

Jéssica Lima de Morais
Curriculum Vitae

Dezembro/2022

Jéssica Lima de Moraes

Curriculum Vitae

Nome civil

Nome Jéssica Lima de Moraes

Dados pessoais

Nome em citações bibliográficas MORAIS, J. L.;L. M., J.;LIMA DE MORAIS, JÉSSICA;MORAIS, JÉSSICA LIMA DE

Sexo Feminino

Cor ou Raça Parda

Filiação Irineu Pereira de Moraes e Odisia Ferreira Lima de Moraes

Nascimento 27/05/1992 - JOÃO PESSOA/PB - Brasil

Carteira de Identidade 3474409 ssp - PB - 07/08/2006

CPF 096.930.344-06

Endereço residencial Rua Getúlio Vargas
Centro - Cacimba de Dentro
58230000, PB - Brasil
Telefone: 83 33791363
Celular 83 998217100
URL da home page: <https://www.instagram.com/jessicaamoraais/>

Endereço eletrônico

E-mail para contato : jessicamoraais-pb@hotmail.com

Formação acadêmica/titulação

2017 - 2021 Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Joao Pessoa, Brasil
Título: IOGURTE CAPRINO TIPO GREGO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO PRODUZIDO COM CULTURA ADJUNTA AUTÓCTONE Lactobacillus mucosae CNP007 ADICIONADO DE GELEIA MISTA DE ACEROLA Malpighia emarginata E MORANGO Fragaria vesca, Ano de obtenção: 2021
Orientador: Maria Eleidy Gomes de Oliveira

2015 - 2017 Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Joao Pessoa, Brasil
Título: DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE CAPRINO COM POTENCIAL PROBIÓTICO: CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS E AVALIAÇÃO DO EFEITO PROTETOR DA MATRIZ ALIMENTAR, Ano de obtenção: 2017
Orientador: Maria Eleidy Gomes de Oliveira
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

2022 Especialização em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição.
Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde, IPGS, Porto Alegre, Brasil

2017 - 2019 Especialização em Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos.
UNYLEYA EDITORA E CURSOS S/A, Unyleya, Brasília, Brasil
Título: TECNOLOGIA DE PRODUTOS LÁCTEOS CAPRINOS COM ÊNFASE NA ELABORAÇÃO DE IOGURTES PROBIÓTICOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA
Orientador: Gillian Alonso Arruda

- 2014 - 2015** Especialização em Nutrição Esportiva.
Faculdade Internacional da Paraíba, FPB, Brasil
Título: DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA SUPLEMENTADA COM WHEY PROTEIN
Orientador: Alessandra Araújo Santos
- 2010 - 2015** Graduação em Bacharelado em Nutrição.
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
Título: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS E BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA
Orientador: Maria Elieidy Gomes de Oliveira
- 2006 - 2008** Ensino Médio (2o grau) .
Senador Humberto Lucena, SHL, Brasil, Ano de obtenção: 2008

Formação complementar

- 2021 - 2021** Extensão universitária em Microbiota Intestinal. (Carga horária: 78h).
Microbiota C.L.U.B, MC, Brasil
- 2020 - 2020** Microbiota Intestinal Durante O Envelhecimento Humano: Como Proteger E Rest. . (Carga horária: 4h).
VII CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO,, CIEH, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em Personal Diet. (Carga horária: 2h).
Instituição de Nutrição Integrada, INI, Brasil
- 2019 - 2019** MÓDULO 1: FUNDAMENTOS E MÉTODOS ANALÍTICOS OBJETIVOS: DISCRIMINATIVOS E DES. . (Carga horária: 40h).
About Solution, ABOUT SOLUTION, Brasil
Palavras-chave: análise sensorial, análise descritiva, alimentos
- 2019 - 2019** Extensão universitária em Formação em Modulação Intestinal. (Carga horária: 80h).
Portal Murilo Pereira, PMP, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em Minicurso Empreendedorismo em Nutrição. (Carga horária: 2h).
Instituto de Nutrição Integrada, INI, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em Minicurso Nutrição Esportiva para alta performance. (Carga horária: 2h).
Instituto de Nutrição Integrada, INI, Brasil
- 2019 - 2019** Jogos empresariais. . (Carga horária: 8h).
FEBRACIS COACHING INTEGRAL SISTÊMICO, FEBRACIS, Brasil
- 2019 - 2019** Formação de Oradores e Palestrantes. . (Carga horária: 24h).
FEBRACIS COACHING INTEGRAL SISTÊMICO, FEBRACIS, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em Minicurso Nutrição em Academias: Do fitness ao wellness. (Carga horária: 2h).
Instituto de Nutrição Integrada, INI, Brasil
- 2019 - 2019** FORMAÇÃO DE ORADORES E PALESTRANTES. . (Carga horária: 36h).
FEBRACIS COACHING INTEGRAL SISTÊMICO, FEBRACIS, Brasil
- 2018 - 2018** Curso de curta duração em Pilares da Nutrição Funcional. (Carga horária: 1h).
VP Centro de Nutrição Funcional LTDA, VP, Brasil

- 2018 - 2018** Curso de curta duração em Pilares da Fitoterapia Funcional. (Carga horária: 1h).
VP Centro de Nutrição Funcional LTDA, VP, Brasil
- 2017 - 2018** Curso de curta duração em Elaboração de produtos alternativos. (Carga horária: 100h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2014 - 2015** PIBIC. . (Carga horária: 480h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- 2014 - 2015** Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. . (Carga horária: 225h).
Maternidade Frei Damião, MFD, Brasil
- 2015 - 2015** Curso de curta duração em Introdução á modelagem molecular e análise estrutural de proteínas. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2015 - 2015** Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva. . (Carga horária: 225h).
Prefeitura Municipal de Cacimba de Dentro, PMCD, Brasil
- 2013 - 2014** PIVIC. . (Carga horária: 480h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2014 - 2014** Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação. . (Carga horária: 185h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2012 - 2014** Estágio não obrigatório laboratório de Tecnologia. . (Carga horária: 480h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Curso de Nutrição Clínica. (Carga horária: 40h).
Instituto Politécnico de Ensino a Distância, IPED, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. (Carga horária: 8h).
Instituto Bioeducação, IBEA, Campina Grande, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Alimentação saudável para todas fases da vida. (Carga horária: 80h).
Learncafe ensino online, LEARNCAFE, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de curta duração em Minicurso Alimentação de Idosos. (Carga horária: 4h).
SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, SBCTA, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de curta duração em Produção de geléias e compotas tradicional. (Carga horária: 4h).
Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, SBCTA, Campinas, Brasil
- 2011 - 2011** Curso de curta duração em Mini-curso Gastronomia Saudável. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2011 - 2011** Curso de curta duração em Mini Curso PNAE e o Nutricionista como RT. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Tecnologia do processamento de leite e derivados. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil

- 2006 - 2010** Inglês. . (Carga horária: 648h).
CENTRO DE CULTURA ANGLO-AMERICANA, CCAA, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Mini Curso de Nutrição no Esporte. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Mini Curso de Nutrigenômica. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil

Atuação profissional

1. Universidade Federal de Campina Grande - UFCG

Vínculo institucional

- 2017 - 2019** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: PROFESSORA SUBSTITUTA , Carga horária: 40, Regime: Integral
Outras informações:
Disciplinas ministradas Fisiopatologia Estágio Supervisionado em Nutrição clínica Práticas em Nutrição Clínica Bioquímica da Nutrição Bioquímica do Exercício
- 2016 - 2016** Vínculo: Estágio a Docência , Enquadramento funcional: Disciplina Análise Sensorial de Alimentos , Carga horária: 40, Regime: Integral
- 2014 - 2015** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista de Iniciação Científica do CNPq, Regime: Parcial
- 2014 - 2014** Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estágio superv em Unidades de alimentação col , Carga horária: 30, Regime: Parcial
Outras informações:
Hospital Universitário Alcides Carneiro
- 2013 - 2014** Vínculo: Voluntária , Enquadramento funcional: Voluntária de Iniciação Científica, Regime: Parcial
- 2012 - 2013** Vínculo: MONITORA , Enquadramento funcional: MONITORIA DE BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS , Carga horária: 12, Regime: Dedicção exclusiva
- 2012 - 2014** Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estágio , Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Estágio não obrigatório Laboratório de Tecnologia dos Alimentos

2. Universidade Federal da Paraíba - UFPB

Vínculo institucional

- 2017 - Atual** Vínculo: DOUTORANDA , Enquadramento funcional: DOUTORANDA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENT , Carga horária: 40, Regime: Integral
- 2015 - 2017** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: ALUNA DE MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE , Carga horária: 40, Regime: Integral

3. Maternidade Frei Damião - MFD

Vínculo institucional

- 2014 - 2015** Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estágio supervisionado em Nutrição Clínica , Carga horária: 30, Regime: Parcial

4. Prefeitura Municipal de Cacimba de Dentro - PMCD

Vínculo institucional

2015 - 2015 Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva , Carga horária: 40, Regime: Integral

