Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. 2013, v.38, p.200 – 200.
11	SILVA, N. S.; PASCOAL, G.B.; SOARES, L.P.; REIS, A. S.; NOGUEIRA, L.M.M. Avaliação do conhecimento e consumo de alimentos diet e light em adolescentes: um estudo de revisão In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.291.
12	REZENDE, L.P.; CREPALDI, B.V.C.; SOUZA, D.B.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Produção industrial e valor nutricional de óleo de soja (<i>Glycine max</i>). In: V Simpósio Brasileiro de Nutrição e I International Symposium of Nutrition Science, 2013, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2013, v.7, p.312.
13	MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G.B. Análise das informações apresentadas nos rótulos de alimentos diet In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
14	PEREIRA, J. R. P.; PASCOAL, G. B. Análise das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.17 – 18.

15	MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G.B. Análise das informações apresentadas nos rótulos de doces diet comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.19 – 20.
16	MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G.B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de alguns alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.21 – 22.
17	PEREIRA, J.R.P.; PASCOAL, G.B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. In: 13ª Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Mega Evento Nutrição, 2012, São Paulo. Revista Nutrição em Pauta. 2012, v.1, p.27 – 28.
18	MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G.B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de doces diet comercializados em Uberlândia, Minas Gerais. In: 13ª Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Mega Evento Nutrição, 2012, São Paulo. Revista Nutrição em Pauta. 2012, v.1, p.28 – 28.
19	SALES, R.M.; DE-SOUZA, G.; CARREIRA, I.G.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise e comparação da composição centesimal de abacaxi (<i>Ananas comosus</i> L. merril), proveniente da agricultura familiar de produtores de Uberlândia e região, com tabelas de composição de alimentos. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.25 – 26.
20	DE-SOUZA, G.; CARREIRA, I. G.; SALES, R.M.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise e comparação da composição centesimal de batata-doce (<i>Ipomoea batatas</i> L.), proveniente da agricultura familiar de produtores de Uberlândia e região, com tabelas de composição de alimentos. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.27 – 27.
21	CARREIRA, I. G.; DE-SOUZA, G.; SALES, R.M.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Análise e comparação da composição centesimal do limão Tahiti (<i>Citrus aurantifolia</i>), proveniente da agricultura familiar de produtores de Uberlândia e região, com tabelas de composição de alimentos. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.28 – 28.
22	REZENDE, M. M.; STORT, L.G.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Análises dos teores de fibra alimentar total da couve (<i>Brassica oleracea</i>) orgânica e convencional. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
23	MEDEIROS, L.A.; SILVA, N.S.; MUNDIM, K.C.G.; SOUZA, T.L.R.; MARQUES, G.R.; NISHIHARA, D.S.; LAND, B.L.; PASCOAL, G.B. Aspectos alimentares da Região Sudeste do Brasil. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
24	BATISTA, C.F.T.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Aspectos nutricionais das hortaliças minimamente processadas. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
25	DE-SOUZA, R.G.; SHUQUEL, L.C.S.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Aspectos nutricionais do buriti (<i>Mauritia flexuosa</i> L.) e seus efeitos benéficos à saúde humana. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.37 – 37.

26	MELLO, T.C.V.; MIRANDA, M.; PASCOAL, G.B. Benefícios dos alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
27	DA PAZ, J.G.; NONATO, I.L.; SOUZA, D.A.; FONSECA, V.R.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Capacitação em boas práticas de fabricação para vendedores ambulantes de alimentos de rua. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6.
28	SILVA, J. F.; DA-SILVA, D. E.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Composição nutricional da fruta-de-lobo (<i>Solanum lycocarpum</i>): Uma revisão da literatura. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.60 – 60.
29	REIS, A. S.; SILVA, N. S.; LAND, L. R. B.; PASCOAL, G.B. Efeitos do chá verde (<i>Camellia sinensis</i>): Um estudo de revisão. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.84 – 84.
30	SHUQUEL, L. C. S.; GONÇALVES, T. M.; PASCOAL, G.B. Efeitos dos probióticos na saúde humana: Uma revisão da literatura. In: IV Simpósio Brasileiro de Nutrição 'Alimentos e Saúde', 2012, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2012, v.6, p.86 – 87.
31	OLIVEIRA, L.E.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Qualidade dos dados de composição nutricional declarada nos rótulos de queijos minas frescal (tradicional e light) industrializados In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Horizonte Científico. 2012, v.6.
32	CREPALDI, B.V.C.; FERREIRA, C.S.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Vegetais minimamente processados: Aspectos nutricionais e higiênicos-sanitários In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Horizonte Científico. 2012, v.6.
33	FERREIRA, T.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B. Vida útil de hortaliças minimamente processadas. In: III Simpósio Brasileiro de Nutrição "Alimentos e Saúde", 2012, Uberlândia. Horizonte Científico. 2012, v.6.
34	DA PAZ, J.G.; OLIVEIRA, L.E.; PACHECO, P.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Alimentos minimamente processados e técnicas de preparo. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
35	ROSSATO, L.T.; BALIEIRO, L.C.T.; PASCOAL, G.B. Aspectos nutricionais da dieta do mediterrâneo. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
36	AMANCIO, L.B.; FREITAS, M.N.; CARRIJO, L.R.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Aspectos nutricionais do amaranto (<i>Amaranthus caudatus</i>) em comparação a outros cereais. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
37	MESQUITA, L.A.S.; DA SILVA, D.A.; CARVALHO, K.P.; REZENDE, M.M.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Avaliação da qualidade da dieta através de índices dietéticos. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
38	NONATO, I.L.; PASCOAL, G.B.; SOUZA, D.A. Comércio de alimentos de rua e suas implicações para a segurança alimentar e nutricional In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
39	MUNDIM, M.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Comparação entre métodos de secagem na determinação de umidade em alimentos In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.

