



Angélica Aparecida Maurício

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/6480255237514064>

ID Lattes: **6480255237514064**

Última atualização do currículo em 20/08/2019

Possui graduação em Nutrição pelo Centro de Estudos Superiores de Londrina (1994), Mestrado em Ciência da Saúde pela Universidade Estadual de Maringá (2005) e Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (2011). Atualmente é professora da Universidade Federal do Paraná. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produto sem Glúten. Desde 2013 trabalha com Resgate da Cultura Alimentar e memórias sensoriais afetivas. Coordena o Projeto de Extensão - A Nossa Comida: Biodiversidade e Saúde, que oferece oficinas sobre cozinhas típicas regionais. Atualmente voluntária e tutora da equipe de Nutrição do projeto Médicos de Rua/Médicos do Mundo. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação


Nome

Angélica Aparecida Maurício

Nome em citações bibliográficas

MAURÍCIO, A. A.;Maurício, Angélica Aparecida;MAURICIO, A. A.

Lattes iD

 <http://lattes.cnpq.br/6480255237514064>

Endereço

Endereço Profissional

Universidade Federal do Paraná.
Av. Pref. Lothário Meissner,632
Jd Botânico
80210170 - Curitiba, PR - Brasil
Telefone: (41) 33604140

Formação acadêmica/titulação

2007 - 2011

Doutorado em Alimentos e Nutrição (Conceito CAPES 5).

Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil.

Título: Desenvolvimento de bolo de cenoura sem glúten com sacarose e diet e estudo do Impacto do edulcorante no perfil sensorial e na aceitação do consumidor, Ano de obtenção: 2011.

Orientador:  Helena Maria André Bolini.

Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.

Palavras-chave: Análise sensorial; Gluten; bolo de cenoura.

Grande área: Ciências da Saúde

Grande Área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição.

2003 - 2005

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

Mestrado em Ciência da Saúde.

Universidade Estadual de Maringá, UEM, Brasil.

Título: DIETAS ENTERAIS NÃO INDUSTRIALIZADAS PREPARADAS EM HOSPITAIS PRIVADOS DA REGIÃO NOROESTE DO PARANÁ: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO, Ano de Obtenção: 2005.

Orientador:  GRACIETE MATIOLLI.

Palavras-chave: Nutrição; Nutrição Enteral; Manipulação de Alimentos.

Grande área: Ciências da Saúde

Setores de atividade: Educação Superior; Nutrição e Alimentação.

Especialização em Qualidade de Alimentos. (Carga Horária: 500h).

Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos, CBES, Brasil.

Título: Diagnóstico de boas práticas na compra, armazenamento e produção de produtos perecíveis por pais de alunos de escolas municipais e particular da cidade de Cianorte - Paraná..

Orientador: Cilene da Silva Gomes Ribeiro.

Graduação em Nutrição.

Centro de Estudos Superiores de Londrina, CESULON, Brasil.

2000 - 2002

1991 - 1994

Formação Complementar

2002

Curso de Formação de Consultores do Programa Alime. (Carga horária: 46h).

Serviço Nacional da Indústria, SEBRAE / SENAI, Brasil.

2010 - 2010

Aprendizagem: o papel do educador nesse processo. (Carga horária: 16h).

Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT, Brasil.

2009 - 2009

Docência no Ensino Superior/Estágio Probatório. (Carga horária: 40h).

Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT, Brasil.

2009 - 2009

Formação didático pedagógica em saúde. (Carga horária: 60h).

Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT, Brasil.

2008 - 2008

Personal Diet e Marketing Pessoal. (Carga horária: 12h).

Personal Care, PERSONALCARE, Brasil.

2007 - 2007

Semana Pedagógica. (Carga horária: 15h).

Centro Universitário de Maringá, CESUMAR, Brasil.

2006 - 2006

Classificação de hostaliças-agrião e cheiro verde. (Carga horária: 8h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - MS, SENAR/MS, Brasil.

2006 - 2006

Classificação de hostaliças-alface e repolho. (Carga horária: 8h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - MS, SENAR/MS, Brasil.

2006 - 2006

Classificação de frutas-abacaxi. (Carga horária: 8h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, SENAR, Brasil.

2006 - 2006

Classificação de frutas-maçã. (Carga horária: 8h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - MS, SENAR/MS, Brasil.

2006 - 2006

Classificação de frutas-uva. (Carga horária: 8h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, SENAR, Brasil.

2006 - 2006

Bioestatística e Ênfase na Utilização do Software. (Carga horária: 20h).

Centro Universitário de Maringá, CESUMAR, Brasil.

2006 - 2006

Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de R. (Carga horária: 4h).

Núcleo Atualização Científica Em Nutrição, NÚCLEO, Brasil.

2005 - 2005

Formação de Consultor em APPCC - Distribuição. (Carga horária: 40h).

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, SENAC, Brasil.

2004 - 2004	Segurança em Nutrição Hospitalar. (Carga horária: 40h).
2003 - 2003	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, SENAC, Brasil.
2003 - 2003	Pré Congresso Food Service Nutrição e Gastronomia. (Carga horária: 12h).
2003 - 2003	Centro de Desenvolvimento de Tecnologia e Recursos Humanos, CDT, Brasil.
2002 - 2002	Aula Show Cozinha Express.
2002 - 2002	Ubf Foodsolutions, UBF -, Brasil.
2002 - 2002	Alimentação Hospitalar. (Carga horária: 4h).
2002 - 2002	Núcleo Atualização Científica Em Nutrição, NÚCLEO, Brasil.
2002 - 2002	Consultoria Nível I do Programa Appcc. (Carga horária: 40h).
2002 - 2002	Serviço Nacional da Indústria, SEBRAE / SENAI, Brasil.

Atuação Profissional

Universidade Anhembi Morumbi, UAM, Brasil.

Vínculo institucional

2018 - Atual

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

Universidade Federal do Paraná, UFPR, Brasil.

Vínculo institucional

2011 - Atual

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professora, Carga horária: 40, Regime: Dedicação exclusiva.

Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT, Brasil.

Vínculo institucional

2009 - Atual

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: professor, Regime: Dedicação exclusiva.

Universidade Estadual de Maringá, UEM, Brasil.

Vínculo institucional

2004 - 2005

Atividades

03/2005 - 12/2005

Vínculo: Acadêmica de Mestrado, Enquadramento Funcional: Acadêmica de Mestrado, Carga horária: 4

Extensão universitária , Centro de Ciências da Saúde, .
Atividade de extensão realizada
Perfil do consumidor em relação aos alimentos funcionais.

Centro Universitário de Maringá, CESUMAR, Brasil.

Vínculo institucional

2003 - 2008

Outras informações

Vínculo: Professor horista, Enquadramento Funcional: CLT - Celetista, Carga horária: 10
Disciplinas ministradas no período de 2003 a 2008: - Técnica Dietética e Gastronomia aplicada à Nutrição; - Supervisão de Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Disciplinas ministradas no período de 2004: - Controle de Qualidade. Disciplinas ministradas no período de 2008: - Coordenação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC); - Administração em Serviço de Alimentação e Nutrição (UAN); - Ética Profissional.

Atividades

09/2006 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento , Instituição Privada de Ensino Superior, .

2/2003 - Atual

03/2006 - 12/2006

Nutrição, NUTRIAÇÃO, Brasil.

Vínculo institucional

2002 - 2003

Atividades

8/2002 - 2/2003

Linhas de pesquisa
Produtos a base de soja
Ensino, Nutrição, Nível: Graduação
Disciplinas ministradas
Técnica Dietética
Extensão universitária , CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, .
Atividade de extensão realizada
Produtos isentos de lactose.

Vínculo: Outro, Enquadramento Funcional: Particular, Carga horária: 20

Serviços técnicos especializados , Particular, Saúde.
Serviço realizado
Dietoterapia, obesidade e dietas em geral.

Nutrisapore, GRANSAPORE, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2003

Atividades

5/2000 - 2/2003

5/2000 - 2/2003

5/2000 - 2/2003

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: CLT, Carga horária: 30

Direção e administração, Administração de Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.
Cargo ou função
Cargo administrativo.
Serviços técnicos especializados , Administração de Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.
Serviço realizado
Nutricionista.
Treinamentos ministrados , Administração de Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.
Treinamentos ministrados
Funcionários da Cozinha

Hospital São Paulo, HSP, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2002

Outras informações

Atividades

5/2000 - 12/2002

Vínculo: Outro, Enquadramento Funcional: RPA, Carga horária: 20
Prestadora de serviço, responsável pela área de nutrição e produção

Serviços técnicos especializados , Saúde, Saúde.
Serviço realizado
Dieta Geral e Específica.

Clínica Médica Dr Luis Nicolau, CMLN, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2002

Atividades

5/2000 - 6/2002

Vínculo: Outro, Enquadramento Funcional: Particular, Carga horária: 20

Serviços técnicos especializados , Saúde, Clínica Médica.
Serviço realizado
Dietoterapia, obesidade e dietas em geral.

Prefeitura Municipal de São Tomé, PMST, Brasil.

Vínculo institucional

1996 - 2000

Atividades

3/1996 - 12/2000

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: CLT, Carga horária: 40

Direção e administração, Municipal, Secretaria da Saúde.

Cargo ou função

Projetista de Merenda Escolar.

Nutriself Alimentação Para Coletividade, NUTRISELF, Brasil.

Vínculo institucional

1995 - 1998

Atividades

12/1995 - 5/1998

Vínculo: Outro, Enquadramento Funcional: CLT, Carga horária: 44

Direção e administração, Administração e Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.

Cargo ou função

Nutricionista.

12/1995 - 5/1998

Serviços técnicos especializados , Administração e Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.

Serviço realizado

Nutricionista.

12/1995 - 5/1998

Treinamentos ministrados , Administração e Serviço de Alimentação, Cocamar Usina de Álcool.

Treinamentos ministrados

Funcionários da Cozinha

Linhas de pesquisa

1.

Produtos a base de soja

Objetivo: Desenvolver produtos de fácil execução com creme e condensado de soja, bem como analisá-los sensorialmente com consumidores intolerantes ou não a lactose e ainda realizar testes sensoriais para identificação de similaridades ou não entre as amostras..

Grande área: Ciências da Saúde

Grande Área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Alimentação Infantil / Especialidade: Alimentação Infantil.

Palavras-chave: soja; intolerancia a lactose; Nutrição.

Projetos de pesquisa

2014 - 2016

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

Descrição: Para melhorar a saúde, as pessoas precisam estar cientes da gravidade do seu estado e reconhecer os benefícios de tomar medidas para fazer mudanças positivas em seu comportamento de saúde. O perfil nutricional de uma determinada população tem relação com o padrão de alimentação, educação, saneamento e serviços básicos de saúde. Na avaliação nutricional são utilizados métodos que geram informações sobre a adequação nutricional de um indivíduo ou população em referência a um padrão que se compara a saúde em longo período de tempo. A análise dessa adequação determina a classificação do estado de nutrição do (s) indivíduo (s).Dentre os itens fundamentais na avaliação do estado nutricional, estão a antropometria, a avaliação da composição corporal, parâmetros bioquímicos, exames físicos e avaliação do consumo alimentar. A população jovem sofre pressões para alcançar e manter-se dentro dos moldes de beleza impostos pela mídia, tanto para mulheres (magreza extrema), como para os homens (aumento da massa muscular). Por outro lado, atividades relacionadas aos estudos reduzem o tempo para a atividade física rotineira, levando ao sedentarismo, na maioria das vezes, além de que as atividades intelectuais requerem um aporte de nutrientes adequado à situação. O ingresso na universidade geralmente é acompanhado de mudanças no estilo de vida, resultantes

das adaptações ao novo ambiente. Supõe-se que essas mudanças possam ser influenciadas positivamente pelas informações recebidas nessa nova etapa de vida, principalmente informações transmitidas à estudantes de Nutrição sobre hábitos de vida saudável. O objetivo do presente trabalho será avaliar o estado nutricional de estudantes de um curso de graduação em Nutrição de uma Universidade Pública, correlacionando a ingestão alimentar e dados antropométricos. O estudo será realizado com 104 estudantes do curso de Graduação em Nutrição onde serão utilizados como instrumentos de análise o registro alimentar de três dias não consecutivos, sendo dois de semana e um de fim de semana, preenchido pelos próprios estudantes e os dados antropométricos, sendo estes, peso, altura, IMC e circunferência da cintura, correlacionando os resultados de ambos para definir o estado nutricional. Os resultados esperados são uma ingestão alimentar e dados antropométricos adequados, haja vista que os estudantes adquiriram conhecimentos na universidade que aplicaram a si mesmos, refletindo assim um adequado estado nutricional..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (4) .

