



## Danielle Cristine Mota Ferreira

Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/8735425877444576>

Última atualização do currículo em 05/05/2023

### Resumo informado pelo autor

Possui graduação em Ciência e Tecnologia pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK (2014), graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK (2016) e mestrado em Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK (2018). Atualmente é doutoranda da Universidade Federal de Viçosa.

(Texto informado pelo autor)

### Nome civil

**Nome** Danielle Cristine Mota Ferreira

### Dados pessoais

**Filiação** João Ferreira Abdon Senei e Maria Auxiliadora Mota Ferreira

**Nascimento** 01/07/1993 - João Monlevade/MG - Brasil

**Carteira de Identidade** 11715581 SSP - MG - 23/02/2010

**CPF** 110.046.716-52

### Formação acadêmica/titulação

**2018** Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.  
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Brasil

Orientador: Eduardo Basílio de Oliveira

**2016 - 2018** Mestrado em Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil  
Título: Desenvolvimento de embalagens sustentáveis a partir de subprodutos agroindustriais, Ano de obtenção: 2018

Orientador: Franciele Maria Pelissari  
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

**2015 - 2016** Graduação em Engenharia de Alimentos.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil  
Título: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE GELEIA DE CASCA DE ABACAXI ADICIONADA DE DIFERENTES NÍVEIS DE OKARA  
Orientador: Poliana Mendes Souza

**2011 - 2014** Graduação em Ciência e Tecnologia.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil

### Formação complementar

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Word 2010 básico. (Carga horária: 15h).  
SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, SENAR/RO, Porto Velho, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Reprodução e Genética em Bovinocultura de Leite. (Carga horária: 30h).  
SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, SENAR/RO, Porto Velho, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Processos Cervejeiros. (Carga horária: 2h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Minicurso Planejamento experimental aplicado à Engenharia de Alimentos. (Carga horária: 8h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Elaboração de currículo Lattes e Vitae. (Carga horária: 2h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Produção de Salame Milano. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil

**2017 - 2017** Curso de curta duração em Sustentabilidade aplicada aos negócios: orientações para gestores. (Carga horária: 4h).

horária: 10h).  
Fundação Getúlio Vargas, FGV, Rio De Janeiro, Brasil

- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Patentes e bases legais. (Carga horária: 5h).  
Fundação Getúlio Vargas, FGV, Rio De Janeiro, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em CIÊNCIA E TECNOLOGIA. (Carga horária: 15h).  
Fundação Getúlio Vargas, FGV, Rio De Janeiro, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Azeite de oliva: Aspectos tecnológicos, físico-químicos e sensoriais. (Carga horária: 4h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Boas práticas para manipulação de alimentos. (Carga horária: 4h).  
Unieducar Inteligência Educacional, UNIEDUCAR, Fortaleza, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Excel 2010. (Carga horária: 20h).  
Instituto Nacional de Ensino a Distância, INEAD, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Introdução ao Software R. (Carga horária: 20h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil
- 2017 - 2017** Curso de curta duração em Cervejeiro artesanal. (Carga horária: 20h).  
Instituto Nacional de Ensino a Distância, INEAD, Brasil
- 2016 - 2016** Curso de curta duração em Boas práticas em serviços de alimentação. (Carga horária: 12h).  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, Brasília, Brasil
- 2015 - 2015** Curso de curta duração em Tecnologia de Produção de Iogurte Grego. (Carga horária: 8h).  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK, UFVJM, Diamantina, Brasil
- 2015 - 2015** Curso de curta duração em Programa de Treinamento no uso do Portal de Periódicos da CAPES.. (Carga horária: 16h).  
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasília, Brasil

## Atuação profissional

### 1. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK - UFVJM

#### Vínculo institucional

- 2016 - 2018** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Mestranda , Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva
- 2016 - 2017** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Professor voluntário , Carga horária: 40, Regime: Integral
- 2014 - 2014** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Monitora na disciplina Microbiologia , Carga horária: 20, Regime: Parcial
- 2014 - 2014** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Monitora disciplina Higiene e Legislação deAl , Carga horária: 20, Regime: Parcial
- 2013 - 2015** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Gerente de Projetos Alimentícios , Carga horária: 20, Regime: Parcial  
Outras informações:  
Gerente de Projetos Alimentícios da Avanço Empresa Júnior
- 2013 - 2015** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Membro do Colegiado do curso de Eng.Alimentos, Regime: Parcial
- 2013 - 2014** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitora da disciplina Microbiologia , Carga horária: 20, Regime: Parcial  
Outras informações:  
Monitoria Voluntária da disciplina "Microbiologia"

