



## **ATA DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO PARA INDICAÇÃO AO 2º PRÊMIO TESE DESTAQUE UNICAMP – EDIÇÃO 2024 – DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS, FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, UNICAMP.**

No dia 19 de abril de 2024, os membros da comissão designada para avaliar as teses inscritas na 2ª Edição do Prêmio Tese Destaque Unicamp (Edital PRPG nº 05/2023) reuniram-se às 15h30min na sala de reuniões do Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição. A reunião contou com a participação dos professores internos do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCA) da Unicamp, Guilherme Miranda Tavares e Ruann Janser Soares de Castro, e da professora externa ao PPGCA, Natalie Marinho Dantas, do Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição da Unicamp. Cinco (5) teses de doutorado defendidas em 2023 foram inscritas para concorrer à indicação ao Prêmio Tese Destaque Unicamp, a saber:

**1. Título da tese:** Produção e purificação sustentável de surfactina, associados a aplicações inovadoras.

**Autora:** Aline Wasem Zanotto.

**Orientadora:** Profa. Dra. Glaucia Maria Pastore.

**2. Título da tese:** Insetos comestíveis: estudo do consumidor e desenvolvimento de ingrediente alimentício.

**Autor:** Antônio Bisconsin Júnior.

**Orientadora:** Profa. Dra. Lilian Regina Barros Mariutti.

**3. Título da tese:** Desenvolvimento e validação de métodos analíticos para a determinação de contaminantes e resíduos de agroquímicos em alimentos destinados ao público infantil.

**Autora:** Rafaela Prata.

**Orientadora:** Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy.

**Coorientador:** Dr. Mateus Henrique Petrarca.

**4. Título da tese:** Avaliação in vitro da hepatotoxicidade e nefrotoxicidade do 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) e glicidol.

**Autor:** Renan Gusmão Tivanello.

**Orientadora:** Profa. Dra. Adriana Pavesi Arisseto Bragotto.

**5. Título da tese:** Desenvolvimento de partículas multicomponentes utilizando *Eugenia stipitata* e *Dioscorea trifida* para entrega de compostos fenólicos: parâmetros tecnológicos, bioacessibilidade e possíveis efeitos benéficos à saúde.

**Autora:** Willliara Queiroz de Oliveira.

**Orientadora:** Profa. Dra. Glaucia Maria Pastore.

**Coorientadora:** Dra. Iramaia Angélica Neri Numa.

Os candidatos foram avaliados e classificados de acordo com a Instrução Normativa 09 do PPGCA, a qual considera que 50% da nota final devem ser atribuídos à produção científica e os outros 50% à originalidade e relevância da tese para o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural e social. Após avaliação da produção científica e tecnológica diretamente atrelada à tese defendida, a pontuação atingida por cada candidato indicou o seguinte resultado: Aline Wasem Zanotto (30 pontos / Nota 7,5), Antônio Bisconsin Júnior (20 pontos / Nota 5,0), Rafaela Prata (36 pontos / Nota 9,0), Renan Gusmão Tivanello (8 pontos / Nota 2,0) e Williara Queiroz de Oliveira (40 pontos / Nota 10,0) (Anexo I). Quanto aos critérios referentes à originalidade e relevância para o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural e social, as notas atribuídas pela comissão foram: Aline Wasem Zanotto (Nota 10,0), Antônio Bisconsin Júnior (Nota 9,3), Rafaela Prata (Nota 8,1), Renan Gusmão Tivanello (Nota 5,0) e Williara Queiroz de Oliveira (Nota 7,2) (Anexo I). Assim, a classificação final dos candidatos considerando os pesos de cada critério foi: 1º Lugar - Aline Wasem Zanotto (Nota 8,75); 2º Lugar - Williara Queiroz de Oliveira (Nota 8,60), 3º Lugar - Rafaela Prata (Nota 8,55), 4º Lugar - Antônio Bisconsin Júnior (Nota 7,15) e 5º Lugar - Renan Gusmão Tivanello (Nota 3,5). Baseada nos critérios adotados, a comissão deliberou por unanimidade pela indicação da tese intitulada: “Produção e purificação sustentável de surfactina, associados a aplicações inovadoras” de autoria da Dra. Aline Wasem Zanotto sob orientação da Profa. Dra. Glaucia Maria Pastore.