40	MUNDIM, M.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Comparação entre o teor de lipídios de alimentos analisados no laboratório e os valores dos rótulos. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
41	DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Comparação entre os teores de fibra bruta e fibra alimentar de farinha de trigo, farinha de soja, aveia e leite em pó. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
42	REZENDE, M.M.; CARVALHO, K.P.; DA SILVA, D.A.; MESQUITA, L.A.S.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E. M. M. Consumo e produção de alimentos orgânicos In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
43	DA SILVA, D.A.; CARVALHO, K. P.; MESQUITA, L.A.S.; REZENDE, M. M.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G.B. Dieta Mediterrânea: Aspecto da composição nutricional. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
44	OLIVEIRA, L.E; DA PAZ, J.G; PACHECO, P; TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B. Efeitos funcionais da linhaça na prevenção e tratamento do câncer de mama e da aterosclerose. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
45	DE MIRANDA, M.; DA SILVA, T.A.; DORNELA, J.C.S.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Os prebióticos como ingredientes funcionais. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
46	NONATO, I.L.; SOUZA, D.A.; PASCOAL, G.B. Principais micro-organismos indicadores de qualidade higiênico sanitária em alimentos. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
47	MUNDIM, M.S.; DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Quantificação e comparação de valores de proteína em farinha de trigo, farinha de soja e farinha de aveia. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
48	STORT, L.G.; CARREIRA, I.G.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Valor nutricional do grão de amaranto. In: II Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2010, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2010, v.4.
49	ANJOS, G.A.; BELO, S.R.B.; ZORASKI, L.O.; PASCOAL, G.B; VALLE, M.; BARBOSA, S.A.; SILVA, M.F.; FREITAS, L.A.L.; SHIMAMOTO, A.H.; FREITAS, C.B.S.; ALMEIDA, L.B.S.; MIREIDER, D.N. Avaliação da capacidade mastigatória de idosos institucionalizados no Vale do Ribeira-SP. In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.45 – 45.
50	FREITAS, C.B.S.; BELO, S.R.B.; ZORASKI, L.O.; PASCOAL, G.B.; ANJOS, G.A.; ALMEIDA, L.B.S.; MIREIDER, D.N. Avaliação da prática do aleitamento materno no Vale do Ribeira – SP. In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.47 – 47.
51	MIREIDER, D.N.; BELO, S.R.B.; KUC, L.; SELLEGA, A.C.F.B.; GUIMARAES, P.M.; MENDES, M.C.S.; MORAIS, L.K.; BISPO, J.A.; ZORASKI, L.O.; PASCOAL, G.B.; FREITAS, C.B.S.; ALMEIDA, L.B.S.; ANJOS, G.A. Avaliação do consumo de álcool em acadêmicos de uma instituição de ensino superior no Vale do Ribeira – SP. In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.48.

52	FREITAS, C.B.S.; ALVES, A.; ERUSTES, A.P.; PEREIRA, F.A.; VASSÃO, M.P.T.; PEREIRA, M.C.; RAMOS, M.O.R.; AMAMURAS, S.Y.K.; PEREIRA, V.C.; ALMEIDA, L.B.S.; BELO, S. R. B.; PASCOAL, G.B.; ZORASKI, L.O.; ANJOS, G. A.; MIREIDER, D.N. Avaliação do consumo de fibras em idosos de 60 a 70 anos na cidade de Registro – SP. In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.48.
53	ALMEIDA, L.B.S.; SILVA, E.M.S.; GARCIA, C.P.; FELIX, S.A.; MARTINS, M.R.F.; FORTES, R.M.V.; BELO, S.R.B.; PASCOAL, G.B.; FREITAS, C.B.S.; ANJOS, G.A.; MIREIDER, D.N.; ZORASKI, L.O. Avaliação do consumo de fitoterápicos em idosos de um município no Vale do Ribeira - SP In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.48.
54	MIREIDER, D.N.; BELO, S. R. B.; ZORASKI, L.O.; PASCOAL, G.B.; FLORÊNCIO, I.; DIOGO, D.S.; KAWAMURA, S.C.; PONTES, V.; ANJOS, G. A.; FREITAS, C. B. S.; ALMEIDA, L.B.S. Avaliação do consumo de fontes de cálcio por idosos no Vale do Ribeira – SP. In: Avaliação do consumo de fontes de cálcio por idosos no Vale do Ribeira - SP, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.49.
55	ALMEIDA, L.B.S.; BELO, S. R. B.; ZORASKI, L.O.; PASCOAL, G.B.; VECKI, L.F.F.; SANTOS, M.A.L.; SANTOS, I.E.L.A.; QUEIROZ, R.F.; MELLO, T.T.; FREITAS, C. B. S.; MIREIDER, D.N.; ANJOS, G. A. Avaliação dos hábitos nutricionais e das características antropométricas de idosos hipertensos inseridos no programa Vidativa na Cidade de Registro. In: Mega Evento Nutrição 2009 - 10º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 2009, São Paulo. Nutrição em Pauta. 2009, v.98, p.53.
56	BERNARDES, K.R.; MIRANDA, M.T.; ROSSATO, L.T.; BALIEIRO, L.C.T.; PASCOAL, G.B. Cultura Alimentar da Região Norte do Brasil In: I Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2009, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2009, v.3.
57	FERREIRA, A.P.P.; DA SILVA, D.A.; KNYCHALA, G.B.; CARVALHO, K.P.; VIEIRA, M.C.S.; SCHIMIDT, S.; PASCOAL, G.B. Cultura Alimentar da Região Sudeste do Brasil. In: I Simpósio Brasileiro de Nutrição, 2009, Uberlândia. Revista Horizonte Científico. 2009, v.3.
CAPÍTULOS DE LIVROS ACADÊMICOS PUBLICADOS (2009 – 2025)	
1	SCHUQUEL, L. C. S.; BEAL, B. M.; MEZA, S. L. R.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Processamento mínimo do abacaxi e da berinjela: impactos tecnológicos e nutricionais In: Changes and Trends in Agricultural Science, ed.1. Editora Observatório, 2024, v.1, p. 83 - 100.
2	PASCOAL, G.B.; DA SILVA, C.O.; DA PAZ, J.G.; PACHECO, P. Alimentos Funcionais In: Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017, v.1, p. 141 - 160.
3	PASCOAL, G. B.; DA SILVA, C.O. Cinzas e Minerais In: Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017, v.1, p. 45 - 52.
4	AMARAL, A.B.; DA SILVA, C.O.; BORGES, D. O.; TASSI, E.M.M.; BORGES, F.M.; PASCOAL, G.B. Roteiro de Aulas Práticas In: Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia, ed.1. Rio de Janeiro: Rubio, 2017, v.1, p. 197 - 225.
5	DA SILVA, C.O.; PASCOAL, G.B.; COSTA, L.L. Alimentos Industrializados In: Segurança Alimentar e Nutricional, ed.1. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016, v.1, p. 91 - 102.

