



Márcia Liliane Rippel Silveira

Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/0040297099802587>

Última atualização do currículo em 06/07/2025

Graduada em Nutrição pela Universidade Franciscana (UFN), Licenciada pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para Educação Profissional pela UFSM. Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e Especialização em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas na área de concentração em Tecnologia de Frutas e Hortaliças (UFPeL). Aluna de graduação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na UFSM. Foi professora substituta no Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), campus Palmeira das Missões, professora do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário UNIFACVEST e Tutora de Sala do Curso de Nutrição da Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera, Polo Santa Maria. Atualmente é professora do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Avantis - UNIAVAN. Atuou em projetos de pesquisa e extensão. Tem experiência na área de Nutrição e Ciência e Tecnologia dos Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: nutrição materno Infantil, vigilância e segurança alimentar e nutricional, rotulagem de alimentos, desenvolvimento de produtos agroindustriais, análise sensorial, microbiologia e análise de alimentos. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome Márcia Liliane Rippel Silveira
Filiação Antonio dos Santos Silveira e Julita Rippel
Nascimento 05/08/1987 - Santa Maria/RS - Brasil
Lattes ID  0040297099802587
Orcid ID  <https://orcid.org/0000-0002-0513-8565>
Nome em citações bibliográficas SILVEIRA, M. L. R.; Silveira, Márcia Liliane Rippel

Endereço

Endereço residencial Rua João Franciscatto, 270
São José - Santa Maria
97095745, RS - Brasil
Telefone: 55 991167868
Endereço eletrônico E-mail para contato : marciarippel@gmail.com
E-mail alternativo : marciarippel@gmail.com

Prêmios e títulos

- 2024** Patronesse da Turma de Nutrição, Centro Universitário Facvest - UNIFACVEST
- 2022** Patronesse da Turma de Nutrição, Centro Universitário Facvest - UNIFACVEST
- 2009** Segundo destaque na I Mostra Científica na III Jornada de Nutrição da UFRGS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Formação acadêmica/titulação

- 2019 - 2024** Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
Título: Elaboração e Caracterização de Fermentados Alcoólicos de Framboesa (*Rubus idaeus* L.). Ano de obtenção: 2024
Orientador: Cláudia Kaehler Sautter 
- 2012 - 2014** Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
Título: Aproveitamento tecnológico e compostos bioativos da semente de goiaba (*Psidium guajava* L.). Ano de obtenção: 2014
Orientador: Neidi Garcia Penna 
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
- 2025** Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos.
Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Brasil
- 2016 - 2019** Especialização em Ciência dos Alimentos.
Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Pelotas, Brasil
Título: Revestimentos comestíveis aplicados na conservação pós-colheita de goiabas: uma revisão
Orientador: Carla Rosane Barboza Mendonça
- 2018** Graduação em Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2012 - 2013** Graduação em Formação de Professores para Educação Profissional.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
Título: Capacitação de monitores para preenchimento de lista de avaliação em serviços de alimentação: Possibilidades de aprendizagem
Orientador: Simone Freitas da Silva Gallina
- 2007 - 2011** Graduação em Nutrição.
Universidade Franciscana, UFN, Santa Maria, Brasil
Título: Aproveitamento dos resíduos do processamento da goiaba (*Psidium guajava* L.): obtenção e caracterização da farinha e óleo da semente

Formação complementar

- 2025 - 2025** Curso de curta duração em RTCQI de Produtos de Origem Animal. (Carga horária: 20h).
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2024 - 2024** Metodologia Científica e Saúde Baseada em Evidências Aplicada à Nutrição. . (Carga horária: 4h).
CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS, UNIAVAN , Balneario Camboriu, Brasil
- 2023** Curso de curta duração em Cuidado da Criança e do Adolescente com Sobrepeso e Obesidade na APS. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2023** Curso de curta duração em Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil: Formação de Tutores. (Carga horária: 60h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Reconhecendo a NBCAL: Formação para Profissionais da Rede de Atenção à Saúde. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Estratégia de Prevenção e Controle da Obesidade Infantil (Proteja). (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2022 - 2022** Atenção Integral à Pessoa com Diabetes Mellitus em Santa Catarina. . (Carga horária: 100h).
TelessaúdeSC-UFSC, TELESSAÚDESC, Brasil
- 2022 - 2022** Atenção Integral à Pessoa com Hipertensão Arterial Sistêmica em Santa Catar. . (Carga horária: 100h).
TelessaúdeSC-UFSC, TELESSAÚDESC, Brasil
- 2022 - 2022** Atenção Integral à Saúde da Pessoa Idosa: a linha de cuidado em Santa Catar. . (Carga horária: 100h).
TelessaúdeSC-UFSC, TELESSAÚDESC, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de Capacitação EAD - Ambiente Virtual de Aprendizagem UNIFACVEST. . (Carga horária: 60h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Microbiologia dos Alimentos. (Carga horária: 40h).
Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Sao Luis, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de Capacitação EAD - Ambiente Virtual de Aprendizagem UNIFACVEST. . (Carga horária: 60h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) Cervejeiro. . (Carga horária: 200h).
Instituto Federal Farroupilha, IF-Farroupilha, Santa Maria, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Amamenta e alimenta Brasil: recomendações baseadas no Guia Alimentar para C. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Higiene e Armazenamento de Alimentos em sua Cozinha. (Carga horária: 60h).
Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Sao Luis, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de Capacitação EAD - Treinamento em Tutoria NEAD. . (Carga horária: 20h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Trilha BPSA - Boas práticas nos serviços de alimentação. (Carga horária: 20h).
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, Brasília, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. (Carga horária: 12h).
Escola Nacional de Administração Pública, ENAP, Brasília, Brasil
- 2020 - 2021** Curso de curta duração em Reconhecendo Sobrepeso e Obesidade no Contexto da Atenção Primária à Saúde. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2020 - 2021** Curso Cantina Saudável: A gente apoia esta ideia.. . (Carga horária: 160h).
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2020 - 2021** Curso de curta duração em Abordagem do Sobrepeso e Obesidade na Atenção Primária em Saúde. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2020 - 2020** Extensão universitária em Panificação. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2020 - 2020** Extensão universitária em Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos. (Carga horária: 50h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de Capacitação EAD UNIFACVEST. . (Carga horária: 60h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2020 - 2020** Capacitação EAD - Curso Intensivo Programação WEB. . (Carga horária: 40h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2020 - 2020** Extensão universitária em Confeitaria. (Carga horária: 20h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Considerações sobre a Integralidade do Cuidado no Climatério - 5ª edição. (Carga horária: 15h).
TelessaúdeRS-UFRGS, TELESSAÚDERS, Brasil
- 2020 - 2020** Extensão universitária em Alimentação Saudável e Sustentável na Escola. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2020 - 2020** Extensão universitária em Bebidas: conceitos e tipos. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Promoção do Ganho de Peso Adequado na Gestação. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em Curso de Rotulagem Nutricional de alimentos: Legislação e aplicação prática. (Carga horária: 8h).
Nutricionista Prof. Dr. Tiffany Prokopp Hautrive, HAUTRIVE, T.P., Brasil
- 2019 - 2019** Curso de Capacitação EAD/UNIFACVEST. . (Carga horária: 40h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2019 - 2019** Capacitação nos Recursos Didáticos da Plataforma AVA/IESDE. . (Carga horária: 60h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de Capacitação EAD. . (Carga horária: 60h).
Centro Universitário FACVEST, FACVEST, Lages, Brasil
- 2019 - 2019** Segurança Alimentar e Nutricional com enfoque na intersetorialidade. . (Carga horária: 160h).
TelessaúdeSC-UFSC, TELESSAÚDESC, Brasil
- 2019 - 2019** Curso EAD de Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde - 4ª edição. . (Carga horária: 60h).
TelessaúdeRS-UFRGS, TELESSAÚDERS, Brasil

- 2018 - 2018** Curso de curta duração em Software R para avaliação de dados experimentais. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2018 - 2018** Curso de curta duração em Excel na Prática, módulo Intermediário. (Carga horária: 10h). InsightHub - Hub de Empreendedorismo, INSIGHTHUB, Brasil
- 2015 - 2015** Curso de curta duração em Curso sobre Produção de Framboesa. (Carga horária: 7h). Embrapa Uva e Vinho, EMBRAPA, Brasil
- 2014 - 2014** Curso de curta duração em Curso de Planejamento de Experimentos - Módulo I. (Carga horária: 8h). Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos/Regional Sul, SBCTA-RS, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Curso Treinamento Portal de Periódicos CAPES. (Carga horária: 2h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2012 - 2012** Four Skills I. . (Carga horária: 40h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de Capacitação de Tutores UAB/UFSM. . (Carga horária: 60h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2012 - 2012** Leitura em Língua Inglesa-Intensivo. . (Carga horária: 30h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2010 - 2010** Extensão universitária em Tópicos em Ciência de Alimentos. (Carga horária: 40h). NBS Consulting Group, NBS, Brasil
- 2010 - 2010** BPSA Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. . (Carga horária: 40h). Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, Brasília, Brasil
- 2010 - 2010** Mini Curso Elaboração de Rótulos para Alimentos. . (Carga horária: 3h). Universidade Franciscana, UFN, Santa Maria, Brasil
- 2010 - 2010** Curso Prático em Microbiologia de Alimentos. . (Carga horária: 20h). Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, ICTA/UFRGS, Brasil
- 2010 - 2010** Extensão universitária em Tópicos em Tecnologia de Alimentos. (Carga horária: 40h). NBS Consulting Group, NBS, Brasil
- 2009 - 2009** Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alim... . (Carga horária: 10h). PróAlimento Cursos e Capacitações em Higiene Alimentar, PA, Brasil

Atuação profissional

Universidade Federal de Santa Maria - UFSM

- 2012 - 2014** Vínculo: Aluna de mestrado , Enquadramento funcional: Bolsista Capes, Regime: Universidade Federal de Santa MariaDedicação exclusiva
Outras informações:
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos-PPGCTA.
- 2014 - Atual** Vínculo: Aluna de doutorado , Enquadramento funcional: Bolsista Capes, Regime: Universidade Federal de Santa Maria Parcial
Outras informações:
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos-PPGCTA.
- 2019 - 2019** Vínculo: Aluno de graduação , Enquadramento funcional: Monitora voluntária , Carga horária: 6, Regime: Universidade Federal de Santa Maria Parcial
Outras informações:
Disciplina de TCA1085 - Tecnologia de Bebidas. Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.
- 2021 - 2022** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Substituto , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal de Santa Maria Integral

Atividades

12/2021 - 05/2022 Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Estágio Curricular em Saúde Coletiva , Introdução à Alimentação e Nutrição , Nutrição e Dietética , Nutrição em Saúde Coletiva , Saúde Coletiva , Trabalho de Conclusão de Curso , Vigilância e Segurança Alimentar e Nutricional

Centro Universitário Facvest - Unifacvest - Unifacvest

- 2019 - 2025** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professor Mestre, Regime: Centro Universitário Facvest - Unifacvest Parcial
- 2022 - 2025** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professor-Tutor EAD, Regime: Centro Universitário Facvest - Unifacvest Parcial

Atividades

08/2019 - Atual Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Nutrição da Mulher, Nutrição no Esporte II , Nutrição em Pediatria , Nutrição nos Ciclos da Vida I , Nutrição nos Ciclos da Vida II , Segurança dos Alimentos , Técnica e Dietética , Tópicos Especiais I - Nutrição; Tópicos Especiais II - Nutrição

08/2022 - Atual Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Nutrição nos Ciclos da Vida I , Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II , Segurança dos Alimentos

CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS - UNIAVAN

- 2024 - Atual** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Supervisora de Estágio , Carga horária: 10, Regime: CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS Parcial
- 2024 - Atual** Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Professora-Tutora, Regime: CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS Parcial

Atividades

08/2024 - Atual Estágio, Centro Universitário Avantis

Estágio:
Precptora no Estágio Supervisionado em Nutrição Social, no município de Lages/SC

02/2024 - Atual Graduação, Nutrição

Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera - UNOPAR

2023 - 2024 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Tutor de Sala, Regime: Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera Parcial

Universidade Franciscana - UFN

2009 - 2011 Vínculo: Aluno de graduação , Enquadramento funcional: Bolsista de Iniciação Científica - PROBIC, Regime: Universidade Franciscana Parcial
Outras informações:
Bolsista do Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PROBIC) do Centro Universitário Franciscano.