5. Faculdade Internacional da Paraíba - FPB

Vínculo institucional

2018 - 2018 Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Docente no Curso de Pós-graduação em Nutrição , Carga horária: 20, Regime: Parcial

6. Centro Universitário de João Pessoa - UNIPÊ

Vínculo institucional

2019 - 2019 Vínculo: Professor Visitante , Enquadramento funcional: Professora do curso de Esp. em Nutrição , Carga horária: 16, Regime: Parcial

Outras informações:

Disciplina - Bioética aplicada a nutrição esportiva

7. Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN

Vínculo institucional

2021 - Atual Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professora Substituta , Carga horária: 40, Regime: Integral

Outras informações:

Disciplinas ministradas: Bioquímica de Alimentos (prática) e Microbiologia de Alimentos (prática)

8. Study Nutri - Cursos e Consultoria Acadêmica - Study Nutri

Vínculo institucional

2022 - 2022 Vínculo: Professor , Enquadramento funcional: Professor de cursos de curta duração, Regime: Parcial

Outras informações:

Curso online Microbiota Intestinal - 10horasCurso online Suplementação baseada em evidências - 10 horas

Projetos

Projetos de pesquisa

2019 - 2019 Desenvolvimento e caracterização físico-química, sensorial e microbiológica de biscoitos tipo "cookies" obtidos a partir da farinha da semente de abóbora (Cucurbita maxima)

Descrição: Tem por objetivo desenvolver diferentes formulações de biscoitos tipo "cookies" obtidos a partir da farinha da semente de abóbora visando avaliar suas propriedades físico-química, sensorial e microbiológica.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Jéssica Lima de Morais (Responsável); ;

2018 - 2018 Elaboração e caracterização físico-química e sensorial de bolinhos tipo "cupcake" adicionados de farinha de casca de banana verde

Descrição: Desenvolvimento de diferentes formulações de bolinhos tipo "cupcake" adicionados de farinha de casca de banana verde visando analisar suas características físico-química e sensorial.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Jéssica Lima de Morais (Responsável); ;

2017 - Atual IOGURTE CAPRINO TIPO GREGO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO PRODUZIDO COM CULTURA ADJUNTA AUTÓCTONE *Lactobacillus mucosae* CNP007 ADICIONADO DE GELEIA MISTA DE ACEROLA *Malpighia emarginata* E MORANGO *Fragaria vesca*

Descrição: O crescente interesse do consumidor no leite de cabra e seus derivados lácteos está relacionado aos benefícios nutricionais oferecidos por esses produtos. Dentre os produtos derivados lácteos o iogurte oferece ao consumidor mais do que ingredientes convencionais. O iogurte é produzido a partir da fermentação da lactose em ácido láctico por bactérias ácido lácticas, tais como *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*. A ação de forma integrada e concomitante destas duas bactérias contribuem para a aquisição de atributos sensoriais específicos como a textura, composição e propriedades sensoriais do fermentado. O gênero *Lactobacillus* possui várias espécies potencialmente probióticas, dentre as quais *Lactobacillus mucosae*, nome proposto pela primeira vez em 2000, sendo caracterizados como bastonetes, Gram-positivo, catalase-negativo, não formador de esporos, sem motilidade e heterofermentativo. O fato desta bactéria ácido láctica possuir aderência ao muco gastrointestinal torna-a com grande potencial para produção de alimentos probióticos, uma vez que esta característica aumenta a sua capacidade de colonizar o intestino eficientemente, modulando o sistema imune do intestino e inibindo bactérias patogênicas. Portanto, considerando os benefícios tecnológicos proporcionados pela aplicação de bactérias lácticas, dentre elas as bactérias autóctones com potencial probiótico em iogurtes, além da sua ação positiva na saúde do consumidor, assim como os benefícios terapêuticos, tecnológicos, funcionais e sensoriais da utilização de uma geleia mista de acerola e morango na elaboração de iogurte grego caprino adicionado de bactéria autóctone *L. mucosae* CNP007, e ressaltando-se a escassez de estudos com matrizes lácteas elaboradas com este tipo de micro-organismo, torna-se essencial a realização desta pesquisa.

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Doutorado (1);

Integrantes: Jéssica Lima de Morais; Maria Elieidy Gomes de Oliveira (Responsável)

2015 - 2017 DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE CAPRINO COM POTENCIAL PROBIÓTICO: CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS, PERFIL QUÍMICO E AVALIAÇÃO DO EFEITO PROTETOR DA MATRIZ ALIMENTAR

Descrição: O leite de cabra apresenta naturalmente em sua composição oligossacarídeos, ácido linoleico conjugado (CLA), ácidos graxos de cadeia curta, além de vitamina A, complexo B e cálcio. É uma excelente matriz para o desenvolvimento de produtos como queijos, iogurtes, sorvetes, kefir e bebidas lácteas. Objetiva-se neste estudo desenvolver iogurte caprino com potencial probiótico e caracterizar os aspectos tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais, assim como traçar o seu perfil químico e avaliar o efeito protetor da matriz alimentar sobre as cepas adicionadas. Serão processados quatro tratamentos de iogurtes, os quais serão analisados até 28 dias de armazenamento refrigerado. As amostras serão caracterizadas em triplicata, quanto às variáveis tecnológicas, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Ainda será determinado o perfil químico, a partir de análises de caracterização de compostos aromáticos, do perfil lipídico (lipólise), proteico (proteólise) e por fim do perfil de açúcares (glicólise). Concomitante a isso, será avaliado o efeito de proteção da matriz constituída pelo iogurte sobre a viabilidade da bactéria probiótica testada com base em testes in vitro de viabilidade probiótica. Portanto, ao final do estudo, espera-se disponibilizar informações científicas capazes de contribuir com os estudos sobre alimentos funcionais, probióticos e derivados

caprinos.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; Maria Elieidy Gomes de Oliveira (Responsável)

2014 - 2015 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA

Descrição: Considerando a importância do desenvolvimento de novos produtos e a procura por fontes nutritivas alternativas com aplicação em alimentos mais acessíveis à população em geral, a utilização da entrecasca da melancia in natura na elaboração de farinhas que podem ser empregadas no processamento de diferentes tipos de produtos alimentícios, torna-se uma opção viável para este público. Ressalta-se, ainda, a importância dos conhecidos efeitos fisiológicos e o impacto sobre a saúde do consumidor, exercidos pela fibra alimentar insolúvel presentes nestas partes e a crescente necessidade de se desenvolver tecnologias para o aproveitamento de subprodutos industriais, o que impulsiona esta pesquisa. Desta forma, o presente estudo será desenvolvido com o objetivo de elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentícios obtidos a partir de farinha da entrecasca de melancia. Para tanto, após a obtenção da melancia na feira livre de Cuité/PB, a entrecasca será retirada e utilizada na fabricação da farinha, a qual será empregada no processamento de dois produtos alimentícios: biscoito e barra de cereais, a partir de técnicas padronizadas em laboratório. A entrecasca da melancia in natura, a farinha obtida a partir desta e os produtos serão submetidos às análises físico-químicas, de quantificação do teor de fibra alimentar insolúvel e análises microbiológicas, avaliando desta forma a viabilidade de processamento destes produtos como fonte nutritiva. Assim, espera-se estabelecer o fluxograma de processamento aplicável à população geral e contribuir positivamente com as adequações tecnológicas geradas para o desenvolvimento de produtos derivados da entrecasca de melancia, agregados de valor nutricional, e como opção para o segmento mercadológico e consumidor em potencial.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1); Doutorado (1);

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; Maria Elieidy Gomes de Oliveira (Responsável)

2013 - 2014 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ELABORADOS A PARTIR DA SEMENTE DA JACA

Descrição: O aproveitamento das sementes na alimentação humana é feito há bastante tempo. Dos subprodutos existentes da jaca, as sementes da jaqueira são muito usadas na alimentação humana, podendo ser cozidas ou torradas em forno ou assadas à brasa e além de serem nutritivas, são saborosas. Com as diversas mudanças ocorrendo no estilo de vida da população e refletindo principalmente nos hábitos alimentares das mesmas, tem se percebido a criação de novos produtos para atender as necessidades do consumidor, e dentro desse contexto verifica-se o aumento da utilização integral dos alimentos, incluindo suas partes não comestíveis como folhas, talos, cascas e sementes. Considerando a importância do desenvolvimento de novos produtos e a procura por fontes nutritivas alternativas com aplicação em alimentos mais acessíveis à população em geral, assim como indivíduos portadores da Doença Celíaca e Anemia Ferropriva, a utilização do caroço de jaca na elaboração de farinhas que podem ser empregadas no processamento de diferentes tipos de produtos sem glúten e ricos em ferro, torna-se uma opção viável para este público. Desta forma, o presente estudo será desenvolvido com o objetivo de elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentícios obtidos a partir de farinha de semente de jaca. Para tanto, após a obtenção da jaca na feira livre de Cuité/PB, as sementes serão retiradas e utilizadas na fabricação da farinha, a qual será empregada no processamento de três produtos de panificação: pão, biscoito e bolo, a partir de técnicas padronizadas em laboratório. As sementes in natura, a farinha obtida a partir destas e os produtos serão submetidos às análises físico-químicas e microbiológicas, para caracterização e avaliação da viabilidade de processamento destes produtos como fonte nutritiva. Desta forma, espera-se estabelecer o fluxograma de processamento aplicável à população geral e contribuir positivamente com as adequações tecnológicas geradas para o desenvolvimento de produtos

derivados da semente de jaca, agregados de valor nutricional, e como opção para o segmento mercadológico e consumidor em potencial.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (4); Doutorado (1);

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; Maria Elieidy Gomes de Oliveira (Responsável); Allane Costa da Silva

2013 - 2014 PERFIL DOS PACIENTES HIPERTENSOS: ASPECTOS NUTRICIONAIS E INTERAÇÕES FÁRMACO-NUTRIENTE

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BETOZZO (Responsável)

Projeto de ensino

2017 - 2019 Iniciação à Docência e às Práticas do Profissional da Saúde

Situação: Concluído Natureza: Projeto de ensino

Em relação a temática: Ensino e aprendizagem.