### 2. Universidade Federal de Viçosa - UFV

#### Vínculo institucional

- 2018 - Atual** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Doutoranda, Regime: Dedicção exclusiva

### Projetos

#### Projetos de pesquisa

- 2021 - Atual** Avaliação de complexos nanoestruturados carboximetilcelulose-quitosano como veículos potenciais para vitamina B2  
  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Eduardo Basílio de Oliveira; Carolina Serra Francisco Pinel
- 2020 - Atual** Estruturas supramoleculares formadas pela combinação de quitosano e celuloses modificadas  
  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Eduardo Basílio de Oliveira; Lucas de Souza Soares
- 2018 - Atual** Sistemas macro e micro-estruturados formados pela combinação de quitosano e polissacarídeos alimentares tradicionais: Obtenção e avaliação da aplicabilidade tecnológica

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Eduardo Basílio de Oliveira; Lucas de Souza Soares

**2017 - 2018** Avaliação da qualidade de doces de leite comerciais: estudo com consumidores de Diamantina (MG)

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Kele Aparecida Costa Verpermann; Tatiana Nunes Amaral

**2016 - Atual** APLICAÇÃO DE EMBALAGEM ATIVA AROMATIZADA PARA DIVERSIFICAÇÃO SENSORIAL DE PRODUTOS REGIONAIS

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Franciele Maria Pelissari (Responsável); Luana Siqueira; Amanda Tibães

**2016 - Atual** Desenvolvimento de embalagens sustentáveis a partir de resíduos agroindustriais

Descrição: Projeto FAPEMIG nº CAG-APQ-00768-16. O projeto será conduzido visando à valorização e aproveitamento de resíduos agroindustriais provenientes da biodiversidade brasileira como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens ambientalmente corretas.  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Poliana Mendes de Souza; Franciele Maria Pelissari (Responsável); Gustavo Molina; Joyce Maria Gomes da Costa

**2016 - Atual** DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS AROMATIZADAS E SUA APLICAÇÃO EM PRODUTOS DO CERRADO

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (2); Mestrado acadêmico (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Franciele Maria Pelissari (Responsável); Luana Siqueira; Amanda Tibães

**2014 - 2015** Conhecimento da biodiversidade de frutas do Cerrado: Interface científica com o conhecimento popular

Descrição: O principal objetivo é realizar um amplo levantamento sobre as frutas do cerrado cultivadas e consumidas na região de Diamantina, visando correlacionar o conhecimento popular com os avanços científicos na área e abrir precedentes para novos projetos de pesquisa e extensão.  
Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Gustavo Molina (Responsável); Grasyelle Maria Mota Ferreira

**2014 - Atual** Seleção de novas fontes naturais do cerrado brasileiro para a elaboração de coberturas e filmes biodegradáveis

Descrição: rojeto CNPq nº **458675/2014-8**. O presente projeto de pesquisa propõe o estudo de coberturas e filmes biodegradáveis, bem como se consolidar por trabalhos desenvolvidos na área de embalagens, buscando resultados promissores e de relevância para a pesquisa mundial na referida área. A pesquisa será conduzida visando à exploração sustentável do uso da biodiversidade da região do Cerrado brasileiro como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens biodegradáveis. Para isto, será realizada uma seleção de novas fontes naturais ricas em amido, biopolímero responsável pela formação da matriz polimérica, para a elaboração de coberturas e filmes. Para a importância da cidade de Diamantina-MG, as embalagens serão aplicadas em frutas típicas da região, visando à comercialização e valorização desses produtos.  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Franciele Maria Pelissari; Gustavo Molina; Florencia Cecilia Menegalli; Cleube Andrade Boari  
Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

**2014 - 2016** Desenvolvimento de coberturas e filmes biodegradáveis a partir de fontes naturais do cerrado brasileiro

Descrição: Projeto de Iniciação Científica. O presente projeto propõe a exploração sustentável do uso da biodiversidade da região do cerrado brasileiro como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens biodegradáveis.  
Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Franciele Maria Pelissari; Gustavo Molina

**2014 - 2015** USO DE EMBALAGEM ATIVA NA INIBIÇÃO DO CRESCIMENTO MIBROBIANO EM FRUTOS DO CERRADO

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Franciele Maria Pelissari; Fabiana Helen dos Santos

**2013 - 2014** Produção e caracterização de alimentos a base de okara (resíduo de soja)

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Poliana Mendes de Souza

#### Projeto de extensão

**2014 - 2014** 1a Jornada de Engenharia de Alimentos

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Poliana Mendes de Souza; Gustavo Molina (Responsável)