LIVROS ACADÊMICOS PUBLICADOS (2009 – 2025)	
1	DA SILVA, C.O.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia, ed.1. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017, v.1., 225p.
2	DA SILVA, C.O.; SOUZA, D. A.; PASCOAL, G.B.; SOARES, L.P. Segurança Alimentar e Nutricional, ed.1. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016, v.1., 264p.

Durante os anos de 2017 e 2018, estive afastada das atividades da UFU para a realização do estágio Pós-doutoral no Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP e no *Food Research Center* (FoRC/USP), sob supervisão do Prof Dr Eduardo Purgatto. Foram 2 anos extremamente produtivos, nos quais consegui publicar 07 artigos científicos com fator de impacto e/ou com alto nível de classificação de periódicos pela CAPES. Em adição, durante o estágio Pós-doutoral, também fiz o curso “*International Summer Sessions in Metabolomics*” na Universidade da Califórnia (*University of California*) nos Estados Unidos, com carga horária de 80 horas, com o objetivo de aprimorar os conhecimentos e aplicá-los nas pesquisas.

Desenvolvi dois projetos durante o estágio pós-doutoral: Proposta 1 (proposta original da USP): “Análise metabolômica por GC-MS de diferentes variedades de pitanga (*Eugenia uniflora* L., Myrtaceae) em três estádios de maturação.”; e Proposta 2 (proposta vinculada à minha pesquisa na UFU): “Análise da composição nutricional, compostos bioativos e metabólitos da mama-cadela (*Brosimum gaudichaudii*) proveniente do Cerrado”.

Vale ressaltar que o projeto da mama-cadela despertou bastante curiosidade e visibilidade, pois ganhei a Menção Honrosa do trabalho “*Nutritional and phytochemical profile of mama cadela (Brosimum gaudichaudii) from Brazilian Cerrado*” na XXIV Semana Farmacêutica de Ciência e Tecnologia da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP em 2021 e, além disso, esse trabalho também me proporcionou receber convites de dois meios de comunicação bastante prestigiados: uma entrevista pelo Jornal da USP e uma entrevista pela

Rádio Universitária da UFU. Ambas as entrevistas foram bastante proveitosas pois disseminei conhecimento para a população acerca dos principais aspectos nutricionais da mama-cadela.

Em suma, os seguintes artigos científicos foram produzidos durante o estágio Pós-doutoral:

Artigo 1: fator de impacto 1,3 e Qualis A2 – área Ciência de Alimentos

PASCOAL, G.B.; MEZA, S.L.R.M.; TOBARUELA, E.C.; MASSARETTO, I.L.; GIACOMOLLI, J.; CHIARETO, J.; BORGES, F.; BORGES, D.; PURGATTO, E. Metabolomic Approach Reveals the Nutritional Potential of *Brosimum gaudichaudii*, an Underexploited Native Brazilian Fruit. JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (ONLINE), v. 36, p. 1-10, 2025.

Artigo 2: fator de impacto 1,3 e Qualis A2 – área Ciência de Alimentos

PASCOAL, G.B.; MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.C.; FRANZON, R.C.L.; MASSARETTO, I.L.; PURGATTO, E. Volatile and Non-Volatile Compounds Profiling of Brazilian Pitanga (*Eugenia uniflora* L.) Varieties During Ripening using Gas Chromatography-Mass Spectrometry Approach. JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (ONLINE), v. 36, p. 1-16, 2025.

Artigo 3: fator de impacto 2,6 e Qualis A2 – área Ciência de Alimentos

TOBARUELA, E.C.; MEZA, S.L.R.; MASSARETTO, I.L.; **PASCOAL, G.B.;** FRESCHI, L.; PURGATTO, E. Metabolomics reveals how ethylene-auxin interaction delays tomato ripening maintaining fruit nutritional and sensorial quality. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, v. 1, p. 1-11, 2024.

Artigo 4: fator de impacto 4,0

MEZA, S.L.R.; TOBARUELA, E.C.; **PASCOAL, G.B.**; RODRIGUES, H.C.; MASSARETTO, I. L.; PURGATTO, E. Induction of metabolic changes in amino acid, fatty acid, tocopherol, and phytosterol profiles by exogenous methyl jasmonate application in tomato fruits. *PLANTS*, v. 11, p. 366, 2022.

Artigo 5: fator de impacto 4,7 e Qualis A2 – Área Ciência de Alimentos

MEZA, S. L. R.; TOBARUELA, E.C.; **PASCOAL, G.B.**; MASSARETTO, I. L.; PURGATTO, E. Postharvest treatment with methyl jasmonate impacts lipid metabolism in tomatoes (*Solanum lycopersicum* L. cv. Grape) at different ripening stages. *FOODS*, v. 10, p. 1-18, 2021.

Artigo 6: Fator de impacto 5,6 e Qualis A1 – Área Ciência de Alimentos

ZUCCARELLI, R.; RODRÍGUEZ-RUIZ, M.; LOPES-OLIVEIRA, P.J.; **PASCOAL, G.B.**; ANDRADE, S. C.S.; FURLAN, C.M.; PURGATTO, E.; PALMA, J.M.; CORPAS, F.J.; ROSSI, M.; FRESCHI, L. Multifaceted roles of nitric oxide in tomato fruit ripening: NO-induced metabolic rewiring and consequences for fruit quality traits. *JOURNAL OF EXPERIMENTAL BOTANY*, v. 72, p. 941-958, 2021.