Objetivos e metas: Orientação de monitores nas disciplinas Bioquímica da Nutrição e Fisiopatologia da Nutrição.

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; ANA PAULA DE MENDONÇA FALCONE (Responsável)

Outros tipos de projetos

2016 - 2018 GRUPO DE PESQUISA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - GPCTA

Descrição: O Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos (GPCTA) é composto por docentes e discentes que estejam motivados a realizar atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão visando desenvolver, aprimorar e difundir conhecimentos técnicos-científicos em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Situação: Concluído Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Graduação (6); Mestrado acadêmico (2); Doutorado (1);

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA; Ana Cristina Silveira Martins; EDSON DOUGLAS SILVA PONTES; MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO; VANESSA BORDIN VIERA (Responsável); Elisiane Beatriz da Silva; Jéssica Patrícia de Medeiros Nóbrega

2016 - Atual GRUPO DE PESQUISA E ESTUDOS EM ATUALIDADES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA - CLINUTRI

Descrição: O Grupo de Pesquisa e Estudos em Atualidades da Nutrição Clínica (CLINUTRI) propõe reunir professores e alunos voltados à produção e propagação do conhecimento técnico-científico por do desenvolvimento de atividades de Pesquisa, Ensino e Extensão, propiciando a ampliação de conhecimentos e experiências para os envolvidos, nas áreas de atuação do nutricionista, principalmente na área da Nutrição Clínica exercendo um papel importante para o amadurecimento acadêmico, e possibilitando um preparo do aluno em momentos que antecedem a prática profissional.

Situação: Em andamento Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Graduação (3); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (1);

Integrantes: Jéssica Lima de Moraes; Nilcimelly Rodrigues Donato (Responsável); JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA; EDSON DOUGLAS SILVA PONTES; MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO

Áreas de atuação

1. Nutrição
2. Ciência e tecnologia de Alimentos
3. Nutrição clínica e esportiva

Idiomas

Inglês Compreende Razoavelmente , Fala Razoavelmente , Escreve Pouco , Lê Razoavelmente

Prêmios e títulos

- 2018** Menção Honrosa pelo trabalho: "CONDUTA DIETOTERÁPICA E ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE INTOLERANTE À LACTOSE, CONSTIPADO E COM ESTOMATITE: UM CASO CLÍNICO EM PEDIATRIA", I CONNAAL - CONGRESSO NORDESTE DE NUTRIÇÃO, ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES.
- 2018** QUALIDADE DE LEITE FERMENTADO DO TIPO filmjök CAPRINO COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE MEL DE ABELHAS *Melipona scutellaris*, II Simpósio de Nutrição, Cardiologia e Atividade Física (II SiNuCAf) / UFPB

Produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; VIERA, V. B.; PONTES, E. D. S.; ARAUJO, M. G. G.; FIGUEREDO, R. M. F.; MOREIRA, I. S.; EGITO, A. S.; SANTOS, K. M. O.; SOARES, J.K.B.; QUEIROGA, R. C. R. E.; OLIVEIRA, M. E. G.

Autochthonous adjunct culture of *Limosilactobacillus mucosae* CNPC007 improved the techno-functional, physicochemical, and sensory properties of goat milk Greek-style yogurt. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. , v.105, p.1 - , 2022.

Referências adicionais: Português.

2. **MORAIS, JÉSSICA LIMA DE**; ARAÚJO, MAYARA GABRIELLY GERMANO DE; PONTES, EDSON DOUGLAS SILVA; VIERA, VANESSA BORDIN; FIGUEIRÊDO, ROSSANA MARIA FEITOSA; OLIVEIRA, MARIA ELIEIDY GOMES DE

Caracterização das propriedades tecnológicas, físico-químicas e sensoriais de geleias de frutas tropicais. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT. , v.10, p.e97101018597 - , 2021.

Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [doi:10.33448/rsd-v10i10.18597]

3. OLIVEIRA, N. D.; MORAIS, J. L.; SILVA, G. S.; SILVA, M. L.; SOUSA, J. T. A.; VIERA, V. B.

Desenvolvimento, caracterização física, físico-química e avaliação sensorial de cookie com farinha da casca de maracujá adicionado de whey protein. Revista brasileira de tecnologia agroindustrial. , v.15, p.3452 - -3467, 2021.

Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [http://https://periodicos.utfr.edu.br/rbta/article/view/12228/8402#][doi:10.3895/rbta.v15n1.12228]

4. SILVA, R. S.; ARCANJO, N. M.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; JERÔNIMO, H.M.A.; SILVA, A. R.

Elaboração e caracterização físico-química de farinha de batata-doce (*Ipomoea batatas* L.). REVISTA BRASILEIRA DE GESTÃO AMBIENTAL. , v.14, p.127 - 131, 2020.

Referências adicionais: Português.

5. MARTINS, A. C. S.; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**; BEZERA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D. ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE BOLO DE BANANA FUNCIONAL COM AVEIA E FARINHA DE LINHAÇA DOURADA. Higiene Alimentar. , v.2, p.2 - , 2017.

Referências adicionais: Português.

6. **MORAIS, J. L.**; NERIS, A. R.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D.; BEZERA, M. R. O. ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO DO TIPO 'PAÇOCA' COM POTENCIAL FUNCIONAL. Higiene Alimentar. , v.31, p.4209 - 4213, 2017.

Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários

7. MARTINS, A. C. S.; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**; BEZERA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D. ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO OBTIDO A PARTIR DE FARINHA DE AVEIA E COCO RALADO. Higiene Alimentar. , v.31, p.4214 - 4218, 2017.

Referências adicionais: Português.

8. **MORAIS, J. L.**; SILVA, T. M. C. F.; MELO, R.D.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FLOCOS DE AVEIA POR FARINHA DA ENTRECASCA DA MELANCIA (*Citrullus lanatus*). Higiene Alimentar. , v.29, p.4578 - 4583, 2015.

Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários

9. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.F.M.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA (*Citrullus lanatus*). Higiene Alimentar. , v.29, p.4688 - 4693, 2015.

Referências adicionais: Português.

10. **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; LIMA, K.F.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES OBTIDOS A PARTIR DE FARINHA DA SEMENTE DE JACA (*Artocarpus integrifolia* L.). Higiene Alimentar. , v.29, p.4721 - 4726, 2015.

Referências adicionais: Português.

11. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; DANTAS, J. C.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA SEMENTE DE JACA (*Artocarpus integrifolia* L.). Higiene Alimentar. , v.29, p.4726 - 4731, 2015.

Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Vários

Capítulos de livros publicados

1. BRASIL, L. F. B.; MATIAS, R. S. L.; SILVA, J. C. C.; SILVA, R. S.; **MORAIS, J. L.** ASPECTOS GERAIS DA DOENÇA CELÍACA: UMA BREVE REVISÃO In: Nutrição Interativa.1 ed.JOÃO PESSOA - PB: IMEA, 2019, v.1, p. 21-35.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788553005215

2. SILVA, R. S.; BRASIL, L. F. B.; SILVA, A. R.; SILVA, E. C. A.; **MORAIS, J. L.** CONDUTA DIETOTERÁPICA COMO PROMOTORA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA OBESIDADE E DISLIPIDEMIA NA FASE IDOSA: UM ESTUDO DE CASO In: Nutrição Interativa.2 ed.JOÃO PESSOA - PB: IMEA, 2019, v.2, p. 263-282.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788553005222

3. SILVA, J. C. C.; MATIAS, R. S. L.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, R. L.; VIERA, V. B. MASTERCHEF E APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS NO ÂMBITO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: NUTRIÇÃO INTERATIVA.2 ed.João Pessoa: IMEA, 2019, p. 1010-1027.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788578796143

4. SILVA, E. C. A.; SILVA, M. C. C.; SANTOS, I. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, E. C. A. UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS DO FRUTO UMBU NA PRODUÇÃO DE FARINHA In: Nutrição Interativa.1 ed.JOÃO PESSOA - PB: IMEA, 2019, v.1, p. 81-99.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788553005215

5. BEZERA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; SILVA, A. A. P. ; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**
CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO AMANTEIGADO E FUNCIONAL DE BATATA DOCE (Ipomoea batatas L.) In: Nutrição e Saúde: Os desafios do mundo contemporâneo.1 ed.JOÃO PESSOA -PB: IMEA, 2018, v.1, p. 148-166.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788553005017

6. NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; BEZERA, M. R. O.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE REQUEIJÃO CREMOSO CAPRINO CONDIMENTADO COM PIMENTA MALAGUETA In: Nutrição e Saúde: Os desafios do mundo contemporâneo.a ed.João Pessoa - PB: IMEA, 2018, v.1, p. 186-205.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788553005017

7. SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S. D.; BARROS, J.C.
REAVALIAÇÃO DOS PER CAPITAS CRUS DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO OFERTADO À COLETIVIDADE SADIÁ DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO SERTÃO DA PARAÍBA In: Nutrição e Saúde: Desafios do mundo contemporâneo.1 ed.JOÃO PESSOA - PB: IMEA, 2018, v.3, p. 600-616.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788553005024

8. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOUZA, F.P.; OLIVEIRA, M. E. G.
UTILIZAÇÃO DE LEITE CAPRINO NA ELABORAÇÃO DE SORVETE TIPO FROZEN YOGURT FUNCIONAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: Nutrição e Saúde: Desafios do mundo contemporâneo.1 ed.João Pessoa - PB: IMEA, 2018, v.1, p. 364-383.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788553005017

9. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOUZA, F.P.
UTILIZAÇÃO DE LEITE CAPRINO PARA ELABORAÇÃO DE IOGURTE COM POTENCIAL PROBIÓTICO: UMA BREVE REVISÃO In: Nutrição e Saúde: Desafios do mundo contemporâneo.1 ed.JOÃO PESSOA - PB: IMEA, 2018, v.1, p. 384-400.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788553005017

10. SANTOS, M. J. A.; MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**
DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTE CAPRINO PROBIÓTICO ADICIONADO DE GÉLEIA DE ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA) In: A AGROINDÚSTRIA E OS DESAFIOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.1 ed.JOÃO PESSOA - PB: Edição dos autores, 2017, v.1, p. 750-758.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788592522193

11. NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.
DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE COM ESPECIARIAS ELABORADOS COM DIFERENTES TIPOS DE FARINHA In: Nutrição : os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana.1 ed.Campina Grande: Instituto Bioeducação, 2017, v.1, p. 203-220.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788592522100

12. GAMA, J. S. L.; MEDEIROS, S. C. D.; SOUZA, M. O. C. E.; **MORAIS, J. L.**
ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DE SOBREMESA TIPO MOUSSE ISENTA DE LACTOSE E GLÚTEN PRODUZIDO COM BIOMASSA DE BANANA VERDE E POLPA DE UMBU In: Nutrição : os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana.1 ed.Campina Grande: Instituto Bioeducação, 2017, v.1, p. 72-90.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788592522100

13. ARAUJO, M. G. G.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; PONCIANO, C. S.; SANTOS, R. J. S.; **L. M., J.**
ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE FORMULAÇÕES DE BRIGADEIRO DE BATATA DOCE ENRIQUECIDO COM Spirulina platensis In: III Encontro Nacional da Agroindústria: a Agroindústria e os desafios da segurança alimentar.1 ed.Bananeiras: Edição dos autores, 2017, p. 815-820.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788592522193

14. OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.
ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO PETIT-SUISSE MISTO AROMATIZADO COM POLPA DE MARACUJÁ In: Nutrição e Saúde : os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana.1 ed.Campina Grande: Instituto Bioeducação, 2017, p. 490-508.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788592522100

15. JERÔNIMO, H.M.A.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. R.; STAMFORD, T. L. M.
UTILIZAÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (Oreochromus niloticus) E

GORDURA ANIMAL NA PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS CÁRNEOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: Nutrição e Saúde : os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana.1 ed.Campina Grande: Instituto Bioeducação, 2017, v.1, p. 273-288.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788592522100

16. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, C.C.L.; SILVA, K.R.A.; SANTOS, A.A.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.

Desenvolvimento e caracterização físico-química de sobremesa láctea cremosa suplementada com whey protein In: Gastronomia: da tradição à inovação.1 ed.FORTALEZA: MONFERRES, 2016, v.1, p. 657-658.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788593068003

17. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, J.T.A.; PINTO, M.L.M.; ALMEIDA, L.P. B.; OLIVEIRA, M. E. G.

Elaboração e caracterização físico-química de requeijão cremoso caprino condimentado com alho (*Allium Sativum L.*) In: Elaboração e caracterização físico-química de requeijão cremoso caprino condimentado com alho (*Allium Sativum L.*).1 ed.FORTALEZA: FORTALEZA, 2016, v.1, p. 745-746.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788593068003

18. PINTO, M.L.M.; ANDRADE, L.E.F.; **MORAIS, J. L.**; ROCHA, E.M.F.F.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.

Elaboração e Caracterização Físico-Química e Sensorial de Geleia Mista de Maracujá e Melão In: Gastronomia: da tradição à inovação.1 ed.Fortaleza: Monferres, 2016, v.1, p. 1143-1144.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9788593068003

19. SILVA, M.F.M.; **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; GOMES, M.S.C.; OLIVEIRA, M. E. G.
AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE UMBUZADA POR CRIANÇAS DE UMA ESCOLA ESTADUAL DO CURIMATAÚ PARAIBANO. In: SAÚDE E MEIO AMBIENTE: Interagindo à serviço da vida..1 ed.Campina Grande: Impressos Adilson, 2013, v.1, p. 276-282.

Palavras-chave: Nutrição, Avaliação sensorial

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9785606432268

20. SANTOS, L.G.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.F.M.; GOMES, M.S.C.; SOARES, J.K.B.
CONSUMO DE NONI (*Morinda citrifolia L.*) NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB: PRINCIPAIS FORMULAÇÕES In: Saúde e meio ambiente interagindo a serviço da vida.1, 2013, v.1, p. 305-310.

Referências adicionais: Brasil/Português. ISBN: 9788560643226

21. **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.; SANTOS, L.G.; RODRIGUES, N. P. A.; OLIVEIRA, M. E. G.
DOCE DE BETERRABA PASTOSO: ACEITAÇÃO SENSORIAL POR ESCOLARES DA CIDADE DE CACIMBA DE DENTRO-PB In: SAÚDE E MEIO AMBIENTE INTERAGINDO A SERVIÇO DA VIDA.1 ed.Campina Grande: Impressos Adilson, 2013, v.1, p. 262-268.

Palavras-chave: Aceitação Sensorial, Escolares, Alimentos funcionais

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários, ISBN: 9788560643226

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. TORRES DE ASSIS, BIANCA BEATRIZ; MONÇÃO, ÉRICA DA COSTA; **LIMA DE MORAIS, JÉSSICA**; ALENCAR LUCIANO, WINNIE; ALVES MONTEIRO DA FRANCA, SIMONE; FLORENTINO, GABRIELLE INGRID

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE FRANGO ADICIONADO DE AZEITE DE OLIVA IN NATURA E PRÉ-EMULSIFICADO COM ISOLADO PROTEICO DE SOJA COMO SUBSTITUTO PARCIAL DE GORDURA In: V ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA, 2019

V Encontro Nacional da Agroindústria. Galoa, 2019.

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. S. F., T.; A. P., P.; M. S., A.; O. A., J.; G., M.; **L. M., J.**
DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO DE BANANA ACRESCIDOS DE FARINHA DE AVEIA E CANELA E AVALIAÇÃO SENSORIAL POR PRÉ-ESCOLARES DE UMA CIDADE DE PEQUENO PORTE. In: IV ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA, 2018, BANANEIRAS.

IV Encontro Nacional da Agroindústria. Galoa, 2018.

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. PORFIRIO, P. A.; FLORENTINO, T. S.; SILVA, A. M.; MAGALHAES, T. C. F. G.; BARBOSA, M. L. C. S.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE BROWNIE FUNCIONAL LIVRE DE GLÚTEN COMO OPÇÃO DE LANCHE ESCOLAR PARA CRIANÇAS In: IV ENCONTRO NACIONAL DA AGROÍNDUSTRIA, 2018, BANANEIRAS.

ANAIIS ELETRÔNICOS... CAMPINAS GALOÁ. CAMPINAS: GALOÁ, 2018. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: [http://10.17648/enag-2018-91648]

4. MARTINS, A. C. S.; SILVA, J. Y. P.; GAMA, J. S. L.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G. A EXPLORAÇÃO DA CAPRINOCULTURA LEITEIRA E O LEITE CAPRINO NO BRASIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: II Congresso Brasileiro de Ciências da Saúde, 2017, Campina Grande.