2014 - 2016

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador / Fernanda de Oliveira Nascimento - Integrante / Sandra Patrícia Crispim - Integrante / Gabriele Beraldi - Integrante.

Desenvolvimento de receitas para pré e pós treino de atletas

Descrição: Em geral, o padrão alimentar de praticantes de treino de força é marcado por dietas monótonas, com alto teor de proteínas, limitação nos grupos dos leites e derivados e os de fontes lipídicas, uma alimentação que possui pouca variedade dos grupos de cereais, hortaliças e frutas. É caracterizada também por uma dieta com baixo teor de sódio evitando assim retenção hídrica e melhorando a definição muscular (PANZA et al., 2007). Rossi, 2010 em estudo com atletas de kung fu percebeu que a alimentação de atletas além de possuir pouca variedade nos alimentos, as refeições também são compostas de preparações fáceis e rápidas (ROSSI et al., 2010). A alimentação no contexto de atletas deixou de ser vista como um fator biopsicossociocultural, e passou a ser simples fonte de nutrientes para absorção de suas estruturas químicas apenas com objetivo de aumentar massa muscular e reduzir a porcentagem de gordura, associando-se a imagem corporal do indivíduo à concepção de saúde como estética musculosa e ausência de adiposidade (SABINO et al., 2010). Em estudo de SABINO et al, 2010 também foi apresentado o cardápio semanal de um praticante de força, onde percebe-se a grande repetição de alimentos como frangos, ovos, batata, macarrão, atum, banana, esses mesmos alimentos foram citados por outro praticante de musculação sendo como prioridade de consumo, observando que não existem preparações mais elaboradas, alimentos que tenham não apenas papel de nutrir, mas também de recuperar o contexto biopsicossocioculturais de uma refeição (SABINO et al., 2010). 1.1. TEMA Desenvolvimento de receitas pré e pós-treino para praticantes de treino de força. 1.2. PROBLEMA Dificuldade dos atletas em se alimentarem de maneira correta antes e após os treinos, principalmente pela falta de conhecimento e também a falta de alimentos disponíveis. 1.3. HIPÓTESES É possível elaborar receitas pré e pós-treino com objetivo ganho de massa muscular para praticantes de treino de força? Não é possível elaborar receitas pré e pós-treino com objetivo ganho de massa muscular para praticantes de treino de força? As receitas elaboradas serão aceitas pelos consumidores? As receitas elaboradas não serão aceitas pelos consumidores? 1.4. OBJETIVOS 1.4.1. Objetivo Geral Desenvolver receitas para pré e pós-treino visando potencializar o desempenho durante exercício e ganho de massa muscular. 1.4.2. Objetivos Específicos Desenvolver receitas para pré e pós-treino com teor proteico, glicídico e lipídico apropriado para ganho de massa muscular, Sugerir produtos com vida de prateleira viável para no mínimo 3 dias de consumo Elaborar fichas técnicas de preparação para cada receita desenvolvida, Realizar análise físico-química das receitas e produtos desenvolvidos, Analisar sensorialmente as receitas desenvolvidas. 1.5. RELEVÂNCIA SOCIAL É possível observar uma crescente busca de qualidade de vida, condicionamento físico e estético. Os praticantes de treino de força visam o condicionamento físico e estético e vem ganhando seguidores. A associação de exercícios com sobrecargas e alimentação adequada é essencial para o ganho de massa muscular e perda de gordura, porém a alimentação desses praticantes é caracterizada como monótona por ser restringida a consumo de certos alimentos e sem variedade nas preparações, pois, áreas de alimentação ainda são precárias na elaboração de preparações alimentícias específicas voltadas para essa prática esportiva. A adequação alimentar principalmente pré-treino aumentará o desempenho do atleta durante treinamento diminuindo a fadiga, e pós-treino, facilitará a recuperação e aumento da massa muscular o que proporcionará maior capacidade de realização de trabalho pelo músculo, onde leva grande importância essas duas refeições. Assim é necessária a elaboração de preparações alimentícias.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (4) .

2014 - 2015	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador / MAYARA LINDSEY AMARAL SILVA - Integrante / Luciana Peixoto Franco - Integrante / Luana Aksenen - Integrante / Andressa Bertoli - Integrante / Sabrina Duarte - Integrante / Eloize Correa - Integrante / Maria Victoria Barbosa - Integrante / Cassiana Carneiro - Integrante.</p> <p>Higiene, controle de desperdícios e tecnologia de alimentos como ferramentas no desenvolvimento e produção de novos produtos alimentícios com ênfase na nutrição e gastronomia</p> <p>Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.</p>
2009 - 2011	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Integrante / Valéria Alcântara Santos Calderelli - Coordenador.</p> <p>Desenvolvimento de bolo de cenoura sem glúten com sacarose e diet e estudo do impacto do edulcorante no perfil sensorial e na aceitação do consumidor?</p> <p>Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.</p>
2008 - 2010	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.</p> <p>Hábitos Alimentar e Estado Nutricional de Crianças Atendidas em Creches de Cuiabá</p> <p>Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação: (6) .</p>
2004 - 2006	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador / Carlos Rodolfo Horn - Integrante / Cilce Helena de Figueiredo Preza Bertin - Integrante / Fabiane Aparecida Canaan Rezende - Integrante / Maria Aparecida de Lima Lopes - Integrante / Mirian Lúcia Rocha de Carvalho - Integrante / Amélia Dreyer Machado - Integrante.</p> <p>Desenvolvimento de Receituário Padrão para dietas Específicas (Célicos, Insuficinetes, renais)</p> <p>Descrição: Avaliação Sensorial de Preferência de Produtos Isentos de Glúten Indicados a Portadores de Doença Celíaca.</p> <p>Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação: (4) .</p>
2004 - 2006	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.</p> <p>Elaboração de fichas Técnicas</p> <p>Descrição: Elaboração de fichas técnicas de produtos desenvolvidos no laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário de Maringá- PR.</p> <p>Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação: (6) .</p>
	<p>Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.</p> <p>Financiador(es): Centro Universitário de Maringá - Auxílio financeiro.</p> <p>Número de produções C, T & A: 2</p>

Projetos de extensão

2017 - Atual	<p>A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde</p> <p>Descrição: A alimentação é muito mais do que nutrição. Alimentar-se é também uma forma de relacionar-se com os demais. E foi por meio dos alimentos que os homens, começaram a se organizaram tanto no âmbito da cultura quanto no da sociedade. A partir da necessidade básica de alimentar-se, os homens, se organizaram de forma a criar a cultura com o objetivo de preservar os saberes e conhecimentos, os quais deveriam ser passados de geração para geração.Comer e dar de comer reflete nossas atitudes e relacionamentos com nós mesmos, com os outros e com as nossas histórias. Assim, o projeto tem como principal objetivo divulgar a cultura alimentar e a nutrição como instrumentos de preservação da biodiversidade e promoção da saúde. Isso se dará com a disseminação das informações para a sociedade onde serão utilizadas mídias sociais (Facebook, Instagram e site do projeto), jornais locais e emissoras de tv,além de eventos promovidos na universidade. Ainda, serão disponibilizados no site www.acomidaenossa.ufpr.br todas as atividades internas e externas do projeto: elaboração de artigos com temas atuais, em que acadêmicas serão responsáveis pela pesquisa e elaboração, sob orientação da vice-coordenadora do projeto; disseminação de</p>
---------------------	---

receitas preservando a cultura alimentar, biodiversidade, saúde e atividade física, em que acadêmicos ficarão responsáveis por realizar a busca de receitas típicas brasileiras; e inserção do projeto na disciplina de técnica dietética, que aborda a elaboração de vídeos sobre o resgate da cultura alimentar brasileira ? elaboração de receitas - e a execução destes pratos em aula prática da disciplina, contemplando, no mínimo, trinta alunos em contato com a cultura alimentar. Esse projeto busca alcançar via site e redes sociais pessoas que se interessam pela Cultura Alimentar, bem como pessoas que tem interesse em saber sobre atualidades quanto aos mitos e verdades da nutrição (via artigos publicados no site). Durante o ano de 2018 foram promovidas 3 oficinas com publico interno e externo, sendo elas: Nome da publicação Data de publicação Workshop ? Baião de Dois 5 de maio de 2018 Receita ? Arroz Tropeiro 8 de maio de 2018 Culinária da região sul do Brasil: Cuca de Uva 25 de maio de 2018 Caderno de receitas regionais dos avós 8 de junho de 2018 Receita ? Frango com Quiabo 8 de junho de 2018 Empadão Goiano 26 de junho de 2018 Coxinha de farofa ? História e receita 12 de setembro de 2018 Workshop de Coxinha 19 de setembro de 2018 Workshop de Brigadeiro 26 de setembro de 2018 Memórias sensoriais afetivas ? Técnica Dietética 2018/02 26 de novembro de 2018.
Situação: Em andamento; Natureza: Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (12) .

2013 - 2017

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador / Regina Maria Vilela - Integrante / Berenice Medeiros - Integrante / Cristiane Rodrigues de Almeida - Integrante / KAMILA MATTOSO SANTANNA - Integrante / WALKYRIA DOS SANTOS SILVA - Integrante / GABRIELA KLUG DORNELLES - Integrante / JAQUELINE VAZ DIAS - Integrante / VIVIANE VILMES - Integrante.
Número de orientações: 1

Preservação da Cultura Alimentar Brasileira: Uma Estratégia Para Enfrentar a Obesidade
Descrição: A PRINCIPAL CAUSA DE MORTE NO MUNDO SÃO AS DOENÇAS CARDIOVASCULARES E DENTRE AS DEZ PRINCIPAIS CAUSAS DE MORTE ESTÁ O DIABETES MELLITUS, SENDO QUE AMBOS PODEM ESTAR RELACIONADOS À OBESIDADE COMO FATOR DESENCADEANTE. O AUMENTO DOS GASTOS COM SAÚDE DEVIDO AOS INVESTIMENTOS NECESSÁRIOS PARA O TRATAMENTO DESTAS DOENÇAS, CONHECIDAS COMO CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS, TEM EXIGIDO ESFORÇOS PARA MEDIDAS DE RACIONALIZAÇÃO DE GASTOS NA ÁREA DE SAÚDE PÚBLICA E ESTRATÉGIAS DE PREVENÇÃO. NESSE CONTEXTO, ESTRATÉGIAS DE PROMOÇÃO DA SAÚDE ADQUIRIRAM UM RELEVANTE PAPEL NA INDICAÇÃO DE FATORES DETERMINANTES DA SAÚDE E NO ENTENDIMENTO DE COMO INTERAGIR COM ESTES FATORES PARA MELHORAR A SAÚDE DA POPULAÇÃO. ATIVIDADE FÍSICA REGULAR E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, COM FOCO NA PREVENÇÃO DA OBESIDADE, SÃO ESTRATÉGIAS DE PREVENÇÃO RECONHECIDAS E RECOMENDADAS PELA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE..
Situação: Concluído; Natureza: Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (9) / Mestrado acadêmico: (2) .