Artigo 7: Fator de impacto 10,1 e Qualis A1 – Área Ciência de Alimentos

ALVES, F.R.R.; LIRA, B.S.; PIKART, F.C.; MONTEIRO, S.S.; FURLAN, C.M.; PURGATTO, E. **PASCOAL, G.B.**; ANDRADE, S.C.S.; DEMARCO, D.; ROSSI, M.; FRESCHI, L. Beyond the limits of photoperception: constitutively active PHYTOCHROME B2 overexpression as a means of improving fruit nutritional quality in tomato. *PLANT BIOTECHNOLOGY JOURNAL*, v.18, p. 2027-2041, 2020.

4.3 Atividades de Extensão

A Extensão é um componente muito importante dentro da Universidade e está instituída na UFU pela Resolução 25/2019. A Extensão configura-se como um eixo fundamental na articulação entre ensino, pesquisa e sociedade e fomenta a interação dialógica e transformadora entre a instituição de ensino superior e os diversos setores da comunidade.

Particpei de inúmeros projetos de Extensão ao longo da minha trajetória na UFU, atuando como coordenadora geral de eventos, coordenadora de projetos, participante, etc. Abaixo, estão elencadas todas as atividades de Extensão que participei e que foram registradas e aprovadas pelo Sistema de Informação de Extensão e Cultura (SIEX) da Pró-reitora de Extensão e Cultura (PROEXC) da UFU:

- **Vice-coordenadora do I (2009) e do II (2010) “Simpósio Brasileiro de Nutrição - Alimentos e Saúde” da Universidade Federal de Uberlândia.**

Em 2009 e 2010, fui vice-coordenadora do I (2009) e do II (2010) “Simpósio Brasileiro de Nutrição - Alimentos e Saúde” da Universidade Federal de Uberlândia, cujos objetivos propostos foram: *i)* consolidar e divulgar a identidade do curso perante a comunidade da UFU e a população da região, já que à época o Curso não era tão conhecido e tinha acabado de ser implementado; *ii)* divulgar o conhecimento científico de excelência, com destaque para os resultados obtidos em projetos de pesquisa e/ou extensão feitos pelos estudantes do curso e/ou de outras instituições; e *iii)* promover ampla integração entre professores, discentes e pesquisadores de referência nacionais e internacionais nas áreas da saúde.

- **Coordenadora da “II Semana de Nutrição” (2012).**

Em 2012, fui Coordenadora da II Semana de Nutrição e o objetivo do evento foi proporcionar conhecimento sobre diversos temas relacionados à área da saúde e suas recentes inovações e pesquisas em diversas áreas, tais como: ciência e tecnologia dos alimentos, nutrição clínica, nutrição esportiva, nutrição e saúde coletiva, dentre outras. Houve a participação de

estudantes da UFU, de outras instituições de ensino e também de profissionais da área da saúde interessados na temática.

- **Participante do projeto de Extensão PEIC-2013 “Divulgação de práticas alimentares saudáveis nas ondas do rádio” (2014).**

Em 2014, fui ministrante de diversas entrevistas semanais na Rádio Universitária e lá discutíamos conteúdos relacionados sobre alimentação saudável. Este projeto foi muito interessante de participar, pois era entrevistada pelo jornalista Márcio Alvarenga em seu programa “Trocando em Miúdos”, o qual fazia perguntas e havia interação com a audiência da rádio. Na ocasião, eu participei de encontros que tratavam de temas como rotulagem de alimentos, a importância do leite e derivados e as fibras alimentares na saúde.

- **Coordenadora do “I Ciclo de Palestras de Nutrição: Nutrição Infantil” (2016).**

Em 2016, fui Coordenadora do “I Ciclo de Palestras de Nutrição: Nutrição Infantil” e o objetivo do evento foi promover conhecimentos sobre acerca particularmente da área da Nutrição materno-infantil e os temas abordados foram: a importância do aleitamento materno e da alimentação infantil. Houve a participação de estudantes da UFU, de outras instituições de ensino e também de profissionais da área da saúde interessados na temática.

- **Colaboradora da atividade de extensão “Você me escuta? Você me vê? Reflexões sobre o bem-estar nas relações acadêmicas remotas” (2021).**

Em 2021, participei como colaboradora do Projeto de Extensão “Você me escuta? Você me vê? Reflexões sobre o bem-estar nas relações acadêmicas remotas” do Núcleo de Atenção e Apoio ao Estudante (na época chamado de NBA – Núcleo de Bem-estar Acadêmico). O evento objetivou principalmente: *i*) refletir sobre o bem-estar nas relações acadêmicas remotas, pois à época a UFU tinha adotado o ensino remoto em meio à pandemia, e *ii*) criar um espaço para o diálogo e o relato de experiências entre os participantes com a finalidade de discutir as mudanças adotadas para o ensino remoto como alternativa em meio à pandemia.

- **Coordenadora da “IV Jornada de Nutrição” (2022).**

Em 2022, foi Coordenadora da IV Jornada de Nutrição que abordou os temas mais votados pelos estudantes do curso: Nutrição Materno Infantil, Nutrição Esportiva, Estudo do Comportamento Alimentar, Prática Baseada em Evidências, entre outros. O evento foi totalmente on-line e gratuito. Os objetivos do evento foram: *i)* discutir temas relevantes da Ciência da Nutrição junto aos estudantes e profissionais da UFU e de outras instituições de ensino; *ii)* atualizar os participante sobre diversos temas de interesse, tais como: Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Esportiva, Estudo do Comportamento Alimentar e Prática Baseada em Evidências.