**2014 - 2015** Conhecimento da biodiversidade de frutas do cerrado: Interface científica com o conhecimento popular

Descrição: O principal objetivo é realizar um amplo levantamento sobre as frutas do cerrado cultivadas e consumidas na região de Diamantina, visando correlacionar o conhecimento popular com os avanços científicos na área e abrir precedentes para novos projetos de pesquisa e extensão.  
Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão  
Alunos envolvidos: Graduação (2);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); ; Franciele Maria Pelissari; Gustavo Molina; Marcelino Serreti Leonel; Grasyelle Maria Mota Ferreira

**2012 - 2013** CLUBE DE CIÊNCIA E ARTE - Um espaço para se desafiar o intelecto

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

## Áreas de atuação

1. Engenharia de Alimentos
2. Ciência e Tecnologia de Alimentos
3. Embalagens de Produtos Alimentares

## Idiomas

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

## Prêmios e títulos

- 2020** Menção honrosa pela apresentação de e-Pôster na categoria Bioengenharia, durante o I Congresso Digital de Nanobiotecnologia e Bioengenharia., EMBRAPA
- 2019** 2º lugar na Sessão ORAL do evento IV JEA - Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
- 2017** IV Prêmio Henrique Dumont na categoria: "Do conhecimento à inovação", Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
- 2017** 2º lugar na Sessão ORAL da III JEA - Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
- 2015** 2º Lugar na Sessão Oral de Trabalhos, II Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos (JEA).
- 2015** 2º lugar na 3ª Feicintec, Crea-MG, CIE-MG
- 2014** Finalista na 2ª Feicintec, CREA-MG
- 2014** 1º lugar Prêmio Henrique Dumont, Centro de Inovação Tecnológica e Agência Regional de Gestão de Conhecimentos e Inovação

## Produção

### Produção bibliográfica

#### Artigos completos publicados em periódicos

1. [doi](#) FERREIRA, DR. DANIELLE CRISTINE MOTA; FERREIRA, SUKARNO OLAVO; DE ALVARENGA, ELSON SANTIAGO; SOARES, NILDA DE FÁTIMA FERREIRA; COIMBRA, JANE SÉLIA DOS REIS; DE OLIVEIRA, EDUARDO BASÍLIO  
Polyelectrolyte complexes obtained from chitosan and carboxymethylcellulose: a physicochemical and microstructural study. Carbohydrate Polymer Technologies and Applications. , v.2, p.100197 - , 2022.
2. PEREIRA, K. C.; BARCELOS, MAYARA CAROLINE SOUTO; ALVARENGA, GABRIELA FONTES; PEREIRA, MATHEUS SANTANA SALVADOR; FERREIRA, DANIELLE C.M.; CARVALHO JUNIOR, A. D.; SANTOS, J. H. P. M.; CARNEIRO, G.; COSTA, J. M. G.  
STABILITY OF OREGANO ESSENTIAL OIL EMULSION FOR PRODUCTION OF MICROPARTICLES BY THE METHOD OF DRYING BY ATOMIZATION. JOURNAL OF EXCIPIENTS AND FOOD CHEMICALS. , v.13, p.99 - 105, 2022.
3. [doi](#) SANTOS, FABIANA HELEN; PANDA, SANDEEP K.; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; DEY, GARGI; Molina, Gustavo; Pelissari, Franciele Maria  
Targeting infections and inflammation through micro and nano-nutraceuticals. Food Bioscience. [JCR](#) v.49, p.101891 - , 2022.
4. [doi](#) RAJORIYA, PREETI; BARCELOS, MAYARA C. S.; FERREIRA, DANIELLE C. M.; MISRA, PRAGATI; Molina, Gustavo; Pelissari, Franciele M.; SHUKLA, PRADEEP K.; RAMTEKE, PRAMOD W.  
Green Silver Nanoparticles: Recent Trends and Technological Developments. JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT. [JCR](#) v., p.s10924-021-0207 - , 2021.
5. [doi](#) FERREIRA, DANIELLE C.M.; Molina, Gustavo; Pelissari, Franciele M.  
Biodegradable trays based on cassava starch blended with agroindustrial residues. COMPOSITES PART B-ENGINEERING. [JCR](#) v.183, p.107682 - , 2020.
6. [doi](#) FERREIRA, DANIELLE C. M.; Molina, Gustavo; Pelissari, Franciele M.  
Effect of Edible Coating with Cassava Starch and Babassu Flour (Orbignya phalerata) on Brazilian Cerrado Fruits Quality. Food and Bioprocess Technology. [JCR](#) v., p.1-8 - , 2019.
7. [doi](#) PEREIRA, KEYLA CARVALHO; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; ALVARENGA, GABRIELA FONTES; PEREIRA, MATHEUS SANTANA SALVADOR; BARCELOS, MAYARA CAROLINE SOUTO; COSTA, JOYCE MARIA GOMES DA  
Microencapsulação e liberação controlada por difusão de ingredientes alimentícios produzidos através da secagem por atomização: revisão. Brazilian Journal of Food and Technology. , v.21, p.1981-6723 - , 2018.