2011 - 2011

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador / Regina Maria Vilela - Integrante.
POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? CENÁRIOS E DESAFIOS PARA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA
Descrição: A escolha do tema do Seminário teve como referência os 10 anos da Política de Alimentação e Nutrição (PNAN), que em 2010 passa por uma reformulação, por meio da avaliação realizada em seminários municipais e estaduais.
Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

2010 - 2011

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.
Atualização e implementação de rotinas no serviço de produção de refeições do Hospital Universitário Júlio Müller
Situação: Concluído; Natureza: Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (5) .

2010 - 2010

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Integrante / Carlos Rodolfo Horn - Integrante / Mirian Lúcia Rocha de Carvalho - Integrante / Amélia Dreyer Machado - Coordenador.
Projeto de Intervenção em Segurança Alimentar e Nutricional em Creches de Cuiabá
Situação: Concluído; Natureza: Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (6) .

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Integrante / Carlos Rodolfo Horn - Integrante / Cilce Helena de Figueiredo Preza Bertin - Integrante / Fabiane Aparecida Canaan Rezende - Integrante / Maria Aparecida de Lima Lopes - Coordenador / Mirian Lúcia Rocha

Outros Projetos

2018 - Atual

Medicos de Rua
Descrição: Projeto voluntário.
Situação: Em andamento; Natureza: Outra.
Alunos envolvidos: Graduação: (8) .

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.

Revisor de periódico

2008 - Atual

Periódico: Revista Brasileira de Agroambiente

2012 - Atual

Periódico: Revista de Ciências Farmacêuticas (Araraquara)

2012 - Atual

Periódico: Revista de Nutrição (Impresso)

2013 - Atual

Periódico: Ciência e Tecnologia de Alimentos (Online)

2014 - Atual

Periódico: Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia (UnATI. Impresso)

2019 - 2019

Periódico: ACTA SCIENTIARUM. HEALTH SCIENCES (IMPRESSO)

2019 - 2019

Periódico: FOOD AND NUTRITION SCIENCES (ONLINE)

Revisor de projeto de fomento

2013 - Atual

Agência de fomento: Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2012 - 2012

Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso

Áreas de atuação

1.

Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Professora.

2.

Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Dietética/Especialidade: Administração de Serviços Em Alimentação.

3.

Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Dietética/Especialidade: Consultoria Em Appcc.

4.

Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Dietética/Especialidade: Dietoterapia.

5.

Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Dietética/Especialidade: Nutrição Clínica.

Idiomas

Espanhol

Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Inglês

Compreende Bem, Fala Pouco, Lê Bem, Escreve Pouco.

Prêmios e títulos

2010

"Desenvolvimento de bolo de Cenoura sem glúten e análise sensorial por consumidores", CONBRAN 2010 - XXI Congresso Brasileiro de Nutrição, I Congresso Ibero Americano de Nutrição e I Sim.

2007

Produções

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica ▼

1. BRASIL, ANDREIA MARA BROLEZZI ; BRASIL, FÁBIO ; **Maurício, Angélica Aparecida** ; VILELA, REGINA MARIA . Cross-cultural adaptation and validation to Brazil of the Obesity-related Problems Scale. EINSTEIN (SÃO PAULO), v. 15, p. 327-333, 2017.
2. **MAURÍCIO, A. A.**; PALAZZO, A. B. ; CASELATO, V. M. ; BOLINI, H. M. A. . Generalized Procrustes Analysis and External Preference Map Used to Consumer Drivers of Diet Gluten Free Product. Food and Nutrition Sciences, v. 07, p. 711-723, 2016.
3. CAPUTO, L. Z. S. ; SILVA, F. F. ; **Maurício, Angélica Aparecida** ; CAPUTO, B. A. . Processamento do extrato de tomate: quantidade de água utilizada em planta industrial. Revista Acta Ambiental Catarinense, v. 12, p. 1-5, 2015.
4. MARIANO, S. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. ConScientiae Saúde (Online), v. 12, p. 2-12, 2013.
5. BAPTISTA, I. C. ; GENTA, T. M. S. ; Sousa, V. M. C. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; MATIOLI, G. . Conhecimento da comunidade universitária em relação aos alimentos funcionais. Acta Scientiarum. Health Sciences (Impresso), v. 35, p. 15, 2013.
6. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; Sousa, V. M. C. . Bolo de cenoura com e sem glúten: desenvolvimento da formulação e aceitação do produto. Agro@mbiente On-line, v. 6, p. 250-257, 2012.
7. ZANDONADI, H. S. ; **Maurício, Angélica Aparecida** . Avaliação do Índice de resto-ingesta, de refeições consumidas por trabalhadores da construção civil no município de Cuiabá-MT. Higiene Alimentar, v. 26, p. 64-70, 2012.
8. Sousa, V. M. C. ; BUCHARLES, P. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; SOUZA, F. C. ; Cipolli, K. M. V. A. B. ; Bolini, H.M.A . AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTAR DE MANGA TRADICIONAL E LIGHT PELO MÉTODO TEMPO-INTENSIDADE E ACEITAÇÃO DO CONSUMIDOR Sensory evaluation of traditional and light mango nectar by the time-intensity method and acceptance by Brazilian consumers.. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 22, p. 367-378, 2011.
- Citações: **SCOPUS** 1
9. **MAURÍCIO, A. A.**; Trentinalha, Andressa Sanches . Elaboração e análise sensorial de trufa isenta de lactose. Acta Scientiarum. Health Sciences (Online), v. 32, p. 85-91, 2009.
10. ★ **MAURÍCIO, A. A.**; GAZOLA, S. ; MATIOLI, G. . Dietas enterais não industrializadas: análise microbiológica e verificação das boas práticas de preparação. Revista de Nutrição (Impresso) JCR, v. 21, p. 10-18, 2008.
11. LIVRARI, M.B. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Desenvolvimento de Produtos à Base de Soja e Verificação da Aceitabilidade da Leguminosa Pelos Consumidores. Rama : Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v. 1, p. 345-356, 2008.
12. GOMES, B. H. C. ; BRAZ, P. R. ; SANTANA, M. H. N. ; LIMA, A. P. B. ; JAVERA, V. B. M. ; PINHEIRO, M. G. ; SOMENSI, C. S. ; VOLPONI, P. R. R. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Utilização de fichas técnicas padronizadas como sugestão para ferramenta de trabalho em unidades de alimentação e nutrição e clínicas de nutrição. Nutrição Brasil, v. 8, p. 08-14, 2008.
13. CASTRO, M. F. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Biscoito integral: fonte de fibra isento de lactose e gordura trans. Agro@mbiente On-line, v. 2, p. 97-107, 2008.
- 14.

AGULHO, F. G. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Elaboração de cardápio para cantina de colégio particular com sugestões de kits balanceados e custo de aquisição.. Nutrição Brasil, v. 6, p. 80-85, 2007.

15. GENTA, T. M. S. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; MATIOLI, G. . Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Scientiarum. Health Sciences (Online), v. 27, p. 151-156, 2005.

Citações: **SCOPUS** 2

16. **MAURÍCIO, A. A.**; MATIOLI, G. ; GENTA, T. M. S. . Verificação das Boas Práticas de preparação e análise microbiológica de dieta enteral em serviço de nutrição e dietética de hospital privado. Acta Scientiarum. Health Sciences (Impresso), v. 27, p. 157-161, 2005.
17. **MAURÍCIO, A. A.**; MATIOLI, G. . Diagnóstico das Etapas de Compra, Armazenamento, e preparação de Alimentos perecíveis por pais de escolares de uma cidade do Noroeste do Paraná.. Ciência, Cuidado e Saúde, Maringá, v. 3, p. 253-259, 2004.

Livros publicados/organizados ou edições

1. CRISPIM, S. P. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Manual Fotografico de Quantificação Alimentar Infantil. 1. ed. Curitiba: , 2018. 159p .

Capítulos de livros publicados

1. **Maurício, Angélica Aparecida**; BUCHARLES, P. ; LASMAR, B. P. . Adoçantes. In: Vanessa Cristina Arantes; Márcia Queiroz Latorraca; Maria Helena Gaíva Gomes-da-Silva. (Org.). Paciente Diabético Cuidados em Nutrição. 1ed.Rio de Janeiro: MedBook, 2013, v. 1, p. 115-131.

Textos em jornais de notícias/revistas

1. **MAURÍCIO, A. A.**. Nutricionista cria bolo de cenoura sem glúten e sem sacarose. ABESPREV, 10 out. 2011.
2. **MAURÍCIO, A. A.**. Pesquisadora da Unicamp desenvolve bolo de cenoura sem a proteína que afeta os celíacos. Vida Universitária - UNICAMP, 29 set. 2011.
3. **MAURÍCIO, A. A.**. Nutricionista cria bolo de cenoura sem glúten e sem sacarose. Blog FGR Urbanismo, 29 set. 2011.
4. **MAURÍCIO, A. A.**. Bolo de cenoura sem glúten e sacarose. E com sabor de bolo. Blog da Saúde, 29 set. 2011.
5. **MAURÍCIO, A. A.**. Nutricionista cria bolo de cenoura sem glúten e sem sacarose Com informações do Jornal da Unicamp. Diário da Saúde, 28 set. 2011.
6. **MAURÍCIO, A. A.**. Nutricionista cria bolo de cenoura sem glúten e sem sacarose. O blog do médico - Acessemed, 28 set. 2011.
7. **MAURÍCIO, A. A.**. Com sabor mais sem glúten. Jornal da UNICAMP, 26 set. 2011.
8. **MAURÍCIO, A. A.**. Você descuidou a balança acusou. Informativo Saúde, Cianorte - Paraná, , v. 4, p. 1 - 1, 05 fev. 1997.
9. **MAURÍCIO, A. A.**. Economize: Amamente seu filho. Informativo Saúde, Cianorte - Paraná, , v. 3, p. 1 - 1, 05 dez. 1996.
10. **MAURÍCIO, A. A.**. Dietas milagrosas + Maus hábitos = Efeito sanfona. Informativo Saúde, Cianorte - Paraná, , v. 2, p. 1 - 1, 05 nov. 1996.
11. **Maurício, Angélica Aparecida**. Come pouco e Engorda? Saiba o que pode estar minando sua dieta. Gazeta do Povo - Viver Bem, www.gazetadopovo.com.br/viver-.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1. PEREIRA, O. C. N. ; FREITAS, P. S. L. ; BERTONHA, A. ; MUNIZ, A. S. ; JÁCOME, A. G. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; SILVA, F. F. . Açúcares no Efluente de Fecularia Pré e Pós Percolado em Colunas de Solo .. In: XXIX CBCS - CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DE SOLO, 2003, RIBEIRÃO PRETO - SP. ANAIS DO CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DO SOLO, 2003.
2. PEREIRA, O. C. N. ; FREITAS, P. S. L. ; BERTONHA, A. ; MUNIZ, A. S. ; JÁCOME, A. G. ; SILVA, F. F. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Efeito da Aplicação de Efluente Bruto de Fecularia de Mandioca em Coluna de Solo.. In: XXXII CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA AGRÍCOLA, 2003, GOIÂNIA. ANAIS DO CONBEA, 2003.
3. PEREIRA, O. C. N. ; BERTONHA, A. ; FREITAS, P. S. L. ; GONÇALVES, A. C. A. ; REZENDE, R. ; SILVA, F. F. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Evapotranspiração de Alfaca em Função de Níveis de Água e de Nitrogênio.. In: VII CONGRESSO ARGENTINO DE INGENIERÍA RURAL, 2003, BALCARE. ANAIS DO VII CONGRESSO ARGENTINO DE INGENIERÍA RURAL, 2003.
4. SILVA, F. F. ; FREITAS, P. S. L. ; BERTONHA, A. ; MUNIZ, A. S. ; JÁCOME, A. G. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Percolação de Açúcares de Efluente Bruto de Fecularia de Mandioca em Colunas de Solo.. In: XXXII CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA AGRÍCOLA, 2003, GOIÂNIA. ANAIS DO XXXII CONBEA, 2003.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. **MAURÍCIO, A. A.**; PINHEIRO, M. G. ; VOLPONI, P. R. R. ; SOMENSI, C. S. ; JAVERA, V. B. M. . Avaliação sensorial de preferência de produtos isentos de glúten indicados a portadores de doença celíaca. In: V EPCC- Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar, III Encontro de Ética em pesquisa do Cesumar e I Encontro de Bioética em

Pesquisa na Experimentação Animal, 2007, Maringá. V EPCC. Maringá: Cesumar, 2007.