2009 - 2011 Vínculo: Aluno de graduação , Enquadramento funcional: Monitora, Regime: Universidade Franciscana Parcial

Atividades

09/2009 - 12/2009 Outra atividade técnico-científica, Conselho de Áreas, Curso de Nutrição

Especificação:
Monitora voluntária na disciplina de Microbiologia e Higiene dos Alimentos. Curso de Nutrição

04/2010 - 07/2010 Outra atividade técnico-científica, Conselho de Áreas, Curso de Nutrição

Especificação:
Monitora voluntária na disciplina de Microbiologia e Higiene dos Alimentos. Curso de Nutrição

04/2011 - 07/2011 Outra atividade técnico-científica, Reitoria, Pró-Reitoria de Graduação

Especificação:
Monitora na disciplina de Bromatologia. Curso de Nutrição

Projetos

Projetos de pesquisa

2021 - 2022 Avaliação da utilização da Rotulagem Nutricional Frontal em alimentos destinados ao público infantil

Descrição: A política de inclusão da rotulagem nutricional frontal aos produtos industrializados é uma ferramenta para estimular o consumidor a realizar escolhas conscientes e mais saudáveis. Diante disso, o objetivo deste trabalho é avaliar a utilização da rotulagem nutricional frontal em alimentos destinados ao público infantil. A análise será realizada com rótulos de produtos comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS. Será avaliada a frequência e intensidade de cores adotadas nas embalagens e sua relação com os modelos de rotulagem nutricional frontal, também será realizada a avaliação do perfil nutricional através dos parâmetros estabelecidos pelo modelo do Semáforo Nutricional (Food Standards Agency) do Reino Unido, pelo modelo de Alertas Nutricionais adotado pelo Chile e conforme a proposta em desenvolvimento no Brasil. Os resultados deste trabalho contribuirão para a avaliação dos modelos de rotulagem nutricional frontal que mais atendem as necessidades do consumidor. Assim como, a avaliação do perfil nutricional mostrará a qualidade destes produtos e a importância da implantação de uma legislação para o Brasil, que facilite a compreensão das informações nutricionais pelo consumidor, dando maior poder de decisão no ato da compra. Além disso, de uma forma indireta, incentivar a indústria a reformulação de produtos melhorando o perfil nutricional dos alimentos industrializados.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; ANA PAULA DANIEL; Cirolini, Andréia (Responsável); Rosa, Vanessa Pires da

2019 - 2019 Avaliação do rótulo e do teor de sódio, açúcar, gorduras totais e saturadas de pratos prontos para o consumo

Descrição: O hábito alimentar tem sofrido grandes mudanças nos últimos anos, sendo possível notar um aumento significativo do consumo de alimentos processados. Diante disso, o objetivo deste trabalho é avaliar a conformidade dos rótulos de pratos prontos para o consumo em relação à legislação brasileira vigente, assim como analisar o teor de sódio, açúcar, gorduras totais e saturadas destes produtos. A análise será realizada nos produtos comercializados em supermercados do Município de Santa Maria e avaliação dos nutrientes será feita através dos parâmetros estabelecidos pelo Semáforo Nutricional (Food Standards Agency) e pelo Método do Perfil Nutricional da OPAS. A partir dos resultados será possível verificar a relação das não conformidades dos rótulos e consequentemente sugerir as alterações para que o produto se enquadre na legislação em vigor. Além disso, os resultados da classificação dos componentes analisados refletiram a situação nutricional dos alimentos prontos para consumo, verificando assim, a necessidade de implantação de uma nova legislação que aponte com maior clareza os produtos que apresentam níveis elevados destes componentes, que em excesso estão relacionados com o desenvolvimento de doenças.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; ANA PAULA DANIEL; ANDREIA CIROLINI (Responsável); VANESSA PIRES DA ROSA; SUELEM LIMA DA SILVA; CLECIA DE OLIVEIRA SAMPAIO

2018 - 2018 Análise da rotulagem e da adequação da composição nutricional de alimentos industrializados direcionados ao público infantil

Descrição: A rotulagem de alimentos é uma ferramenta a qual se estabelece um canal para os consumidores que desejam melhores informações sobre os produtos, deste modo é indispensável à fidedignidade destas informações. Diante disso, o objetivo deste trabalho é analisar a conformidade dos rótulos de alimentos industrializados destinados ao público infantil em relação à legislação brasileira vigente, assim como verificar a adequação da composição nutricional destes alimentos e avaliar frente a uma nova proposta de legislação sobre rotulagem nutricional. Serão analisados os rótulos de alimentos como papinhas infantis, cereais matinais, sucos industrializados, bebidas lácteas e iogurtes, gelatina, empanados e hambúrguer comercializados em supermercados do Município de Santa Maria. Os resultados deste trabalho contribuirão para apresentar um panorama da conformidade dos rótulos em relação à legislação em vigor, e desta forma, apontar a necessidade de ajustes e de uma maior fiscalização, de modo que, possam garantir informações confiáveis ao consumidor. Além disso, os resultados da avaliação da adequação da composição nutricional destes alimentos processados também ajudaram a mostrar a necessidade de implantação de uma nova legislação que aponte com maior clareza os alimentos que apresentam níveis elevados de componentes que se consumidos em excesso podem trazer consequências graves à saúde.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; ANA PAULA DANIEL; ANDREIA CIROLINI (Responsável); VANESSA PIRES DA ROSA; GESSICA HOLLWEG; KATIELE CHAVES NASCIMENTO; Aline Finatto Alves

2016 - 2024 Elaboração de fermentado alcoólico de framboesa, estudo dos fitoquímicos bioativos e avaliação sensorial

Descrição: As frutas vermelhas são mundialmente conhecidas e dentre as várias opções de espécies frutíferas deste grupo está a framboesa. No Brasil, o cultivo da framboesa é considerado pequeno porém, encontra-se em expansão assumindo importância social e econômica, contudo, um dos principais entraves à produção brasileira está relacionado com as características pós-colheita do fruto. Devido à sua perecibilidade a framboesa tem seu consumo e comercialização, principalmente na forma in natura, restrito aos mercados locais e a regiões mais próximas da produção. Neste sentido, o processamento da fruta surge como alternativa para os produtores, que além de aumentarem o período de conservação agregam valor à fruta, bem como para os consumidores, que continuam usufruindo de seus benefícios funcionais mesmo fora de sua safra. Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores devido à tendência de aceitação em pesquisas de consumo, além de contribuírem para a redução de

perdas pós-colheita de frutos perecíveis. Assim como ocorre com a uva, a framboesa pode ser utilizada para a formulação de mostos que podem, posteriormente, ser submetidos à fermentação alcoólica por ação de leveduras. Estudos sobre os componentes químicos e os efeitos biológicos da framboesa em bebidas fermentadas são muito limitados quando comparados aos da fruta, além disso, são escassas as informações na literatura sobre a tecnologia empregada para a elaboração de fermentados alcoólicos de framboesa. Existe, portanto, a necessidade de se desenvolver estudos para gerar informações a respeito do processo tecnológico de obtenção de uma bebida fermentada de framboesa, de forma a possibilitar um melhor aproveitamento da fruta obtendo-se um produto de qualidade competitiva valorizando a espécie. Além disso, a elaboração do fermentado de framboesa surge como alternativa para diversificar o setor de bebidas e obter um produto com maior vida de prateleira e maior valor agregado. Nesse contexto, esta pesquisa visa elaborar um fermentado alcoólico de framboesa e investigar o efeito do processamento sobre as características da bebida. A partir desta pesquisa, espera-se desenvolver um fermentado alcoólico de framboesa com qualidade tecnológica e sensorial obtendo-se resultados que permitam inferir sobre o efeito do processamento nas características desta bebida, gerando informações a respeito do seu processo tecnológico de elaboração.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna; Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter (Responsável); Marta Stochero Deprá

2016 - 2018 Pré-misturas para bolos com farinha do bagaço de uva: avaliação tecnológica, nutricional e funcional

Descrição: A produção de suco de uva no Brasil encontra-se em ascensão, assim como o consumo, que atingiu 5,5 L per capita no ano de 2015. As cultivares Isabel, Concord e Bordô representam cerca de 50 da produção nacional. Entretanto, a indústria vitivinícola enfrenta um grande problema no que diz respeito aos resíduos gerados no processamento de vinhos e sucos. Este resíduo, denominado bagaço, geralmente é utilizado para produção de etanol, ou como fertilizante e aditivo alimentar para animais, porém este subproduto ainda concentra grandes quantidades de compostos interessantes à saúde humana, como compostos fenólicos e fibras. Desta forma, este resíduo apresenta grande potencial de inserção na alimentação através da sua inclusão em novos produtos. O presente projeto objetiva o aproveitamento deste subproduto, através da elaboração e avaliação de uma pré-mistura para bolo sabor chocolate, utilizando a farinha obtida do bagaço de uva, em substituição parcial à farinha de trigo.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (4);

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna (Responsável); Claudia Severo da Rosa; Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter; Fernanda Franco; MARINA DA MOTA HUERTA; ANA BETINE BEUTINGER BENDER; BRUNA BECKER DA SILVA

2014 - 2018 Composição química, compostos bioativos e capacidade antioxidante dos frutos de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.)

Descrição: Pertencente à família Rosaceae, a framboesa faz parte do grupo das frutas vermelhas e em países de clima tropical como o Brasil, o cultivo desta fruta ocorre em regiões de microclima temperado. A coloração das framboesas, conferida pela presença de antocianinas é a característica mais marcante desta fruta. Além disso, a presença dessas substâncias e o elevado conteúdo de compostos fenólicos contribuem para a atividade antioxidante dos frutos da framboesa. Tendo em vista que, a caracterização das frutas é importante para o conhecimento do seu valor nutricional e que são escassas as informações sobre as características químicas dos frutos da framboesa no Brasil, o presente projeto tem por objetivo investigar a composição e a capacidade antioxidante dos frutos de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.). Os frutos de framboesa vermelha das variedades Heritage e Autumn Bliss, cultivadas no município de Vacaria-RS serão utilizados para a caracterização. Serão realizadas análises físico-químicas, composição centesimal, determinação dos compostos fenólicos e antocianinas totais e avaliação da capacidade antioxidante pelos métodos FRAP e ABTS. Ao final deste trabalho, espera-se a caracterização das variedades de framboesa vermelha estudadas, obtendo-se assim informações qualitativas e quantitativas evidenciando a qualidade nutricional dos frutos.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna (Responsável); Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter; Gabriela Peripoli Simonetti; DAIANE TEREZINHA DE OLIVEIRA FAGUNDES; Marta Stochero Deprá

2014 - 2017 Elaboração de cerveja com adição de erva-mate (*Ilex paraguariensis* st. Hil.): qualidade físico-química e sensorial

Descrição: O setor cervejeiro nacional encontra-se em expansão, e os segmentos que tem se destacado são os das micro cervejarias e das cervejarias artesanais. Neste cenário, as cervejas especiais estão ganhando espaço devido à sua apresentação em diferentes estilos assim, a busca por produtos diferenciados incentivam a procura de novos ingredientes para melhorar as características tecnológicas e sensoriais da cerveja. Tendo em vista as propriedades benéficas relacionadas à erva-mate, bem como a sua utilização e ampla aceitação em bebidas, a erva-mate surge como uma matéria-prima diferenciada e alternativa para adição em cervejas, visando diversificar o mercado cervejeiro. O presente trabalho tem por objetivo elaborar cervejas com adição de erva-mate e avaliar as características físico-químicas e sensoriais do produto.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

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

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter; Simone César Trindade; LUISA HELENA RYCHECKI HECKTHEUER (Responsável); Marta Stochero Deprá; Auri Brackmann; MARINE BAPTAGLIN ANTONELLO

2012 - 2016 Extração e caracterização do óleo da semente de goiaba (*Psidium guajava* L.) e aproveitamento tecnológico da semente como farinha

Descrição: A preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdício causado pelas indústrias de alimentos são fatores que têm levado ao estudo da composição dos coprodutos agroindustriais com o objetivo do aproveitamento destes como fonte alternativa de alimentos e de nutrientes. Considerando que a caracterização dos coprodutos é o primeiro passo para determinar seu uso potencial, este trabalho tem por objetivo analisar as características do óleo extraído das sementes de goiaba empregando-se diferentes solventes e investigar o potencial de utilização das sementes como farinha, na formulação de biscoitos tipo "cookies".