- **Coordenadora do Programa de Extensão “Implementação da Tabela de Composição de Alimentos Regionais e da Biodiversidade Brasileira e da Rotulagem de Produtos da agricultura familiar através da interação dialógica com empreendedores populares solidários de Uberlândia (MG)” (2024).**

Sou a idealizadora e Coordenadora Geral do Programa “Implementação da Tabela de Composição de Alimentos Regionais e da Biodiversidade Brasileira e da Rotulagem de Produtos da agricultura familiar através da interação dialógica com empreendedores populares solidários de Uberlândia (MG)”.

O Programa de Extensão é um “conjunto articulado de projetos e/ou outras modalidades extensionistas (cursos, eventos, prestação de serviços), cujas diretrizes e escopo têm caráter orgânico-institucional, são orientadas para um objetivo comum e pautam-se na indissociabilidade entre extensão, ensino e pesquisa, sendo desenvolvido de médio a longo prazo” (informação retirada do site do SIEX/UFU). Portanto, o Programa é uma atividade extensionista mais ampla, que envolve diversos projetos paralelos de extensão. Este programa foi executado em 2024 e apresenta interface com a pesquisa. O principal produto gerado a partir deste Programa foi a criação da primeira tabela de composição de alimentos totalmente voltada

à biodiversidade Brasileira. Além disso, o Programa objetivou continuar e aprofundar os processos de incubação realizados pelo Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários (CIEPS) para as Organizações Produtivas Solidárias (OPS) que trabalham com a produção de alimentos agroecológicos e que estão localizados em Uberlândia (MG).

- **Coordenadora do “Curso de Rotulagem Geral de Produtos Alimentícios para Empreendedores da Agricultura Familiar de Uberlândia (MG)” (2024).**

Fui Coordenadora do projeto de Extensão “Curso de Rotulagem Geral de Produtos Alimentícios para Empreendedores da Agricultura Familiar de Uberlândia (MG)” vinculado ao Programa “Implementação da Tabela de Composição de Alimentos Regionais e da Biodiversidade Brasileira e da Rotulagem de Produtos da agricultura familiar através da interação dialógica com empreendedores populares solidários de Uberlândia (MG)”.

Este projeto de Extensão teve como objetivos: *i)* divulgar e promover um curso de capacitação de rotulagem geral para conhecimento dos empreendedores da agricultura familiar de Uberlândia (MG); *ii)* expandir conhecimento e troca de saberes com os agricultores familiares sobre rotulagem geral, de modo a compreender a importância que os rótulos dos alimentos possuem para toda a população; e *iii)* capacitar os agricultores familiares locais sobre a rotulagem geral correta de alimentos, abrangendo aspectos legais, estratégicos e práticos, para garantir a qualidade, segurança e competitividade dos produtos comercializados.

- **Coordenadora da atividade de extensão “Divulgação e práticas da alimentação vegetariana” pela Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV) para estudantes do ensino médio - VEM PRA UFU(2024).**

Anualmente, a UFU realiza o evento “Vem pra UFU” que tem como principal objetivo a divulgação dos cursos de Graduação oferecidos na universidade para os estudantes do ensino médio. Na ocasião, a Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV), a qual sou a docente-orientadora, preparou um *stand* de apresentação da alimentação vegetariana,

oferecemos também preparações culinárias veganas e mostrávamos materiais educativos sobre a alimentação vegetariana/vegana.

- **Coordenadora da atividade de extensão “Alimentação vegetariana aplicada à Nutrição Esportiva” pela Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV) (2024).**

Como docente-orientadora da LAAV, organizei um encontro (uma palestra científica) cuja temática era sobre a alimentação vegetariana aplicada à nutrição esportiva. Os objetivos do encontro foram: *i)* divulgar e promover discussões sobre a alimentação vegetariana aplicada à Nutrição Esportiva junto aos estudantes e profissionais da UFU e de outras instituições; e *ii)* expandir conhecimentos e trocar saberes com a comunidade, de modo a realizar uma educação em saúde, com enfoque sobre a alimentação vegetariana aplicada à Nutrição Esportiva.

- **Coordenadora da atividade de extensão “Alimentação vegetariana na infância” pela Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV) (2025).**

Como docente-orientadora da LAAV, organizei um encontro (uma palestra científica) cuja temática era sobre a alimentação vegetariana na infância. Os objetivos do encontro foram: *i)* divulgar e promover discussões sobre a alimentação vegetariana na infância junto aos estudantes e profissionais da UFU e de outras instituições; e *ii)* expandir conhecimentos e trocar saberes com a comunidade, de modo a realizar uma educação em saúde, com enfoque em alimentação vegetariana na infância.

- **Coordenadora do “I Ciclo de Palestras da Empresa Júnior NutreCon: conectividade profissional entre o empreendedorismo e o nutricionista” (2025)**

Como tutora da Empresa Junior, fui coordenadora do “I Ciclo de Palestras da Empresa Júnior NutreCon: conectividade profissional entre o empreendedorismo e o nutricionista” cuja temática foi direcionada ao empreendedorismo dentro da carreira da Nutrição. Os objetivos do evento foram: *i)* angariar recursos para a implementação da Empresa Junior do Curso de

Graduação em Nutrição (NutreCon); e *ii*) divulgar e promover o empreendedorismo como uma das estratégias de disseminação do conhecimento da ciência nutricional; e *iii*) expandir conhecimentos e trocar saberes com a comunidade, de modo a realizar uma educação em saúde, com enfoque no empreendedorismo.

- **Docente responsável pela Atividade Curricular de Extensão (ACE)**
“Alimentação e Cultura” (2023- em andamento)

O projeto pedagógico (PP) do Curso de Graduação em Nutrição da UFU sofreu uma profunda reformulação para ir ao encontro das exigências previstas na Resolução nº 07/2018 da Câmara de Educação Superior (CES) do Conselho Nacional de Educação (CNE) do Ministério da Educação, a qual instituiu inúmeras diretrizes para a implementação obrigatória da curricularização da extensão nos cursos de graduação. O novo PP foi efetivamente implementado em 2023 e, desde então, tenho sido responsável pela ACE “Alimentação e Cultura” (FAMED33103).