2. LIMA, M. C. C. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Perfil sensorial de ?Requeijão? à base de soja. In: V EPCC- Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar, III Encontro de Ética em pesquisa do Cesumar e I Encontro de Bioética em Pesquisa na Experimentação Animal, 2007, Maringá. V EPCC. Maringá: Cesumar, 2007.
3. BUCHARLES, P. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; SOUZA, F. C. ; MARCILIO, R. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Estudo do perfil sensorial de bebida de soja sabor chocolate. In: V EPCC- Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar, III Encontro de Ética em pesquisa do Cesumar e I Encontro de Bioética em Pesquisa na Experimentação Animal, 2007, Maringá. V EPCC. Maringá: Cesumar, 2007.

Resumos publicados em anais de congressos

1. **MAURÍCIO, A. A.**; VILELA, R. M. . A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE. In: Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão 10ª SIEPE, 26º EVINCI, 11º EINTI, 17º ENAF, 17º ENAC, 2018, Curitiba. A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE. CURITIBA: UFPR, 2018. p. 41-41.
2. **MAURÍCIO, A. A.**; VILELA, R. M. . A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE. In: Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão 10ª SIEPE, 26º EVINCI, 11º EINTI, 17º ENAF, 17º ENAC, 2017, Curitiba. A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE. Curitiba: ufpr, 2017. p. 1685-1685.
3. **MAURÍCIO, A. A.**; Sousa, V. M. C. ; SILVA, M. L. A. . Development of revenue pre and post- workout for practitioners of strength training. In: 12 th European Nutrition Conference FENS, 2015, Berlin. Abstract Supplement: Ann Nutr Metab. Germany: Karger, 2015. v. 1. p. 428-428.
4. **Maurício, Angélica Aparecida**; Bolini, H.M.A ; OLIVEIRA, R. C. S. ; Sousa, V. M. C. . Obtaining and study of chemical, physical and sensory gluten free carrot cakes characteristics with sucrose addition and diet. In: 12 th European Nutrition Conference FENS, 2015, Berlin. Abstract Supplement: Ann Nutr Metab. Germany: Karger, 2015. v. 1. p. 441-441.
5. **Maurício, Angélica Aparecida**; MONTEIRO, C. S. ; OLIVEIRA, R. C. S. . Caracterização Físico-Química e Microbiológica de Bolos de Cenoura sem Glúten com Sacarose e Diet. In: CONBRAN, 2014, Vitória. Anais do XXIII Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2014 Saude Coletiva. Sao Paulo: Rasbran, 2014. v. 6.
6. SEISCENTOS, L. O. ; MONTEIRO, C. S. ; **Maurício, Angélica Aparecida** . Analise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em uma Empresa de Catering Aereo. In: CONBRAN 2014, 2014, Vitória. Anais do XXIII Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2014 - Saúde Coletiva. São Paulo: Rasbran, 2014. v. 6.
7. BONTORIN, C. ; **Maurício, Angélica Aparecida** ; BARBOSA, G. O. ; FEDEROVICZ, L. . Aceitação e quantitativo de fibra da geleia de morango diet enriquecida com fibra. In: CONBRAN 2014, 2014, Vitória. Anais do XXIII Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2014 - Saúde Coletiva. Sao Paulo: Rasbran, 2014. v. 6.
8. **Maurício, Angélica Aparecida**; BUCHARLES, P. ; Sousa, V. M. C. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Carrot cake: acceptance of gluten-free and trans fat-free alternatives. In: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. In: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012, Bern. Book of Abstracts of 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012.
9. **Maurício, Angélica Aparecida**; BUCHARLES, P. ; Sousa, V. M. C. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Experimental design, instrumental analysis, amd acceptance of regular and gluten-free carrot cakes.. In: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012, Bern. Book of Abstracts of 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012.
10. Sousa, V. M. C. ; **Maurício, Angélica Aparecida** ; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; FARFAN, J. A. . Application of the scale used in consumer studies to determine the attitude in health. In: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012, Bern. Book of Abstracts of 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 2012.
11. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Descriptive, temporal profile and acceptance analysis of gluten-free with sugar and sugar-free carrot cakes. In: 9 t Pangborn Sensory Scienci Symposium, 2011, Toronto. 9 t Pangborn Sensory Scienci Symposium, 2011. p. [P2.3.02].
12. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Comparative study between hedonic and instrumental data of diet gluten-free carrot cakes. In: 9 t Pangborn Sensory Scienci Symposium, 2011, Toronto. Descriptive, temporal profile and acceptance analysis of gluten-free with sugar and sugar-free carrot cakes, 2011. p. P2.3.01.
13. ★ **MAURÍCIO, A. A.**; MATIOLI, G. ; GENTA, T. M. S. . Análise Microbiológica de Formulação Enteral de Hospital Privado e Verificação das Boas Práticas de Preparação. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.= J. Brazilian Soc.Food Nutr.. São Paulo - Sp: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição- SBAN, 2005. v. 30. p. 268-268.
14. **MAURÍCIO, A. A.**; LIMA, A. P. B. ; GOMES, B. H. C. ; SOMENSI, C. S. ; PINHEIRO, M. G. ; SANTANA, M. H. N. ; BRAZ, P. R. ; VOLPONI, P. R. R. . Avaliação Sensorial Comparativa entre Bolo de Cenoura com e sem Glúten. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2005. v. 30. p. 311-311.
15. **MAURÍCIO, A. A.**; LIMA, A. P. B. ; GOMES, B. H. C. ; SOMENSI, C. S. ; PINHEIRO, M. G. ; SANTANA, M. H. N. ; BRAZ, P. R. ; VOLPONI, P. R. R. . Análise Sensorial de Panquecas Modificadas para Doentes Celíacos Comparadas com Panquecas Tradicionais. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2005. v. 30. p. 322-322.
16. HORINOUTI, J. M. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; NISHIMURA, C. L. . Elaboração e Análise Sensorial de Hamburguer de Soja Isento de Proteína Animal. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2005. v. 30. p. 352-352.
17. NISHIMURA, C. L. ; NAVARETE, G. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Controle do Tempo e Temperatura de Sobras de Alimentos de uma unidade de Alimentação e Nutrição de um Hospital Público de Maringá-PR. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.. São Paulo: Sociedade

18. Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2005. v. 30. p. 354-354.
19. GENTA, T. M. S. ; MATIOLI, G. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Condições Higienico Sanitárias de Restaurantes Self Service Por Quilo. In: 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma, 2005, São Paulo. Nutrire: rev.Soc.Bras.Alim.Nutr.. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2005. v. 30. p. 368-368.
20. ★ **MAURÍCIO, A. A.**; MATIOLI, G. . Diagnóstico Situacional das Etapas de Compra, Armazenamento e Preparação de Alimentos Perecíveis por Pais de Escolares de uma Cidade do Noroeste do Paraná.. In: V Congresso Internacional de Gastronomia, Nutrição & Qualidade de Vida, 2004, São Paulo. A Importância dos Aspectos Sociais e Culturais na Gastronomia e na Nutrição. São Paulo: Núcleo, 2004. v. 01. p. 28-28.
21. **MAURÍCIO, A. A.**; ROCHA, G. N. ; MATIOLI, G. ; NAVARETE, G. . Análise dos Hábitos Alimentares de Diabéticos com Idade acima de 30 Anos na Cidade de Maringá-PR e sua correlação com o Estado Nutricional.. In: XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição, 2004, Campo Grande, MS. Nutrição e Qualidade de vida Enfrentando Desafios.. Campo Grande, MS: ASMAN, 2004. p. 09-09.
22. **MAURÍCIO, A. A.**; NAVARETE, G. ; DRAGUNSKI, F. A. . Monitoramento do Binômio Tempo e Temperatura de Diferentes Tipos de Carnes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (Maringá- PR).. In: XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição, 2004, Campo Grande, MS. Nutrição e Qualidade de vida: enfrentando desafios., 2004. p. 76-76.

Apresentações de Trabalho

1. Sousa, V. M. C. ; SILVA, M. L. A. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Development of revenue pre and post - workout for practitioners of strength training. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
2. Sousa, V. M. C. ; OLIVEIRA, R. C. S. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; Bolini, H.M.A . Obtaining and study of chemical, physical and sensory gluten free carrot cakes characteristics with sucrose addition and diet. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
3. **MAURÍCIO, A. A.**. Alimentos sem glúten, mitos e verdades. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
4. BONTORIN, C. ; **Maurício, Angélica Aparecida** ; OLIVEIRA, G. D. ; FEDEROVICZ, L. . Aceitação e Quantitativo de Fibra da Geléia de Morango Diet Enriquecida com Fibra. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
5. OLIVEIRA, R. C. S. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; MONTEIRO, C. S. . Caracterização Físico-Química e Microbiológica de Bolos de Cenoura sem Glúten com Sacarose e Diet. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
6. LEMOS, F. B. ; MONTEIRO, C. S. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) no Banco de Leite Humano de um Hospital Público de Curitiba - PR. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
7. SEISCENTOS, L. O. ; MONTEIRO, C. S. ; **MAURÍCIO, A. A.** . Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em uma empresa de Catering Aéreo. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
8. BARBOSA, G. O. ; **Maurício, Angélica Aparecida** . Perfil Alimentar de uma instituição geriátrica filantrópica de Curitiba-PR. 2012. (Apresentação de Trabalho/Outra).
9. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Descriptive, temporal profile and acceptance analysis of gluten-free with sugar and sugar-free carrot cakes. 2011. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
10. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . Comparative study between hedonic and instrumental data of diet gluten-free carrot cakes. 2011. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
11. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; RODRIGUES, M. I. . ?Desenvolvimento de Bolo de Cenoura sem Glúten e Análise Sensorial por Consumidores?. 2010. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
12. **MAURÍCIO, A. A.**; GUIMARAES, I. C. S. R. ; CALDERELLI, V. A. S. . ?Alimento Seguro: Análise de Possíveis Riscos Envolvidos na Produção de alimentos e Bebidas em Hotéis?. 2010. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
13. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A . ?Development and Acceptance of Carrot Cake with Gluten and Free of Gluten?. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
14. BUCHARLES, P. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; Bolini, H.M.A ; CARVALHO, G. B. M. . ?Sensory Profile and Acceptance of Stirred Skim-Milk Yogurt with Sweeteners". 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
15. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A . Response surface methodology applied to development of gluten-free carrot cake formulation. 2009. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
16. BUCHARLES, P. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; Bolini, H.M.A . Acceptance of yogurt with sweeteners by Brazilian consumers. 2009. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
17. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A . Relationship between texture parameters and acceptance of gluten-free carrot cake formulations.. 2009. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
18. ★ **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; SOUZA, F. C. ; Buani, A.P. ; Barbosa, M. I. M. J. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Study of sensory profile of chocolate-flavoured beverage made from soy. 2008. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
19. ★ Sousa, V. M. C. ; BUCHARLES, P. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; SOUZA, F. C. ; Cipolli, K. M. V. A. B. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Evalutation of the sensories attributes mango flavor, sweetness andf sourness of tradicional and light mango nectars (Mangifera indica L) by Time-Intensity methodology. 2008. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

Produção técnica

Assessoria e consultoria

1. **Maurício, Angélica Aparecida.** Consultora Ad-Hoc do comitê científico da FAPEMAT. 2012.
2. **Maurício, Angélica Aparecida.** Avaliadora de Trabalhos Científicos do XVII Encontro Nacional e III congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos. 2011.
3. **MAURÍCIO, A. A..** Implantação de 5S. 2002.