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna (Responsável); Silvana Maria Michelin Bertagnoli; Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter; Juciane Prois Fortes

2012 - 2016 Extração, caracterização e aproveitamento tecnológico do óleo da semente de goiaba (*Psidium guajava* L.)

Descrição: A preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdício causado pelas indústrias de alimentos são fatores que têm levado ao estudo da composição dos coprodutos agroindustriais com o objetivo do aproveitamento destes como fonte alternativa de alimentos e de nutrientes. Considerando que a caracterização dos coprodutos é o primeiro passo para determinar seu uso potencial, e que são escassos os dados sobre a aplicação do óleo das sementes de goiaba (*Psidium guajava* L.) e do farelo desengordurado em produtos alimentícios, este trabalho tem por objetivo investigar as características do óleo extraído das sementes de goiaba e do farelo desengordurado obtido, visando a possível utilização de ambos, alternativamente, em um produto alimentício.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna (Responsável); Silvana Maria Michelin Bertagnoli; Clarissa Obem dos Santos; Cláudia Kaehler Sautter

2011 - 2014 Produção de vinho e espumante de goiaba e análise dos constituintes: licopeno, vitamina C e polifenóis totais.

Descrição: A goiaba (*Psidium guajava* L.) é fruta típica das regiões tropicais e subtropicais e tem apresentado largo consumo, quer in natura, quer na forma industrializada. O aumento no consumo está associado à grande divulgação das qualidades nutricionais da fruta. É uma fruta rica em fibras, polifenóis totais, vitamina C e carotenóides, em especial o licopeno, substâncias importantes na prevenção de certas desordens crônicas como câncer, doenças cardiovasculares e circulatórias. Por se tratar de uma fruta altamente perecível, faz-se necessário o estudo de novas tecnologias para produção de novos produtos, além daqueles tradicionalmente processados como suco, polpa, compota, geleia e goiabada. As bebidas fermentadas apresentam-se como alternativa no desenvolvimento de tecnologias para a obtenção de produtos derivados com maior período de vida útil e maior valor agregado. Porém, durante esse processamento são recolhidos materiais não aproveitados, os chamados resíduos. Constituem os resíduos, frutas refugadas, cascas e sementes. Estes materiais por apresentarem extraordinária fonte de nutrientes são passíveis de recuperação e podem ser utilizados como fonte alternativa no enriquecimento da alimentação humana. A obtenção da farinha a partir da casca da goiaba e o óleo das sementes, contribui com a redução dos desperdícios, uma vez que esses são gerados pelo desconhecimento do valor nutritivo das diversas partes e da sua utilização. Sendo assim, o objetivo deste estudo, além da produção de bebidas fermentadas como vinho e espumante, ainda será o aproveitamento da casca e das sementes da goiaba como uma alternativa para a redução dessas perdas e contribuição para o

	desenvolvimento da agroindústria do país. Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Neidi Garcia Penna (Responsável); Silvana Maria Michelin Bertagnolli; Claudia Severo da Rosa
2010 - 2011	Características físico-químicas e microbiológicas do leite in natura, comercializado em feiras livres no município de Santa Maria-RS. Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Silvana Maria Michelin Bertagnolli (Responsável)
2009 - 2010	Avaliação microbiológica e das condições higiênico-sanitárias de comercialização de sucos de laranja in natura comercializados na região central do município de Santa Maria/RS. Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Silvana Maria Michelin Bertagnolli (Responsável)
Projeto de extensão	
2018 - 2019	Ações para Adequação da Rotulagem Nutricional de Produtos Agroindustriais Descrição: As agroindústrias de alimentos encontram dificuldades para atender a uma série de requisitos e normas de natureza fiscal, ambiental e sanitária. Um dos aspectos exigidos para regulação é a rotulagem dos alimentos. Diante disso, o objetivo deste trabalho é promover ações para adequação de rótulos de produtos agroindustriais comercializados na Polifeira da UFSM em relação à legislação vigente. Serão analisados a conformidade dos rótulos de produtos agroindustriais comercializados na Polifeira do Agricultor ?UFSM, será promovido palestras para o conhecimento da legislação e também será desenvolvido uma atividade envolvendo os alunos da disciplina de Nutrição do Curso Técnico em Alimentos do Colégio Politécnico da UFSM na elaboração de rótulos para produtos comercializados, que ainda não o possuem. Os resultados deste trabalho ajudarão identificar a necessidade de ajustes dos rótulos, de forma que, possam garantir informações confiáveis ao consumidor. Além disso, através da palestra espera-se estimular os proprietários das agroindústrias e principalmente os pequenos produtores a adequação a legislação em relação à rotulagem de alimentos e a conscientização que a rotulagem de alimentos serve como uma forma de ferramenta para escolhas alimentares. Além disso, através do envolvimento dos alunos do Curso Técnico em Alimentos com os produtores espera-se contribuir com o aprendizado destes alunos uma vez que cria uma conexão entre a teoria e a prática, além de cooperar para que os produtores atendam as exigências da legislação. Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; ANA PAULA DANIEL; ANDREIA CIROLINI (Responsável); VANESSA PIRES DA ROSA; GESSICA HOLLWEG; KATIELE CHAVES NASCIMENTO; Aline Finatto Alves; SUELEM LIMA DA SILVA; CLECIA DE OLIVEIRA SAMPAIO
2013 - 2013	Programa de Extensão em Educação para a Quarta Colônia de Imigração Italiana no RS Descrição: Desenvolvimento de ações diversificadas, de fluxo contínuo, de Extensão, Ensino e Pesquisa na área de Educação visando à promoção de conhecimentos que favoreçam à efetiva melhoria da produção de conhecimento dos professores e estudante da região da Quarta Colônia de Imigração Italiana no RS, proporcionando uma maior inserção e parceria da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) com as escolas desta região através da inserção dos estudantes do cursos de licenciatura da UFSM nas escolas, promovendo o desenvolvimento econômico sustentável e a inclusão social da população. A Quarta Colônia é um conjunto de pequenos municípios, situada na região central do estado do Rio Grande do Sul. Essa é uma região que se encontra estagnada economicamente, devido à falta de políticas efetivas de geração de empregos e de estratégias que venham agregar valor ao setor produtivo local. Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão Integrantes: Márcia Liliane Rippel Silveira; Leila Maria Araújo Santos (Responsável); Marta Roseli de Azeredo Barichello; Margot Agathe Seiffert; Silvana Oliveira dos Santos; Mariele Marcuzzo

Revisor de periódico

2025 - Atual	Revista Científica Foz
2024 - Atual	Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica
2022 - Atual	ACTA Apicola Brasília

Produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

- CAVALETTI, C. P.; PADILHA, G. G. S.; FARIAS, S. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aditivos Alimentares: Uma revisão sobre o uso dos corantes sintéticos. SYNTHESIS (LAGES). v.44, p.30 - 42, 2023.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários
- doi:10.55905/oelv21n9-093** **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; DOS SANTOS, CLARISSA OBEM; DEPRÁ, MARTA STOCHERO; SAUTTER, CLAUDIA KAEHLER. Características físico-químicas, compostos bioativos e potencial antioxidante de frutos de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.). OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA. v.21, p.12241 - 12262, 2023.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [doi:10.55905/oelv21n9-093]
- CAVALETTI, C. P.; PADILHA, G. G. S.; FARIAS, S. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Contaminação por *Salmonella* spp. em alimentos para consumo humano. SYNTHESIS (LAGES). v.44, p.14 - 29, 2023.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários
- SOCCOL, M. C. H.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. A Relação da Microbiota Intestinal com a Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP). Scientia Generalis. v.3, p.235 - 249, 2022.
Referências adicionais: Português.
- doi:10.55905/oelv21n9-093** **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; ROSA, V. P.; Cirolini, Andréia. Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de alimentos industrializados destinados para o público infantil. BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT. v.8, p.43661 - 43666, 2022.
Referências adicionais: Português. . Home page: [https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/48954]
- doi:10.18378/rebagro.v12i2.8741** SILVA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; GIULIANI, C. S.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P. Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de pratos prontos para o consumo. REVISTA BRASILEIRA DE AGROTECNOLOGIA. v.11, p.400 - 406, 2021.
Referências adicionais: Português. . Home page: [doi:10.18378/rebagro.v12i2.8741]
- SILVA, L. P.; DIMER, N. W.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Creatina aliada à prática esportiva: revisão da literatura. SYNTHESIS (LAGES). v.3, p.15 - 35, 2021.
Referências adicionais: Português.
- REICH, J. A.; DIMER, N. W.; SILVA, A. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aleitamento materno no desenvolvimento de asma atópica: revisão da literatura. SYNTHESIS (LAGES). v.2, p.142 - 163, 2020.
Referências adicionais: Português.
- ALMEIDA, C. H. F.; ARAUJO, M. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, A. L.; DIMER, N. W. Avaliação alimentar e estado nutricional dos alunos do município de Correia Pinto-SC. SYNTHESIS (LAGES). v.2,

10. STEFANELLO, L. O.; SCHWALBERT, R.; SCHWALBERT, R. A.; CONTI, L.; KULMANN, M. S. S.; GARLET, L. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SAUTTER, C. K.; MELO, G. W. B.; ROZANE, D. E.; BRUNETTO, G. Nitrogen supply method affects growth, yield and must composition of young grape vines (*Vitis vinifera* L. cv 'Alicante Bouschet') in southern Brazil. *SCIENTIA HORTICULTURAE*. **JCR**, v.261, p.1, 2020. Referências adicionais: Inglês.
11. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação da rotulagem de alimentos: conhecimento do consumidor e adequação dos produtos à legislação. *Revista Higiene Alimentar*. v.33, p.731 - 735, 2019. Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [http://https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2020/08/Anais-Higienistas-2019_VERS%C3%83O-ATUALIZADA-FINAL_compressed.pdf]
12. **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, W. D.; ALVES, A. F.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Elaboração e avaliação sensorial de gelado comestível adicionado de polpa e calda de butiá. *Revista Higiene Alimentar*. v.33, p.774 - 778, 2019. Referências adicionais: Português. Home page: [http://https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2020/08/Anais-Higienistas-2019_VERS%C3%83O-ATUALIZADA-FINAL_compressed.pdf]
13. CAMPOS, C. V. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**; OLIVEIRA, C. A.; DIMER, N. W.. Estado nutricional e hábitos alimentares de estudantes do curso de Nutrição. *SYNTHESIS (LAGES)*. v.1, p.53, 2019. Referências adicionais: Português.
14. DANTAS, A. C.; BRAGA, L. A.; **SILVEIRA, M. L. R.**; OLIVEIRA, C. A.; DIMER, N. W.. Obesidade como consequência de hábitos alimentares. *SYNTHESIS (LAGES)*. v.1, p.36, 2019. Referências adicionais: Português.
15. SANTOS, C. O.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, A. M.; QUATRIN, A.; ROSA, C. S.. Resource recovery in the food industry: use in the development of cakes. *International Food Research Journal*. **JCR**, v.24, p.1941 - 1947, 2017. Referências adicionais: Português.
16. **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, C. O.; BERTAGNOLLI, S. M. M.; ROSA, C. S.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.. Aproveitamento tecnológico das sementes de goiaba (*Psidium guajava* L.) como farinha na elaboração de biscoitos. *BOLETIM CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS*. **JCR**, v.34, p.1 - 21, 2016. Referências adicionais: Português.
17. ROSA, C. S.; TESSELE, K.; PRESTES, R. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**; FRANCO, F.. Effect of substituting of cocoa powder for carob flour in cakes made with soy and banana flours. *International Food Research Journal*. **JCR**, v.22, p.2111 - 2118, 2015. Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.ifrj.upm.edu.my/22%20(05)%202015(51).pdf]
18. SANTOS, R. O.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, C. O.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.. Evolução dos compostos antioxidantes e da cor durante o armazenamento de fermentados alcoólicos de Mirtilo. *Higiene Alimentar*. v.29, p.11 - 15, 2015. Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital
19. **SILVEIRA, M. L. R.**; BERTAGNOLLI, S. M. M.. Avaliação da qualidade do leite cru comercializado informalmente em feiras livres no município de Santa Maria-RS. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*. **JCR**, v.2, p.75 - 80, 2014. Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital
20. **SILVEIRA, M. L. R.**; BERTAGNOLLI, S. M. M.; FOGACA, A. O.; UMAN, L.; PENNA, N. G.. Bioactive compounds and acceptance of cookies made with Guava peel flour. *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Online)*. **JCR**, v.34, p.303 - 308, 2014. Referências adicionais: Inglês. Meio de divulgação: Meio digital Citações: WEB OF SCIENCE™ 42 | SCOPUS 60
21. SANTOS, C. O.; TRINDADE, S. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, R. O.; SAUTTER, C. K.. Caracterização, teor de polifenóis totais e atividade antioxidante em diferentes tipos de erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hill.) para chimarrão. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*. v.73, p.77 - 86, 2014. Referências adicionais: Português.
22. SILVA, L. C.; MACHADO, T. B.; **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, C. S.; BERTAGNOLLI, S. M. M.. Aspectos microbiológicos, pH e acidez de iogurtes de produção caseira comparados aos industrializados da região de Santa Maria-RS. *Disciplinarum Scientia. Série Ciências da Saúde*. v.13, p.111 - 120, 2012. Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários
23. **SILVEIRA, M. L. R.**; BERTAGNOLLI, S. M. M.. Avaliação microbiológica e das condições higiênicas-sanitárias de comercialização de sucos de laranja in natura. *Alimentos e Nutrição (Online)*. v.23, p.461 - 466, 2012. Referências adicionais: Português.
24. MESQUITA, M. O.; FOGACA, A. O.; ANDREAZZA, D.; MEDEIROS, L. B.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Análise microbiológica nas diferentes etapas de higienização de alfaces (*Lactuca sativa*) em um restaurante na cidade de Santa Maria-RS. *PROPAGARE: Revista Científica da Faculdade Campo Real*. v.01, p.115 - 126, 2011. Palavras-chave: Alface, Coliformes totais, Restaurantes, Higienização, Água Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários

Livros publicados

1. **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, A. R.; NICOLETTI, A. M.; ARAUJO, A. M. P.; SOUSA, B. M. L.; PEREIRA, D.; AMARAL, D. N.; DIAS, E.; CAVALHEIRO, G.; SILVA, G.; FIORAVANTE, J. B.; OLIVEIRA, J. G.; REMOR, J. C. G.; STANGHERLIN, L.; ARAUJO, M. S.; DIMER, N. W.; BAPTISTA, P. G.; BAPTISTA, S. L.; SILVA, V. C.. E-book: Receitas Práticas e Saudáveis para Condições Clínicas Especiais, ed.1. Lages: Papervest Editora, 2022, v.1., p.188. Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786500432145

Capítulos de livros publicados

1. **SILVEIRA, M. L. R.**. Disciplinas - Nutrição nos Ciclos da Vida I In: O Universo Didático-Pedagógico dos Cursos de Graduação da Unifacvest - Planos de Ensino Aplicados no Ano de 2023, ed.1. Lages: Papervest Editora, 2023, p. 884. Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786500656046
2. **SILVEIRA, M. L. R.**. Disciplinas - Segurança dos Alimentos In: O Universo Didático-Pedagógico dos Cursos de Graduação da Unifacvest - Planos de Ensino Aplicados no Ano de 2023, ed.1. Lages: Papervest Editora, 2023, p. 89. Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786500656046
3. **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Análise de Alimentos Industrializados Destinados ao Público Infantil na Perspectiva das Cores da Rotulagem In: Nutrição nos ciclos da vida – Pesquisas e avanços, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2022, p. 113 - 121. Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786585062015
4. **SILVEIRA, M. L. R.**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Avaliação das ações para implementação da rotulagem nutricional em produtos agroindustriais na Polifeira do Agricultor In: Pesquisas e Atualizações em Ciência dos Alimentos, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2022, p. 341 - 348. Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599539657
5. VARELA, L. G. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e Estado Nutricional de Idosos na Região da Serra Catarinense In: Nutrição nos ciclos da vida – Pesquisas

e avanços, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2022, p. 250 - 264.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786585062015

6. SANTOS, A. R.; ARAUJO, A. M. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Receitas para Pacientes com Dislipidemia In: E-book: Receitas Práticas e Saudáveis para Condições Clínicas Especiais, ed.1. Lages: Papervest Editora, 2022, v.1, p. 89 - 96.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786500432145
7. AMARAL, D. N.; ARAUJO, A. M. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Receitas para Pacientes Hipertensos In: E-book: Receitas Práticas e Saudáveis para Condições Clínicas Especiais, ed.1. Lages: Papervest Editora, 2022, v.1, p. 97 - 107.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786500432145
8. Alves, Aline Finatto; **SILVEIRA, M. L. R.**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Adição de frutas na produção de cerveja: Revisão In: Produção Animal e Vegetal: Inovações e Atualidades, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, v.1, p. 859 - 869.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599539633, Home page: <https://agronfoodacademy.com/9786599539633-96/>
9. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Alves, Aline Finatto; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GELADO COMESTÍVEL COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE DOCE CREMOSO DE UVAIA In: Alimentos, nutrição e saúde 3, ed.1. Ponta Grossa: Atena Editora, 2021, v.3, p. 65 - 73.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786559834075, Home page: <https://www.atenaeditora.com.br/post-ebook/4338>
10. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Alves, Aline Finatto; Cirolini, Andréia; Rosa, Vanessa Pires da. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE GELADO COMESTÍVEL DE UVAIA In: Alimentos, nutrição e saúde 3, ed.1. Ponta Grossa: Atena Editora, 2021, v.3, p. 164 - 171.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786559834075, Home page: <https://www.atenaeditora.com.br/post-ebook/4338>
11. ALVES, A. F.; **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Cirolini, Andréia; Rosa, Vanessa Pires da. Caracterização físico-química de requeijão cremoso com polpa de frutas In: Produção Animal e Vegetal: Inovações e Atualidades, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, v.1, p. 720 - 725.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599539633, Home page: <https://agronfoodacademy.com/9786599539633-80/>
12. **SILVEIRA, M. L. R.**; SAUTTER, C. K.; Alves, Aline Finatto; Cirolini, Andréia; Rosa, Vanessa Pires da. Fermentado de Fruta: Revisão In: Produção Animal e Vegetal: Inovações e Atualidades, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, v.1, p. 970 - 977.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599539633, Home page: <https://agronfoodacademy.com/9786599539633-109/>
13. ALVES, A. F.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, S. L.; ROSA, V. P.; Cirolini, Andréia. Produção e avaliação microbiológica de cervejas artesanais com adição de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.) In: Produção Animal e Vegetal: Inovações e Atualidades, ed.1. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, v.1, p. 1070 - 1077.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599539633, Home page: <https://agronfoodacademy.com/9786599539633-121/>
14. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Marques, Anne Y Castro; Leão, José Domingos Jacques; Cirolini, Andréia. PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS ENTRE ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO NA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA DO RS - BRASIL In: Saúde coletiva: Face a face com a interdisciplinaridade, ed.1. Ponta Grossa: Atena Editora, 2021, v.1, p. 27 - 36.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786559834266, Home page: <https://www.atenaeditora.com.br/post-ebook/4369>
15. **SILVEIRA, M. L. R.**; MENDONÇA, C. R. B.. Revestimentos comestíveis aplicados na conservação pós-colheita de goiabas: revisão da literatura In: Tecnologia de Frutas e Hortaliças: desenvolvimento de produtos, análise e conservação, ed.1. Canoas: Mérida Publishers, 2021, p. 121 - 141.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9786599139352
16. **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação do conhecimento dos consumidores sobre rotulagem de alimentos e adequação de produtos à legislação In: Qualidade de Produtos de Origem Animal, ed.1. Ponta Grossa: Atena Editora, 2019, v.1, p. 62 - 69.
Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788572477659

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. **SILVEIRA, M. L. R.**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Análise de Alimentos Industrializados Destinados ao Público Infantil na Perspectiva das Cores da Rotulagem In: I Congresso Internacional em Ciências da Nutrição, 2022, **Nutrição nos ciclos da vida – Pesquisas e avanços**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2022, v.1, p. 113 - 121
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Avaliação das ações para implementação da rotulagem nutricional em produtos agroindustriais na Polifeira do Agricultor In: II Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos, 2022, **II Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos**. Agron Food Academy, 2022,
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. VARELA, L. G. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e Estado Nutricional de Idosos na Região da Serra Catarinense In: I Congresso Internacional em Ciências da Nutrição, 2022, **Nutrição nos ciclos da vida – Pesquisas e avanços**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2022, v.1, p. 250 - 264
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. Alves, Aline Finatto; **SILVEIRA, M. L. R.**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Adição de frutas na produção de cerveja: Revisão In: I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal, 2021, **I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, v.1, p. 859 - 869
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: <http://https://agronfoodacademy.com/9786599539633-96/>
5. SILVA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; GIULIANI, C. S.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de pratos prontos para o consumo In: I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos, 2021, **I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos**. 2021,
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. ALVES, A. F.; **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Cirolini, Andréia; Rosa, Vanessa Pires da. Caracterização físico-química de requeijão cremoso com polpa de frutas In: I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal, 2021, **I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, p. 720 - 725
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: <http://https://agronfoodacademy.com/9786599539633-80/>
7. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; SAUTTER, C. K.; ALVES, A. F.; Cirolini, Andréia; Rosa, Vanessa Pires da. Fermentado de Fruta: Revisão In: I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal, 2021, **I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, p. 970 - 977
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: <http://https://agronfoodacademy.com/9786599539633-109/>
8. **SILVEIRA, M. L. R.**; ALVES, A. F.; SILVA, S. L.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Produção, caracterização e aceitabilidade de cervejas artesanais com adição de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.) In: 11º Simpósio de Alimentos - Produção de alimentos, saudabilidade e a sustentabilidade ambiental, 2021, Passo Fundo, RS. **11º Simpósio de Alimentos - Produção de alimentos, saudabilidade e a sustentabilidade ambiental**. 2021, v.11,

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [http://https://www.upf.br/simposiosial/trabalhos-cientificos/anaais/xi-sial-2021/tecnologia-de-alimentos2021]