A decisão da comissão também foi pautada no caráter inovador e aplicado da tese, evidenciados pelo desenvolvimento de um método para produção do biosurfactante surfactina por *Bacillus subtilis* com alta recuperação (79%) e pureza ( $\geq 98\%$ ). A produção foi conduzida utilizando como meio de cultivo a manipueira, principal resíduo gerado do processamento da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), um alimento da sociobiodiversidade e patrimônio imaterial brasileiro. Nesse contexto, além da valorização desse alimento que é base da culinária dos povos originários do país, há um caráter sustentável, econômico e inovador no aproveitamento do resíduo agroindustrial da mandioca. A surfactina, obtida por este bioprocessamento, foi aplicada para diversos fins inovadores como: i) Vacina intranasal e antiviral para o tratamento da SARS-CoV-2 e H1N1; ii) Extração de compostos bioativos e simulação gastrointestinal, evidenciando um impacto positivo do biosurfactante na estabilidade dos compostos bioativos estudados durante o processo de digestão e iii) Atividade fungicida com demonstração do mecanismo de ação. A grande diversidade de aplicações demonstra o caráter multidisciplinar da tese e característico da área de Ciência de Alimentos. Considerando que parte do trabalho de tese foi conduzida durante a pandemia de COVID-19, é digno de nota o investimento de esforços no desenvolvimento de uma vacina intranasal e antiviral para o tratamento da SARS-CoV-2 e H1N1 utilizando um bioproduto. Esse desenvolvimento, que culminou no depósito de uma patente, demonstra a preocupação das (os) pesquisadoras (es) em atender a um anseio da sociedade pela resolução de uma emergência de saúde pública de importância internacional. A tese possui oito capítulos, sendo 1 revisão bibliográfica e 7 contendo resultados experimentais. Deste material, 1 (um) artigo científico foi publicado em revista internacional de elevado impacto e classificada no estrato A1 (QUALIS/CAPES) e 2 (duas) patentes foram depositadas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Todos esses aspectos demonstraram a relevância da tese e sua contribuição científica, tecnológica e social.

A reunião foi encerrada e lavrada a presente ata.

---

Prof. Dr. Guilherme Miranda Tavares

---

Profa. Dra. Natalie Marinho Dantas

---

Prof. Dr. Ruann Janser Soares de Castro

## Anexo I

Critérios	Pontuação	Autores									
		Aline Wasem Zanotto		Antônio Bisconsin Júnior		Rafaela Prata		Renan Gusmão Tivanello		Williara Queiroz de Oliveira	
Produção científica		Quantidade	Pontuação	Quantidade	Pontuação	Quantidade	Pontuação	Quantidade	Pontuação	Quantidade	Pontuação
Artigos em periódicos científicos – 1º estrato (ou equivalente, de acordo com o Qualis da Área de Ciência de Alimentos, CAPES) – (1º autor).	10	1	10	2	20	2	20	0	0	4	40
Artigos em periódicos científicos – 2º estrato (ou equivalente, de acordo com o Qualis da Área de Ciência de Alimentos, CAPES) – (1º autor).	8	0	0	0	0	2	16	1	8	0	0
Artigos em periódicos científicos – 3º e 4º estratos (ou equivalentes, de acordo com o Qualis da Área de Ciência de Alimentos, CAPES) – (1º autor).	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Artigos em periódicos científicos – demais estratos exceto C (ou equivalentes, de acordo com o Qualis da Área de Ciência de Alimentos, CAPES) – (1º autor).	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Patente solicitada.	10	2	20	0	0	0	0	0	0	0	0
Capítulos de livros em inglês (relativos à Ciência e Tecnologia de Alimentos), com ISBN ou DOI. – (1º autor).	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Premiações em eventos científicos.	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Pontuação total</b>			30		20		36		8		40
<b>Nota para produção científica (50% da nota final)</b>		<b>7,5</b>		<b>5,0</b>		<b>9,0</b>		<b>2,0</b>		<b>10,0</b>	
<b>Nota para o critério: relevância para o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural e social (50% da nota final)</b>		<b>10,0</b>		<b>9,3</b>		<b>8,1</b>		<b>5,0</b>		<b>7,2</b>	
<b>Nota final</b>		<b>8,75</b>		<b>7,15</b>		<b>8,55</b>		<b>3,5</b>		<b>8,60</b>	
<b>Classificação final</b>		<b>1º Lugar</b>		<b>4º Lugar</b>		<b>3º Lugar</b>		<b>5º Lugar</b>		<b>2º Lugar</b>	