A ACE “Alimentação e Cultura” tem como iniciativa a imersão dos estudantes do primeiro período do Curso de Graduação em Nutrição com conceitos básicos sobre alimentação, cultura e sociologia da alimentação, como componentes basilares de sua atuação como nutricionista. O atual Guia Alimentar para a População Brasileira leva em consideração a cultura alimentar da população como promotora de saúde e de segurança alimentar e nutricional. O conhecimento dos aspectos antropológicos e sociológicos da alimentação contribui para a formação de nutricionistas com uma visão mais humanizada da alimentação, apropriando-se de saberes da cultura alimentar e, dessa forma, se aproximando do indivíduo e da comunidade.

4.4 Atividades de Gestão

Durante a minha trajetória, participei de diversas atividades de gestão:

Membro titular do Conselho da Faculdade de Medicina; Membro titular do Colegiado; Membro titular do Conselho de Extensão – COEXT da FAMED/UFU; e Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição (Gestão 2019 – 2021).

Participei por quatro anos (2009-2010 e 2019-2021) como titular do Conselho da Faculdade de Medicina, participando de discussões pertinentes da universidade, fazendo pareceres de processos e tendo voz e voto nas decisões administrativas da FAMED.

Participei por dez anos como membro titular do Colegiado de Curso (2009-2012; 2019 – 2024), estando na função até o presente momento, participando de decisões importantes do Curso de Graduação em Nutrição. Nos anos de 2019-2021, fui presidente do Colegiado de Curso.

Participo desde 2021 como membro titular do Colegiado de Extensão (COEXT), presente também em decisões importantes para a extensão da unidade, dando pareceres de diversos projetos e, além disso, participei na elaboração do Plano de Extensão da Unidade (PEX) da Faculdade de Medicina.

Fui Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição por dois anos, durante a gestão 2019-2021. Indubitavelmente, a experiência como coordenadora de curso durante o período da pandemia foi a missão mais difícil que enfrentei durante toda a carreira na UFU, pois os desafios foram enormes em transformar um curso consolidado presencialmente em um curso remoto. Durante a coordenação, participei incansavelmente de inúmeras reuniões dos conselhos superiores da universidade (CONSUN e CONGRAD) e também presidia o colegiado de curso e participava de diversas outras comissões internas, como por exemplo o Núcleo Docente Estruturante. Certamente, a experiência como coordenadora foi muito proveitosa, me fez

crescer ainda mais como profissional e consegui também conhecer profundamente o funcionamento administrativo da universidade.

4.5 Atividades de Assistência Estudantil

Venho participando de atividades de assistência estudantil pelo Núcleo de Apoio e Atenção ao Estudante (NAAE) desde 2019. O NAAE foi instituído na Faculdade de Medicina pela Resolução nº 20 de 2022 do Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis que regulamentou a criação dos NAAE nas unidades acadêmicas da UFU e é vinculado à Pró-reitoria de Assistência Estudantil (PROAE/UFU).

Particularmente, o NAAE da FAMED/UFU tem trabalhado para dar o atendimento e o suporte necessário aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou psicológica e são demandas que podem vir espontaneamente (o estudante procura pelo NAAE presencialmente ou por e-mail) e/ou podem vir através de demandas dos docentes, os quais detectam algum problema em sala de aula e recorrem ao NAAE para fazer o acolhimento do estudante.

Desde 2019 tenho acolhido diversos estudantes com queixas bastante distintas entre si. Cada estudante é único e guarda histórias peculiares que necessitam uma atenção especial do NAAE. O NAAE é composto por docentes da FAMED, das mais diversas formações (psicólogos, nutricionistas, biólogos, médicos, etc.), e também por estudantes dos cursos de enfermagem, medicina e nutrição.

Durante estes anos, participar do NAAE trouxe-me desenvolvimento profissional e pessoal, desenvolvendo habilidades de escuta, empatia e acolhimento, promovendo saúde e prevenindo agravos individuais e/ou coletivos relacionados, principalmente, à saúde mental.

4.6 Outras participações

4.6.1 Docente-orientadora da Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV)

A Liga Acadêmica de Alimentação Vegetariana (LAAV) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) foi criada no dia 23 de janeiro de 2024 e oficializada pela Comissão Permanente de Acompanhamento e Supervisão das Ligas Acadêmicas da Faculdade de Medicina (CPLIFAMED). Sou a docente-orientadora desde o início da criação da LAAV, tendo participado ativamente na implementação da liga na FAMED.

A LAAV tem como missão promover o ensino, a pesquisa e a extensão no âmbito da alimentação vegetariana, com foco na educação e conscientização da sociedade sobre os benefícios desse tipo de alimentação para a saúde humana e o meio ambiente. Durante os dois semestres de 2024, a LAAV executou projetos de extensão, organizou a sua estrutura interna, promoveu debates (entre estudantes e profissionais da área) e promoveu o processo seletivo para ingresso de novos ligantes. A LAAV tem grande importância para a formação dos estudantes de Nutrição da UFU e, bem como para a disseminação de informações à sociedade.

4.6.2 Tutora da Empresa Junior (NutreCon)

A Empresa Junior NutreCon foi criada oficialmente pela Resolução CONFAMED nº 6 de 20 de dezembro de 2021 e, desde então, está em fase de implementação pois há várias questões burocráticas que precisam ser ajustadas até sua efetiva concretização.

Sou tutora da Empresa Junior desde sua criação e sou a responsável pela implementação da empresa, na busca de recursos para as despesas com cartório e outros documentos para viabilizar a sua plena execução.

Recentemente, a NutreCon realizou o “I Ciclo de Palestras da Empresa Júnior NutreCon: conectividade profissional entre o empreendedorismo e o nutricionista” com o objetivo de disseminar o empreendedorismo dentro da carreira da Nutrição, bem como para angariar recursos para os custos burocráticos de implementação da empresa. O evento foi

bem sucedido e contou com a participação de 3 palestrantes de sucesso na área da Nutrição e do Empreendedorismo em seus nichos de atuação: nutrição esportiva, nutrição materno-infantil e marketing digital.