9. ALVES, Aline Finatto; **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, S. L.; ROSA, Vanessa Pires da; CIROLINI, Andréia. Produção e avaliação microbiológica de cervejas artesanais com adição de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.) In: I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal, 2021, **I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal**. Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2021, p.1070 - 1077
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: [http://https://agronfoodacademy.com/9786599539633-121/]
10. SILVA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Verificação do rótulo e análise do perfil nutricional de pizzas congeladas In: 7º Simpósio de Segurança Alimentar, 2020, Porto Alegre, RS. **7º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2020,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://https://portal.ufsm.br/jai/trabalho/trabalho.html?action=anaais]
11. PEDROSO, M. A. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; CIROLINI, A.; SILVA, G. P.. A degustação como processo de reflexão ação na melhoria de alimentos artesanais: o caso da Polifeira do Agricultor - UFSM. In: XXVII Jornada de Jovens Pesquisadores: A Ciência e a Tecnologia na Produção de Inovação e Transformação Social, 2019, São Carlos, SP. **XXVII Jornada de Jovens Pesquisadores: A Ciência e a Tecnologia na Produção de Inovação e Transformação Social**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
12. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Ações para implementação da rotulagem nutricional em produtos da Polifeira do agricultor In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis, SC. **XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
13. FRIEDRICZEWSKI, A. B.; NASCIMENTO, K. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, V. P.; DANIEL, A. P.; MACHADO, V. N.; CIROLINI, A.. Aproveitamento de resíduo do malte cervejeiro na elaboração de barra de cereal In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis, SC. **XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
14. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação da rotulagem de alimentos: conhecimento do consumidor e adequação dos produtos à legislação In: IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2019, Maceió, AL. **IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
15. SILVA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Avaliação sensorial e perfil de textura de bolinho de carne suína com adição de malte In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis, SC. **XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, W. D.; ALVES, A. F.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Elaboração e avaliação sensorial de gelado comestível adicionado de polpa e calda de butiá In: IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2019, Maceió, AL. **IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
17. SILVA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Reaproveitamento do resíduo de malte de cerveja na elaboração de bolinho de carne In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis. **XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
18. GIULIANI, C. S.; NASCIMENTO, K. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**; ROSA, V. P.; MACHADO, V. N.; CIROLINI, A.. Teor de sódio declarado em rótulos de mortadelas comercializadas no interior do Rio Grande do Sul In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis, SC. **XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos**. 2019,
Referências adicionais: Brasil/Português.
19. CIROLINI, A.; **SILVEIRA, M. L. R.**; GIULIANI, C. S.; SILVA, P. A.; ROSA, V. P.; DANIEL, A. P.. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias familiares de produtos cárneos da cidade de Santa Maria - RS In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém, PA. **XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 2018,
Referências adicionais: Brasil/Português.
20. **SILVEIRA, M. L. R.**; HOLLWEG, G.; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; PISSININ, D.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação físico-química de gelado comestível com diferentes concentrações de doce cremoso de uva In: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis, 2018, Passo Fundo, RS. **X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis**. 2018, v.10,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://https://www.upf.br/simposiosial/trabalhos-cientificos/anaais/x-sial-2018]
21. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; HOLLWEG, G.; ALVES, A. F.; MARCUZZO, S. B.; PISSININ, D.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação sensorial de diferentes processos de produção de gelado comestível de uva In: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis, 2018, Passo Fundo, RS. **X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis**. 2018, v.10,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://https://www.upf.br/simposiosial/trabalhos-cientificos/anaais/x-sial-2018]
22. **SILVEIRA, M. L. R.**; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; NASCIMENTO, K. C.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Caracterização físico-química de diferentes processos de produção de gelado comestível de uva In: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis, 2018, Passo Fundo, RS. **X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis**. 2018, v.10,
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: [http://https://www.upf.br/simposiosial/trabalhos-cientificos/anaais/x-sial-2018]
23. SMANIOTTO, F. A.; QUADROS, F. L.; SILVA, E. M.; SILVA, I.; **SILVEIRA, M. L. R.**; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Desenvolvimento e análise sensorial de bolo de beterraba acrescido de farinha de trigo integral In: XXII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE: O conhecimento que transforma... pela ciência, educação, humanização e tecnologia, 2018, Santa Maria, RS. **XXII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE: O conhecimento que transforma... pela ciência, educação, humanização e tecnologia**. 2018, v.10,
Referências adicionais: Brasil/Português.
24. CIROLINI, A.; **SILVEIRA, M. L. R.**; MARQUES, A. Y. C.; LEAO, J. D. J.; ROSA, V. P.. Orientação alimentar e práticas de higiene entre estudantes do ensino médio na região da Quarta Colônia do RS - Brasil In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém, PA. **XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 2018,
Referências adicionais: Brasil/Português.
25. **SILVEIRA, M. L. R.**; VESTENA, S. P.; VESTENA, M. F.; SANTOS, C. O.; PENNA, N. G.; SAUTTER, C. K.. Potencial tecnológico da uva 'BRS Rúbea' para produção de suco, vinho e espumante In: 6º Simpósio de Segurança Alimentar, 2018, Gramado, RS. **6º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2018,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
26. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; MARCUZZO, S. B.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Produção de gelado comestível de uva (Eugenia pyramidalis) In: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis, 2018, Passo Fundo, RS. **X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis**. 2018, v.10,

27. **SILVEIRA, M. L. R.; SANTOS, C. O.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.**. Avaliação sensorial de biscoitos formulados com farinha de semente de goiaba In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves, RS. **5º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
28. **SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.**; DEPRA, M. S.; SANTOS, R. O.; HECKTHEUER, L. H. R.; **SAUTTER, C. K.**. Compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante de diferentes tipos de erva-mate para chimarrão In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves, RS. **5º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
29. **SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.**; DEPRA, M. S.; HECKTHEUER, L. H. R.; **SAUTTER, C. K.**. Efeito da concentração e temperatura de infusões aquosas de ervas-mate comerciais na determinação de grupos de compostos bioativos In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves, RS. **5º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
30. **SILVEIRA, M. L. R.; SANTOS, C. O.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.**. Elaboração e composição química de biscoitos com farinha de semente de goiaba In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves, RS. **5º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
31. SANTOS, R. O.; **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Evolução dos compostos antioxidantes e da cor durante o armazenamento de fermentados alcoólicos de mirtilo In: VII Congresso Latino Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2015, Búzios, RJ. **VII Congresso Latino Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
32. FAGUNDES, D.; **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Fermentado alcoólico de fruta: uma revisão In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015, Bento Gonçalves, RS. **5º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2015, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
33. **SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.**; FORTES, J. P.; RICHARDS, N. S. P. S.; **SAUTTER, C. K.**. Avaliação dos compostos fenólicos e da capacidade antioxidante de ingredientes para elaboração de geleias de erva-mate (*Illex paraguariensis* St-Hil) com gengibre (*Zingiber officinale*) In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis, SC. **XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química**. 2014, Referências adicionais: Brasil/Português.
34. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; CREMONESE, J.; FORTES, J. P.; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Estudo comparativo do perfil de ácidos graxos presentes no óleo extraído das sementes de goiaba (*Psidium guajava* L.) In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2014, Florianópolis, SC. **XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química**. 2014, Referências adicionais: Brasil/Português.
35. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; BERTAGNOLLI, S. M. M.; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Semente de goiaba branca: caracterização, polifenóis totais e atividade antioxidante In: XVII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2013, Santa Maria, RS. **XVII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão Tema: Educação e cultura para a transformação de pessoas**. 2013, v.5, Referências adicionais: Brasil/Bretão. Meio de divulgação: Outro
36. **SILVEIRA, M. L. R.**; BERTAGNOLLI, S. M. M.; **PENNA, N. G.**. Avaliação da viabilidade do aproveitamento de resíduos do processamento da goiaba (*Psidium guajava* L.): caracterização da farinha da casca In: 4º Simpósio de Segurança Alimentar, 2012, Gramado, RS. **Anais do 4º Simpósio de Segurança Alimentar**. 2012, Referências adicionais: Brasil/Português.
37. **SILVEIRA, M. L. R.**; SCHITTLER, B.; EINSFELD, C.; SANTOS, V. G.; BENEDETTI, F. J.. Trabalhando a rotulagem dos alimentos com escolares adolescentes: construindo saberes In: XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE, 2010, Santa Maria, RS. **Anais do XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. ZAMPIROLO, D. F.; KAWASAKI, J. C.; PEREIRA, L. A.; CORDOVA, V. C. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aditivos Alimentares: A Aplicabilidade dos Antioxidantes In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.351 Referências adicionais: Brasil/Português.
2. CVALETTI, C. P.; PADILHA, G. G. S.; FARIAS, S. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aditivos na Alimentação: Corantes In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.351 Referências adicionais: Brasil/Português.
3. KOERICH, L. F. F.; BASTIDA, T. F. M.; KRIECK, N. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aleitamento Materno In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.283 Referências adicionais: Brasil/Português.
4. ANDRADE, P. A. D.; SILVA, R. E.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Aleitamento Materno In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.450 Referências adicionais: Brasil/Português.
5. MARTINS, A. P.; PADILHA, F. G.; ARTISMO, N. G.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Contaminação de alimentos por *Staphylococcus Aureus* In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.273 Referências adicionais: Brasil/Português.
6. CVALETTI, C. P.; PADILHA, G. G. S.; FARIAS, S. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Contaminação por *Salmonella* ssp. em alimentos para consumo humano In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.332 Referências adicionais: Brasil/Português.
7. SANTOS, A. O.; MACHADO, J. O.; BERNARDO, L. R.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Corantes e o público infantil In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.209 Referências adicionais: Brasil/Português.
8. ZAMPIROLO, D. F.; KAWASAKI, J. C.; PEREIRA, L. A.; CORDOVA, V. C. C.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Doenças veiculadas por alimentos: fatores de risco para *C. botulinum* e *C. perfringens* In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest Editora, 2023, p.333 Referências adicionais: Brasil/Português.
9. MARTINS, A. P.; PADILHA, F. G.; ARTISMO, N. G.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Edulcorantes In: Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest, 2023, Lages, SC. **Práticas Institucionais Sustentáveis: Mostra Cultural e Feira Tecnológica Unifacvest**. Lages: Papervest

