

Renata de Paulo Rocha

re_p_rocha@yahoo.com.br

(21) 95907-7306

ESPECIALISTA EM TECNOLOGIAS DE PÓS-COLHEITA

Desenvolvimento de métodos alternativos em pós-colheita de frutas orgânicas e convencionais, avaliação bioquímica e fisiológica de frutas frescas e minimamente processadas. Elaboração, execução e acompanhamento de projetos de pesquisa relacionados a frutas como maçã, morango, mamão, uva, manga e carambola. Lecionei durante dois semestres a disciplina Análise de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos na UFLA. (Inglês avançado-Português)

OBJETIVO

Atuar no setor de pós-colheita de grupos agrícolas com desenvolvimento e aplicação de metodologias visando melhorar/aumentar a vida útil de frutas frescas, diminuir a incidência de doenças pós-colheita, orientar trabalhadores no packing house visando manter a qualidade das frutas para distribuição nacional e internacional

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

EMBRAPA Agroindústria de Alimentos (Iniciação científica e mestrado) CAPES/UFRRJ – Laboratório de Pós-Colheita (Ago 2008 – Fev 2012)

Análises físico-químicas e de qualidade em frutas frescas, avaliação de vida útil (shelf-life) em frutas, análises em frutas minimamente processadas, análises espectrofotométricas, análises estatísticas (SISVAR)

- Alcancei diminuição significativa na contaminação por *A. alternata* e *P.caricae-papayae*, causadores de podridão peduncular em mamão com o uso de calda bordalesa e revestimento de alginato de sódio associado a óleo essencial de cravo.

Pesquisadora (Doutorado) CAPES/UFLA – Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita (Mar 2012 – Set 2016)

Análises físico-químicas e de qualidade em frutas frescas, aplicação de luz UVC, análise sensorial, análise de compostos antioxidantes, avaliação de vida útil (shelf-life), análises estatísticas (SISVAR, R software). Fui professora assistente durante dois semestres lecionando a disciplina Análise de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos na UFLA

Pesquisador visitante (Doutorado Sanduíche) AARHUS UNIVERSITY- Post harvest Research Group (Jul 2014-Jul 2015)

Aplicação de tratamentos térmicos (Hot Water Treatment) em frutas orgânicas, aplicação de luz UVC, análise de compostos voláteis, análises de qualidade e físico-químicas em frutas, análises termográficas, análise de imagens multiespectrais

- Com base nos estudos realizados por mim verifiquei que maçãs orgânicas tratadas à temperatura de 54 °C por 30 segundos não demonstraram incidência de *P.expansum* e danos por aquecimento.

PERFIL ACADÊMICO

Universidade Federal de Lavras- Doutora em Ciência de Alimentos (2012-2016)

Aarhus University – Dinamarca – Doutorado Sanduíche (Jul 2014-Jul 2015)

Titulo da tese: Pós-colheita de maçãs termicamente tratadas por imersão em água quente e ultravioleta

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - Mestra em Ciência e tecnologia de Alimentos (2010-2012)

Titulo da tese: Avaliação Pós-colheita de mamão papaya cv. Golden tratado com calda bordalesa e óleo essencial de cravo (*Syzygium aromaticum*)

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro- Licenciada em Ciências Agrícolas (2006-2010)

CURSOS EXTRACURRICULARES

Universidade de Copenhagen – Dinamarca (2014)	Aroma Components in Food (40 hours)
UFLA (2012)	Tecnologia de alimentos ligada ao valor nutricional (8 horas)
UFLA (2012)	Embalagens e estabilidade do Alimento (8 horas)
EMBRAPA-Agroindústria de Alimentos (2011)	Actividad biologica de moleculas en frutas e hortaliças (8 horas)
EMBRAPA-Agroindústria de Alimentos (2010)	Introdução à espectrofotometria (8 horas)
EMBRAPA-Agroindústria de Alimentos (2010)	Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (24 horas)
UFRRJ (2009)	Alimentos Orgânicos (12 horas)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Tenho disponibilidade para viagens, mudanças, possuo carteira de habilitação tipo B