

**Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral**Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/5337835448448079>

Última atualização do currículo em 12/07/2025

Bacharel em Engenharia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC (2022). Atuando durante a graduação na modalidade de bolsista voluntária e bolsista remunerada em projetos de pesquisa com ênfase na extração, caracterização e aplicação de ingredientes naturais em produtos de origem animal e desenvolvimento de alimentos com aplicação de aditivos visando à melhoria de produtos e processos. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC (2024), bolsista FUMDES de pesquisa com foco na aplicação de diferentes ingredientes tecnológicos em produtos de origem animal. Atualmente, professora de Química no Centro de Educação Objetivo e Professora Colaboradora dos cursos de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química nas disciplinas de Operações Unitárias e Termodinâmica na Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral
Filiação	Rosimar do Amaral e Suzana Inês Piccinin
Nascimento	02/06/1999 - Brasil
Lattes ID	 5337835448448079
Orcid ID	 https://orcid.org/0000-0002-0759-0432
Nome em citações bibliográficas	AMARAL, A. M. P.; AMARAL, ADRIELI MAIANDRA PICCININ DO; DO AMARAL, ADRIELI MAIANDRA PICCININ

Endereço

Endereço residencial	Rua Itália - D - de 1151/1152 ao fim Esplanada - Chapecó 89812590, SC - Brasil Telefone: 49 30252532 Celular 49 988026968
Endereço eletrônico	E-mail para contato : adrielirosapiccinin@gmail.com E-mail alternativo : suzanaines83@gmail.com

Idiomas

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

Prêmios e títulos

- 2023** Menção honrosa pela apresentação do trabalho "Impacto do extrato de alecrim e extrato de tarumã na vida útil de linguiça frescal sob refrigeração", 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste

Formação acadêmica/titulação

- 2022 - 2024** Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil
Título: IMPACTO DE DIFERENTES INGREDIENTES TECNOLÓGICOS NA VIDA ÚTIL DE LINGUIÇA FRESICAL EMBALADA A VÁCUO SOB REFRIGERAÇÃO, Ano de obtenção: 2024
Orientador: Darlene Cavalheiro 
Co-orientador: Georgia Ane Raquel Sehn
Bolsista do(a): FUNDO DE APOIO À MANUTENÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, FUMDES, Brasil.
- 2017 - 2022** Graduação em Engenharia de Alimentos.
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil
- 2014 - 2016** Ensino Médio (2o grau) .
Prof Luiza Santin, EEB, Brasil, Ano de obtenção: 2016

Formação complementar

- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Mentoria Professor Z. (Carga horária: 60h).
Gen- Z Inovação Pedagógica, GEN- Z, Brasil
- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Comunicação e Escrita Científica. (Carga horária: 4h).
ACS Publications, ACS, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Minicurso: Produção e Certificação de Chocolates Veganos. (Carga horária: 2h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Embalagens Biodegradáveis. (Carga horária: 4h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil

- 2020 - 2020
Curso de curta duração em Minicurso: Enlowkecendo a tecnologia de sorvetes. (Carga horária: 2h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2020 - 2020
Curso de curta duração em Minicurso: Funcionalidades de Python Básico na área de Engenharia Química. (Carga horária: 2h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2019 - 2019
Curso de curta duração em Encapsulação aplicada na indústria de alimentos. (Carga horária: 3h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil
- 2018 - 2018
Curso de curta duração em Compostos Bioativos em Alimentos. (Carga horária: 6h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil
- 2017 - 2017
Curso de curta duração em Métodos Emergentes em Análise Sensorial. (Carga horária: 3h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil

Atuação profissional

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

- 2018 - 2019
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Voluntária de Iniciação Científica (PIVIC) , Carga horária: 12, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2018 - 2018
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Voluntária de Iniciação Científica (PIVIC) , Carga horária: 12, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2019 - 2020
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Voluntária de Iniciação Científica (PIVIC) , Carga horária: 12, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2019 - 2019
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitora de Ensino , Carga horária: 20, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2020 - 2021
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista de Iniciação Científica (PROIP) , Carga horária: 20, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2020 - 2020
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista de Iniciação Científica (PROIP) , Carga horária: 20, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2022 - 2024
Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista de estudos UNIEDU/FUMDES, Regime: Universidade do Estado de Santa CatarinaDedicação exclusiva
- 2022 - 2023
Vínculo: Representante discente , Enquadramento funcional: Colegiado da Pós-Graduação, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
- 2024 - Atual
Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Colaborador, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial

Centro de Educação Objetivo - CE

- 2024 - Atual
Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Química , Carga horária: 12, Regime: Centro de Educação Objetivo Parcial

Projetos

Projetos de pesquisa

- 2023 - 2024
APLICAÇÃO DE DIFERENTES INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EM LINGUIÇA FRESCA

Situação: Concluído
Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (1);
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Darlene Cavalheiro (Responsável); Georgia Ane Raquel Sehn; Elisandra Rigo; Liziane Schittler; Marlei Teresinha Canova; Etiene Mendes Amorim; Edson Gabriel Santana do Carmo
- 2022 - 2024
Reformulação de produtos cárneos com aplicação de diferentes aditivos

Descrição: A carne e os produtos cárneos são uma parte importante da dieta humana e o relevante consumo destes últimos promove um estímulo para a evolução dos ingredientes aplicados na industrialização de carnes. Os consumidores exigem produtos cada vez mais convenientes, que proporcionem sensorialidade e saudabilidade. Por outro lado, esperam que estes novos produtos apresentem sabor, aroma e aparência similares àqueles tradicionalmente formulados e processados. Assim, a indústria de ingredientes e de produtos cárneos processados tem se dedicado ao desenvolvimento e à aplicação de aditivos a fim de atender tal demanda. Os aditivos desempenham um papel importante no processamento de alimentos, atuando como conservantes, acidulantes, saborizantes, emulsificantes, agentes modificadores de textura, entre outros, com muitos auxiliando na produção de alimentos de qualidade, acessíveis e seguros. Nesse contexto, o presente projeto visa à reformulação de produtos cárneos processados com a aplicação de aditivos e a avaliação de parâmetros físico-químicos, tecnológicos, microbiológicos e sensoriais de salames tipo italiano com diferentes fosfatos e linguiça toscana com diferentes agentes de cura. Destaca-se a importância do desenvolvimento das atividades relacionadas a este projeto a fim de consolidar os estudos na área de carnes e derivados, bem como atender as demandas de empresas parcerias, de forma a acompanhar as tendências no desenvolvimento de alimentos.
Situação: Concluído
Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (2); Mestrado acadêmico (1);
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Darlene Cavalheiro (Responsável); Georgia Ane Raquel Sehn; Isadora Gazoni; Cristiane Bugs; Érica Paganini Maia; Elisandra Rigo; Liziane Schittler; Alfredo Walter
Financiador(es): ICL Brasil-ICL BRASIL
- 2020 - 2021
Bambu como matéria-prima na indústria alimentícia

Descrição: O bambu, classificado como Bambusae e pertencente à família das gramíneas, é largamente utilizado como matéria-prima na elaboração dos mais diversos produtos, que abrangem desde alimentos, remédios, construção civil, fabricação de móveis, artesanato, instrumentos musicais, substituto de madeira, e na fabricação de papel. Entretanto, estudos científicos que explorem sua aplicação na indústria alimentícia ainda são bastante escassos. Nesse sentido, destaca-se o broto do bambu, pois apresenta em sua composição quantidade significativa de fibras, e estas possuem excelente capacidade de absorção de água, fácil dispersão e propriedades antiaglomerantes, que conferem a esta parte do bambu características diferenciadas e promissoras para aplicação na produção de alimentos. Dessa forma, desenvolver novos produtos utilizando o broto do bambu como matéria-prima em produtos lácteos e cárneos, pode trazer importantes informações para as agroindústrias, comunidade científica e órgãos regulamentadores. Com base nisso, este projeto tem como objetivo geral aplicar a farinha do broto do bambu como matéria-prima na elaboração de produtos lácteos (iogurtes, bebidas lácteas, cream cheese) de leite ovino ou bovino e em géis de emulsão como substitutos de gordura em emulsões cárneas.
Situação: Concluído
Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Darlene Cavalheiro; Georgia Ane Raquel Sehn (Responsável); Letícia Knakiewicz; Elisandra Rigo; Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici; Alline Artigiani Lima Tribst; Carlos Henrique Almeida Molina; Bruna Scopei; Amália Finck Dotta
- 2019 - 2024
Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal

Descrição: A região Oeste de Santa Catarina é considerada o berço da agroindústria do Estado pela elevada capacidade de produção e transformação de alimentos. Com o desenvolvimento econômico, o modo de vida e os hábitos alimentares da população estão em constante mudança. Observa-se uma maior preocupação em relação a qualidade de vida e a saúde, o que faz com que os consumidores procurem por alimentos mais saudáveis, que forneçam algum benefício à saúde ou ainda que estejam isentos de aditivos químicos. O consumo de alimentos de fontes vegetais tem aumentado, devido a

diversos benefícios relacionados a presença de componentes que exercem atividade sobre o metabolismo do corpo humano. Estas matérias-primas contêm fontes de fibras, micronutrientes (minerais, vitaminas), pigmentos e uma variada gama de compostos bioativos que apresentam benefícios para a saúde do consumidor. Sendo assim, este projeto objetiva estudar fontes alternativas de vegetais e avaliar a viabilidade da aplicação destas em matrizes alimentícias como produtos de panificação, carnes, laticínios, e óleos e gorduras visando produzir alimentos promotores de saúde devido aos compostos fotoquímicos presentes nessas matérias-primas, e além disso fornecer à indústria alimentícia fontes alternativas para fabricação de produtos específicos para dietas restritivas, como redução de lactose, gordura e/ou sódio ou isenção de glúten. Cabe ressaltar que os cursos de graduação, Engenharia de Alimentos e Engenharia Química, bem como de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UDESC Oeste são de jovem criação e necessitam de estruturação constante a fim de desenvolver trabalhos de relevância para a comunidade científica e o setor agroindustrial, melhorando seus índices de produtividade em pesquisa e difundindo estas para a comunidade acadêmica e sociedade, o que justifica a inserção deste projeto no âmbito deste Edital.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (24); Mestrado acadêmico (22);
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Darlene Cavalheiro; Georgia Ane Raquel Sehn; Elisandra Rigo (Responsável); Andreia Zilio Dinon; marlene bampi
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina-FAPESC

2018 - 2018 Desenvolvimento de alimentos com aplicação de aditivos visando à melhoria de produtos e processos.

Descrição: A carne e os produtos cárneos são uma parte importante da dieta humana, no entanto, tem-se observado mudanças na demanda dos consumidores por estes alimentos que estão causando um estímulo no processamento e na evolução dos ingredientes no setor da industrialização de carnes. Os consumidores exigem produtos cada vez mais convenientes, que proporcionem sensorialidade e saudabilidade. Por outro lado, esperam que estes novos produtos com formulações modificadas apresentem os mesmos sabor, aroma e aparência do que aqueles tradicionalmente formulados e processados. Assim, a indústria de ingredientes e de produtos cárneos processados tem se dedicado no desenvolvimento e na aplicação de aditivos a fim de atender tal demanda. Os aditivos desempenham um papel importante no processamento de alimentos, atuando como conservantes, acidulantes, saborizantes, emulsificantes, agentes modificadores de textura, ainda, ingredientes substitutos de gordura, entre outros, com muitos auxiliando na produção de alimentos de qualidade, acessíveis e seguros. Nesse contexto, o presente projeto visa à aplicação de aditivos e ingredientes em produtos cárneos processados, como por exemplo, salame, hambúrguer, linguiça, e a avaliação de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais dos mesmos. Destaca-se a importância do desenvolvimento das atividades relacionadas ao mesmo a fim de consolidar os estudos na área de carnes e derivados, bem como as parcerias com empresas, acompanhando as tendências de desenvolvimento de alimentos.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (5); Mestrado acadêmico (2);
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Gisiéli Carla Morandin; Darlene Cavalheiro (Responsável); Georgia Ane Raquel Sehn; Larissa Karla Monteiro; Elisa Mohr; Elisandra Rigo; Liziane Schittler; Luciola Bagatini; Gabriele Remus Santolin; JULIA GABRIELA TERHORST FONTES; Gabriela Andréia Peretti