- 1. SILVEIRA, M. L. R.** **R.SAMPAIO, C. O.; CIROLINI, A.** Adequação da composição nutricional de alimentos lácteos ultraprocessados utilizados na alimentação infantil In: XV Encontro Nacional de Aleitamento Materno (XV ENAM), V Encontro Nacional de Alimentação Complementar Saudável (V ENACS), III Conferência Mundial de Aleitamento Materno (3rd WBC) e I Conferência Mundial de Alimentação Complementar (1st WCFC), 2019, Rio de Janeiro, RJ. **Adequação da composição nutricional de alimentos lácteos ultraprocessados utilizados na alimentação infantil.** 2019, *Referências adicionais: Brasil/Português.* . Home page: [http://www.ibfan.org.br/site/wp-content/uploads/2020/01/ANAI-ENAM-ENACS-WBC-WCFC-2019-FINAL.pdf]
- 2. SILVA, S. L.; CIROLINI, A.; SILVEIRA, M. L. R.; ROSA, V. P.; DANIEL, A. P.** Avaliação do rótulo de pizzas comercializadas em mercados no Município de Santa Maria-RS. In: 34ª Jornada Acadêmica Integrada, 2019, Santa Maria-RS. **34ª Jornada Acadêmica Integrada.** 2019, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 3. SILVEIRA, M. L. R.; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; DANIEL, A. P.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.** Avaliação de rótulos de gelatina de acordo com as regulamentações da legislação brasileira In: 33ª Jornada Acadêmica Integrada, 2018, Santa Maria, RS. **Avaliação de rótulos de gelatina de acordo com as regulamentações da legislação brasileira.** 2018, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 4. SANTOS, C. O.; BEVILAQUA, C. B.; SILVEIRA, M. L. R.; SAUTTER, C. K.** Elaboração de cerveja coadição de Physalis peruviana e análise de compostos bioativos In: 2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos, 2018, **2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos.** 2018, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 5. SILVEIRA, M. L. R.; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; DANIEL, A. P.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.** Palestra sobre rotulagem para os produtores da Polifeira da UFSM In: 33ª Jornada Acadêmica Integrada, 2018, Santa Maria, RS. **Palestra sobre rotulagem para os produtores da Polifeira da UFSM.** 2018, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 6. SANTOS, C. O.; MAIA, F. P.; SILVEIRA, M. L. R.; ANTONELLO, M. B.; DEPRA, M. S.; STANISLASKI, N.; SAUTTER, C. K.** Aplicação de Goji Berry (Lycium barbarum) em bebidas In: 32ª Jornada Acadêmica Integrada, 2017, Santa Maria, RS. **Aplicação de Goji Berry (Lycium barbarum) em bebidas.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 7. MAIA, F. P.; ANTONELLO, M. B.; SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.; DEPRA, M. S.; BEVILAQUA, C. B.; STANISLASKI, N.; SAUTTER, C. K.** Effect of the incorporation of Goji Berry (Lycium barbarum) in artisanal beer In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação", 2017, Campinas, SP. **Effect of the incorporation of Goji Berry (Lycium barbarum) in artisanal beer.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 8. SILVEIRA, M. L. R.; VESTENA, M. F.; VESTENA, S. P.; DEPRA, M. S.; SANTOS, C. O.; SILVA, T.; SAUTTER, C. K.** Elaboração e caracterização do vinho espumante da uva 'BRS Rúbea' In: 32ª Jornada Acadêmica Integrada, 2017, Santa Maria, RS. **Elaboração e caracterização do vinho espumante da uva 'BRS Rúbea'.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 9. VESTENA, S. P.; VESTENA, M. F.; SILVEIRA, M. L. R.; DEPRA, M. S.; SANTOS, C. O.; BEVILAQUA, C. B.; STANISLASKI, N.; SAUTTER, C. K.** Grapes 'BRS Rúbea' technological potential for red wine manufacturing In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação", 2017, Campinas, SP. **Grapes 'BRS Rúbea' technological potential for red wine manufacturing.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 10. SANTOS, C. O.; ANTONELLO, M. B.; SILVEIRA, M. L. R.; DEPRA, M. S.; MAIA, F. P.; BEVILAQUA, C. B.; SAUTTER, C. K.** Influência nas características tecnológica da adição de farinha de aveia em cervejas In: 32ª Jornada Acadêmica Integrada, 2017, Santa Maria, RS. **Influência nas características tecnológica da adição de farinha de aveia em cervejas.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 11. SILVEIRA, M. L. R.; VESTENA, M. F.; VESTENA, S. P.; DEPRA, M. S.; SANTOS, C. O.; SILVA, T.; SAUTTER, C. K.** Potencial tecnológico da uva 'BRS Rúbea' para produção de suco In: 32ª Jornada Acadêmica Integrada, 2017, Santa Maria, RS. **Potencial tecnológico da uva 'BRS Rúbea' para produção de suco.** 2017, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 12. DEPRA, M. S.; SAUTTER, C. K.; SILVEIRA, M. L. R.; SANTOS, C. O.** Estudo do potencial de uvas 'Isabel' frente à 'Cabernet Sauvignon' para elaboração de vinhos Amarelo In: 31ª Jornada Acadêmica Integrada, 2016, Santa Maria, RS. **Estudo do potencial de uvas 'Isabel' frente à 'Cabernet Sauvignon' para elaboração de vinhos Amarelo.** 2016, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 13. SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.; DEPRA, M. S.; SAUTTER, C. K.; HECKTHEUER, L. H. R.** Potencial fenólico e antioxidante de cervejas adicionadas de erva-mate In: 1º Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos, 2016, Santa Maria, RS. **1º Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos.** 2016, *Referências adicionais: Brasil/Português.* Meio de divulgação: Outro. Home page: [http://wcb.a.ufsm.br/images/WCBA2016.pdf]
- 14. SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.; DEPRA, M. S.; SAUTTER, C. K.; HECKTHEUER, L. H. R.** Características físico-químicas de erva-mate nativa (Ilex paraguariensis St. Hill.) para chimarrão In: 30ª Jornada Acadêmica Integrada, 2015, Santa Maria, RS. **30ª Jornada Acadêmica Integrada.** 2015, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 15. SILVEIRA, M. L. R.; SANTOS, C. O.; DEPRA, M. S.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.** Influência dos métodos de extração e solventes nos teores de compostos fenólicos e antocianínicos em extratos de Rubus idaeus L. In: 30ª Jornada Acadêmica Integrada, 2015, Santa Maria, RS. **30ª Jornada Acadêmica Integrada.** 2015, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 16. SANTOS, C. O.; SILVEIRA, M. L. R.; GUARIENTI, C.; FORTES, J. P.; NUNES, B. G. S.; RICHARDS, N. S. P. S.** Aceitação sensorial de gelado comestível adicionado de geleia de erva-mate com gengibre In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju, SE. **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** 2014, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 17. SILVEIRA, M. L. R.; SANTOS, C. O.; BERTAGNOLLI, S. M. M.; MIRANDA, M. Z.; SAUTTER, C. K.; PENNA, N. G.** Avaliação das propriedades físico-químicas e tecnológicas da farinha mista de trigo e semente de goiaba In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju, SE. **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** 2014, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 18. BERTAGNOLLI, S. M. M.; SILVEIRA, M. L. R.; FOGACA, A. O.; PENNA, N. G.** Fermentado de goiaba: produção e aceitação sensorial In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju, SE. **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e IV Congresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** 2014, *Referências adicionais: Brasil/Português.*
- 19. PENNA, N. G.; BERTAGNOLLI, S. M. M.; SILVEIRA, M. L. R.; FOGACA, A. O.** Lycopene, vitamin C and total polyphenols in guava wine In: 16th World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu, PR. **16th World Congress of Food Science and Technology.** 2012, *Referências adicionais: Brasil/Inglês.*

29. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Características físico-químicas e microbiológicas do leite in natura comercializado em feiras livres no município de Santa Maria-RS In: I Salão de Iniciação Científica - SIC, 2011, Santa Maria, RS. **Anais do I Salão de Iniciação Científica - SIC**. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
30. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.**; SCHMID, E. S.. Alimentos desencadeantes da alergia alimentar e conduta ao diagnóstico In: 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS, 2010, Santa Maria, RS. **Anais da 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.
31. **SILVEIRA, M. L. R.**; WANSING, A. T.; GULARTE, C. L.; BLASI, T. C.. Avaliação das refeições realizadas por estudantes adolescentes de curso pré-vestibular no município de Santa Maria, RS In: IX Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA, 2010, Porto Alegre, RS. **Anais da IX Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.
32. **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, V. G.; SCHITTLER, B.; BENEDETTI, F. J.; EINSFELD, C.; MATTOS, K. M.. Classificação nutricional de estudantes adolescentes em diferentes níveis sócioeconômicos In: 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS, 2010, Santa Maria, RS. **Anais da 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
33. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.**; SCHMID, E. S.. Manifestações clínicas observadas nas reações adversas aos alimentos In: 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS, 2010, Santa Maria, RS. **Anais da 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - JIS**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
34. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.**; HOHENREUTHER, F.; CASSANEGO, D. B.. Qualidade físico-química do leite in natura comercializado em feiras livres no município de Santa Maria - RS In: XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE, 2010, Santa Maria, RS. **Anais do XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
35. **SILVEIRA, M. L. R.**; WANSING, A. T.; GULARTE, C. L.; BLASI, T. C.. Relato de estudantes adolescentes em relação à prática de atividade física In: IX Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA, 2010, Porto Alegre, RS. **Anais da IX Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA**. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.
36. **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, V. G.; SACCOL, A. L. F.. Atividade lúdica como veículo na formação de hábitos alimentares saudáveis In: III Jornada Acadêmica de Nutrição da UFRGS e I Mostra Científica, 2009, Porto Alegre, RS. **Anais da III Jornada Acadêmica de Nutrição da UFRGS e I Mostra Científica**. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
37. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Avaliação microbiológica de sucos de laranja in natura comercializados na região central na cidade de Santa Maria, RS In: XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE, 2009, Santa Maria, RS. **Anais do XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE**. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
38. **SILVEIRA, M. L. R.**; PUIATTI, C. Z.; TREBIEN, F. A.; RAMIRES, P. O.; RODRIGUES, A. R.; STORCK, C. R.. Conhecendo alimentos do Estado do Rio Grande do Sul Região Sul In: XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE, 2009, Santa Maria, RS. **Anais do XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE**. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
39. **SILVEIRA, M. L. R.**; SANTOS, V. G.; SCHITTLER, B.; FONTANA, D. M.. Consumo alimentar de gestantes adolescentes na região oeste no município de Santa Maria-RS In: XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE, 2009, Santa Maria, RS. **Anais do XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - SEPE**. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
40. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Determinação de coliformes totais e fecais e análise de *Salmonella* sp. em sucos de laranja in natura comercializados na região central na cidade de Santa Maria, RS In: III Jornada Acadêmica de Nutrição UFRGS e I Mostra Científica, 2009, Porto Alegre, RS. **Anais da III Jornada Acadêmica de Nutrição UFRGS e I Mostra Científica**. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
41. **SILVEIRA, M. L. R.** Hábitos alimentares da região Centro-Oeste do Brasil In: XI Simpósio de Ensino Pesquisa e Extensão e 3º Salão de Iniciação Científica, 2007, Santa Maria, RS. **Anais do XI Simpósio de Ensino Pesquisa e Extensão e 3º Salão de Iniciação Científica**. 2007, Referências adicionais: Brasil/Português.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de alimentos industrializados destinados para o público infantil In: VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2021, Francisco Beltrão. **VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação**. 2021, v.4, p.28 - 32 Referências adicionais: Brasil/Português.
2. BORGES, G. C.; **Silveira, Márcia Liliane Rippel**. Consumo de adoçantes e os motivos envolvidos In: VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2021, Francisco Beltrão. **VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação**. 2021, v.4, p.83 - 87 Referências adicionais: Brasil/Português.
3. SIMONETTI, G. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; FAGUNDES, D. T. O.; **SANTOS, C. O.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.** Caracterização físico-química de cultivares de framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L.) In: 29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2014, Santa Maria, RS. **29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI**. 2014, Referências adicionais: Brasil/Português.
4. ARENHART, M.; **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; TREPTOW, T. C.; **SAUTTER, C. K.** Extração de compostos fenólicos de sementes de uva Tannat em diferentes sistemas solventes In: 29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2014, Santa Maria, RS. **29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI**. 2014, Referências adicionais: Brasil/Português.
5. **SANTOS, C. O.**; **SILVEIRA, M. L. R.**; FAGUNDES, D. T. O.; **SAUTTER, C. K.**; HECKTHEUER, L. H. R.. Malte e bagaço de malte: análise e estudo das suas características In: 29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2014, Santa Maria, RS. **29ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI**. 2014, Referências adicionais: Brasil/Português.
6. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; NOVACK, M. M. E.; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.** Análise da composição centesimal da semente de goiaba: fonte potencial de nutrientes In: 28ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2013, Santa Maria, RS. **28ª Jornada Acadêmica Integrada, JAI**. 2013, Referências adicionais: Brasil/Bretão.
7. **SILVEIRA, M. L. R.**; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**; DOVIGI, I.. Análises físico-químicas de sucos e geleias de goiaba industrializada In: 28ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2013, Santa Maria, RS. **28ª Jornada Acadêmica Integrada, JAI**. 2013, Referências adicionais: Brasil/Bretão.
8. **SILVEIRA, M. L. R.**; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**; **PENNA, N. G.** Aproveitamento do resíduo da goiaba (*Psidium guajava* L.): extração de óleo a partir das sementes In: 26ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI, 2011, Santa Maria, RS. **Anais da 26ª Jornada Acadêmica Integrada - JAI**. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
9. **SILVEIRA, M. L. R.**; BENEDETTI, F. J.; KUNZ, D. G.; MATTOS, K. M.. Rotulagem de alimentos: conhecimento e entendimento das informações em uma Unidade Básica de Saúde de Santa Maria-RS In:

