

**Título:** “Metodologias Emergentes de Controle de Qualidade”

**Ministrante:** Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Flávia Michelin Dalla Nora – UFSM

**Data:** 29/09/2021, quarta-feira, 09h00

**Local:** link: <https://webconf.ufpel.edu.br/b/dan-wm1-19v-tyz>

**Resumo:** Os métodos convencionais de análise química são caracterizados, em alguns casos, por demandarem grandes quantidades de reagentes químicos e, conseqüentemente, gerarem volumes relativamente altos de resíduos ao meio ambiente. Aliado a isso, requerem o uso de equipamentos sofisticados, alto consumo de energia elétrica e laboratoristas treinados. Neste contexto, formas alternativas para análise de produtos vêm sendo desenvolvidas com o objetivo de contornar as desvantagens destes métodos, principalmente no quesito de sustentabilidade ambiental. Sendo assim, neste seminário serão abordados recentes desenvolvimentos na área de controle de qualidade, com ênfase em alimentos, que busquem estar em acordo com os pilares de Química Verde e sustentabilidade ambiental.

**Sobre a palestrante:** Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFSM), Mestre em Química Analítica (UFSM), Especialista em Ciência dos Alimentos (UFPEL), Farmacêutica (UFN) e Tecnóloga em Alimentos (UFSM). Atualmente é Professora Adjunta e Sub-Chefe do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria, atuando na área de Alimentos relacionada à toxicologia, análise sensorial e desenvolvimento de métodos analíticos para controle de qualidade.