2018 - 2020 Obtenção de ingredientes naturais para aplicação em produtos de origem animal

Descrição: Em produtos de origem animal, como os derivados cárneos laticíneos é de extrema importância o uso de aditivos químicos, com as mais variadas funções: conservantes, antioxidantes espessantes, entre outras. Entretanto, a maior preocupação da população com a qualidade de vida e a saúde, faz com que os consumidores procurem por alimentos mais saudáveis, com menor número de ingredientes, e principalmente isentos destes aditivos químicos. Sendo assim, o uso de ingredientes naturais como aditivos, ou mesmo como matérias-primas não-convencionais em produtos de origem animal passa a ser um procedimento promissor, saciando a demanda dos consumidores por produtos com maior saudabilidade e também atendendo a demanda de produtos com rótulos mais limpos, os chamados clean label. Neste contexto, este projeto ?guarda-chuva? engloba subprojetos que objetivam utilizar produtos naturais na forma de extrato, goma ou pó (manjerico, uva do japo, tarum, espinafre, beralha, beterraba, entre outros) como aditivos na produo de produtos laticíneos e cárneos.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Gisiéli Carla Morandin; Darlene Cavalheiro; Georgia Ane Raquel Sehn (Responsável); Fernanda Caparica Silva; Sabrina Vicentini Schaefer; Isadora Gazoni; Leticia Knakiewicz; Elisandra Rigo; Liziane Schittler; Alfredo Walter ; Cassandro Vidal Talamini do Amarante; Stefany Grützmann Arcari; Rafaeli Remussi Treviso

Projeto de ensino

2018 - 2019 Apoio à reformulação do projeto político pedagógico do curso (PPPC) de Engenharia de Alimentos

Descrição: O curso de graduação em Engenharia de Alimentos foi criado pela Resolução nº 053/2003 ? CONSUNI. Em 2009, a Resolução nº 001/2009 ? CONSUNI aprovou alterações no Projeto Político Pedagógico do Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Desde então, a matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos não teve alterações. Em 2016, o curso de Engenharia de Alimentos passou por renovação do reconhecimento, onde sugeriu-se a inclusão na grade curricular de temas relacionados as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004) e para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012. Além disso, há necessidade de reorganizar a matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos para uma melhor consonância com a matriz curricular do curso de Engenharia Química, pois no semestre 2015/2 iniciou o curso de Engenharia Química, alternando-se semestralmente as fases entre os dois cursos. Ainda, o curso de Engenharia de Alimentos necessita de revisão de carga horária, pré-requisitos, ementas e bibliografias de disciplinas, considerando a exclusão de disciplinas defasadas e com ementas sobrepostas e inclusão de disciplinas com ementas atualizadas e temas relevantes ao perfil do egresso de acordo com as demandas do mercado.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de ensino
Em relação a temática: Reformulação PPPC.

Objetivos e metas: revisão de carga horária, pré-requisitos, ementas e bibliografias de disciplinas, considerando a exclusão de disciplinas defasadas e com ementas sobrepostas e inclusão de disciplinas com ementas atualizadas e temas relevantes ao perfil do egresso de acordo com as demandas do mercado.