Apresentação de trabalho e palestra

1. VARELA, L. G. S.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e Estado Nutricional de Idosos na Região da Serra Catarinense, 2022. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Evento: I Congresso Internacional em Ciências da Nutrição; Inst.promotora/financiadora: Agron Food Academy*
2. **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; Rosa, Vanessa Pires da; Cirolini, Andréia. Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de alimentos industrializados destinados para o público infantil, 2021. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Local: Paraná; Cidade: Francisco Beltrão; Evento: VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação; Inst.promotora/financiadora: Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Francisco Beltrão*
3. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação da rotulagem de alimentos: conhecimento do consumidor e adequação dos produtos à legislação, 2019. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Maceió, AL; Evento: IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal*
4. **SILVEIRA, M. L. R.**; SILVA, W. D.; ALVES, A. F.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Elaboração e avaliação sensorial de gelado comestível adicionado de polpa e calda de butiá, 2019. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Maceió, AL; Evento: Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal*
5. **SILVEIRA, M. L. R.**; CIROLINI, A.; GIULIANI, C. S.; SILVA, P. A.; ROSA, V. P.; DANIEL, A. P.. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias familiares de produtos cárneos da cidade de Santa Maria - RS, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Belém, PA; Evento: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos*
6. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; DANIEL, A. P.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação de rótulos de gelatina de acordo com as regulamentações da legislação brasileira, 2018. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Santa Maria, RS; Evento: 33ª Jornada Acadêmica Integrada*
7. **SILVEIRA, M. L. R.**; HOLLWEG, G.; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; PISSININ, D.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação físico-química de gelado comestível com diferentes concentrações de doce cremoso de uvaia, 2018. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Passo Fundo, RS; Evento: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis*
8. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; HOLLWEG, G.; ALVES, A. F.; MARCUZZO, S. B.; PISSININ, D.; ROSA, V. P.; CIROLINI, A.. Avaliação sensorial de diferentes processos de produção de gelado comestível de uvaia, 2018. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Passo Fundo, RS; Evento: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis*
9. **SILVEIRA, M. L. R.**; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; NASCIMENTO, K. C.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Caracterização físico-química de diferentes processos de produção de gelado comestível de uvaia, 2018. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Passo Fundo, RS; Evento: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis*
10. **SILVEIRA, M. L. R.**; MARQUES, A. Y. C.; ROSA, V. P.; LEAO, J. D. J.; CIROLINI, A.. Orientação alimentar e práticas de higiene entre estudantes do ensino médio na região da Quarta Colônia do RS - Brasil, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Belém, PA; Evento: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos*
11. **SILVEIRA, M. L. R.**; NASCIMENTO, K. C.; ALVES, A. F.; HOLLWEG, G.; MARCUZZO, M.; CIROLINI, A.; ROSA, V. P.. Produção de gelado comestível de uvaia (*Eugenia pyriformis*), 2018. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Passo Fundo, RS; Evento: X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis*
12. **SILVEIRA, M. L. R.**. Suplementos Alimentares: Status da Regulamentação no Brasil, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Local: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria; Cidade: Santa Maria, RS; Evento: Curso Técnico em Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria*
13. **SILVEIRA, M. L. R.**. Workshop sobre Boas Práticas na produção de Alimentos, Composição Nutricional e prevenção de Toxoplasmose, 2018. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Local: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria; Cidade: Santa Maria, RS; Evento: Workshop sobre Boas Práticas na produção de Alimentos, Composição Nutricional e prevenção de Toxoplasmose; Inst.promotora/financiadora: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria*
14. **SILVEIRA, M. L. R.**; VESTENA, M. F.; VESTENA, S. P.; DEPRA, M. S.; **SANTOS, C. O.**; SILVA, T.; **SAUTTER, C. K.**. Elaboração e caracterização do vinho espumante da uva 'BRS Rúbea', 2017. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Santa Maria, RS; Evento: 32ª Jornada Acadêmica Integrada*
15. **SILVEIRA, M. L. R.**. Formulação de bebidas fermentadas, 2017. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Local: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria; Cidade: Santa Maria-RS*
16. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Avaliação Sensorial de Biscoitos Formulados com Farinha de Semente de Goiaba, 2015. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Evento: 5º Simpósio de Segurança Alimentar*
17. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Elaboração e composição química de biscoitos com farinha de semente de goiaba, 2015. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Evento: 5º Simpósio de Segurança Alimentar*
18. **SILVEIRA, M. L. R.**; **SANTOS, C. O.**; DEPRA, M. S.; **SAUTTER, C. K.**; **PENNA, N. G.**. Influência dos métodos de extração e solventes nos teores de compostos fenólicos e antocianinos em extratos de *Rubus idaeus* L., 2015. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Cidade: Santa Maria, RS; Evento: 30ª Jornada Acadêmica Integrada; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Santa Maria*
19. **SILVEIRA, M. L. R.**; DOVIGI, I.; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**. Análises físico-químicas de sucos e geleias de goiaba industrializada, 2013. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português; Evento: 28ª Jornada Acadêmica Integrada, JAI*
20. **SILVEIRA, M. L. R.**; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**; **PENNA, N. G.**. Aproveitamento do resíduo da goiaba (*Psidium guajava* L.): extração de óleo a partir das sementes, 2011. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: *Brasil/Português.*

21. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Características físico-químicas e microbiológicas do leite in natura comercializado em feiras livres no município de Santa Maria-RS, 2011. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
22. **SILVEIRA, M. L. R.;** BENEDETTI, F. J.; MATTOS, K. M.; KUNZ, D. G.. Rotulagem de alimentos: conhecimento e entendimento das informações em uma Unidade Básica de Saúde de Santa Maria-RS, 2011. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
23. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.;** SCHMID, E. S.. Alimentos desencadeantes da alergia alimentar e conduta ao diagnóstico, 2010. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
24. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.;** SCHMID, E. S.. Manifestações clínicas observadas nas reações adversas aos alimentos, 2010. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
25. **SILVEIRA, M. L. R.** Orientação Alimentar, 2010. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
26. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.;** CASSANEGO, D. B.; HOHENREUTHER, F.. Qualidade físico-química do leite in natura comercializado em feiras livres no município de Santa Maria-RS, 2010. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
27. **SILVEIRA, M. L. R.;** WANSING, A. T.; GULARTE, C. L.; BLASI, T. C.. Relato de estudantes adolescentes em relação à prática de atividade física, 2010. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
28. **SILVEIRA, M. L. R.;** SCHITTLER, B.; EINSFELD, C.; SANTOS, V. G.; BENEDETTI, F. J.. Trabalhando a rotulagem dos alimentos com escolares adolescentes: construindo saberes, 2010. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.
29. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Avaliação microbiológica de sucos de laranja in natura comercializados na região central na cidade de Santa Maria, RS, 2009. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
30. **SILVEIRA, M. L. R.; BERTAGNOLLI, S. M. M.** Determinação de coliformes totais e fecais e análise de Salmonella sp. em sucos de laranja in natura comercializados na região central na cidade de Santa Maria, RS, 2009. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português.

Outras produções bibliográficas

1. **SILVEIRA, M. L. R.** Projeto Comunidade Saudável - 5ª Edição (voluntária). Ações em saúde. Avaliação antropométrica e orientação nutricional. , 2010. (Outra produção bibliográfica)
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. **SILVEIRA, M. L. R.** Coleta de dados para o Programa Bolsa Família em Unidade de Saúde Dr. Floriano da Rocha (voluntária). Ações em saúde. , 2009. (Outra produção bibliográfica)
Referências adicionais: Brasil/Português.

Produção técnica

Assessoria e consultoria

1. **SILVEIRA, M. L. R.** Avaliador Ad hoc - Edital nº 54/2022 - Projetos de Pesquisa Aplicada e Bolsas de Iniciação Científica Júnior (PIBIC-EM/CNPq), 2022
Referências adicionais: Brasil/Português.

Trabalhos técnicos

1. SILVA, L. P.; DIMER, N. W.; **SILVEIRA, M. L. R.** Creatina aliada à prática esportiva: revisão da literatura, 2021
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. REICH, J. A.; DIMER, N. W.; SILVA, A. L.; **SILVEIRA, M. L. R.** Aleitamento materno no desenvolvimento de asma atópica: revisão da literatura, 2020
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. ALMEIDA, C. H. F.; ARAUJO, M. S.; **SILVEIRA, M. L. R.;** SILVA, A. L.; DIMER, N. W.. Avaliação alimentar e estado nutricional dos alunos do município de Correia Pinto-SC, 2020
Referências adicionais: Brasil/Português.

Demais produções técnicas

1. **SILVEIRA, M. L. R.** Práticas Saudáveis, Prevenção e Cuidados em Saúde, 2013. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 40 horas.

Orientações e Supervisões

Orientações e supervisões

Orientações e supervisões concluídas

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Kelen Patricia Eberle. **A importância da crononutrição na prevenção de doenças crônicas: uma revisão integrativa da literatura.** 2025. Curso (Nutrição) - CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Gabriela Borghezán. **Efeitos do jejum intermitente na saúde metabólica de indivíduos com obesidade: uma revisão integrativa.** 2025. Curso (Nutrição) - CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS
Referências adicionais: Brasil/Português.

3. Leonina Camargo de Oliveira; Tânia Regina da Silva Dresch. **Fitoestrógeno e seus derivados como compostos bioativos no alívio dos sintomas da menopausa: uma revisão integrativa**. 2025. Curso (Nutrição) - CENTRO UNIVERSITÁRIO AVANTIS
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. Cristiane Magnabosco. **Síndrome do Intestino Irritável: uma revisão integrativa sobre o impacto da dieta com baixo teor em FODMAPs no manejo dos sintomas da doença**. 2025. Curso (Nutrição) - CENTRO UNIVERSITÁRIO AVANTIS
Referências adicionais: Brasil/Português.

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. I Congresso Internacional em Ciências da Nutrição, 2022. (Congresso) .
2. 11º Simpósio de Alimentos - Produção de alimentos, saudabilidade e a sustentabilidade ambiental, 2021. (Simpósio) .
3. VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2021. (Outra) .
4. IX Congresso Latino-Americano e XV Congresso Brasileiro de Higiênistas de Alimentos e VII Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2019. (Congresso) .
5. Workshop sobre noções básicas de nutrição esportiva, 2019. (Outra) .
6. Oratória Solidária UFSM - A comunicação faz a diferença, 2018. (Outra) .
7. X Simpósio de Alimentos - Refinarias de alimentos, indústrias sustentáveis, 2018. (Simpósio) .
8. XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018. (Congresso) .
9. Palestra: Como o pensamento do consumidor guia suas escolhas alimentares? O caso das crenças e das representações, 2017. (Outra) .
10. Workshops "A cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas (LC/MS/MS): um universo de aplicações" e "Os avanços da técnica de cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas (GC-MS/MS)", 2017. (Outra) .
11. 1º Fórum de Qualidade de Carnes & Derivados, 2016. (Outra) .
12. 1º Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos, 2016. (Outra) .
13. 5ª Semana Acadêmica da Tecnologia em Alimentos, 2016. (Outra) .
14. 5º Simpósio de Segurança Alimentar, 2015. (Simpósio) .
15. VIII Seminário Brasileiro sobre Pequenas Frutas, 2015. (Seminário) .
16. VI Encontro Sobre Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul, 2014. (Encontro) .
17. Inovações de Tecnologia em Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, 2012. (Outra) .
18. 3ª Jornada Interdisciplinar em Saúde - Promovendo Saúde na Contemporaneidade: desafios de pesquisa, ensino e extensão, 2010. (Outra) .
19. Higiene de Alimentos para o seu dia-a-dia, 2010. (Encontro) .
20. IV Seminário de Nutrição da Unifra, 2010. (Seminário) .
21. IX Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA, 2010. (Outra) .
22. Oficina Técnicas de Estudo e Memorização, 2010. (Oficina) .
23. Oficina de apoio técnico: currículo lattes, 2010. (Oficina) .
24. Oficina de apoio técnico: elaboração de projeto de pesquisa, 2010. (Oficina) .
25. Oficina de apoio técnico: elaboração de resenha para trabalho acadêmico, 2010. (Oficina) .
26. Oficina de apoio técnico: elaboração de resumo para trabalho acadêmico, 2010. (Oficina) .
27. Oficina de apoio técnico: elaboração e produção de pôster, 2010. (Oficina) .
28. XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão - Responsabilidade Socioambiental, 2010. (Simpósio) .
29. Dia Mundial da Alimentação, 2009. (Outra) .
30. III Jornada Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e I Mostra Científica, 2009. (Outra) .
31. VIII Jornada de Terapia Nutricional e de Nutrologia do HCPA, 2009. (Outra) .
32. XIII Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2009. (Simpósio) .
33. II Jornada Interdisciplinar em Saúde - Pesquisa em Saúde: 9 cursos trocando idéias e experiências, 2008. (Outra) .
34. Simpósio Comemorativo aos 10 Anos do Curso de Nutrição, 2008. (Simpósio) .
35. I Jornada Interdisciplinar em Saúde: um olhar interdisciplinar sobre a saúde, 2007. (Outra) .
36. Vivências em Saúde Coletiva, 2007. (Encontro) .
37. XI Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão e 3º Salão de Iniciação Científica, 2007. (Simpósio) .