Produtos tecnológicos

1. **MAURÍCIO, A. A..** Elaboração de Hamburguer de PTS se adição de proteína animal. 2004.
2. **MAURÍCIO, A. A..** ANALISE SENSORIAL DE UMA GELATINA DIET ADICIONADA DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS POR FREQUENTADORES DE UMA ASSOCIAÇÃO DE DIABÉTICOS DE MARINGÁ.. 2004.

Trabalhos técnicos

1. **Maurício, Angélica Aparecida;** FERREIRA, S. M. R. ; SMANIOTTO, E. B. . Projeto de lei que' Dispõe sobre a identificação dos produtos que contém glúten no cardápio dos estabelecimentos com a finalidade de prevenir as causas provenientes de doença celíaca ou síndrome celíaca.. 2012.
2. **Maurício, Angélica Aparecida.** Avaliadora do Programa de Iniciação Científica. 2011.
3. **MAURÍCIO, A. A.;** SAMPAIO, L. R. S. G. . Cardápios Balanceados para Merenda Escolar. 2002.
4. **MAURÍCIO, A. A..** Elaboração de Cardápio Anual de Merenda Escolar (Instituição Particular). 2002.
5. **MAURÍCIO, A. A..** Projeto de Profissionalização dos Trabalhadores da área de Enfermagem (PROFAE). 2001.
6. **MAURÍCIO, A. A..** Curso Profissionalizante para Enfermeiros de Idosos. 2000.

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1. **MAURÍCIO, A. A..** Resgate da cultura brasileira e promoção à saúde. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 🎬
2. **MAURÍCIO, A. A..** Alimentação no inverno. 2006. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Redes sociais, websites e blogs

1. **MAURÍCIO, A. A.;** VILELA, R. M. . A Nossa Comida. 2017; Tema: Resgate da Cultura Alimentar Brasileira. (Rede social).
2. **MAURÍCIO, A. A.;** VILELA, R. M. . A Nossa Comida. 2015; Tema: Resgate de memórias sensoriais. (Site).
3. **MAURÍCIO, A. A.;** VILELA, R. M. . A comida é Nossa. 2015; Tema: Resgate da Cultura Alimentar Brasileira. (Rede social).

Demais tipos de produção técnica

1. **MAURÍCIO, A. A..** Oficina Regional. 2018. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).
2. **MAURÍCIO, A. A..** Gastronomia Funcional - Sem Gluten e sem Lactose. 2015. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
3. **Maurício, Angélica Aparecida.** A importância da análise sensorial quanto a intolerância ao glúten. 2012. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
4. **MAURÍCIO, A. A..** Dietas enterais não industrializadas: análise microbiológica e verificação de boas práticas de preparação.. 2007. .
5. **MAURÍCIO, A. A..** Palestra ministrada, com o tema:. 2005. .

Produção artística/cultural

Outras produções artísticas/culturais

1. **MAURÍCIO, A. A.** Dicas de Nutrição. 1996.

Demais trabalhos

1. **MAURÍCIO, A. A.** Atitude do consumidor em relação aos selos de qualidade em restaurantes comerciais, município de Campinas- SP. 2009 (avaliadora) .
2. **MAURÍCIO, A. A.** Segurança em Alimentos. 2004 (Palestra) .
3. **MAURÍCIO, A. A.** Boas Práticas de Fabricação. 2004 (Palestra) .
4. **MAURÍCIO, A. A.** A Importância da Soja na Alimentação Humana. 2004 (Palestra) .

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Teses de doutorado

1. **MAURÍCIO, A. A.; SILVA, F. F.** Participação em banca de Hugo Leonardo Aparecida Maurício. A agenda do Pesquisador e sua influência em projetos de pesquisa na área de alimentos em Manaus-AM. 2013. Tese (Doutorado em PPGBIOTEC) - Universidade Federal do Amazonas.

Qualificações de Doutorado

1. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Hugo Leonardo Siroti do Amaral. A agenda do pesquisador e sua influencia em projetos de pesquisa no setor de alimentos em Manaus- AM. 2012. Exame de qualificação (Doutorando em Pos Graduação em biotecnologia) - Universidade Federal do Amazonas.

Qualificações de Mestrado

1. CRISPIM, S. P.; **MAURÍCIO, A. A.**; ANJOS, M. C. R.. Participação em banca de Vanessa C. M. Elias. "Classificação dos alimentos segundo a NOVA: quão específicos os dados do recordatório precisam ser coletados?". 2019. Exame de qualificação (Mestrando em SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná.
2. FERREIRA, S. M. R.; ANJOS, M. C. R.; GOMES, C. S.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Fernanda Gums Neto. Condições físicas e higiênicas sanitárias das cozinhas dos Centro Municipais de Educação Infantil. 2014. Exame de qualificação (Mestrando em SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná.
3. **Maurício, Angélica Aparecida**; FERREIRA, S. M. R.; HOFELMANN, D.. Participação em banca de Andreia Mara Brolezzi Brasil. Adaptação transcultural e validação de três instrumentos psicométricos para obesos e não obesos brasileiros. 2014. Exame de qualificação (Mestrando em SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL) - Universidade Federal do Paraná.

Monografias de cursos de aperfeiçoamento/especialização

1. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Juliana Aparecida de Assis Campos. Sujidades leves em rapaduras de cnan-de açúcar produzidas artesanalmente nos Municípios da baixada Cuiabana, Mato Grosso. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.
2. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Maria Fernanda Maciel de Arruda Palma. Pesquisa microscópica de sujidades leves e protozoários em alimentos processados pelo banco de alimentos da prefeitura de Cuiabá. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.
3. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Suellem Regina Chamberlem. Variáveis que influenciam na taxa de resto-ingestão em Unidades de Alimentação e Nutrição. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.
4. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Joazil da Silva Fontes. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um restaurante que utiliza o sistema itálico na cidade de Cuiabá-MT. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.
5. **MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Heloísa Sinaidi Zandonadi. Avaliação do índice de resto-ingesta de refeições consumidas por trabalhadores da construção civil do Município de Cuiabá. 2010. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.
- 6.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. RABITIO, E. I.; **MAURÍCIO, A. A.**; KOPRUSZYNSKI, C. P.. Participação em banca de Guilherme Calixto. Dieta Atkins modificada: Manual para uso ambulatorial do nutricionista. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
2. **MAURICIO, A. A.**; SPRADA, G. B.; SANTOS, A. P. G. F.. Participação em banca de Monique Ellen dos Santos. "Apostila de Técnica Dietética: Experimentos e Receitas". 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
3. BAPTISTA, D. R.; MESSAGI, M.; **MAURÍCIO, A. A.**. Participação em banca de Brenda Dias Vieira. Influência de intervenções baseadas em mindfulness sobre o distress relacionado ao diabetes: Uma revisão integrativa. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
4. MESSAGI, M.; **MAURÍCIO, A. A.**; BAPTISTA, D. R.. Participação em banca de Boás Henrique Macorim Vieira Oliveira. O uso da levedura de arroz vermelho (LAV) no tratamento da hipercolesterolemia. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
5. MONTEIRO, C. S.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Daniela Theulen Antoniasse. Recebimento, armazenamento e descarte de alimentos em um navio de cruzeiro internacional na temporada brasileira. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
6. SPRADA, G. B.; **MAURÍCIO, A. A.**; KOPRUSZNSKI, C. P.. Participação em banca de Lannay Ferreira da Silva. "O pão que compartilho: somando história à nutrição". 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
7. SPRADA, G. B.; **MAURÍCIO, A. A.**; TRENNEPOHL, B. I.. Participação em banca de Camila de Carvalho Silva. "Fibras Alimentares e a influencia do marketing na comercialização de alimentos ditos funcionais". 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
8. LANG, R. M. F.; **MAURÍCIO, A. A.**; GUEDES, J. R. D.. Participação em banca de Marilu Ferreira Gapski. "Estratégias Lúdicas na promoção da alimentação saudável de pré escolares". 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
9. MONTEIRO, C. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; FEDATO, E. T.. Participação em banca de Cassiana Kugeratski Carneiro. Criação de marca de brigadeiro gourmet. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
10. SPRADA, G. B.; **MAURÍCIO, A. A.**; GIORDANI, R. C. F.. Participação em banca de Emily Alexandra Pardo Araujo. Quinoa: um alimento do passado para o futuro. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
11. MONTEIRO, C. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; LOBO, M. M. M. T.. Participação em banca de Amanda Faim Ravicz. Avaliação da Temperatura de equipamento expositor de carne bovina refrigerada em supermercados de Curitiba/PR. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
12. LANG, R. M. F.; MONTEIRO, F.; **MAURÍCIO, A. A.**. Participação em banca de Camila Scardangran Gursky. Coxinha de farofa: patrimônio gustativo lapaeano. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
13. SPRADA, G. B.; VILELA, R. M.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Luciana Peixoto Franco. "Tênis: da modalidade á pratica alimentar". 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
14. VILELA, R. M.; **MAURÍCIO, A. A.**; ANJOS, M. C. R.. Participação em banca de Mariana Lopes Córdova Ferreira. Análise da Adequação dos cardápios onívoros e vegetariano ofertados em um Restaurante Universitário. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
15. MONTEIRO, C. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; LOBO, M. M. M. T.; BALBI, M. E.. Participação em banca de Iva Ponce Pereira. "Análise de E. coli e sólidos solúveis em água de coco comercializadas por ambulantes em Curitiba-PR. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
16. **MAURÍCIO, A. A.**; LOBO, M. M. M. T.; BALBI, M. E.. Participação em banca de Anielli Cristina de Santi. "Caracterização da composição química e nutricional de sementes de uva (Vitis Vinifera, vitaceae) va. Cabernet Sauvignon". 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
17. BAPTISTA, D. R.; **MAURÍCIO, A. A.**. Participação em banca de Camila Martins Grube. "Café: componentes, modo de preparo e saúde". 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
18. **MAURÍCIO, A. A.**; CAVALHEIRO, J. G. B.. Participação em banca de Márcia Fabri. "Técnicas gastronômicas aplicadas à alimentação escolar". 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
19. **Maurício, Angélica Aparecida**; SAMPAIO, C. R. P.. Participação em banca de Camila Bao. Determinação de fator de correção, fator de cocção e medidas caseiras de hortaliças com 5 e 10% de carboidratos. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
20. **Maurício, Angélica Aparecida**; LOPES, M. O.. Participação em banca de Laís de Oliveira Seiscentos. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) em uma empresa de "Catering Aéreo". 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
21. **Maurício, Angélica Aparecida**; SPRADA, G. B.. Participação em banca de Monah Fernanda Rosa. Presença de Staphylococcus aureus na saliva de manipuladores de Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
22. LOUREIRO, H. M. S.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Luíza Rasera. Determinação de fatores de correção e cocção de frutas comercializadas em Curitiba-PR. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
- 23.