Alunos envolvidos: Graduação (2);
Integrantes: Adrieli Maiandra Piccinin do Amaral; Darlene Cavalheiro (Responsável); cleiton vaz; Elisa Mohr

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos

Produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. [doi:10.1590/1981-3153](#) CAVALHEIRO, D.; MORANDIN, G. C.; SCHAEFER, S. V.; **AMARAL, A. M. P.**; BETTANIN, L.; SEHN, G. A. R.. Hovenia dulcis T. extract and Glycyrrhiza glabra as natural antioxidants in Bologna mortadella. PRINCIPIA (JOÃO PESSOA)., p.1, 2024.
2. [doi:10.1590/1981-3153](#) MONTEIRO, LARISSA KARLA; **AMARAL, ADRIELI MAIANDRA PICCININ DO**; CHEROBIN, ANA KAROLINA; MAIA, ÉRICA PAGANINI; BUGS, CRISTIANE CARLA; BETTANIN, LUANA; SEHN, GEORGIA ANE RAQUEL; CAVALHEIRO, DARLENE. Taruma (Vitex megapota mica) extract: a promising natural antioxidant for frozen burgers. REVISTA CIÊNCIA, TECNOLOGIA & AMBIENTE (ONLINE). v.14, p.e14266, 2024.

3. **doi:** CHEROBIN, ANA KAROLINA; **DO AMARAL, ADRIELI MAIANDRA PICCININ**; MORONI, LIZIANE SCHITTLER; CAVALHEIRO, DARLENE; SEHN, GEORGIA ANE RAQUEL. Extrato de espinafre como fonte de nitrato em linguiça frescal: atributos de qualidade e estabilidade durante o armazenamento refrigerado. DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE. v.18, p.e76179, 2023.
4. **doi:** MORANDIN, G. C.; SCHAEFER, S. V.; **AMARAL, A. M. P.**; RIGO, E.; SEHN, G. A. R.; CAVALHEIRO, D.. Hydroalcoholic extraction of antioxidant compounds in Japanese grape pseudofruits. CADERNO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS. v.15, p.1 - 6, 2023.
5. **doi:** SCHAEFER, S. V.; **AMARAL, A. M. P.**; CHEROBIN, A. K.; MONTEIRO, L. K.; MORANDIN, G. C.; FISCHER, C.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.. Japanese grape (*Hovenia dulcis*) powder as an antioxidant agent in Bologna sausages. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. **JCR**, v.102, p.6255 - 6262, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 2 | **SCOPUS** 3

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. LUVIZOTTI, A. O.; FISCHER, C.; SCHLICKMANN, L.; **AMARAL, A. M. P.**; SEHN, G. A. R.. PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BIOFILMES À BASE DE AMIDO DE BATATA DOCE COM INCORPORAÇÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL In: V Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos, 2022, Pinhalzinho. **Anais do Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos**. 2022, v.1, p.1 - 8
2. KOTZ, A.; **AMARAL, A. M. P.**; SEHN, G. A. R.; RIGO, E.; CAVALHEIRO, D.. TRATAMENTO OSMÓTICO DE CARNE BOVINA EM SOLUÇÕES SALINAS DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CLORETO DE SÓDIO In: V Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos, 2022, Pinhalzinho. **Anais do V Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos**. 2022, v.1, p.1 - 14
3. MONTEIRO, L. K.; MORANDIN, G. C.; SILVA, F. C.; **AMARAL, A. M. P.**; SCHAEFER, S. V.; SEHN, G. A. R.; CAVALHEIRO, D.. Composição físico-química, quantificação de compostos fenólicos e atividade antioxidante em extratos da semente da uva-do-japão. In: 2º Encontro da Pós-graduação da UDESC Oeste e 9º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2019, Chapecó. **Anais do 2º Encontro da Pós-graduação da UDESC Oeste e 9º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão**. 2019,
4. MORANDIN, G. C.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.; SILVA, F. C.; **AMARAL, A. M. P.**; SCHAEFER, S. V.; MARCO, I.. Caracterização físico-química dos pseudofrutos de uva Japão *Hovenia dulcis* T. em dois estádios de maturação. In: IV CSBEA Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos e VII Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2018, Guarapuava-PR. **IV CSBEA Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos e VII Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos**. 2018,

