

Cassandra de Deus
Curriculum Vitae

Novembro/2017

Cassandra de Deus

Curriculum Vitae

Dados pessoais

Nome Cassandra de Deus
Filiação Eva Jurema de Deus
Nascimento 02/02/1996 - Santa Maria/RS - Brasil
Carteira de Identidade 5113770316 SSP - RS - 23/01/2009
CPF 036.433.620-05
Email cassandradedeus@hotmail.com
Cel. (55) 9 92025534

Formação acadêmica/titulação

2015 Acadêmica do curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil

Formação complementar

2017 - 2017 Curso de curta duração em Estratégia de Marketing. (Carga horária: 2h).
Unieducar Inteligência Educacional, UNIEDUCAR, Fortaleza, Brasil

2017 - 2017 Curso de curta duração em Palestra e Ciclo de Debates O Conflito e a Negociação.
(Carga horária: 2h).
Unieducar Inteligência Educacional, UNIEDUCAR, Fortaleza, Brasil

2016 - 2016 Extensão universitária em Boas Práticas em Serviço de Alimentação. (Carga horária:
12h).
Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, Brasília, Brasil

2015 - 2015 Curso de curta duração em Mini-Curso de Produção de Sorvete. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil

Atuação profissional

1. Universidade Federal de Santa Maria - UFSM

Vínculo institucional

2017 - Atual Vínculo: Monitoria , Enquadramento funcional: Monitor Voluntário, Regime:
Parcial
Outras informações:
Monitoria na Disciplina TCA 1090 Tecnologia de Produtos Apícolas

2016 - Atual Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Iniciação Científica , Carga
horária: 20, Regime: Parcial
Outras informações:
Laboratório de Microbiologia

2016 - 2016 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista PRAE , Carga horária:
20, Regime: Parcial
Outras informações:
Bolsa assistencial no projeto "Vigilância Epidemiológica das Infecções Hospitalares", HUSM

Projetos

Projetos de desenvolvimento tecnológico. Projetos de desenvolvimento tecnológico

2013 - Atual EMPREGO DE RADIAÇÃO MICRO-ONDAS E ULTRAVIOLETA UV-C EM CARNE REFRIGERADA

Descrição: A carne bovina é um alimento rico em proteínas, vitaminas e sais minerais, e ainda apresenta pH e atividade de água apropriadas para torná-la um produto favorável ao desenvolvimento microbiano. O termo "in natura" inclui a carne de animais recentemente transformados, que não tenha sofrido qualquer tratamento, exceto a refrigeração como método de conservação, utilizado geralmente a temperaturas de 2°C a 4°C, com a finalidade de retardar o crescimento microbiano e as reações químicas que deterioram estes produtos. A relevância do uso das radiações de micro-ondas e ultravioleta UV-C para a tecnologia de alimentos, assim como a combinação destas, tem sido proposta com a finalidade de aumentar a sua vida de prateleira. Neste trabalho, o objetivo será submeter amostras de carne resfriada "in natura" de bovinos (carne moída e bife de paleta) à diferentes tratamentos através de tecnologias alternativas como a radiação de micro-ondas e a combinação deste com a radiação ultravioleta UV-C, a fim de verificar a eficácia destes tratamentos e seus efeitos na vida útil da carne. A matéria-prima será adquirida em açougues da cidade de Santa Maria - RS, a qual será submetida aos seguintes tratamentos (T): Controle (C); T1 - micro-ondas convencional com potência 10%; T2 - micro-ondas convencional com potência 20%; T3 - micro-ondas convencional adaptado com controle de temperatura e com potência 20% e T4 - micro-ondas convencional com potência 20% combinado com 5,4 kJ/m² de radiação ultravioleta UV-C. Posteriormente, serão realizadas análises microbiológicas de micro-organismos mesófilos aeróbios, psicrófilos, bolores e leveduras, coliformes totais e coliformes termotolerantes e análises físico-químicas de TBARS, pH, cor e atividade de água das amostras refrigeradas à 2°C, embaladas à vácuo, nos tempos zero, 5, 10, 15, 20 dias após o armazenamento. A análise estatística será realizada através de um delineamento experimental inteiramente casualizado com três repetições, em triplicatas, e as diferenças significativas entre as médias para os valores obtidos serão avaliadas usando ANOVA e teste de Tukey com o auxílio do programa SAS, em nível de 5% de significância.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de desenvolvimento tecnológico

