



Leticia Gabriele Damasceno Santos



Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/4941200979526747>

ID Lattes: **4941200979526747**

Última atualização do currículo em 09/01/2024


Possui graduação em Nutrição pela Universidade de Guarulhos (2016) e mestrado em Ciências dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP (2022). **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Leticia Gabriele Damasceno Santos 
Nome em citações bibliográficas	SANTOS, L. G. D.
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/4941200979526747

Endereço

Formação acadêmica/titulação

2018 - 2022	Mestrado em Ciências dos Alimentos. Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP, FCF - USP, Brasil. Título: Influência do Metil Jasmonato no amadurecimento de banana (<i>Musa acuminata</i> , cv. Nanicão) e laranja (<i>Citrus sinensis</i> cv Pêra), Ano de Obtenção: 2022. Orientador:  Eduardo Purgatto. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.
2012 - 2016	Graduação em Nutrição. Universidade de Guarulhos, UNG, Brasil.
2009 - 2011	Ensino Médio (2º grau). Albino Cesar, AC, Brasil.

Formação Complementar

2023 - 2023	Atuação responsável do nutricionista nas mídias sociais. CRNS Pesquisa e Desenvolvimento Ltda, CRNS, Brasil.
2020 - 2020	Curso básico de HPLC -Módulo I. (Carga horária: 3h). Shimadzu do Brasil Comércio, SBC, Brasil.
2020 - 2020	Treinamento para Professores. (Carga horária: 3h). Vieira São Paulo, VIDSP, Brasil.
2014 - 2014	Curso de Treinamento de Líderes. (Carga horária: 60h). Vieira São Paulo, VIDSP, Brasil.

Atuação Profissional

Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP, FCF - USP, Brasil.

Vínculo institucional

2018 - 2022	Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Mestrado, Carga horária: 44, Regime: Dedicção exclusiva.
--------------------	--

Outras informações

Pesquisas em pós colheita, análises laboratoriais, dissertação e defesa.

Vínculo institucional
2013 - 2014

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

Vínculo institucional
2019 - 2019

Vínculo: Voluntário, Enquadramento Funcional: Monitoria, Carga horária: 30, Regime: Dedicção exclusiva.

Outras informações

Estágio Supervisionado em Docência, tendo desenvolvido atividades didáticas junto a disciplina FBA0201 - Bromatologia do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, do(a) Faculdade de Ciências Farmacêuticas, aos alunos de graduação, sob supervisão do(a) Prof(a). João Paulo Fabi

Vínculo institucional
2022 - 2023

Vínculo: Projeto Coorte Araraquara - SP, Enquadramento Funcional: Pesquisa, Regime: Dedicção exclusiva.

Outras informações

Atividades Desenvolvidas no período: Entrevistas com gestantes trimestralmente para realização de questionários de fatores demográficos e socioeconômicos, estilo de vida, dados obstétricos e de morbidade materna; Avaliação trimestral do estado nutricional e a composição de gestantes por medidas antropométricas e bioimpedância; Análise de prontuários de gestante e recém-nascido e inserção de dados obstétricos e de medicamentos administrados na Maternidade durante internação; Realização e preenchimento de questionários e entrevistas a puérperas após o parto; Acompanhamento da composição corporal do feto por ultrassonografia, do neonato por pletismografia e posteriormente das crianças 4 meses a 6 anos por bioimpedância; Inserção de dados de perfis hematológico, glicêmico e lipídico das gestantes participantes do projeto nos 3 trimestres da gestação, do cordão umbilical e de crianças de 1 ano de idade; Visitas domiciliares e em Centros de Educação e Recreação (CERs) e escolas privadas para aferições de medidas antropométrica e de composição corporal de 173 (cento e setenta e três) crianças de 3 a 7 anos de idade de escolas públicas dos municípios de Araraquara e Américo Brasiliense SP.

Projetos de pesquisa

2019 - 2022

Influência do metil-jasmonato na formação de compostos voláteis do aroma em Bananas (*Musa acuminata* cv. Nanicão) e Laranjas (*Citrus sinensis* cv. Pera)

Projeto certificado pela empresa Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo em 06/07/2023.

Descrição: O principal hormônio associado aos processos do amadurecimento é o etileno, porém, na formação de compostos voláteis nos frutos, observa-se que as auxinas, o ácido abscísico e os jasmonatos também podem atuar como reguladores. Estudos indicam que em frutos climatéricos deve haver uma interação entre o metil jasmonato (MeJA) e o etileno na formação de compostos voláteis, mas em frutos não-climatéricos tal interação não é tão evidente. Há evidências de que o MeJA atue na regulação de algumas vias metabólicas relacionadas ao amadurecimento em frutos, sendo capaz de induzir aumento na produção de várias classes de compostos voláteis, através da expressão de genes que codificam as enzimas relacionadas às suas vias biossintéticas. Neste sentido, o objetivo deste projeto foi avaliar o efeito do metiljasmonato sobre o padrão de produção de compostos voláteis do aroma em frutos climatéricos e não-climatéricos. Precedentes do laboratório de Química, Bioq. e Biol. Molecular de Alimentos indicam que o MeJA apresentou padrões diferentes de comportamento em frutos climatéricos e não-climatéricos no que tange a formação do aroma. Assim, o presente projeto tem por hipótese a diferença de influência que o MeJA exerce sobre a produção de compostos voláteis em frutos climatéricos e não-climatéricos. Para testar esta hipótese foi avaliado o efeito do tratamento com MeJA na produção de compostos voláteis do aroma durante o amadurecimento de banana (*Musa acuminata*, cv. Nanicão), como exemplo de fruto climatérico e laranja (*Citrus sinensis* cv. Pera) para não-climatéricos. Os frutos foram divididos em grupo controle e tratado com MeJA (10 ppm/24h), armazenados em caixas plásticas tampadas e lacradas. Após o tratamento foram submetidos a análises diárias da produção de etileno por cromatografia gasosa (CG), cor da casca e pesagem. Baseado em escalas de cor e a polpa foi congelada em N₂ líquido e armazenada a -80°C para posterior análise dos compostos voláteis por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas (GC-MS). Ésteres, álcoois, cetona e aldeídos foram compostos majoritariamente identificados na banana e terpenos, aldeídos, ésteres na laranja. As Bananas sofreram influência no perfil de acetato de isoamila, butanoato de butila, isobutirato de isoamila e isovalerato de isoamila do começo ao fim do tratamento com MeJA, e as laranjas o tratamento influenciou os