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. AMORIM, E. M.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.; SCHITTLER, L.; RIGO, E.; **AMARAL, A. M. P.**; CARMO, E. G. S.; SANTOS, J. V. P.; CANOVA, M. T.; DALAN, P. A. EFEITOS DA APLICAÇÃO DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM LINGUIÇA FRESCAL EMBALADA A VÁCUO SOB REFRIGERAÇÃO In: 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste., 2023, Pinhalzinho. **Anais 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste.**, 2023,
2. CARMO, E. G. S.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.; SCHITTLER, L.; RIGO, E.; **AMARAL, A. M. P.**; CANOVA, M. T.; SANTOS, J. V. P.; DALAN, P. A.; AMORIM, E. M.. IMPACTO DO ÁCIDO CÍTRICO NA VIDA ÚTIL DE LINGUIÇA FRESCAL EMBALADA A VÁCUO SOB REFRIGERAÇÃO In: 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste., 2023, Pinhalzinho. **Anais 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste.**, 2023,
3. **AMARAL, A. M. P.**; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.; SCHITTLER, L.; RIGO, E.; CANOVA, M. T.; DALAN, P. A.; SANTOS, J. V. P.; AMORIM, E. M.; CARMO, E. G. S.. IMPACTO DO EXTRATO DE ALECRIM E EXTRATO DE TARUMÃ NA VIDA ÚTIL DE LINGUIÇA FRESCAL SOB REFRIGERAÇÃO In: 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste., 2023, Pinhalzinho. **Anais 13º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste, 33º Seminário de Iniciação Científica da UDESC Oeste e 6º Encontro da Pós-Graduação da UDESC Oeste.**, 2023,
4. BILICO, T. O.; HENICKA, M. G. S.; GAZONI, I.; **AMARAL, A. M. P.**; MAIA, E. P.; SCHITTLER, L.; RIGO, E.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SALAMES COM ADIÇÃO DE BLENDS DE FOSFATOS In: 32º Seminário de Iniciação Científica da UDESC, 2022, Chapecó. **Anais 32º Seminário de Iniciação Científica da UDESC**. 2022,
5. GAZONI, I.; MOHR, E.; **AMARAL, A. M. P.**; MAIA, E. P.; BUGS, C.; KIELB, G.; SEHN, G. A. R.; RIGO, E.; SCHITTLER, L.; CAVALHEIRO, D.. Ação de diferentes blends de fosfatos no processo de maturação de salames tipo Italiano: caracterização físico-química In: 11º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste - XI SEPE & 4º Encontro da Pós-graduação da UDESC Oeste - IV EPG, 2021, Chapecó. **Anais do 11º Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste - XI SEPE & 4º Encontro da Pós-graduação da UDESC Oeste - IV EPG**. 2021,
6. **AMARAL, A. M. P.**; RIGO, E.; SEHN, G. A. R.; CAVALHEIRO, D.; PERIN, L.. CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DO BROTO DO BAMBU (*Dendrocalamus asper*) In: 31º SIC UDESC, 2021, Evento online. **Anais do 31º SIC UDESC**. 2021,
7. **AMARAL, A. M. P.**; MONTEIRO, L. K.; CHEROBIN, A. K.; SIVIEIRO, B.; BUGS, C.; MAIA, E. P.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.. Efeito da adição do extrato do tarumã (*Vitex megapotamica*) na qualidade de hambúrgueres congelados. In: 30º SIC - Seminário de Iniciação Científica, 2020, Virtual, 2020, Chapecó. **Anais 30º SIC - Seminário de Iniciação Científica**. 2020,
8. SCHAEFER, S. V.; **AMARAL, A. M. P.**; CHEROBIN, A. K.; KNAKIEWICZ, L.; FISCHER, C.; MONTEIRO, L. K.; MORANDIN, G. C.; CAVALHEIRO, D.; SEHN, G. A. R.. Aplicação da farinha da *Hovenia dulcis* T. como antioxidante em mortadela tipo bologna. In: 29º SIC - Seminário de Iniciação Científica, 2019, Chapecó - SC. **Anais 29º SIC - Seminário de Iniciação Científica**. 2019,

Artigos em jornal de notícias

1. MORANDIN, G. C.; SCHAEFER, S. V.; SILVA, F. C.; **AMARAL, A. M. P.**; GAZONI, I.; SEHN, G. A. R.; CAVALHEIRO, D.. Uso de antioxidantes naturais em produtos cárneos.. Jornal Sul Brasil - SB Rural, , 2021.