- LOPES, M. O.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Francielle Bonfleur Lemos. Análise de perigos e pontos críticos de controle no banco de leite humano de um hospital público de Curitiba/PR. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
24. ALVES, M. A. O.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Participação em banca de Camilla Soto Náter. Semáforo Nutricional: proposta educativa para compreensão de rótulos de alimentos. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
25. **MAURÍCIO, A. A.**; S.C.R.P. Participação em banca de Leticia Alexandra Ferreira. Análise Microbiológica de cantinas de uma instituição pública de Curitiba- PR. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
26. **Maurício, Angélica Aparecida**; SAMPAIO, C. R. P.. Participação em banca de Camila Moreira Bacsfalusi. "LEBKUCHEN: o bolo da vida". 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná.
27. Nakagawa, A.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Josimara Wessler. Aproveitamento integral dos alimentos como nova fonte nutricional. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
28. Nakagawa, A.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Alisson Katsuyama Madeira / Priscila Silvério Candido. Análise nutricional de merenda escolar de uma escola pública da cidade de Maringá (PR). 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
29. SALADO, G. A.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Roberta Buzo / Keila Mara de Brito. Estilo de vida e hábitos alimentares de pacientes diabéticos. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
30. SALADO, G. A.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Jaqueline Bravin / Karina do Canto. Grau de satisfação de acadêmicos do curso de nutrição de uma instituição de ensino superior privada. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
31. SALADO, G. A.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Amália Martins Ribeiro / Franciele Lourdes Gardinall. Avaliação do estado nutricional de portadores de Síndrome de Down e da merenda consumida nas Associações de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE). 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
32. SALADO, G. A.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Grazielle Margarida Garcia / Débora Cristina Zanella. Análise da dieta oferecida em uma instituição asilar e nível de adequação da vitamina B12. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
33. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Gracielle Corradi / Juslei Terceiro Rodrigues. Teores de Sódio nas preparações de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
34. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Izabelle da Silva Rego. Alimento Seguro: Análise de possíveis riscos envolvidos na produção de alimentos e bebidas em hotéis. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
35. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Thaís Boneti da Cruz / Nathalia Pessoa Volpato. Elaboração de trufa diet de chocolate com adição de fibras: análise sensorial, rotulagem nutricional e informação complementar. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
36. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Lívia Alves Rocha. Conhecimento sobre gorduras, relatos de consumo de alimentos ricos em gorduras e associação com doenças crônicas não transmissíveis. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
37. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Franciele Carolino. Prescrição de alimentos funcionais e nutracêuticos por nutricionistas na prática clínica de Maringá (PR). 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
38. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; França, A.. Participação em banca de Grasielle Ghisi. Avaliação do conhecimento sobre produtos diet e light por consumidores que frequentam supermercados da cidade de Maringá (PR). 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
39. Bibiano, C. D.; Yamada, A. N.; **MAURÍCIO, A. A.**. Participação em banca de Érika Maeda. Relação entre o perfil nutricional de comensais com o almoço oferecido e sua adequação segundo Programa de Alimentação do Trabalhador. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
40. Ferdinandi, M. N.; CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**. Participação em banca de Renata Beraldo / Vera Lúcia Alves Azevedo. Caracterização do estado nutricional e concepção da imagem corporal de adolescentes praticantes de balé. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
41. Senhorini Jr., S; Ferdinandi, M. N.; **MAURÍCIO, A. A.**; Sanches, H. J.. Participação em banca de Pietro Maronezzi Coliciuc / Karina Pericelli Jonas. Análise comparativa do tratamento de obesidade entre grupo com dietoterapia e grupo com sibutramina e dietoterapia. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
42. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; França, A.. Participação em banca de Roberto Ferreira Filho. Elaboração e análise sensorial de macarrão enriquecido com vitamina A extraída da folha de mandioca em pó. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
43. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; França, A.. Participação em banca de Fernanda Cristina dos Santos / Monize Campaner. Dieta hipossódica: modificação de receitas e verificação de aceitação antes e após a intervenção gastronômica em hospital. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
44. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; França, A.. Participação em banca de Tatiane Maria Klokner / Pâmela Caroline Mileiko Hara. Bolo de cenoura com e sem gluten: Desenvolvimento da formulação e determinação do perfil sensorial de consumidores. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
45. PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Carla Renata Marek. Elaboração e avaliação sensorial de pão de okara e farinha de soja.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
- 46.

- PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Caroline Bordin Bannach.Avaliação da aceitabilidade de arroz a base de soja. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
47. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Simone Mariano da Silva.Gastronomia Hospitalar: novo recurso para aceitação de dietas. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
48. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Meire Ferrari de Castro.Biscoito Integral: rico em fibras, isento de lactose e gordura trans.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
49. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Carolini Biroqui Francisquetti.Correlação da venda de produtos diet/light X o conhecimento das informações nutricionais de seus consumidores.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
50. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Larissa Romão de Assis.Verificação da aceitabilidade de diferentes tipos de dietas oferecidas a adultos e idosos de uma instituição geriátrica através do resto ingesta.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
51. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Giseli Cristina Caitano.Análise comparativa do teor de lactose em diferentes marcas de iogurte natural com o iogurte caseiro.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
52. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Daniely Cristina Coquelete.Desenvolvimento e análise sensorial de beijinho de côco isento de lactose. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
53. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; FELIPE, D. F.. Participação em banca de Andressa Sanches Trentinalha.Elaboração e análise sensorial de trufa isenta de lactose. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
54. PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Lúcia Bacco Vilela.Avaliação da aceitabilidade de doce de leite de soja. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
55. PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Fabíola Rank.Análise de lactose em diferentes marcas de leite. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
56. PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Elaine Cristina Piva.Análise nutricional do teor de sódio em rótulos de gêneros alimentícios.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
57. PITONE, D.; **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Francielle Roncholeta.Análise sensorial dos produtos creme e condensado produzido á base de soja, na formulação de mousse de maracujá.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
58. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; PITONE, D.. Participação em banca de Suelen Fracasso.Relação das condições higiênico-sanitárias de vendedores ambulantes de caldo de cana da cidade de Maringá-PR a partir da RDC nº.218/2005. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
59. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; PITONE, D.. Participação em banca de Simone Sato.Elaboração de tabela de composição centesimal de alimentos/ingredientes orientais.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
60. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; PITONE, D.. Participação em banca de Miriã Deise de Oliveira.Desmame Precoce: banco de leite no suporte da relação mãe e filho.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
61. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; PITONE, D.. Participação em banca de Juliana Marques Simões.Análise so perfil entre restaurantes self-services certificados e não certificados em boas práticas de fabricação (BPF).. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
62. CALDERELLI, V. A. S.; **MAURÍCIO, A. A.**; PITONE, D.. Participação em banca de Claudia Roberta Sacandelay.Avaliação da aceitabilidade de um Cookie com fibras e sem gordura hidrogenada (Trans), para crianças de 1ª e 4ª série.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
63. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; PITONE, D.. Participação em banca de Carolina Sanches Eidam.Elaboração e análise sensorial de sobremesas produzidas a base de creme e condensado de soja para atender pacientes intolerantes a lactose.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
64. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; PITONE, D.. Participação em banca de Cássia Spadari Somensi.Elaboração e análise sensorial de produto com fibra solúvel e omega 3 isento de lactose direcionados á portadores de doença inflamatória intestinal.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
65. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; PITONE, D.. Participação em banca de Marcela Caleffi da Costa Lima.Desenvolvimento de "requeijão" á base de soja. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
66. **MAURÍCIO, A. A.**; CALDERELLI, V. A. S.; PITONE, D.. Participação em banca de Mariana Helena Navakoski Sant Ana.Desenvolvimento de bolo de maçã com uva passa, reduzido de gordura, como proposta de receita para portadores de doença inflamatória intestinal.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá.
67. **MAURÍCIO, A. A.**; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Amanda Ferreira Marques.Contribuição da Alimentação Escolar no Desenvolvimento de Crianças do Ensino Fundamental. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
68. **MAURÍCIO, A. A.**; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Danielle Thomé.Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias da Alimentação Escolar em escolas Estaduais Municipais de Maringá-Pr. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
69. **MAURÍCIO, A. A.**; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Rosiclei Ribeiro Francisco.Avaliação da aceitação da dieta assódica dos pacientes internados em um Hospital do Minicípio de Maringá-Pr. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
- 70.

- MAURÍCIO, A. A.** Participação em banca de Jaqueline Vila Souto Maior. Prevalência de doenças Crônicas Não-Transmissíveis em uma Unidade Básica de Saúde de Maringá-PR. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá.
71. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Alexandra Toshimi Passos Okawa. Incentivo ao Aumento de Produtividade em uma UAN de Maringá-PR, Através de Motivação em Relacionamento Pessoal.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
72. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Laurita Malena Cancian. Análise da Interferência dos Diferentes Tipos de Churrasqueiras no Sabor do Churrasco em churrascarias de Maringá-PR.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
73. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Janayna Mitsuko Horinouti. Análise Sensorial de Hambúrguer de Soja Isento de Proteína Animal, por funcionários de um Centro Universitário em Maringá-PR.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
74. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; NOZAKI, V. T.. Participação em banca de Fabiane Corrêa. Verificação dos Hábitos de Higiene de Manipuladores de Alimentos e Elaboração de Material para Treinamento em Higiene para Manipuladores das Cidades de Maringá e Marialva.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
75. **MAURÍCIO, A. A.;** NOZAKI, V. T.; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Margaret Gomes Alcântara. Determinação da Preferência Gastronômica do Churrasco Através de Diferentes Tipos de cortes bovinos e de Temperos Utilizados em Churrascarias do Paraná e São Paulo.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
76. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Gislaíne Navarete. Análise do custo total para produção de cardápios, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Maringá.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
77. SANTOS, C. R.; **MAURÍCIO, A. A.;** BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Michele Cristina Gomes Passos. O uso de suplementos alimentares por frequentadores de academia da cidade de Maringá - PR: O impacto do Marketing sobre esse consumo. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
78. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Mariana Bertelli Beck. Condições Higienico-Sanitárias em Fast-Foods de um Shopping em Maringá.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
79. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Karen Akemi Semprebom. Análise da estrutura física, operacional e organizacional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma instituição geriátrica, Maringá - PR.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
80. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; BARQUEIRO, L. G.. Participação em banca de Ingrid Cuadal Magalhães.. Avaliação do Layout da Cozinha dos Hospitais de Maringá quanto à composição das áreas no setor de alimentação e nutrição.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
81. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; SANTOS, C. R.. Participação em banca de Rejaine Rosa Giraldele. Avaliação do Estado Nutricional de Pré-escolares e Escolares Matriculados em um Centro de Educação Infantil Privado da Cidade de Maringá.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
82. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; SANTOS, C. R.. Participação em banca de Cleuza Margarida Pimenta Manetti. Os Benefícios da dieta vegetariana e suas implicações nutricionais.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
83. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; SANTOS, C. R.. Participação em banca de Talita Padanosche. Avaliação da Higienização e Sanitização de Hortifruti para o preparo de saladas em um restaurante vegetariano do município de Maringá - Pr, através de check List.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
84. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Cleber Augusto Nagabe. Avaliação do Perfil Higiênico-Sanitário envolvido na preparação de carnes classificadas como picanha no espeto, em churrascarias da cidade de Maringá através de check List.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
85. **MAURÍCIO, A. A.;** SANTOS, C. R.; CALDERELLI, V. A. S.. Participação em banca de Kássia Cristine Inácio. Contaminação Cruzada: Treinamento para Manipuladores de uma Unidade de Alimentação.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.
86. **MAURÍCIO, A. A.;** CALDERELLI, V. A. S.; NOZAKI, V. T.. Participação em banca de Flávia Heloiza Baleroni. Análise Sensorial de uma Gelatina Diet Adicionada de Frutooligossacarídeo por frequentadores de uma associação de diabéticos de Maringá.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá.