Anais do Evento. , 2017. p.1 - 8

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; JÚNIOR, I.P.M.; CAVALCANTI, M. S.; OLIVEIRA, M. E. G. ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS: IMPLICAÇÕES DO USO DO *Lactobacillus acidophilus* EM PRODUTOS LÁCTEOS CAPRINOS In: II Congresso Brasileiro de Ciências da Saúde, 2017, Campina Grande.

Anais do Evento. , 2017. p.1 - 10

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. R.; DOMINGOS, L. B. S.; OLIVEIRA, M. E. G. 'ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE UM BROWNIE FUNCIONAL In: II CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2017, CAMPINA GRANDE.

ANAIIS II CONBRACIS. CAMPINA GRANDE: REALIZE, 2017. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, F.P.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G. DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCES PASTOSOS ADICIONADOS DE ESPECIARIAS OBTIDOS A PARTIR DA POLPA DO JENIPAPO (*GENIPA AMERICANA L.*) In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) conjuntamente e 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR, 2016, GRAMADO.

Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

8. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, F.P.; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SILVA, K.R.A.; MARTINS, C.C.L.; SANTOS, A.A.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE SOBREMESAS LÁCTEAS CREMOSAS SUPLEMENTADAS COM WHEY PROTEIN In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR., 2016, GRAMADO.

anais do XXVCBCTA e do X CIGR Section VI International Technical Symposium. , 2016.

Áreas do conhecimento: Ciência de Alimentos

Referências adicionais: Brasil/Português.

9. SILVA, T. M. C. F.; ARAUJO, J.T.A.; **MORAIS, J. L.** PROCESSAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FROZEN YOGURT CAPRINO SABOR MARACUJÁ COM POTENCIAL PROBIÓTICO In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) e 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR, 2016, GRAMADO.

Anais do XXVCBCTA e do X CIGR Section VI International Technical Symposium. , 2016.

Áreas do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Referências adicionais: Brasil/Português.

10. **MORAIS, J. L.**; JÚNIOR, I.P.M.; DONATO, N. R. ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS DA DIETA VEGETARIANA NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO, 2015, CAMPINA GRANDE.

ANAIIS DO IV CIEH. REALIZE, 2015. v.2.

Palavras-chave: Dieta vegetariana, Nutrição do idoso

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

11. **MORAIS, J. L.**; JÚNIOR, I.P.M.; OLIVEIRA, M. E. G. TERAPIA NUTRICIONAL NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO, 2015, Campina Grande.

ANAIIS DO IV CIEH. , 2015. v.2.

Referências adicionais: Brasil/Português.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. COSTA, T. A. M.; PONTES, E. D. S.; ARAUJO, M. G. G.; SILVA, E. C. A.; **MORAIS, J. L.**
A RELAÇÃO DA DESNUTRIÇÃO INFANTIL EM PACIENTES COM FIBROSE CÍSTICA In: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 2018, Natal.

Anais do IV Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 11 a 13 de julho de 2018, Natal (RN). Natal: Instituto de Nutrição Integrada – INI, 2018. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. MARINHO, K. L. D.; PONTES, E. D. S.; COSTA, T. A. M.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
CORRELAÇÕES DO ALZHEIMER COM A DESNUTRIÇÃO In: IV CONGRESSO NORTE E NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2018, NATAL.

ANAIS DO IV CONNAE. , 2018.

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. MEDEIROS, C. D.; OLIVEIRA, R. T.; **MORAIS, J. L.**; LACERDA, A. C. F.
FITOTERAPIA E SUA APLICAÇÃO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UMA BREVE REVISÃO In: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 2018, Natal.

Anais do IV Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 11 a 13 de julho de 2018, Natal (RN). Natal: Instituto de Nutrição Integrada – INI, 2018. v.1. p.1 - 261

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. PONTES, E. D. S.; SILVA, W. F.; PENAFORTE, N. F.; SILVA, S. M.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
O USO DE CAPSIATE NO AUXÍLIO DO EMAGRECIMENTO In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2018, NATAL.

ANAIS DO IV CONGRESSO NORTE E NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA. Natal: , 2018. v.4.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

5. COSTA, T. A. M.; PONTES, E. D. S.; ARAUJO, M. G. G.; SILVA, E. C. A.; **MORAIS, J. L.**
O USO INDISCRIMINADO DE FITOTERÁPICOS NO EMAGRECIMENTO In: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 2018, Natal.

Anais do IV Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva, 11 a 13 de julho de 2018, Natal (RN). Natal: Instituto de Nutrição Integrada – INI, 2018. v.1. p.1 - 261

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. LACERDA, A. C. F.; MEDEIROS, C. D.; OLIVEIRA, R. T.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO SOBRE AS CAUSAS E SUA INTERFACE COM A NUTRIÇÃO, In: IV CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2018, NATAL.

ANAIS DO IV CONNAE. , 2018.

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. MEDEIROS, M. W. B.; PONTES, E. D. S.; PONCIANO, C. S.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
USO DE FITOSTERÓIS NO TRATAMENTO DA DISLIPIDEMIA In: IV CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2018, NATAL.

ANAIS DO IV CONNAE. , 2018.

Referências adicionais: Brasil/Português.

8. **MORAIS, J. L.**
A IMPORTÂNCIA DO CÁLCIO DIETÉTICO PARA MULHERES NO CLIMATÉRIO COMO PREVENÇÃO PARA OSTEOPOROSE: UMA BREVE REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.76 - 76

Referências adicionais: Brasil/Português.

9. **MORAIS, J. L.**
A UTILIZAÇÃO DO ÔMEGA-3 COMO POTENCIAL PROTETOR PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA BREVE REVISÃO. In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.96 - 96

Referências adicionais: Brasil/Português.

10. **MORAIS, J. L.**

ÁCIDOS GRAXOS DA SÉRIE ÔMEGA-3 E SEUS BENEFÍCIOS NA SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.185 - 185

Referências adicionais: Brasil/Português.

11. MORAIS, J. L.

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE COM OBESIDADE E HIPERCOLESTEROLEMIA ISOLADA: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.100 - 100

Referências adicionais: Brasil/Português.

12. MORAIS, J. L.

ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA E SUAS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE E NA QUALIDADE DE VIDA DE CRIANÇAS: UMA BREVE REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.111 - 111

Referências adicionais: Brasil/Português.

13. MORAIS, J. L.

ALIMENTOS PROBIÓTICOS: BENEFÍCIOS PARA MELHORIA DA SAÚDE INTESTINAL In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.116 - 116

Referências adicionais: Brasil/Português.

14. MORAIS, J. L.

ALTERAÇÕES NA ACUIDADE SENSORIAL DE IDOSOS E SUA INFLUÊNCIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES: UMA BREVE REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.120 - 120

Referências adicionais: Brasil/Português.

15. MORAIS, J. L.

ANALISE SENSORIAL DE PREPARAÇÕES ISENTAS DE LACTOSE COM IDOSOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PARAÍBA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.124 - 125

Referências adicionais: Brasil/Português.

16. MORAIS, J. L.

APLICABILIDADE DA CASCA DA AMÊNDOA DO THEOBROMA CACAO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.137 - 137

Referências adicionais: Brasil/Português.

17. MARTINS, A. C. S.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, S. D.; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.

ASPECTOS NUTRICIONAIS DO FRUTO DO MANDACARU (CEREUS JAMACARU): UMA REVISÃO In: III CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2017, NATAL.

ANAIS DO III CONNAE. , 2017.

Referências adicionais: Brasil/Português.

18. MORAIS, J. L.

AVALIAÇÃO CRÍTICA DA ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO DE SUPLEMENTOS POR ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.159 - 159

Referências adicionais: Brasil/Português.

19. MORAIS, J. L.

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE (UBS) EM PATOS SOBRE OS ALIMENTOS DIETS E LIGHTS: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.169 - 170

Referências adicionais: Brasil/Português.

20. MORAIS, J. L.

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DA DIETA VEGETARIANA COMO PROPOSTA DE TERAPIA NUTRICIONAL EM ADULTOS HIPERTENSOS: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.178 - 178

Referências adicionais: Brasil/Português.

21. MORAIS, J. L.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CONDUTA DIETOTERÁPICA PARA CRIANÇA COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E CONSTIPAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.182 - 183

Referências adicionais: Brasil/Português.

22. MORAIS, J. L.

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS PARA MELHORIA DA SAÚDE In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.189 - 190

Referências adicionais: Brasil/Português.

23. MORAIS, J. L.

CONSUMO DE SOJA E SEUS BENEFÍCIOS À SAÚDE: UMA BREVE REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.223 -

Referências adicionais: Brasil/Português.

24. MORAIS, J. L.

CONTAÇÃO DE HISTÓRIA COMO ESTRATÉGIA PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL ENTRE CRIANÇAS USUÁRIAS DO CREAS CUITÉ- PB: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.224 - 225

Referências adicionais: Brasil/Português.