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (2); Doutorado (1);

Integrantes: Cassandra de Deus (Responsável); ; CRISTIANO RAGAGNIN DE MENEZES; VITOR DA CUNHA SCHLEY; LEADIR LUCY MARTINS FRIES; ALEXANDRE JOSÉ CICHOSKI; ANDRESSA RIBAS BARRETO; BRUNA DE SOUZA DA FONSECA; BRUNA RIGHI NICOLOSO; DANIEL SILVA DE OLIVEIRA ; GABRIELA POLETTI; GREICE CARINE RADDATZ; JULIANO SMANIOTO BARIN; KELLY STRAHL GLANZEL; MARIA FERNANDA DA SILVEIRA CÁCERES DE MENEZES

Financiador(es): Universidade Federal de Santa Maria-UFSM

Idiomas

Inglês Compreende Razoavelmente , Fala Pouco , Escreve Pouco , Lê Razoavelmente

Português Compreende Bem , Fala Bem , Escreve Bem , Lê Bem

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. Apresentação de Poster / Painel no(a) **12 Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos**, 2017. (Simpósio)
MICROENCAPSULATION OF LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA-5 BY COMPLEX COACERVATION FOLLOWED BY FREEZE DRYING. *
2. Apresentação de Poster / Painel no(a) **12 Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos**, 2017. (Simpósio)
USE OF DIFFERENT PREBIOTIC SOURCES IN THE DEVELOPMENT OF PECTIN MICROPARTICLES CONTAINING Lactobacillus acidophilus LA-5 OBTAINED BY INTERNAL IONIC GELATION.*
3. Apresentação Oral no(a) **32º Jornada Acadêmica Integrada (JAI)**, 2017. (Outra)
PITAYA COMO FONTE DE BETALAÍNAS- REVISÃO. *
4. Apresentação de Poster / Painel no(a) **32º Jornada Acadêmica Integrada- JAI**, 2017. (Outra)
EFICIÊNCIA DE ENCAPSULAÇÃO DE MICROPARTÍCULAS CONTENDO Lactobacillus acidophilus E DIFERENTES FONTES PREBIÓTICAS OBTIDAS POR GELIFICAÇÃO IÔNICA EXTERNA. *
5. **4º FÓRUM ITINERANTE DO LEITE – MITOS E VERDADES**, 2017. (Simpósio)
.
6. **Como Otimizar sua Rotina de Estudos**, 2017. (Outra)
.
7. **Como o pensamento dos consumidores guia suas escolhas alimentares? O caso das crenças e das representações**, 2017. (Outra)
.
8. **Descubra UFSM**, 2017. (Exposição)
Exposição do Curso de Tecnologia em Alimentos. *
9. **Enem 2017**, 2017. (Outra)
Evento de Alinhamento para Aplicação do Enem 2017. *
10. **II Congresso Interacional de Nanotecnologia- CINA**, 2017. (Congresso)
OTIMIZAÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DE NANOEMULSÃO CONTENDO O EXTRATO DE PHYSALIS PERUVIANA. *
11. **II Congresso Interacional de Nanotecnologia- CINA**, 2017. (Congresso)
DESENVOLVIMENTO DE NANOEMULSÃO CONTENDO O EXTRATO DO CÁLICE DE PHYSALIS PERUVIANA EMPREGANDO METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOST. *
12. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Congresso Internacional de Nanotecnologia- CINA**, 2017. (Congresso)
OTIMIZAÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DE NANOEMULSÃO CONTENDO EXTRATO DE PHYSALIS PERUVIANA.*
13. **Inteligência Emocional: Habilidade Essencial para o Século XXI**, 2017. (Outra)
.
14. **Produção de Hortaliças e Leguminos Agroecológicas**, 2017. (Outra)
.

15. **Semana Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**, 2017. (Outra)
.
16. **VI Workshop de Bioprodutos aplicado á Agricultura**, 2017. (Outra)
.
17. **1° Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos.**, 2016. (Congresso)
.
18. **Descubra UFSM**, 2015. (Exposição)
Exposição do Curso de Tecnologia em alimentos.
19. **Neurociência e Aprendizagem**, 2015. (Outra)

*** Atividades/ Certificados em Andamento.**