4.6.3 Participação como membro de bancas examinadoras de concursos públicos

Ao longo da carreira, participei de diversas bancas examinadoras de concursos públicos para o cargos de Docente, a saber:

TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B.; PENA, G.G. Membro titular da comissão julgadora do processo seletivo simplificado para a contratação de professor substituto do Magistério Superior ao Curso de Graduação em Nutrição, Área II (Ciência dos Alimentos), subárea: Bromatologia e Técnica Dietética, da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia. 2017. Universidade Federal de Uberlândia.

RINALDI, A.E.M.; MENDES, R. A.; PASCOAL, G.B. Membro titular da comissão julgadora do processo seletivo simplificado para a contratação de professor substituto do Magistério Superior ao Curso de Graduação em Nutrição, Área I (Unidades de Alimentação e Nutrição), da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia. 2017. Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; MOREIRA, T.M.S.S.; SILVA, A. C. Membro Titular da Banca Examinadora do Processo Seletivo para Professor do Magistério Superior - Área: Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição. 2014. Universidade Federal do Triângulo Mineiro.

PASCOAL, G.B.; PEREIRA, E.M.S.; DAMIÃO, R. Membro Titular da Banca Examinadora do Concurso Público para Professor Assistente da UFTM, área de Educação Nutricional e Vigilância Alimentar e Nutricional. 2009. Universidade Federal do Triângulo Mineiro.

SOUZA, D.A.; PASCOAL, G.B.; CUNHA, D.F. Membro Titular da Banca Examinadora do Concurso Público para Professor Adjunto da UFU, área de Nutrição Clínica. 2009. Universidade Federal de Uberlândia.

MENDES, R.A.; CRISPIM, C.A.; PASCOAL, G.B. Membro titular da comissão julgadora do processo de remoção para professor da área de Alimentação Coletiva do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. 2022. Universidade Federal de Uberlândia.

4.6.4 Participação em bancas de trabalho de conclusão

Ao longo da carreira, participei também de diversas bancas de trabalho de conclusão, a saber:

JARDIM, F. B. B; PEREIRA, L.A; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Renata Lorena da Costa Ferreira. Desenvolvimento de barra de cereal com adição de casca de pitaya (*Hylocereus undatus*). 2024. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto Federal do Triângulo Mineiro.

PASCOAL, G.B.; HASSIMOTTO, N.M.A; CORETE, A.A.C.; PURGATTO, E. Participação em banca de Florença Maria Borges. Caracterização de cereja-do-rio-grande (*Eugenia involucrata* DC.) e grumixama (*Eugenia brasiliensis*) frutos nativos da Mata Atlântica quanto a compostos voláteis e precursores. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Universidade de São Paulo.

STELUTI, J.; BANDONI, D. H.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Helen Mara dos Santos. Avaliação do impacto da implantação da RDC nº 429/2020 na composição nutricional de alimentos embalados no Brasil. 2024. Exame de qualificação (Doutorando em Programa de Pós-graduação em Nutrição) - Universidade Federal de São Paulo.

MENDES, R.A.; SCHMIDT, V.C.R.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Thais Campos Nogueira. Análise da composição centesimal e sensorial de bolo de banana tradicional e com casca. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; BALIEIRO, L.C.T.; SCHMIDT, V.C.R. Participação em banca de Vítor Hugo Ribeiro Mendes. Avaliação das temperaturas de pistas quentes e frias em um restaurante universitário. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

FURLAN, L.P.M.; BALIEIRO, L.C.T.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Isadora Marques Leonel. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário de Minas Gerais. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

RINALDI, A.E.M.; MENDES, R.A.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Marcella Emília Mundim Sacramento. Análise da presença de apelo nutricional e publicidade abusiva nos rótulos dos alimentos destinados ao público infantil. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

ALMEIDA, F.S.; FALLEIROS, L.N.S.S.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Artur Slompo Muniz Bicalho. Composição centesimal da farinha de grilo preto (*Gryllus assimilis*) e extração e caracterização de proteínas para a alimentação humana. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; RINALDI, A.E.M.; SOARES, L.P. Participação em banca de Mariana Morais Baldani. Análise de conformidade da rotulagem nutricional à legislação nacional de fórmulas infantis para lactentes comercializadas no Brasil. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; MENDES, R. A.; SOARES, L.P. Participação em banca de Antônia Manuela de Sá Batista. Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos em escolas municipais: comparação antes e após capacitação. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; CARRIJO, K. F.; MENDES, R. A. Participação em banca de Isabela Lazarini Cantelmo. Eficácia de sanitizantes na redução da microbiota contaminante e população de *Escherichia coli* inoculada artificialmente em couve. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Biológicas) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B.; MENDES, R. A.; SOARES, L.P. Participação em banca de Marilu Nunes de Freitas. Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos em escolas municipais de Uberlândia - MG. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

PASCOAL, G.B; SOUZA, R.M.F.; ESPINDOLA, F.S. Participação em banca de Francielle Borges Rosa de Moura. Propriedades funcionais de polpas de frutos do bioma Cerrado: fenóis totais, antioxidante e inibidores da enzima alfa-amilase salivar. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Biológicas) - Universidade Federal de Uberlândia.

TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Lorena Gomes Stort. Determinação do teor de vitamina C, nitrito e fibras alimentares em couve (*Brassica oleracea*) e beterraba (*Beta vulgaris* L.) orgânicas e convencionais. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

MENDES, R. A.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Participação em banca de Thafnys Alves. Análise da qualidade físico-química de óleos vegetais submetidos ao processo de fritura. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

VIEIRA, M.A.; PASCOAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Participação em banca de Isabela Gomes Carreira. Estudo da composição centesimal e compostos fenólicos totais do amaranto (*Amaranthus cruentus* L.) em flocos. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Uberlândia.