25. MORAIS, J. L.

DIAGNÓSTICO E CONDUTA DIETOTERÁPICA PARA PACIENTE COM DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.243 - 243

Referências adicionais: Brasil/Português.

26. MORAIS, J. L.

EFEITO DOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA BREVE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.268 - 269

Referências adicionais: Brasil/Português.

27. MORAIS, J. L.

EFEITOS BENEFÍCIOS DA TERAPIA PROBIÓTICA EM INDIVÍDUOS COM DOENÇAS INTESTINAIS: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.271 - 271

Referências adicionais: Brasil/Português.

28. MORAIS, J. L.

EFEITOS DA DIETA LOW CARB NA PERDA DE PESO E NOS FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.274 - 275

Referências adicionais: Brasil/Português.

29. MORAIS, J. L.

EFEITOS DA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATÓIDE: UMA BREVE REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.

Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.275 - 275

Referências adicionais: Brasil/Português.

30. **MORAIS, J. L.**
EFEITOS DA INGESTÃO DE SOJA EM MULHERES NO CLIMATÉRIO: UMA REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.
Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.275 - 276
Referências adicionais: Brasil/Português.
31. **MORAIS, J. L.**
EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CRANBERRY (VACCINIUM MACROCARPON) NO AUMENTO DOS NÍVEIS DE HDL COLESTEROL: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.
Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.278 - 278
Referências adicionais: Brasil/Português.
32. **MORAIS, J. L.**
EFEITOS DO EXERCÍCIO FÍSICO NOS NÍVEIS SÉRICOS DE LEPTINA: UMA REVISÃO In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.
Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.279 - 280
Referências adicionais: Brasil/Português.
33. **MORAIS, J. L.**
ELABORAÇÃO DE UM PÃO FUNCIONAL E ACEITAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS DE UMA ESCOLA ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PARAÍBA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.
Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.284 - 285
Referências adicionais: Brasil/Português.
34. **MORAIS, J. L.**
ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE DERIVADOS LÁCTEOS CAPRINOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2017, São Paulo.
Anais do Congresso. São Paulo: ABRAN, 2017. p.285 - 286
Referências adicionais: Brasil/Português.
35. JERÔNIMO, P. S.; MACIEL, R.T; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; NERIS, F. A; OLIVEIRA, A. R; MONTEIRO, S. D; DOMINGOS, L. B. S
O CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O EXCESSO DE PESO NOS PRIMEIROS ANOS DE VIDA: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, XXI Simpósio de Obesidade e Síndrome Metabólica, XIV Fórum de Direito Humano a Alimentação Adequada, 2017, São Paulo.
International Journal of Nutrology. São Paulo: ABRAN, 2017. v.1. p.377 - 377
Referências adicionais: Brasil/Português.
36. MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**
A LINHAÇA E SUA FUNCIONALIDADE NA NUTRIÇÃO PREVENTIVA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.
INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São paulo: , 2016. v.3. p.42 - 42
Referências adicionais: Brasil/Português.
37. **MORAIS, J. L.**; LOBAO, A. K. S.; DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; GAMA, J. S. L.; MALVINO, P. S. M.; SILVA, A.C.; OLIVEIRA, M. E. G.
A UTILIZAÇÃO DA CONTAGEM DE CARBOIDRATOS E SUA INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS PORTADORES DE DIABETES TIPO I - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.
INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.45 - 45
Referências adicionais: Brasil/Português.
38. **MORAIS, J. L.**; LOBAO, A. K. S.; DANTAS, D.L.S.; MALVINO, P. S. M.; ARAUJO, J.T.A.; SANTANA, C.M.; ARAUJO, L. M. A.; OLIVEIRA, M. E. G.
A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS COMO MEIO DE INSERÇÃO DE PROBIOTICOS, PREBIOTICOS E SIMBIÓTICOS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA – UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.
INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.45 - 46
Referências adicionais: Brasil/Português.

39. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.

ACÇÃO DOS ANTIOXIDANTES CONTRA O ENVELHECIMENTO DA PELE: UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.53 - 54

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

40. **MORAIS, J. L.**; LIMA, M. S. ; LOBAO, A. K. S.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE PÃO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE AVEIA, COMO ESTRATÉGIA DE PRODUTO ALIMENTÍCIO PARA OBESIDADE In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.50 - 50

Referências adicionais: Brasil/Português.

41. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6 – ASPECTOS NUTRICIONAIS In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.101 - 102

Referências adicionais: Brasil/Português.

42. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, P. A.; LIMA, L. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3 E VITAMINA D NO TRATAMENTO DO LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO: UMA REVISÃO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.102 - 102

Referências adicionais: Brasil/Português.

43. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; NOBREGA, L. M. O.; BIDÔ, R. C. A.; ANDRADE, L. M.; BARBOSA, M.Q.

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL NO PRÉ-CIRURGICO E PÓS-CIRURGICO DE PACIENTE COM TUMOR INTRACRANIANO: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: , 2016. p.52 - 52

Referências adicionais: Brasil/Português.

44. DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, A. A.; ARAÚJO, C.M.; PEREIRA, D.E.; OLIVEIRA, M. E. G.

ALIMENTOS FUNCIONAIS, DESTAQUE NO MERCADO CONSUMIDOR E BENEFÍCIOS A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016. p.59 - 59

Referências adicionais: Brasil/Português.

45. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; PATRIARCHA, L. B. O.; **MORAIS, J. L.**; BERNADINO, A. P.; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

ALIMENTOS FUNCIONAIS NA CONDUTA DIETOTERÁPICA DE PACIENTES COM HIV: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: , 2016. v.3. p.58 - 58

Referências adicionais: Brasil/Português.

46. DANTAS, D.L.S.; MALVINO, P. S. M.; PAIVA, R. S.; BATISTA, M.L.A.G.; **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, J.T.A.; OLIVEIRA, M. E. G.

ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PREVENÇÃO DA CARCINOGENESE: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: , 2016. v.3. p.58 - 59

Referências adicionais: Brasil/Português.

47. SEVERO, A. J. C.; OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; SERRÃO, L. H. C.; GONÇALVES, M. C. R.

ALTERAÇÕES FISIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS E FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.61 - 61

Referências adicionais: Brasil/Português.

48. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; SANTOS, M. N.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

ALTERNATIVAS ALIMENTARES PARA O TRATAMENTO DO TRANSTORNO DISFÓRICO PRÉ-MENSTRUAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.63 - 63

Referências adicionais: Brasil/Português.

49. **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; DANTAS, D.L.S.; SILVA, M.L.A.F; LOBAO, A. K. S.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; OLIVEIRA, M. E. G.

APLICAÇÃO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DO INTERIOR DA PARAÍBA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.72 - 72

Referências adicionais: Brasil/Português.

50. SANTOS, J. L. B.; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, M. L.; JERONIMO, H.M.A.

APLICAÇÃO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - ANVISA COM FUNCIONÁRIOS DA UAN DO HOSPITAL REGIONAL DE PATOS In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.74 - 74

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

51. DANTAS, D.L.S.; SILVA, A.C.; COSTA, L. A.; **MORAIS, J. L.**; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; LOBAO, A. K. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

APLICAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE DAS REFEIÇÕES EM UM HOSPITAL MUNICIPAL DO AGRESTE In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016. p.74 - 75

Referências adicionais: Brasil/Português.

52. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.

ASPECTOS GERAIS DA INTOLERANCIA A LACTOSE - UMA BREVE REVISAO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.78 - 78

Referências adicionais: Brasil/Português.

53. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, M.A.; ANDRADE, L.E.F.

ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS EM PRODUTOS LÁCTEOS: UMA REVISÃO In: II CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2016, NATAL.

ANAIS DO CONNAE DE 2016. , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

54. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.

ASPECTOS NUTRICIONAIS DAS DOENÇAS HEPATICAS In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.78 - 79

Referências adicionais: Brasil/Português.

55. **MORAIS, J. L.**; MALVINO, P. S. M.; DANTAS, D.L.S.; ARAUJO, L. M. A.; ARAUJO, J.T.A.; SANTANA, C.M.; LOBAO, A. K. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

ASSOCIAÇÃO DA OBESIDADE COM DNCT E SEU TRATAMENTO – UMA BREVE REVISÃO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, Sao Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.80 - 81

Referências adicionais: Brasil/Português.

56. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.L.A.F; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.

ASSOCIAÇÃO ENTRE A MICROBIOTA INTESTINAL E A OBESIDADE: UMA REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016. p.83 - 83

Referências adicionais: Brasil/Português.

57. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; LIMA, L. F.; OLIVEIRA, P. A.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA,

R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.
ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO DE ADOLESCENTES EM ESCOLAS PÚBLICAS DE JOÃO PESSOA/PB In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.83 - 84

Referências adicionais: Brasil/Português.

58. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.