#### Artigos aceitos para publicação

1. [doi](#) FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; DOS SANTOS, THÁIS CRISTINA; DOS REIS COIMBRA, JANE SÉLIA; DE OLIVEIRA, EDUARDO BASÍLIO  
Chitosan/carboxymethylcellulose polyelectrolyte complexes are an effective material for dye and heavy

## Livros publicados

1. 📖 Molina, Gustavo; **FERREIRA, D. C. M.**; VESPERMANN, K. A. C.; Pelissari, Franciele M. Vale a pena estudar Engenharia de Alimentos. São Paulo: Blucher, 2022, v.1, p.96.

## Capítulos de livros publicados

1. **FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA**; de Souza, Amanda Léilis; da Silveira, João Vinícios Wirbitzki; Marim, Beatriz M.; Giraldo, Gina Alejandra G.; Mantovan, Janaína; Mali, Suzana; Pelissari, Franciele Maria  
Chitosan nanocomposites for food packaging applications In: Multifunctional Hybrid Nanomaterials for Sustainable Agri-Food and Ecosystems.1 ed.Amsterdam: Elsevier, 2020, v.1, p. 393-435.
2. Pelissari, Franciele Maria; **Ferreira, Danielle Cristine**; Louzada, Ludmilla Batista; dos Santos, Fabiana; Corrêa, Ana Carolina; Moreira, Francys Kley Vieira; Mattoso, Luiz Henrique  
Starch-Based Edible Films and Coatings In: Starches for Food Application.1 ed.: Elsevier, 2019, p. 359-420.
3. Pelissari, Franciele M.; Neri-Numa, Iramaia A.; Molina, Gustavo; **Ferreira, Danielle C.**; Pastore, Glauca  
Potential of nanoparticles as drug delivery system for cancer treatment In: Applications of Nanocomposite Materials in Drug Delivery.1 ed.: Elsevier, 2018, p. 431-468.

## Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
Desenvolvimento de coberturas e filmes biodegradáveis a partir de fontes naturais do cerrado brasileiro In: 3ª FEICINTEC - Feira de Ciência e Inovações Tecnológicas, 2015, Belo Horizonte - MG.  
**Revista Técnica Vértice** . , 2015.

## Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. **Ferreira, Danielle Cristine**; PELISSARI, F. M.  
Influência de subprodutos agroindustriais na sorção de umidade de Bandejas biodegradáveis In: I Congresso Digital de Nanobiotecnologia e Bioengenharia (I CDNB), 2021  
**Resumos do I Congresso Digital de Nanobiotecnologia e Bioengenharia (I CDNB)** . , 2021.
2. **Ferreira, Danielle Cristine**; SANTOS, F. H.; PELISSARI, F. M.  
Desenvolvimento de coberturas e filmes biodegradáveis a partir de fontes naturais do cerrado brasileiro In: Feicintec - Feira de Ciências e Inovações Tecnológicas do Crea-MG, 2016, Belo Horizonte.  
**ANAIS DA FEICINTEC** . , 2016.
3. **Ferreira, Danielle Cristine**; Souza, M. P.  
Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de geleia de casca de abacaxi adicionada de diferentes níveis de okara In: Feicintec - Feira de Ciências e Inovações Tecnológicas do Crea-MG, 2015, Belo Horizonte.  
**ANAIS DA FEICINTEC** . , 2015.