5. CONCLUSÃO E PERSPECTIVAS FUTURAS

Com base no exposto, realizei atividades em todas as áreas previstas pelo magistério superior federal: o ensino, a pesquisa, a extensão, a gestão e a assistência (particularmente a assistência estudantil).

A experiência adquirida ao longo do tempo me fez refletir sobre a prática docente, sempre buscando soluções para melhorar a qualidade do serviço prestado. Ministrei aulas para 32 turmas do Curso de Nutrição, vivenciei momentos que sempre tentei resolver com muito discernimento e ponderação.

São quase 16 anos de dedicação exclusiva à UFU, uma história que valeu a pena ser vivida e experienciada e que agora abre-se o futuro para continuar o bom trabalho, ministrando aulas sempre prezando pela ciência e pela ética; orientando alunos com projetos de pesquisa inovadores e de utilidade para a sociedade e projetos de extensão que irão impactar significativamente a comunidade.

Em suma, os próximos anos serão de continuidade e de aprofundamento de projetos de ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para a consolidação da UFU como uma instituição pública com papel social significativo e estou entusiasmada e mais preparada para ensinar e formar novos Nutricionistas com qualidade técnico-científica, éticos, humanizados e aptos a enfrentar os diversos desafios do mundo do trabalho contemporâneo.

6. ANEXOS

Abaixo está o parecer favorável da Comissão de Avaliação Docente da Faculdade de Medicina (CADFAMED), a qual avaliou toda a documentação comprobatória das minhas atividades docentes. Os documentos comprobatórios do relatório de promoção na carreira docente estão anexados no processo SEI 23117.002868/2025-07.

A pontuação mínima para a promoção na carreira de Professor Associado IV para Titular é de 1000 pontos e, ao final do interstício, consegui atingir 2643,50 pontos, de acordo com o relatório apresentado e aprovado pela CADFAMED.


UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Diretoria da Faculdade de Medicina

Comissão de Avaliação Docente da Faculdade de Medicina

Av. Pará, 1720, Bloco 2U, Sala 23 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: (34) 3225-8625 - www.famed.ufu.br - famed@ufu.br


PARECER Nº 8/2025/CADFAMED/DIRFAMED/FAMED
PROCESSO Nº 23117.002868/2025-07
INTERESSADO(S): GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL

ASSUNTO: AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES DO(A) PROF(A). GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL DURANTE O PERÍODO ABRIL/2023 A ABRIL/2025 PARA FINS DE PROMOÇÃO FUNCIONAL NA CARREIRA DOCENTE DE PROFESSOR ASSOCIADO NÍVEL IV PARA PROFESSOR TITULAR

Senhor(a) Presidente do Conselho da Faculdade de Medicina,

I. HISTÓRICO E FUNDAMENTAÇÃO

A Comissão designada para avaliação do presente processo, que trata da solicitação de progressão/promoção na carreira do Magistério Superior requerida pelo(a) docente Grazieli Benedetti Pascoal, reunida em 24/02/2025, realizou a análise dos autos amparada pela RESOLUÇÃO Nº 03/2017, DO CONSELHO DIRETOR, que regulamenta a avaliação docente no que se refere à Progressão, à Promoção e à Aceleração da Promoção nas Carreiras de Magistérios Superior e de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Pessoal Docente da Universidade Federal de Uberlândia, via avaliação de desempenho.

II. ANÁLISE
REQUERENTE: Grazieli Benedetti Pascoal

PERÍODO DO RELATÓRIO: 13/04/2023 a 01/02/2025

INTERSTÍCIO: 13/04/2023 a 13/04/2025

CLASSE ATUAL: ASSOCIADO NÍVEL IV

CLASSE PRETENDIDA: TITULAR

PONTUAÇÃO DE REFERÊNCIA: 1000 pontos

PONTUAÇÃO DECLARADA: 2643,50 pontos

PONTUAÇÃO ALCANÇADA: 2643,5 pontos

Resumo da pontuação declarada e da pontuação alcançada após análise da CADFAMED:

TABELA	Descrição das atividades	Pontuação Declarada	Pontuação Alcançada
A 1.1	Atividades de ensino (itens 1 a 12)	607	607
A 1.2	Atividades de orientação (itens 13 a 28)	180,5	180,5
A 1.3	Produção intelectual (itens 29 a 88)	1686	1686
A 1.4	Atividades de ensino, extensão e pesquisa - sem remuneração suplementar (itens 89 a 102)	44	44

A 1.5	Atividades de ensino, extensão e pesquisa - com remuneração suplementar (itens 103 a 113)	--	--
A 1.6	Atividades de gestão (itens 114 a 162)	126	126
A 1.7	Licenças, situações especiais e afastamentos (itens 163 a 167)	--	--
Total		2643,5	2643,5

O processo analisado está em consonância com a RESOLUÇÃO Nº 03/2017, DO CONSELHO DIRETOR, tendo o/a professor(a) apresentado documentação comprobatória de atividades docentes relevantes e compatíveis com sua titulação acadêmica, classe e nível funcional; avaliadas, também, a assiduidade, responsabilidade e qualidade do trabalho, conforme Art. 5º da PORTARIA Nº 554, DE 20 DE JUNHO DE 2013, e alcançado a pontuação necessária para a promoção a que tem direito, dentro do período de relatório.

III. CONCLUSÃO

A comissão apresenta, salvo o melhor juízo deste Conselho, **parecer favorável** à solicitação de PROMOÇÃO FUNCIONAL NA CARREIRA DOCENTE DE PROFESSOR ASSOCIADO NÍVEL IV PARA PROFESSOR TITULAR referente ao período do relatório, de ABRIL/2023 A FEVEREIRO/2025 DO(A) PROF(A). Grazieli Benedetti Pascoal, conforme constante no relatório.

À consideração superior.



Documento assinado eletronicamente por **Luana Padua Soares, Membro de Comissão**, em 27/02/2025, às 11:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6082544** e o código CRC **0E6C3A55**.