



Luciana Cristina Brigatto Fontes

Água Branca – São Paulo - SP
Tel.: (11) 2693-4975 // (11) 2692-1635
E-mail: comunica@spao.in.com.br

Objetivo: Professora de Química e Matemática - Anos Finais do Ensino Fundamental e Médio, Cursinhos e Ensino Superior -

Qualificações:

Profissional com **Pós-Doutorado** pela **USP** apresentando ascendente carreira na área educacional, lecionando **Química** e **Matemática** para os **Anos Finais do Ensino Fundamental, Médio, Curso Pré-Vestibular e Superior**.

Ministra aulas dinâmicas e atrativas, partindo do conhecimento prévio dos alunos, relacionando a teoria com exemplos do cotidiano, estimulando a participação do discente por meio de debates e atividades práticas.

Utiliza como apoio às aulas, diferentes recursos e tecnologias, como lousa eletrônica, slides, vídeos, simulações, animações, dinâmicas e jogos, além de aulas práticas em laboratório com foco científico, a fim de ajudar o aluno na compreensão e na interpretação do que é produzido.

Prática com material didático da Editora Moderna e apostilado Anglo.

Experiência com projetos interdisciplinares.

Disponibilidade para atuar em Cursinhos Pré-Vestibulares.

No **Ensino Superior**, detém formação, expertise e disponibilidade para lecionar em cursos Tecnólogos, de Graduação e Pós-Graduação (*Lato e Strictu Sensu*).

Como professora universitária leciona as seguintes disciplinas: **Química Geral, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Bioestatística, Biologia Humana, Citologia, Histologia, Embriologia, Parasitologia, Bioquímica Estrutural, Estrutura e Marketing Farmacêutico, Bioética e Biossegurança e Cálculos Farmacêuticos**, entre outras.

Participação em bancas examinadoras, para programas de Mestrado e Doutorado da USP e Unicamp.

Experiência na orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Trajatória Profissional:

Com oito anos de experiência na área educacional, atuou em instituições de ensino com destaque para:

- **Colégio Notre Dame** – Estágio Curricular – 150h.
- **Universidade Nove de Julho – UNINOVE** – Professora Universitária nas disciplinas de: *Química Geral, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Bioestatística, Biologia Humana, Citologia, Histologia, Embriologia, Parasitologia, Bioquímica Estrutural, Estrutura e Marketing Farmacêutico, Bioética e Biossegurança e Cálculos Farmacêuticos*.
- **Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria – IDPC** – Professora para curso Técnico em Panificação.

Outros:

- **Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo – FSP/USP** – Projeto de Pesquisa.
- **Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP** – Projeto de Pesquisa.
- **Bionata Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. – BIONATA** – Estágio.
- **Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP** – Estágio.
- **Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – ESALQ/USP** – Estágio.
- **IDPC** – Curso Técnico.

Formação:

- Pós-Doutorado em Nutrição pela Universidade de São Paulo - USP.
- Doutorado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP.
- Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de São Paulo - USP.
- Licenciatura em Matemática pela Uniplena.
- Licenciatura em Química pela Uniplena.
- Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade de São Paulo - USP.

Participação em Cursos de Aprimoramento:

- Português bem empregado - módulo I - Universidade Nove de Julho – UNINOVE.
- Melhores Práticas em Metodologias Ativas - Universidade Nove de Julho – UNINOVE.
- Oficina para orientação de produção de textos - Universidade Nove de Julho – UNINOVE.
- Gestor de Aulas - Universidade Nove de Julho – UNINOVE.
- Boa Práticas em atividades com Produtos Químicos – UNINOVE.
- Metodologias Ativas na Sala do Futuro – UNINOVE.
- Capacitação Docente em Metodologias Ativas na sala do futuro – UNINOVE.
- Criação de Avaliações eletrônicas – UNINOVE.

Publicações:

Apresentações de trabalhos, resumos publicados, entre outros:

- BONETTE, R.; FONTES, L. C. B.; SILVA, T. A. F.; SILVA FILHO, S. C.; MIRANDA, A. C. Potencial de resíduos fotovoltaicos reutilizados através da logística reserva verde. In: Enegep, 2020, Foz do Iguaçu. Enegep, 2020.
- KLEPA, R. B.; MIRANDA, A. C.; MELO, K. G. P. C.; FONTES, L. C. B. Água de Reuso em sistema predial: sustentabilidade e economia. In: SINGEP - SIMPOSIO INTERNACIONAL DE GESTÃO, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE, 2020, São Paulo. SINGEP - SIMPOSIO INTERNACIONAL DE GESTÃO, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE, 2020.
- MENDES, THAÍSE MARIA NOGUEIRA; MURAYAMA, YUKIHISA; YAMAGUCHI, NATSUMI ; SAMPAIO, GENI RODRIGUES ; Fontes, Luciana Cristina Brigatto ; TORRES, ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA ; TAMURA, HIROTOSHI ; YONEKURA, LINA . Guaraná (*Paullinia cupana*) catechins and procyanidins: Gastrointestinal/colonic bioaccessibility, Caco-2 cell permeability and the impact of macronutrients. *Journal of Functional Foods* , v. 55, p. 352-361, 2019.
- Fontes, Luciana Cristina Brigatto; Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres; YONEKURA, L.. Optimization of the extraction of antioxidants from guarana (*Paullinia cupana*) and grape (*Vitis labrusca* var. *Isabel*) pomace using response surface methodology. <http://dx.doi.org/10.14303/ajfst.2014.014>, v. 5, p. 53-59, 2014.
- Fontes, Luciana Cristina Brigatto; Thaís Cristina Sivi; Kazumi Kawasaki Ramos ; Queiroz, F.P.C. . EFEITO DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS NO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE BATATA-DOCE. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v. 14, p. 1-14, 2012.
- FONTES, L. C. B.; Oliveira, F.G.; Queiroz, F.P.C. Optimization of the Deep-Fat Frying Process of Sweet Potato Chips in Palm Olein or Stearin. *American journal of food technology*, v. 6, p. 348-361, 2011.
- Fontes, L.C.B.; Ramos, K.K ; Sivi, T.C. ; Queiroz, F.P.C. . Biodegradable Edible Films from Renewable Sources potential for their Application in Fried Foods. *American journal of food technology*, v. 6, p. 555-567, 2011.

Eventos:

- Congresso Online Nacional de Química. 2020. (Congresso).
- 2012 IFT Annual Meeting & Food Expo. Optimization of the extraction of anthocyanins from grape juice pomace (*Vitis labrusca*) using response surface methodology. 2012. (Congresso).
- 5th International Conference on Polyphenols and Health. Application of response surface methodology to optimize extraction of antioxidants from guarana (*Paullinia cupana*). 2011. (Congresso).
- IV Simpósio Internacional ILSI Brasil sobre Alimentos Funcionais. IV Simpósio Internacional ILSI Brasil sobre Alimentos Funcionais. 2010. (Simpósio).
- I Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Qualidade de Alimentos: Novos Desafios. 2009. (Simpósio).

Idiomas:

- Inglês – nível intermediário (conversação, leitura e escrita).
- Espanhol – nível intermediário (conversação, leitura e escrita).

Tecnologia:

- Conhecimentos em informática – Pacote Office, Zoom e Classroom.

Perfil:

Dinamismo, comprometimento, responsabilidade, determinação, dedicação, além de gosto por pesquisa e por lecionar.