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

1. SANTOS, F. H.; **FERREIRA, D. C. M.**; SIQUEIRA, L.; PELISSARI, F. M.  
Aproveitamento de resíduos agroindustriais com caráter antioxidante para posterior aplicação em filmes biodegradáveis In: IV Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2019, Diamantina.  
**Anais da IV jornada regional sudeste de engenharia de alimentos** . , 2019. v.4.
2. **FERREIRA, D. C. M.**; SANTOS, F. H.; PELISSARI, F. M.  
Caracterização de farelos de subprodutos agroindustriais para aplicação em bandejas biodegradáveis In: IV Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2019, Diamantina.  
**Anais da IV jornada regional sudeste de engenharia de alimentos** . , 2019. v.4.
3. **Ferreira, Danielle Cristine**; PEREIRA, K. C.  
Comparação de sólidos solúveis e totais da emulsão de óleo essencial de orégano e morfologias microparticulas de óleo essencial de orégano produzidas por secagem por atomização In: V Semana da Integração - Ensino, pesquisa, extensão, 2017, Diamantina.  
**Anais V SINTEGRA** . , 2017.
4. **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; Souza, M. P.  
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE GELEIA DE CASCA DE ABACAXI E DE OKARA In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição | VI Congresso Nacional de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto.  
**Anais III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição | VI Congresso Nacional de Alimentação e Nutrição** . , 2017.
5. **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.; MOLINA, G.  
Elaboração de filmes biodegradáveis de farinha de babaçu (Orbignya phalerata) e sua aplicação na cobertura em frutos do Cerrado In: V Semana da Integração - Ensino, pesquisa, extensão, 2017, Diamantina.  
**Anais V SINTEGRA** . , 2017.
6. TIBAES, A.; SIQUEIRA, L.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
Elaboração e caracterização de embalagens ativas aromatizadas de uva verde In: V Semana da Integração - Ensino, pesquisa, extensão, 2017, Diamantina.  
**Anais V SINTEGRA** . , 2017.
7. TIBAES, A.; SIQUEIRA, L.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES ATIVOS BIODEGRADÁVEIS AROMATIZADOS In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina.  
**Anais III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos** . , 2017.
8. SANTOS, F. H.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
USO DE EMBALAGEM ATIVA NO AUMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA DE MAÇÃS In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina.  
**Anais III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos** . , 2017.
9. **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.; MOLINA, G.

Biodegradable films based on babassu mesocarp (*Orbignya phalerata*): Development and characterization In: 11º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2015, Campinas-SP.  
11º SLACA. Galoá Procedins, 2015. v.2.

10. FERREIRA, G. M. M.; MOLINA, G.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
Biodiversity of cerrado fruits: scientific interface with popular knowledge In: 11º Simpósio latino americano em Ciência de Alimentos, 2015, Campinas - SP.  
11º SLACA. Galoá Proceedings, 2015. v.2.
11. FERREIRA, G. M. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.  
Conhecimento da biodiversidade microbiana associada a frutos do Cerrado In: IV Semana de Integração: Ensino, Pesquisa e Extensão, 2015, Diamantina - MG.  
Anais da IV Semana de Integração: Ensino, Pesquisa e Extensão. , 2015.
12. FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.; MOLINA, G.  
Desenvolvimento e caracterização de filmes biodegradáveis à base de farinha de babaçu (*orbignya phalerata*) adicionados de glicerol. In: IV Semana de Integração: Ensino, Pesquisa e Extensão, 2015, Diamantina - MG.  
Anais da IV Semana de Integração: Ensino, Pesquisa e Extensão. , 2015.