Participação em bancas de comissões julgadoras

Concurso público

1. **MAURÍCIO, A. A.** Teste Seletivo para Admissão de Professores Colaboradores, EDITAL Nº 008/2019-DIRCOAV/UNICENTRO,. 2019. Universidade Estadual do Centro-Oeste.
2. **MAURÍCIO, A. A.** 3 PSS da Unioeste. 2018. Universidade Estadual do Oeste do Paraná.
3. **MAURÍCIO, A. A.;** MESSAGI, M.. 35 Concurso publico para docente- UNIOESTE. 2018. Universidade Estadual do Oeste do Paraná.
- 4.

FREYGANG, J.; CAMPANELLA, L. C. A.; **MAURÍCIO, A. A.** PROVIMENTO DE CARGO EFETIVO DE PROFESSOR UNIVERSITÁRIO. 2014. Fundação Universidade Regional de Blumenau.

5. Sousa, V. M. C.; **MAURÍCIO, A. A.**; MINASSE, M. H. S. G. G.. PROVA E TÍTULOS PARA PROFESSOR AUXILIAR DO CURSO DE GASTRONOMIA. 2014. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
6. **Maurício, Angélica Aparecida**; KRUGER, C. C. H.; GARCIA, C. E. R.; BEUX, M.; MACEDO, R. E. F.. Concurso Publico Edital 222/14. 2014. Universidade Federal do Paraná.

Outras participações

1. **MAURÍCIO, A. A.**; MEDEIROS, C. O.; SPRADA, G. B.. Programa Institucional de Monitoria da disciplina de Tecnica Dietética. 2019. Universidade Federal do Paraná.
2. **MAURÍCIO, A. A.** Construindo acoes de educação Alimentar e Nutricional na escola. 2018. Universidade Federal do Paraná.
3. **MAURÍCIO, A. A.** Seleção de Monitores do Programa PID da disciplina MA 041. 2018. Universidade Federal do Paraná.
4. PONTES, L.; **MAURÍCIO, A. A.**; LANG, R. M. F.. Comissão Avaliadora de desempenho de estagio probatorio da docente: Sandra Patricia Crispim. 2017. Universidade Federal do Paraná.
5. **MAURÍCIO, A. A.**; NIMTZ, M. A.; PONTES, L.. Comissão avaliadora de Estágio Probatório de Marcio Roberto Paes. 2017. Universidade Federal do Paraná.
6. LIMA, A. K.; KRUGER, C. C. H.; **Maurício, Angélica Aparecida**. Comissão Avaliadora de Estágio Probatório de Renata Labronici Bertin. 2017. Universidade Federal do Paraná.
7. **MAURÍCIO, A. A.** Avaliadora Ad Hoc no processo Seletivo do mestrado de Alimentação e Nutrição UFPR. 2017. Universidade Federal do Paraná.
8. **MAURÍCIO, A. A.**; KRUGER, C. C. H.; SCHIEFERDECKER, M. E.. Avaliação de Estágio Probatório de Cibele Pereira Kopruszynski. 2016. Universidade Federal do Paraná.
9. **MAURÍCIO, A. A.**; SCHIEFERDECKER, M. E.; KRUGER, C. C. H.. Comissão Avaliadora de desempenho de estágio probatório da docente: Cibele Pereira Kopruszynski. 2016. Universidade Federal do Paraná.
10. **MAURÍCIO, A. A.**; BERTIN, R.; OPOLSKI, C.. Seleção de Monitoria. 2015. Universidade Federal do Paraná.
11. **Maurício, Angélica Aparecida**. CONSULTORA AD HOC DOS PROCESSOS DE BOLSAS DE MESTRADO CAPES/FAPEMAT-009/2014. 2014. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso.
12. **MAURÍCIO, A. A.** CONSULTORA AD HOC DOS PROJETOS DA CHAMADA PÚBLICA 21/2012. 2014. Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico.
13. **MAURÍCIO, A. A.** Evento de Iniciação Científica e 7 Evento de Inovação Tecnológica da Universidade Federal do Paraná. 2014. Universidade Federal do Paraná.
14. **Maurício, Angélica Aparecida**. Programa de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná. 2012. Universidade Federal do Paraná.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. Ciclo de Atualização em Segurança Alimentar e Nutricional.Ciclo de Atualização em Segurança Alimentar e Nutricional. 2018. (Outra).
2. III ENPSSAN. 2018. (Encontro).
3. XIII JORNADA DE NUTRIÇÃO: ALQUIMIA DA NUTRIÇÃO.Resgate da Cultura Alimentar:memórias sensoriais. 2018. (Outra).
4. XIII Jornada de Nutrição: Alquimia de Nutrição.Resgate da Cultura Alimentar: Memorias Sensoriais. 2018. (Outra).
5. 3 Encontro Paranaense da Síndrome do X Frágil. 2017. (Encontro).
6. Projetos de Pesquisa e investigação nas áreas de composição de alie alimentos e atividade fisica. 2016. (Encontro).
7. Prosa Geográfica.Prosa Geográfica. 2016. (Seminário).
8. XII Congresso Internacional de Nutrição Funcional. Desenvolvimento e caracterização fisico-quimica de brigadeiros com biomassa de banana verde destinados ao pre treino de atletas. 2016. (Congresso).
9. 12 th European Nutrition Conference. Development of revenue pre and post - workout for practitioners of strength training. 2015. (Congresso).
10. Ciclo de Debates- Repensando nossas Relações como e com Sujeitoa. 2015. (Outra).
11. Semana Academica de Nutrição - Unicesumar.Alimentos sem Gluten - mitos e verdades. 2015. (Encontro).
12. CONBRAN 2014- XXIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO & V CONGRESSO IBERO-AMERICANO V. 2014. (Congresso).
13. XXII Jornada Paranaense de Geriatria e Gerontologia.Perfil Alimentar de uma Instituição Geriátrica Filantrópica de Curitiba-PR. 2012. (Outra).
14. I seminário- Alimentação Escolar no Contexto das Políticas Públicas de Segurannnnça. 2011. (Seminário).
15. UFPR: Cursos e Profissões. Uma Feira de Ideias para o seu Futuro.A Profissão do Nuticionista. 2011. (Outra).
- 16.

CONBRAN 2010 ? XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, I CONGRESSO ÍBERO AMERICANO DE NUTRIÇÃO e I SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA.

17. ?Desenvolvimento de Bolo de Cenoura sem Glúten e Análise Sensorial por Consumidores?. 2010. (Congresso).
18. Dia mundial do meio ambiente-produção de alimentos e seus impactos ambientais. 2010. (Outra).
19. Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research a Sense of Quality. ?Sensory Profile and Acceptance of Stirred Skim-Milk Yogurt with Sweeteners. 2010. (Congresso).
20. III Seminário de extensão universitária da região centro oeste "extensão, conhecimento e direitos humanos". 2010. (Seminário).
21. IV CESUNUTRI.Dietas enterais não industrializadas: análise microbiológica e verificação de boas práticas de preparação. 2007. (Seminário).
22. V EPCC- Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar, III Encontro de Ética em pesquisa do Cesumar e I Encontro de Bioética em Pesquisa na Experimentação Animal. Coordenador da Sessão de Ciências da Vida, na Modalidade de Comunicação Oral. 2007. (Congresso).
23. Workshop Paranaense de Alimentos Funcionais. 2007. (Outra).
24. Campanha de Prevenção do Câncer Intestinal. 2006. (Outra).
25. Dia Nacional da Responsabilidade Social do Ensino Superior Particular-Ensino Responsável 2006. 2006. (Encontro).
26. I Espaço Saúde Maringá.I Espaço Saúde Maringá. 2006. (Outra).
27. II Congresso Interdisciplinar de Saúde. II Congresso Interdisciplinar de Saúde. 2006. (Congresso).
28. I jornada Paranaense Sobre Prevenção do Câncer Intestinal. 2006. (Outra).
29. Pós-Colheita de Perecíveis. 2006. (Outra).
30. VII Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição. 2006. (Congresso).
31. 8º Congresso Nacional da SBAN - Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma. 2005. (Congresso).
32. I Congresso Interdisciplinar de Saúde. 2004. (Congresso).
33. I Congresso Internacional de Educação e Desenvolvimento Humano. 2004. (Congresso).
34. V Congresso Internacional de Gastronomia Nutrição & Qualidade de Vida. 2004. (Outra).
35. A Saúde do Homem na Perspectiva do Novo Milênio. 2003. (Seminário).
36. Conferência Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. 2003. (Outra).
37. Congresso Sul Brasileiro de Nutrição. 2003. (Congresso).
38. Curso de Capacitação de Docente. 2003. (Outra).
39. entrevista sobre a soja.Participação no Programa Mais Você da Ana Maria Braga. 2003. (Outra).
40. I Encontro de Segurança Alimentar. 2003. (Encontro).
41. III Semana de Nutrição: Nutrição e Multidisciplinaridade.III Semana de Nutrição: Nutrição e Multidisciplinaridade - Curso 03. 2003. (Outra).
42. IV congresso Internacional de Gastronomia, Nutrição e Qualidade de Vida. 2003. (Congresso).
43. O Professor do Séc. XXI: Perplexidades e alternativas. 2003. (Outra).
44. I Congresso Sul-Americano de Terapia Nutricional Enteral. 2002. (Congresso).
45. III Congresso Internacional de Gastronomia, Nutrição & Qualidade de Vida. 2002. (Congresso).
46. Encontro de Coordenadores Municipais de Alimentação Escolar. 1997. (Encontro).
47. I Forum de Debates sobre a Cultura da Mandioca.I Forum de Debates sobre a Cultura da Mandioca. 1997. (Outra).
48. XIV Congresso Brasileiro de Nutrição. 1996. (Congresso).
49. II Jornada de Nutrição do Hospital de Clínicas da UFPR. 1994. (Outra).
50. II Simpósio Anual de Estudantes do Cesulon. 1994. (Simpósio).
51. VIII Semana Científica de Nutrição. 1994. (Outra).
52. V Encontro de Alimentação e Produtividade. 1993. (Encontro).
53. IV Encontro de Alimentação e Produtividade. 1992. (Encontro).
54. VI Semana Científica de Nutrição. 1992. (Congresso).
55. V Semana Científica de Nutrição. 1991. (Congresso).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. RIGON, S. A. ; Maluf, R S J ; **MAURÍCIO, A. A.** . IIINPSSAN. 2018. (Outro).
2. **Maurício, Angélica Aparecida.** VI Encontro de nutricionistas e estudantes de nutrição. 2010. (Outro).
3. SALADO, G. A. ; **MAURÍCIO, A. A.** ; CALDERELLI, V. A. S. ; NOZAKI, V. T. . IV CESUNUTRI. 2007. (Congresso).