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

1. BAPTISTA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SIEBENEICHLER, S. G. H.. Participação em banca de Josy A.S. Gonçalves; Luzineth S. Espindola; Mayara A. Silva.. **Efeito do consumo de fibras alimentares solúveis no controle glicêmico de gestantes adultas com diabetes gestacional: revisão narrativa**, 2024. (Nutrição) CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS.
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. BAPTISTA, S. L.; **SILVEIRA, M. L. R.**; SIEBENEICHLER, S. G. H.. Participação em banca de Ana Cecília Mamede Garcia; Grasiela Vargas. **Impacto de diferentes padrões alimentares na preservação dos telômeros e longevidade celular de indivíduos adultos hígidos: revisão narrativa.**, 2024. (Nutrição) CENTRO UNIVERSITARIO AVANTIS.
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. **SILVEIRA, M. L. R.**; FAGUNDES, E. S. A.. Participação em banca de Kellen Oliveira Zacharia. **Alergia a proteína do leite de vaca (APLV)**, 2023. (Nutrição) Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera.
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. **SILVEIRA, M. L. R.**; FAGUNDES, E. S. A.. Participação em banca de Kombucha potenciais benefícios a saúde. **Kombucha: Potenciais benefícios a saúde**, 2023. (Nutrição) Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera.
Referências adicionais: Brasil/Português.
5. **SILVEIRA, M. L. R.**; FAGUNDES, E. S. A.. Participação em banca de Luciele Melo da Rosa Barros. **O impacto da mudança de hábitos alimentares em adolescentes com Diabetes Mellitus Tipo 1**, 2023. (Nutrição) Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera.
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. **SILVEIRA, M. L. R.**; PIARDI, C. C.; NUNES, P.. Participação em banca de Millena Cristina Veroneze. **A importância da alimentação para a saúde bucal: Revisão de Literatura**, 2022. (Odontologia) Centro Universitário Facvest - Unifacvest .
Referências adicionais: Brasil/Português.
7. NICOLETTI, A. M.; **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; DIMER, N. W.. Participação em banca de Yolanda Milena Gregório Barbosa Cruz. **Compilação de motivos que podem desencadear a compulsão alimentar e suas consequências para os seres humanos**, 2022. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
8. BAPTISTA, P. G.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Participação em banca de Caio Henrique Flait de Almeida. **A importância da fibra alimentar para diabéticos tipo 2**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. **SILVEIRA, M. L. R.**; NICOLETTI, A. M.; DIMER, N. W.. Participação em banca de Marcilene Camilo Heidmann Soccol. **A relação da microbiota intestinal com a Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP)**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. **SILVEIRA, M. L. R.**; NICOLETTI, A. M.; DIMER, N. W.. Participação em banca de Luan Patrick da Silva. **Creatina aliada à prática esportiva: Revisão da literatura**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
11. **SILVEIRA, M. L. R.**; PIARDI, C. C.; MENDES, L. T.. Participação em banca de Hélen Amália Aragão Dourado. **Efeitos da sucção não-nutritiva e a importância da amamentação como fator de prevenção: Uma Revisão de Literatura**, 2021. (Odontologia) Centro Universitário Facvest - Unifacvest .
Referências adicionais: Brasil/Português.
12. NICOLETTI, A. M.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Participação em banca de Susana Pickler Ghizoni. **Fatores ambientais e suas influências no comportamento alimentar**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
13. BAPTISTA, P. G.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Participação em banca de Luciana Ribeiro Brito. **Introdução alimentar na primeira infância e condições socioeconômicas**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
14. ARAUJO, A. M. P.; **SILVEIRA, M. L. R.**; DIMER, N. W.. Participação em banca de Amanda Ferreira de Souza. **Manejo nutricional na metaplasia intestinal**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
15. DIMER, N. W.; **Silveira, Márcia Liliane Rippel**; SPINDLER, C. F.. Participação em banca de Ana Lia Oliver Pereira. **Relação entre Doença de Alzheimer e Diabetes Tipo 2**, 2021. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Guilherme Walcirio Goedert Dabbous. **Aditivos Alimentares: a importância do seu conhecimento e possíveis danos à saúde**, 2020. Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
17. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Brenda Melissa Lima de Sousa. **Análise do controle hipotalâmico da fome na ansiedade**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
18. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Gabriel Cavalheiro Borges. **Avaliação da percepção gustativa em consumidores de adoçantes dietéticos**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
19. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Liliane Costa Cunha. **Avaliação do atendimento sobre as necessidades de dietas especiais na alimentação escolar em Lages-SC**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
20. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Thaina Leal. **Avaliação nutricional de pacientes oncológicos residentes do Estado de Santa Catarina**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
21. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Emanuelle Dias. **Conhecimento das mães sobre aleitamento materno e introdução alimentar**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
22. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Ligia Sibelle Araújo de Almeida. **Dietas restritivas auto impostas e seus impactos na saúde**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
23. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Nikolý Schossler Schmidt. **Distúrbios alimentares infantis**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
24. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Julia Gabriele de Oliviera. **Efeitos da deficiência de ferro, zinco e vitamina a em crianças e os principais fatores associados a essas deficiências**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
25. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Ana Cristina Travassos Gusmão. **Enteroparasitoses e suas influências nutricionais em crianças**, 2020. Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
26. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Leonardo Gabriel de Souza Varela. **Estado nutricional de idosos na Região da Serra Catarinense cadastrados no Sistema de Vigilância Alimentar**

Nutricional, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.

27. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Jenifer Dolberth Machado. **Estado nutricional de pacientes colostomizados**, 2020. Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
28. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Antonia Claudia Dantas Moreira. **Influência da nutrição e dietoterapia na recuperação dos pacientes com doenças autoimunes**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
29. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Juliana Aparecida Reich. **O aleitamento materno no desenvolvimento de doenças respiratórias: asma atópica**, 2020. Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
30. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Jaine Piucco. **Prevalência de disbiose intestinal em acadêmicos de uma instituição de ensino superior de Lages-SC**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
31. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Mariele Soares Araújo. **Terapia nutricional em pacientes oncológicos**, 2020. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
32. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Lissandra Caroline P. Zambon. **Terapia nutricional na síndrome de ovários policísticos: uma revisão**, 2020. Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
33. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Déborah Ribeiro. **A importância da terapia nutricional no tratamento da desnutrição no câncer infantil**, 2019. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
34. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Mônica Pain Borges. **Análise da ingestão de suplementos por praticantes de musculação em uma academia de São Joaquim-SC**, 2019. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
35. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Leticia Salvador. **Doenças crônicas não transmissíveis associadas aos hábitos alimentares: importância do nutricionista**, 2019. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
36. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Brenda Aparecida Muniz Matos. **Influência da publicidade alimentícia na obesidade infantil**, 2019. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
37. **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Joana Ilse de Oliveira. **Nutrição para mulheres em estado de climatério e menopausa**, 2019. (Nutrição) Centro Universitário FACVEST.
Referências adicionais: Brasil/Português.
38. **SAUTTER, C. K.; SILVEIRA, M. L. R.**; OLIVEIRA, M. S. R.. Participação em banca de Christine Brasil Bevilacqua. **Elaboração de cerveja com adição de *Physalis peruviana***, 2017. (Farmácia) Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
39. OLIVEIRA, M. S. R.; **SILVEIRA, M. L. R.**; **SAUTTER, C. K.**. Participação em banca de Marine Baptaglin Antonello. **Influência nas características tecnológicas da adição de farinha de aveia em cervejas**, 2016. (Alimentos) Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
40. **PENNA, N. G.; SILVEIRA, M. L. R.**; **SAUTTER, C. K.**. Participação em banca de Ariéli Corrêa Dalla Corte. **O papel do resveratrol nas plantas**, 2016. (Agricultura) Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
41. **SILVEIRA, M. L. R.**; **BERTAGNOLLI, S. M. M.**; FOGACA, A. O.. Participação em banca de Paula Ebling Menezes. **Polpa de goiaba (*Psidium guajava* L.): Determinação de compostos bioativos, atividade antioxidante e caracterização fenólica**, 2015. (Farmácia) Universidade Franciscana.
Referências adicionais: Brasil/Português.
42. **SAUTTER, C. K.**; CANTO, M. W.; **SILVEIRA, M. L. R.**. Participação em banca de Juciane Prois Fortes. **Desenvolvimento e caracterização de Hidromel com infusões de camomila e hortelã**, 2014. (Alimentos) Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Participação em banca de comissões julgadoras

Outra

1. Avaliador(a) da Seleção de Trabalhos na 38ª Jornada Acadêmica Integrada, 2023. Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Avaliador(a) das Apresentações de Trabalhos na 38ª Jornada Acadêmica Integrada, 2023. Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. Avaliador(a) de trabalhos científicos no VII WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2023. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. Avaliador(a) da Seleção de Trabalhos na 36ª Jornada Acadêmica Integrada, 2021. Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
5. Avaliador(a) de trabalhos científicos no VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2021. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. Membro de Banca Avaliadora de Apresentação de Trabalhos Orais no VI WCTI - Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2021. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
Referências adicionais: Brasil/Português.
7. Avaliador(a) da Seleção de Trabalhos na 35ª Jornada Acadêmica Integrada, 2020. Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
8. Avaliador(a) de trabalhos científicos na 15ª Mostra das Escolas Estaduais de Educação Profissional, 2018. 8ª Coordenadoria Regional de Educação..
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. Avaliador(a) de trabalhos científicos no IV Workshop de Ciência, Tecnologia e Inovação, 2017. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. Banca de defesa de Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Aluna: Sabrina Prochnow Vestena, 2016. Universidade Federal de Santa Maria.
Referências adicionais: Brasil/Português.
11. Banca de defesa de Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Aluna: Mariana Saurin Tolfo, 2015. Universidade Federal de Santa Maria.

12. Banca de defesa de Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Aluno: Denis do Couto Pereira, 2015. Universidade Federal de Santa Maria. Referências adicionais: Brasil/Português.

Totais de produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico	24
Livros publicados	1
Capítulos de livros publicados	16
Trabalhos publicados em anais de eventos	87
Apresentações de trabalhos (Conferência ou palestra)	4
Apresentações de trabalhos (Congresso)	5
Apresentações de trabalhos (Simpósio)	9
Apresentações de trabalhos (Outra)	12
Outras produções bibliográficas	2

Produção técnica

Trabalhos técnicos (consultoria)	1
Trabalhos técnicos (outra)	3
Curso de curta duração ministrado (extensão)	1

Orientações

Orientação concluída (trabalho de conclusão de curso de graduação)	4
--	---

Eventos

Participações em eventos (congresso)	3
Participações em eventos (seminário)	2
Participações em eventos (simpósio)	7
Participações em eventos (oficina)	6
Participações em eventos (encontro)	3
Participações em eventos (outra)	16
Participação em banca de trabalhos de conclusão (graduação)	42
Participação em banca de comissões julgadoras (outra)	12

Outras informações relevantes

- 1 Aprovada em 3º Lugar em Processo Seletivo Público para professor Substituto do Curso de Nutrição. Área de Conhecimento: Nutrição e Alimentos, Alimentação Coletiva, Universidade Federal do Pampa. Edital nº 280/2021. Publicado no D.O.U de 20/07/2021, Edição nº. 135, Seção 3, página(s) 99. Classificada em 3º Lugar em Processo Seletivo Simplificado para Contratação de Professor Substituto para o Instituto Federal de Mato Grosso, Campus Confresa. Área: Alimentos. Edital nº 60/2021. Publicado no D.O.U de 09/06/2021, Edição nº. 106, Seção 3, página(s) 54-55. Aprovada em 3º Lugar em Processo Seletivo Público para professor Substituto do Curso de Nutrição. Área de Conhecimento: Nutrição Clínica e Esportiva, Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. Edital nº 60/2021. Publicado no D.O.U de 17/05/2021, Edição nº. 91, Seção 3, página(s) 87-88. Aprovada em 2º Lugar em Processo Seletivo Público para professor Substituto do Curso de Nutrição. Área de Conhecimento: Tecnologia e Ciência dos Alimentos/Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. Edital nº 31/2017. Publicado no D.O.U de 08/03/2017, Edição nº. 46, Seção 3, página(s) 71. Aprovada no Processo Seletivo para Seleção de Tutores Presenciais da Rede E-Tec Brasil do IF Farroupilha/RS (Edital nº 89/2012 de 04/07/2012). Curso Técnico em Alimentação Escolar Campus São Vicente, Polo Santa Maria. Aprovada em 1º Lugar em Processo Seletivo do Programa Bolsa Estágio em parceria com o Centro de Integração Empresa-Escola (Edital nº 05/2010 de 17/11/2010) para a vaga de estágio em Nutrição, Prefeitura Municipal de Santa Maria.

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 06/07/2025 às 14:37:54.