#### Apresentação de trabalho e palestra

1. Ferreira, Danielle C.; PELISSARI, F. M.  
Influência de subprodutos agroindustriais na sorção de umidade de bandejas biodegradáveis, 2020. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
2. SANTOS, F. H.; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; SIQUEIRA, L.; CARDOSO, G. P.; PELISSARI, F. M.  
Aproveitamento de resíduos agroindustriais com caráter antioxidante para posterior aplicação em filmes biodegradáveis, 2019. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
3. FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; SANTOS, F. H.; PELISSARI, F. M.  
Caracterização de farelos de subprodutos agroindustriais para aplicação em bandejas biodegradáveis, 2019. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
4. PEREIRA, K. C.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.  
Comparação de sólidos solúveis e totais da emulsão de óleo essencial de orégano e morfologias microparticulas de óleo essencial de orégano produzidas por secagem por atomização, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
5. FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; Souza, M. P.  
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE GELÉIA DE CASCA DE ABACAXI E DE OKARA, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
6. SANTOS, F. H.; Ferreira, Danielle C.; MOLINA, G.  
DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIO-PACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL AND HIBISCUS FLOWER ON CONSERVATION OF APPLES, 2017.  
(Seminário, Apresentação de Trabalho)
7. FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; PELISSARI, F. M.  
DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE TRAYS FROM AGRO-INDUSTRIAL RESIDUES BLENDED WITH CASSAVA STARCH, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
8. FERREIRA, D. C. M.; SANTOS, F. H.; MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.  
EFFECT OF STARCH-BABASSU FLOUR (*ORBIGNYA PHALERATA*) COATINGS ON EXTENDING THE SHELF LIFE OF BRAZILIAN CERRADO FRUITS, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
9. FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.  
Elaboração de filmes biodegradáveis de farinha de babaçu (*Orbignya phalerata*) e sua aplicação na cobertura em frutos do Cerrado, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
10. SIQUEIRA, L.; TIBAES, A.; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; PELISSARI, F. M.  
Elaboração e caracterização de embalagens ativas aromatizadas de uva verde, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
11. TIBAES, A.; SIQUEIRA, L.; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; PELISSARI, F. M.  
Produção e caracterização de filmes ativos biodegradáveis aromatizados, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
12. SANTOS, F. H.; Ferreira, Danielle C.; PELISSARI, F. M.  
USO DE EMBALAGEM ATIVA NO AUMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA DE MAÇÃS, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
13. FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.; MOLINA, G.  
Desenvolvimento e caracterização de filmes biodegradáveis à base de farinha de babaçu (*Orbignya phalerata*) adicionados de glicerol., 2015. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
14. FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; Souza, M. P.  
Desenvolvimento e Caracterização de geleia de casca de abacaxi enriquecida com okara, 2015. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
15. FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.  
Filmes biodegradáveis à base de mesocarpo de Babaçu (*Orbignya phalerata*): Desenvolvimento e caracterização, 2015. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
16. FERREIRA, D. C. M.; Souza, M. P.  
Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de geleia de casca de abacaxi adicionada de diferentes níveis de okara, 2014. (Outra, Apresentação de Trabalho)
17. FERREIRA, G. M. M.; Toledo, C. T.; FERREIRA, DANIELLE CRISTINE MOTA; PELISSARI, F. M.; MOLINA, G.  
Conhecimento da biodiversidade de frutas do Cerrado: Interface científica com o conhecimento popular, 2012. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
18. Ferreira, Danielle C.; Benassi, V.  
Estandes Feira de Ciências, 2012. (Outra, Apresentação de Trabalho)
19. Ferreira, Danielle C.; Benassi, V.  
Sustentabilidade, 2012. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

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

1. FERREIRA, D. C. M.; PELISSARI, F. M.  
Painel livre, 2016



## Inovação


### Projetos

#### Projetos de pesquisa

- 2016 - Atual** Desenvolvimento de embalagens sustentáveis a partir de resíduos agroindustriais
- Descrição: Projeto FAPEMIG nº CAG-APQ-00768-16. O projeto será conduzido visando à valorização e aproveitamento de resíduos agroindustriais provenientes da biodiversidade brasileira como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens ambientalmente corretas.  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira; Poliana Mendes de Souza; Franciele Maria Pelissari (Responsável); Gustavo Molina; Joyce Maria Gomes da Costa
- 2014 - 2016** Desenvolvimento de coberturas e filmes biodegradáveis a partir de fontes naturais do cerrado brasileiro
- Descrição: Projeto de Iniciação Científica. O presente projeto propõe a exploração sustentável do uso da biodiversidade da região do cerrado brasileiro como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens biodegradáveis.  
Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); Franciele Maria Pelissari; Gustavo Molina
- 2014 - Atual** Seleção de novas fontes naturais do cerrado brasileiro para a elaboração de coberturas e filmes biodegradáveis
- Descrição: projeto CNPq nº **458675/2014-8**. O presente projeto de pesquisa propõe o estudo de coberturas e filmes biodegradáveis, bem como se consolidar por trabalhos desenvolvidos na área de embalagens, buscando resultados promissores e de relevância para a pesquisa mundial na referida área. A pesquisa será conduzida visando à exploração sustentável do uso da biodiversidade da região do Cerrado brasileiro como fonte de matérias-primas para a produção de embalagens biodegradáveis. Para isto, será realizada uma seleção de novas fontes naturais ricas em amido, biopolímero responsável pela formação da matriz polimérica, para a elaboração de coberturas e filmes. Para a importância da cidade de Diamantina-MG, as embalagens serão aplicadas em frutas típicas da região, visando à comercialização e valorização desses produtos.  
Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); Franciele Maria Pelissari; Gustavo Molina; Florencia Cecilia Menegalli; Cleube Andrade Boari  
Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq
- 2014 - 2015** USO DE EMBALAGEM ATIVA NA INIBIÇÃO DO CRESCIMENTO MIBROBIANO EM FRUTOS DO CERRADO
- Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); Franciele Maria Pelissari; Fabiana Helen dos Santos
- 2013 - 2014** Produção e caracterização de alimentos a base de okara (resíduo de soja)
- Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa  
Alunos envolvidos: Graduação (1);  
Integrantes: Danielle Cristine Mota Ferreira (Responsável); Poliana Mendes de Souza

## Educação e Popularização de C&T

### Livros publicados

1.  Molina, Gustavo; FERREIRA, D. C. M.; VESPERMANN, K. A. C.; Pelissari, Franciele M.  
Vale a pena estudar Engenharia de Alimentos. São Paulo: Blucher, 2022, v.1. p.96.