Orientações e supervisões em andamento

Iniciação científica

1. Luana Aksenén. Desenvolvimento de receitas para pré e pós treino de atletas. Início: 2014. Iniciação científica (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. (Orientador).
2. Vanessa Guedes Pereira da Silva. Desenvolvimento de um picolé enriquecido com proteína de soro do leite e fibras. Início: 2014. Iniciação científica (Graduando em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá. (Orientador).
3. Mayara Lindsey. Desenvolvimento de receitas para pré e pós treino de atletas. Início: 2014. Iniciação científica (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná, Fundação Araucária Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do PR. (Orientador).
4. Luciana Peixoto Franco. Desenvolvimento de receitas para pré e pós treino de atletas. Início: 2014. Iniciação científica (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. (Orientador).
5. Andressa Bertoli. Desenvolvimento de receitas para pré e pós treino de atletas. Início: 2014. Iniciação científica (Graduando em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. (Orientador).

Orientações de outra natureza


1. Marina Satie, Kamila Santana, Fernanda de Deus Vieira Melo. Monitoria da disciplina de Iniciação a Metodologia Científica. Início: 2009. Orientação de outra natureza. Universidade Federal de Mato Grosso. (Orientador).

Orientações e supervisões concluídas

Monografia de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização

1. Heloísa Sinaidi Zandonadi. Avaliação do índice de resto-ingesta de refeições consumidas por trabalhadores da construção civil do Município de Cuiabá. 2010. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1.  Monique Ellen dos Santos. Apostila de Técnica Dietética: Experimentos e Receitas. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
2. Kamila Mattoso Sant'anna. Sem leite e com sabor: livro de receitas para alérgicos a proteína do leite de vaca. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
3. Luana Aksenén. Culinária ucraniana: a preservação de uma cultura. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
4. Fernanda de Oliveira Nascimento. Estado Nutricional de estudantes do curso de nutrição de uma universidade pública. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
5. Aline Carolina Kuritza Zolnir. Análise do consumo de cálcio, ferro, vitamina B12, vitamina D e Zinco entre usuários de Restaurante Universitário vegetarianos e onívoros da Universidade Federal do Paraná. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
6. Andressa Bertoli. O Papel dos Micronutrientes no Desempenho Esportivo. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
7. Lourdes Federovicz. Padronização de receitas veganas de um restaurante universitário. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
- 8.

- Mayara Lindsey Amaral Silva. "Desenvolvimento de receitas pré e pós treino para praticantes de treino de força". 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
9. Caroline Bontorin. Desenvolvimento e Aceitabilidade de geléia de morango diet enriquecida com inulina. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
10. Bruna Mendes Machado. Aproveitamento Integral dos alimentos: sugestão de receitas para o café da manhã de um restaurante universitário. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
11. Alessandra de Azevedo dos Santos. Avaliação Qualitativa das preparações dos cardápios de três unidades de alimentação e nutrição institucionais através do método AQPC. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
12. Gisele de Oliveira Barbosa. Perfil alimentar de uma instituição geriátrica filantrópica de Curitiba - PR. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
13. Elaine da Rocha Santos. Verificação de boas práticas higiênicas no Restaurante do Aterro Sanitário de Cuiabá. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Sanitária) - Universidade Federal de Mato Grosso. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
14. Roberto Ferreira Filho. Elaboração e análise sensorial de macarrão enriquecido com vitamina A extraída da folha de mandioca em pó. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
15. Fernanda Cristina dos Santos / Monize Campaner. Dieta hipossódica: modificação de receitas e verificação da aceitação antes e após a intervenção gastronômica em hospital público. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
16. Tatiane Maria Klokner / Pâmela Caroline Mileiko Hara. Bolo de cenoura com e sem gluten: desenvolvimento da formulação e determinação do perfil sensorial de consumidores. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
17. Simone Mariano da Silva. Gastronomia Hospitalar: novo recurso para aceitação de dietas. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
18. Meire Ferrari de Castro. Biscoito Integral: rico em fibras, isento de lactose e gordura trans.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
19. Carolini Biroqui Francisquetti. Correlação da venda de produtos diet/light X o conhecimento das informações de seus consumidores.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
20. Larissa Romão de Assis. Verificação da aceitabilidade de diferentes tipos de dietas oferecidas a adultos e idosos de uma instituição geriátrica através do resto ingesta.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
21. Gisele Cristina Caitano. Análise comparativa do teor de lactose em diferentes marcas de iogurte natural com o iogurte caseiro.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
22. Daniely Cristina Coquelete. Desenvolvimento e análise sensorial de beijinho de côco isento de lactose.. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
23. Andressa Sanches Trentinalha. Elaboração e análise sensorial de trufa isenta de lactose. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
24. Carolina Sanches Eidam. Elaboração e análise sensorial de sobremesas produzidas a base de creme e condensado de soja para atender pacientes intolerantes a lactose.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
25. Cássia Spadari Somensi. Elaboração e análise sensorial de produto com fibra solúvel e ômega 3 isento de lactose à portadores de doença inflamatória intestinal. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
26. Marcela Caleffi da Costa Lima. Desenvolvimento de "requeijão" a base de soja. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
27. Mariana Helena Navakoski Sant Ana. Desenvolvimento de bolo de maçã com uva passa, reduzido de gordura, como proposta de receita para portadores de doença inflamatória intestinal.. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
28. Natália Marchi Marques. Verificação Das Boas Práticas de Produção de uma Panificadora e Monitoramento de Tempo e Temperatura de Alimentos Perecíveis.. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
29. Ana Paula Trevisan. Elaboração e Análise Sensorial de Produtos destinados a Alunos do Ensino Fundamental. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
30. Fabiana Grazielle Agulhó. Elaboração de Cardápios Para Sugestões de Kits Balanceados e custo para Aquisição. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
31. Mariana Batista Livrari. Desenvolvimento de produtos a Base de Soja e Verificação da Aceitabilidade da Leguminosa por Consumidores. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro de Ensino Superior de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
32. Alexandra Toshimi Passos Okawa. Incentivo ao aumento de produtividade em UAN de Maringá-PR, através de motivação em relacionamento pessoal.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.

33. Laurita Malena Cancian. Análise da interferência dos diferentes tipos de churrasqueiras no sabor do churrasco em churrasarias de Maringá - Pr. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
34. Janayna Mitsuo Horinouti. Análise Sensorial de Hambúrguer de Soja Isento de Proteína Animal, por funcionários de um Centro Universitário em Maringá- PR.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
35. Fabiane Corrêa. Verificação dos hábitos de higiene de manipuladores de alimentos e elaboração de material para treinamento em higiene para manipuladores das cidades de Maringá e Marialva.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
36. Flávia Heloiza Baleroni. Análise sensorial de uma gelatina diet adicionada de frutooligossacarídeos por frequentadores de uma associação de diabéticos de Maringá.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
37. Margaret Gomes de Alcântara. Determinação da preferência gastronômica do churrasco através de diferentes tipos de cortes bovinos e de temperos utilizados em churrasarias do Paraná e São Paulo.. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.

Orientações de outra natureza

1.  Esther Heyde Selke Costa. Programa de Iniciação à Docência. 2019. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná, Fundação Araucária Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do PR. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
2. Berenice Leite Medeiros. Programa de Iniciação à Docência. 2019. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
3. Bruno Cezar Dacol Karam. Programa de Iniciação à Docência. 2019. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
4. Alice Nardelli. Programa de Iniciação à Docência. 2019. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
5.  Monique Ellen dos Santos. Programa de Iniciação à Docência. 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
6. WALKYRIA DOS SANTOS SILVA. A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná, Fundação Araucária Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do PR. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
7. Kamila Mattoso Sant'anna. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná, Fundação Araucária Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do PR. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
8. Berenice Leite Medeiros. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
9. CRISTIANE RODRIGUES DE ALMEIDA. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
10. GABRIELA KLUG DORNELLES. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
11. JAQUELINE VAZ DIAS. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
12. VIVIANE VILMES. "A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde". 2018. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
13. Sabrina Duarte. "Desenvolvimento de brigadeiros a base de biomassa de banana verde". 2016. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
14. Eloize Correa. Programa Voluntário Acadêmico. 2016. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
15. Priscila Zink. "Comida: uma história de prazer, gosto e sociabilidade". 2016. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
16. Lannay Ferreira da Silva. Programa Voluntário Acadêmico. 2016. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
17. Emily Sierra Melo. Programa de Iniciação à Docência - Monitoria. 2016. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
18. Maria Victoria Ferreira Barbosa. Programa Voluntário Acadêmico. 2015. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
19. Marilu Ferreira Gapski. Monitoria da Disciplina de Técnica Dietética. 2015. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.

20. Marília Borba Knoblauch. Monitoria da Disciplina de Técnica Dietética. 2015. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
21. Cassiana Kugeratski Carneiro. Programa Voluntário Acadêmico - Laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial. 2015. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
22. Eliane Mayumi Nomura. Programa de Iniciação a Docência - Monitoria. 2014. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
23. Amanda Faim Ravicz. Monitoria da Disciplina de Técnica Dietética. 2014. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
24. Aline Carolina Kuritza Zolnir. Monitoria da Disciplina de Técnica Dietética. 2014. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
25. Amanda Faim Ravicz. Monitoria da Disciplina de Técnica Dietética. 2014. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal do Paraná. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
26. Kamila Santana, Mirelly Amorin, Cristiana Canuto. Programa de Bolsa Monitoria. 2009. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.
27. Jéssica Sereno Peixoto e Luciana Carlos. Educação Nutricional para Estudantes que frequentam Restaurantes de uma Faculdade Particular. 2007. Orientação de outra natureza. (Nutrição) - Centro Universitário de Maringá. Orientador: Angélica Aparecida Maurício.

Inovação

Outros projetos

2018 - Atual

Medicos de Rua
Descrição: Projeto voluntário.
Situação: Em andamento; Natureza: Outra.
Alunos envolvidos: Graduação: (8) .

Integrantes: Angélica Aparecida Maurício - Coordenador.

Educação e Popularização de C & T

Artigos

Artigos completos publicados em periódicos

1. **MAURÍCIO, A. A.**; BUCHARLES, P. ; Bolini, H.M.A ; Sousa, V. M. C. . Bolo de cenoura com e sem glúten: desenvolvimento da formulação e aceitação do produto. Agro@mbiente On-line, v. 6, p. 250-257, 2012.

Textos em jornais de notícias/revistas

1. **Maurício, Angélica Aparecida.** Come pouco e Engorda? Saiba o que pode estar minando sua dieta. Gazeta do Povo - Viver Bem, www.gazetadopovo.com.br/viver-.

Cursos de curta duração ministrados

1. **MAURÍCIO, A. A.** Oficina Regional. 2018. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1. **MAURÍCIO, A. A.** Resgate da cultura brasileira e promoção à saúde. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 🎬

Redes sociais, websites e blogs

1. **MAURÍCIO, A. A.**; VILELA, R. M. . A Nossa Comida. 2015; Tema: Resgate de memórias sensoriais. (Site).
2. **MAURÍCIO, A. A.**; VILELA, R. M. . A comida é Nossa. 2015; Tema: Resgate da Cultura Alimentar Brasileira. (Rede social).
3. **MAURÍCIO, A. A.**; VILELA, R. M. . A Nossa Comida. 2017; Tema: Resgate da Cultura Alimentar Brasileira. (Rede social).

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 30/10/2019 às 15:37:54

Imprimir currículo