compostos Cis-muirola-3-5-diene, gama-geraniol, alfa-copaeno, valenceno, alfa-pineno, carvone, geranial, entre outros terpenos, via aldeídos como 3-hexanal e 2-hexenal (E) e ésteres como butirato de etila, nerol e tiglatodeetilo. Os ésteres em frutos são produzidos por várias isoformas das álcool acil transferases (AATs). Estudos explicam que, ao menos 31 transcritos de AATs foram identificados em bananas, sendo 8 com altos níveis de expressão. Assim, é plausível supor que tal variedade de transcritos, e por conseguinte as AATs que codificam, sejam reguladas por múltiplos fatores, o que pode incluir o MeJA dentre outros sinais hormonais. Os terpenos são formados a partir de duas rotas, a do ácido mevalônico (MVA) e a rota do metiliteritrol fosfato (MEP). Compostos como, D-limoneno (51) e beta-selineno (62) tiveram níveis relativos maiores nos frutos do grupo controle, enquanto compostos terpênicos como geranial (59), valenceno (79) e o-cimeno (128), apresentaram maiores níveis nos frutos tratados com MeJA, no primeiro dia após o tratamento. Os resultados mostraram que o tratamento hormonal com MeJA causou mudança do início ao fim do amadurecimento na composição do aroma de bananas (*Musa acuminata* cv Nanica) e laranjas (*Citrus sinensis* cv Pera)..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) Doutorado: (1) .

Integrantes: Leticia Gabriele Damasceno Santos - Coordenador / Eduardo Purgatto - Integrante.

Análise composicional e valor calórico do Goji Berry

Descrição: O conhecimento da composição dos alimentos é uma informação básica para o estabelecimento de diversas ações na área da saúde: prescrição dietética individual, realização de estudos de balanço e avaliação do suprimento e consumo alimentar de um país. Sendo fator essencial e indispensável à manutenção e à ordem da saúde tem entre seus macros nutrientes, considerando-se principalmente a evolução epidêmica da obesidade, das dislipidemias, das doenças cardiovasculares, do diabetes e do câncer nossos dias de hoje. Novos conceitos científicos têm surgido em nutrição e ciência dos alimentos, com reconhecimento da importância do assunto. Com mais consciência do consumidor, de órgãos de defesa, associados à rotulagem nutricional, tornaram também as informações nutricionais desses produtos cada vez mais necessárias. No intuito de contribuir com dados nacionais e regionais, o presente trabalho tem como objetivo analisar a composição centesimal e valor calórico de Goji Berries..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Leticia Gabriele Damasceno Santos - Coordenador / Carlos Eduardo Sassano - Integrante.

Idiomas

Inglês
Francês

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

Produções

Produção bibliográfica

Textos em jornais de notícias/revistas

1. ★ **SANTOS, L. G. D.**. Minerais: Quem são e porque são importantes para a saúde. Viva Bem Uol, Página da Viva bem Uol, 21 set. 2020.
2. ★ **SANTOS, L. G. D.**; **SASSANO, C. E.** . Análise da composição centesimal e valor calórico do Goji berry. Revista saúde UNG-SER, GUARULHOS, p. Capa - 61, 01 ago. 2015.

Apresentações de Trabalho

1. ★ **SANTOS, L. G. D.**; **PURGATTO, E.** . Influence of Methyl Jasmonate on the formation of volatile aroma compounds in climacteric and non-climacteric fruits. 2019. (Apresentação de Trabalho/Outra).
2. ★ **SANTOS, L. G. D.**; **FRANCO, B. D. G.** ... Efeitos Dos Sais Minerais Na Saúde. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. 15º CONGRESSO NACIONAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - SBAN,. 2019. (Congresso).
2. ILSI - International Life Sciences Institute Brasil: "Proteínas vegetais na prática clínica e esportiva"kkk. 2019. (Simpósio).
3. ILSI - International Life Sciences Institute Brasil: "Suplementos alimentares e probióticos: Bases científicas, cenário atual e perspectivas".. 2019. (Simpósio).
4. Napan (Núcleo de Pesquisas Avançadas em Alimentos e Nutrição).Influence of Methyl Jasmonate on the formation of volatile aroma compounds in climacteric and non-climacteric fruits. 2019. (Simpósio).
5. XVII simpósio de biossegurança e segurança química e biológica em instituições de ensino e pesquisa. 2018. (Simpósio).
6. Fispal (Food service/Sorvetes/café). 2017. (Feira).

Educação e Popularização de C & T

Textos em jornais de notícias/revistas

1. ★ **SANTOS, L. G. D.**. Minerais: Quem são e porque são importantes para a saúde. Viva Bem Uol, Página da Viva bem Uol, 21 set. 2020.

Apresentações de Trabalho

1. ★ **SANTOS, L. G. D.**; FRANCO, B. D. G. Efeitos Dos Sais Minerais Na Saúde. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 10/01/2024 às 15:09:32

Imprimir currículo