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

1. Apresentação de Poster / Painel no(a) **V Semana da Integração Ensino, Pesquisa e Extensão (Sintegra)**, 2017. (Congresso)  
Elaboração de filmes biodegradáveis de farinha de babaçu (Orbignya phalerata) e sua aplicação na cobertura em frutos do Cerrado.
2. **3ª Feira de Ciência e Inovações Tecnológicas**, 2015. (Feira)  
DESENVOLVIMENTO DE COBERTURAS E FILMES BIODEGRADÁVEIS A PARTIR DE FONTES NATURAIS DO CERRADO BRASILEIRO.
3. **II Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos**, 2015. (Congresso)  
Filmes biodegradáveis à base de mesocarpo de Babaçu: Desenvolvimento e caracterização.
4. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV Semana da Integração: ensino, pesquisa e extensão**, 2015. (Outra)  
Conhecimento da biodiversidade de frutas do cerrado: interface científica com o conhecimento popular.

5. Apresentação Oral no(a) **2ª Feicintec (Feira de Ciência e Inovações Tecnológicas)**, 2014. (Feira)  
Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de geleia de casca de abacaxi adicionada de diferentes níveis de okara.

## Eventos

### Eventos

#### Participação em eventos

1. **10º Seminário em Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2020. (Seminário)
2. **I COICTA - International Online Congress of Food Science and technology2gy**, 2020. (Congresso)
3. **SIMPÓSIO INTERNACIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – V SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS**, 2020. (Simpósio)
4. **Semana de Proteômica e Bioquímica de Proteínas (I SPBP)**, 2020. (Outra)
5. **Seminários e Simpósios do ICT: Bioaromas: Importância, Pesquisa e Produção**, 2020. (Seminário)
6. **Webnário "Como promover a saúde humana utilizando nanocarreadores contendo bioativos"**, 2020. (Seminário)
7. **Webnário "Inovação tecnológica e propriedade intelectual na área de alimentos e bebidas"**, 2020. (Seminário)
8. **Webnário "Kombucha: o que é, como produzir e quais ou seus benefícios"**, 2020. (Seminário)
9. **12º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**, 2017. (Simpósio)
10. Avaliador no(a) **II Semana de Engenharia Química da UFVJM**, 2017. (Outra)  
Avaliador de banners na Mostra de Iniciação Científica.
11. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição**, 2017. (Congresso)  
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE GELEIA DE CASCA DE ABACAXI E DE OKARA.
12. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **III JEA - Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos**, 2017. (Congresso)  
PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES ATIVOS BIODEGRADÁVEIS AROMATIZADOS.
13. Apresentação Oral no(a) **III JEA - Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos**, 2017. (Congresso)  
USO DE EMBALAGEM ATIVA NO AUMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA DE MAÇÃS.
14. Avaliador no(a) **III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos**, 2017. (Congresso)  
Comitê científico.
15. Avaliador no(a) **III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos**, 2017. (Encontro)  
Participação na revisão e avaliação dos trabalhos do evento.
16. **III Jornada de Engenharia de Alimentos**, 2017. (Congresso)
17. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **V Semana da Integração Ensino, Pesquisa e Extensão (Sintegra)**, 2017. (Congresso)  
Elaboração de filmes biodegradáveis de farinha de babaçu (*Orbignya phalerata*) e sua aplicação na cobertura em frutos do Cerrado.
18. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **V Semana da Integração do Ensino, Pesquisa e Extensão Da UFVJM**, 2017. (Congresso)  
Elaboração de filmes biodegradáveis de farinha de babaçu (*Orbignya phalerata*) e sua aplicação na cobertura em frutos do Cerrado.
19. **V Semana da Integração do Ensino, Pesquisa e Extensão Da UFVJM**, 2017. (Outra)
20. Avaliador no(a) **V Semana da Integração do Ensino, Pesquisa e Extensão da UFVJM**, 2017. (Outra)  
Avaliador de Trabalhos Insritos na Área de Agrárias e Engenharias.
21. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **V Semana da Integração do Ensino, Pesquisa e Extensão da UFVJM**, 2017. (Congresso)  
COMPARAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS E TOTAIS DA EMULSÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO E MORFOLOGIADAS MICROPARTÍCULAS DE ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO PRODUZIDAS POR SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO.
22. Apresentação Oral no(a) **V Semana da Integração do Ensino, Pesquisa e Extensão da UFVJM**, 2017. (Congresso)  
Elaboração e caracterização de embalagens ativas aromatizadas de uva verde.
23. Apresentação de Poster / Pannel no(a) **11º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA**, 2015. (Simpósio)  
Biodegradable films based on babassu mesocarp (*Orbignya Phareлата*): Development and characterization.
24. **3ª Feira de Ciência e Inovações Tecnológicas**, 2015. (Feira)  
DESENVOLVIMENTO DE COBERTURAS E FILMES BIODEGRADÁVEIS A PARTIR DE FONTES NATURAIS DO CERRADO BRASILEIRO.
25. **II Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos**, 2015. (Congresso)



Filmes biodegradáveis à base de mesocarpo de Babaçu: Desenvolvimento e caracterização.

26. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV Semana da Integração: ensino, pesquisa e extensão**, 2015. (Outra)  
Conhecimento da biodiversidade de frutas do cerrado: interface científica com o conhecimento popular.
27. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV Semana de Integração: Ensino, Pesquisa e Extensão (IV SINTEGRA)**, 2015. (Congresso)  
Desenvolvimento e caracterização de filmes biodegradáveis à base de farinha de babaçu (*Orbignya phalerata*) adicionados de glicerol.
28. **1ª Jornada de Engenharia de Alimentos**, 2014. (Congresso)
29. **2a FEICINTEC - Feira de Ciências e Inovações Tecnológicas do CREA-Minas**, 2014. (Feira)  
Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de geleia de casca de abacaxi adicionada de diferentes níveis de okara.
30. Apresentação Oral no(a) **2ª Feicintec (Feira de Ciência e Inovações Tecnológicas)**, 2014. (Feira)  
Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de geleia de casca de abacaxi adicionada de diferentes níveis de okara.
31. **Diamantech - II Feira de Projetos e Negócios do Espinhaço**, 2014. (Feira)
32. **II SEMANA DA INTEGRAÇÃO DO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, 2013. (Outra)
33. **II Semana da Integração**, 2013. (Congresso)
34. Conferencista no(a) **Palestra Sustentabilidade**, 2012. (Seminário)  
Sustentabilidade.
35. **XIII Jornada de Iniciação Científica e Tecnológica e III Mostra de Pós-Graduação**, 2011. (Outra)

#### Organização de evento

1. Souza, M. P.; PELISSARI, F. M.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.  
**III Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos**, 2017. (Congresso, Organização de evento)
2. MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.  
**II Jornada Regional Sudeste da Engenharia de Alimentos (II JEA)**, 2015. (Congresso, Organização de evento)
3. MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.  
**I Jornada de Engenharia de Alimentos (I JEA)**, 2014. (Congresso, Organização de evento)
4. **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.; Souza, M. P.; Castro, D.  
**Soja: Benefícios, processamento e aproveitamento de subprodutos**, 2013. (Outro, Organização de evento)
5. V. M. Benassi; **FERREIRA, D. C. M.**; FERREIRA, D. C. M.; FERREIRA, D. C. M.  
**I Feira de Ciência e Arte**, 2012. (Feira, Organização de evento)

## Bancas

### Bancas

#### Participação em banca de trabalhos de conclusão

#### Graduação

1. OLIVEIRA, E. B.; SILVA, C. A. S.; **Ferreira, Danielle Cristine**  
Participação em banca de Carolina Serra Francisco Pinel. **O Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Agroalimentar – Aplicação na indústria “Alliance Océane & Charcutière”, Le Mans e Carentan-França, 2022**  
(Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Viçosa

## Totais de produção

### Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico	7
Artigos aceitos para publicação	1
Livros publicados	1
Capítulos de livros publicados	3
Trabalhos publicados em anais de eventos	16
Apresentações de trabalhos (Conferência ou palestra)	1
Apresentações de trabalhos (Congresso)	15
Apresentações de trabalhos (Seminário)	1
Apresentações de trabalhos (Outra)	2

**Produção técnica**

---

Programa de Rádio ou TV (entrevista)	1
--------------------------------------	---

---

**Eventos**

---

Participações em eventos (congresso)	14
Participações em eventos (seminário)	6
Participações em eventos (simpósio)	3
Participações em eventos (encontro)	1
Participações em eventos (outra)	7
Organização de evento (congresso)	3
Organização de evento (outro)	1
Participação em banca de trabalhos de conclusão (graduação)	1

---

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 05/05/2023 às 14:08:19.