ATIVIDADE DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE) NA ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO GOMES DE SOUZA – CACIMBA DE DENTRO – PB APRENDENDO E BRINCANDO COM OS ALIMENTOS In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.86 - 86

Referências adicionais: Brasil/Português.

59. FIRMO, A. Q.; SOUSA, M. M.; ALEIXO, L. A. T.; **MORAIS, J. L.**; CAVALCANTI, M. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE MEL E PROBIÓTICO In: I CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL E NUTRIGENÔMICA, 2016, CAMPINA GRANDE.

ANAI DO I CONGRESSO DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL. , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

60. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; SILVA, R. A.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

AVALIAÇÃO DO CONSUMO E DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO FÓLICO DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE JOÃO PESSOA/PB In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.91 - 91

Referências adicionais: Brasil/Português.

61. **MORAIS, J. L.**; GAMA, J. S. L.; DANTAS, D.L.S.; ARAUJO, L. M. A.; LOBAO, A. K. S.; SILVA, A.C.; SILVA, M.L.A.F; OLIVEIRA, M. E. G.

BATATA YACON COMO COMPONENTE PREBIOTICO – UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.103 - 104

Referências adicionais: Brasil/Português.

62. DANTAS, D.L.S.; SOUZA, A. O.; SILVA, S. A. D.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D. BELDROEGA (PORTULACA OLERACEA) E SEUS ÔMEGAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.104 - 104

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

63. **MORAIS, J. L.**; GAMA, J. S. L.; DANTAS, D.L.S.; FREIRE, T. G. L.; LOBAO, A. K. S.; MALVINO, P. S. M.; SILVA, M.L.A.F; OLIVEIRA, M. E. G.

BENEFÍCIOS DA INTRODUÇÃO DE IMUNONUTRIENTES NA TERAPIA DO CÂNCER – UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, SAO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.105 - 106

Referências adicionais: Brasil/Português.

64. DANTAS, D.L.S.; PAULINO, B. B.; MARTINS, E. G.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; SILVA, S. A. D.; SOUZA, A. O.; OLIVEIRA, M. E. G.

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE LEITE CAPRINO- UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.106 - 106

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

65. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, D.N.M.; DANTAS, D.L.S.; LOBAO, A. K. S.; GAMA, J. S. L.; SANTANA, C.M.; SILVA, A.C.; OLIVEIRA, M. E. G.

BENEFÍCIOS DO USO DE ANTIOXIDANTES DE PACIENTES COM CÂNCER EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.104 - 105

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

66. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; MELO, G. G.; CUNHA, L. M. B.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

BENEFÍCIOS DOS COMPONENTES PRESENTES NO CHOCOLATE NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO LITERÁRIA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.107 - 107

Referências adicionais: Brasil/Português.

67. MARQUES, A. E. F.; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; NASCIMENTO, I. B.

BIOSSEGURANÇA: CONHECIMENTO E APLICAÇÃO DE MEDIDAS DE SEGURANÇAS ADOTADAS POR PROFISSIONAIS DE SAUDE EM UM HOSPITAL DE CAJAZEIRAS - PB In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.108 - 109

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

68. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, C.C.L.; JÚNIOR, I.P.M.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.

CAFEINA E PERFORMANCE EM EXERCÍCIOS ANAERÓBIOS - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.109 - 110

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

69. **MORAIS, J. L.**; SILVA, E. R.; FLORENTINO, M. F. O.; GAMA, J.S.L.; SOUZA, M. O. C.; PEREIRA, T. L.; FREIRE, T. G. L.; MARTINS, A. C. S.

CARACTERÍSTICAS E COMPLICAÇÕES DA DOENÇA CELÍACA NA INFÂNCIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.113 - 113

Referências adicionais: Brasil/Português.

70. DANTAS, D.L.S.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; PEREIRA, D.E.; BARROS, J.C.; OLIVEIRA, S. D.

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE COMENSAIS DO HOSPITAL REGIONAL DE PICUÍ-PB In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: , 2016. v.3. p.112 - 112

Referências adicionais: Brasil/Português.

71. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, M.A.; PINTO, M.L.M.

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES ELABORADOS A PARTIR DE PASTA DE AMENDOIM In: II CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2016, NATAL.

ANAIS DO CONNAE 2016. NATAL: , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

72. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, M.A.; PINTO, M.L.M.

Caracterização físico-química de cookies elaborados a partir de pasta de amendoim In: II Congresso Norte Nordeste De Nutrição Clínica E Esportiva, 2016, Natal.

Anais do CONNAE. , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

73. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; MACEDO, S. P. ; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; DONATO, N. R.; OLIVEIRA, M. E. G.

CASO CLÍNICO – PACIENTE POLITRAUMATIZADO COM DESNUTRIÇÃO GRAVE In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.116 - 116

Referências adicionais: Brasil/Português.

74. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.

CASO CLÍNICO: GESTANTE COM HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.115 - 115

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

75. **MORAIS, J. L.**; NOBREGA, L. M. O.; SILVA, L. C. A.; SILVA, M.L.A.F; THEOTONIO, J. C. F.; SANTANA, C.M.; DONATO, N. R.; OLIVEIRA, M. E. G.

CONDUTA DIETÉTICA NO PACIENTE COM LITÍASE RENAL ASSINTOMÁTICO E CÁLCULOS DE OXALATO DE CÁLCIO – UM ESTUDO DE CASO CLINICO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.126 - 126

Referências adicionais: Brasil/Português.

76. MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; COSTA, M. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, L. K. C.; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

CONDUTA DIETOTERÁPICA DE GESTANTE DIAGNOSTICADA COM PLACENTA PRÉVIA: UM RELATO DE CASO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.127 - 127

Referências adicionais: Brasil/Português.

77. DANTAS, D.L.S.; MARTINS, E. G.; PAULINO, B. B.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA OBESIDADE PRESENTE EM PESSOAS IDOSAS: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. p.134 - 134

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

78. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; GONDIM, C. M.; DANTAS, A. K.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.

CONTROLE DO DESPERDÍCIO E HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS NA UAN HOSPITALAR DE CAMPINA GRANDE - PB In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, Sao Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.135 - 135

Referências adicionais: Brasil/Português.

79. DANTAS, D.L.S.; DUARTE, H. A.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADE PARA FORTALECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO REGIONAL COM ALUNOS DE UMA CRECHE, NO INTERIOR DA PARAÍBA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.138 - 138

Referências adicionais: Brasil/Português.

80. DANTAS, D.L.S.; DUARTE, H. A.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.
DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES MULTIDISCIPLINARES COM MERENDEIRAS DE UMA CRECHE, EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.138 - 139

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

81. DANTAS, D.L.S.; DUARTE, H. A.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.
DESENVOLVIMENTO DE OFICINAS COMO ESTRATÉGIA PARA VALORIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PROFESSORAS DE UMA CRECHE, NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.140 - 140

Referências adicionais: Brasil/Português.

82. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; GAMA, J. S. L.; SILVA, A.C.; OLIVEIRA, M. E. G.

DIABETES TIPO 1 NO CONTEXTO FAMILIAR E SOCIAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.144 - 145

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

83. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; GAMA, J. S. L.; ARAUJO, J.T.A.; OLIVEIRA, M. E. G.

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL NOS TRANSTORNOS ALIMENTARES E PRÁTICAS INDISCRIMINADAS DE EMAGRECIMENTO NA ADOLESCÊNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.152 - 152

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

84. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.L.A.F.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.

EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE OS NÍVEIS DE LÍPÍDEOS SÉRICOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.156 - 157

Referências adicionais: Brasil/Português.

85. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; SILVA, A.C.; **MORAIS, J. L.**; LOBAO, A. K. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

EFEITO ERGOGÊNICO DA CAFEÍNA EM EXERCÍCIOS DE LONGA DURAÇÃO: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.157 - 158

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

86. DANTAS, D.L.S.; SILVA, S. A. D.; PAULINO, B. B.; MARTINS, E. G.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

EFEITOS DO ÓLEO DE ABACATE: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.165 - 166

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

87. SILVA, J. Y. P.; SILVA, A. A. P. ; SILVA, S. C.; SILVA, M. L.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.; SOUZA, M.A.

EFICÁCIA DA CONTAGEM DE CARBOIDRATOS EM PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 1 – UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.167 - 167

Referências adicionais: Brasil/Português.

88. MARTINS, A. C. S.; NASCIMENTO, I. B.; RODRIGUES, C. N.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; BIDÔ, R. C. A.; OLIVEIRA, M. F. C.; SILVA, A. C. L. P.

ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS E ETIQUETAS PARA O CONTROLE DE ESTOQUE DOS GÊNEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS HUAL In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.171 - 171

Referências adicionais: Brasil/Português.

89. **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.L.A.F; SILVA, L. C. A.; DIAS, D. C. S.; THEOTONIO, J. C. F.; SILVA, R. A. F.; RODRIGUES, N. P. A.; OLIVEIRA, M. E. G.

ELABORACAO E PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE GELEIA DE PIMENTA DEDO DE MOCA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.171 - 172

Referências adicionais: Brasil/Português.

90. DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; BEZERRA, M. R. O.; OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; GAMA, J. S. L.; ARAUJO, J.T.A.; OLIVEIRA, M. E. G.

EM ANDAMENTO EFEITO DA DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DE EPILEPSIA EM CRIANÇAS: UMA REVISÃO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.173 - 173

Referências adicionais: Brasil/Português.

91. DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, S. D.; BEZERRA, M. R. O.; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.L.A.F; ARAUJO, L. M. A.; OLIVEIRA, M. E. G.

FARINHA DE BIOMASSA DE BANANA VERDE: UMA ALTERNATIVA PARA SUBSTITUIÇÃO DO GLÚTEN In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.188 - 189

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

92. DANTAS, D.L.S.; ARAUJO, J.T.A.; **MORAIS, J. L.**; MALVINO, P. S. M.; SANTANA, C.M.; SILVA, A.C.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, M. E. G.

IMPACTO DA QUIMIOTERAPIA E RADIOTERAPIA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS: UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016,

SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

93. **MORAIS, J. L.**; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, L. I. G.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G. INDICE DE RESTO-INGESTA E CONSUMO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO SERTÃO PARAIBANO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Sien, 2016. v.3. p.214 - 215

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

94. **MORAIS, J. L.**; LIMA, M. S. ; LOBAO, A. K. S.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G. INTENÇÃO DE COMPRA DE UM PRODUTO DE PANIFICAÇÃO COM SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE AVEIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Sien, 2016. v.3. p.314 - 314

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

95. SANTOS, J. L. B.; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, M. L.; BARBOSA, M.Q.

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL HOSPITALAR COM PACIENTE PORTADOR DE CIRROSE HEPÁTICA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.212 - 212

Referências adicionais: Brasil/Português.

96. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; JÚNIOR, I.P.M. LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS: UTILIZAÇÃO EM PRODUTOS LÁCTEOS E IMPLICAÇÕES PARA A SAÚDE In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Sien, 2016. v.3. p.216 - 217

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

97. **MORAIS, J. L.**

LEITE DE CABRA: ASPECTOS FUNCIONAIS, NUTRICIONAIS E FÍSICO-QUÍMICOS In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Sien, 2016. v.3. p.217 - 218

Referências adicionais: Brasil/Português.

98. AZEVEDO, T. M.; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; MARQUES, A. E. F.; OLIVEIRA, M. E. G.; CAMPOS, M. A.

MATRICARIA CHAMOMILLA L.: UMA PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.221 - 221

Referências adicionais: Brasil/Português.

99. **MORAIS, J. L.**

MEL DE ABELHA MELIPONA SCUTELLARIS - PROPRIEDADES NUTRICIONAIS In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.222 - 223

Referências adicionais: Brasil/Português.

100. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y. MICROBIOTA INTESTINAL X OBESIDADE - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.223 - 224

Referências adicionais: Brasil/Português.

101. PONCIANO, C. S.; OLIVEIRA, S. C. A.; SILVA, J. Y. P.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; SOARES, J.K.B.

NUTRACEUTICOS – UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, Sao Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.226 - 226

Referências adicionais: Brasil/Português.

102. MARTINS, A. C. S.; RODRIGUES, C. N.; OLIVEIRA, M. E. G.; BIDÔ, R. C. A.; DANTAS, D.L.S.;

MORAIS, J. L.; DONATO, N. R.; MEDEIROS, R. A.
nutrição clínica no hipotireoidismo e gastrite - ESTUDO DE CASO In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.226 - 227

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

103. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; NERIS, A. R.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, S. D.; OLIVEIRA, M. E. G.

NUTRIENTES E PROPRIEDADES FUNCIONAIS EM SEMENTES DE ABOBÓRA (CUCURBITA MAXIMA): UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.227 - 228

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

104. DANTAS, D.L.S.; MARTINS, E. G.; PAULINO, B. B.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

O BENEFÍCIO DA UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS SOBRE A MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.230 - 230

Referências adicionais: Brasil/Português.

105. DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, S. D.; BEZERRA, M. R. O.; NERIS, A. R.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; MALVINO, P. S. M.; OLIVEIRA, M. E. G.

O USO DE PROBIÓTICOS NA PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE DERIVADOS LÁCTEOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016. v.3. p.238 - 238

Referências adicionais: Brasil/Português.

106. DANTAS, D.L.S.; LOBAO, A. K. S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S. D.; ARAUJO, J.T.A.; MALVINO, P. S. M.; SANTANA, C.M.; OLIVEIRA, M. E. G.

OBESIDADE INFANTIL, CAUSAS E CONSEQUÊNCIAS: UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. SÃO PAULO: , 2016. v.3. p.346 - 34

Referências adicionais: Brasil/Português.

107. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; ANDRADE, L. G.; SOARES, W. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

OBESIDADE NA ADOLESCÊNCIA: UMA REVISÃO SOBRE CAUSAS E HÁBITOS ALIMENTARES NESSA FASE DA VIDA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2016. v.3. p.242 - 242

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro

108. DANTAS, D.L.S.; PAULINO, B. B.; MARTINS, E. G.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

PAPEL DA VITAMINA K EM PACIENTES PORTADORES DA OSTEOARTRITE: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.249 - 250

Referências adicionais: Brasil/Português.

109. OLIVEIRA, Y.; SILVA, L. K. C.; MARTINS, C.C.L.; GOMES, H. V. B.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

PARALISIA CEREBRAL GRAVE, DISPLASIA BRONCOPULMONAR, TRAQUEOSTOMIA E EPILEPSIA: TERAPIA NUTRICIONAL INFANTIL In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.250 - 250

Referências adicionais: Brasil/Português.

110. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.

PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E DE UM MANUAL DE RECEITAS PARA PACIENTES DIABÉTICOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.257 - 257

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

111. SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**; Dantas, B.S.; ARAUJO, L.R.G.
POTENCIAL DO FRUTO JENIPAPO (Genipa americana L.) NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: UMA REVISÃO In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2016, Natal.

Anais do Connae., 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

112. **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, L. M. A.; DANTAS, D.L.S.; SILVA, A.C.; MALVINO, P. S. M.; NERIS, A. R.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.
PRÁTICAS LÚDICAS E INTERATIVAS PARA PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.260 - 261

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

113. DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; SILVA, S. A. D.; SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, M. E. G.

PREBIÓTICO: PERFIL DA INULINA COMO PORTADORA DE AÇÕES BENÉFICAS AO CONSUMO: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.261 - 262

Referências adicionais: Brasil/Português.

114. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; DANTAS, D.L.S.; FREIRE, T. G. L.; OLIVEIRA, M. E. G.
PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM WHEY PROTEIN In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.413 - 413

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

115. **MORAIS, J. L.**

PROBIÓTICOS E O CÂNCER DE CÓLON - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.271 - 271

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

116. FARIAS, T. C. C. ; OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; SERRÃO, L. H. C.; GONÇALVES, M. C. R.

PROPRIEDADES FISIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS DO ZINCO E SUA RELAÇÃO COM ÚLCERA DE PRESSÃO: UMA REVISÃO In: PROPRIEDADES FISIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS DO ZINCO E SUA RELAÇÃO COM A ÚLCERA DE PRESSÃO: UMA REVISÃO, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.273 - 273

Referências adicionais: Brasil/Português.

117. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. F. C.; **MORAIS, J. L.**; MARQUES, A. E. F.; OLIVEIRA, M. E. G.; AZEVEDO, T. M.; ARAUJO, K. A. M.; CAMPOS, M. A.

PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DA PALMA FORRAGEIRA/OPUNTIA COCHENILLIFERA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: , 2016. p.274 - 274

Referências adicionais: Brasil/Português.

118. DANTAS, D.L.S.; DUARTE, H. A.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

REALIZAÇÃO DE CAPACITAÇÃO COM MERENDEIRAS DE UMA ESCOLA, EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE: RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.280 - 281

Referências adicionais: Brasil/Português.

119. **MORAIS, J. L.**; SILVA, L. A.; DANTAS, D.L.S.; LOBAO, A. K. S.; GAMA, J. S. L.; ARAUJO, J.T.A.; SANTANA, C.M.; OLIVEIRA, M. E. G.

REFLEXÃO SOBRE A ATIVIDADE EDUCATIVA NUTRICIONAL REALIZADA COM OS FUNCIONÁRIOS DE UMA INDÚSTRIA FARMACÊUTICA CEARENSE – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.281 - 281

Referências adicionais: Brasil/Português.

120. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; ALVES, T. Q.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.
RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADULTOS
In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.283 - 284

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

121. DANTAS, D.L.S.; PAULINO, B. B.; MARTINS, E. G.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.
RELAÇÃO ENTRE O PERFIL ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES
COM DIABETES MELITO TIPO 1 In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.284 - 284

Referências adicionais: Brasil/Português.

122. **MORAIS, J. L.**; SANTANA, C.M.; Libânio, M.M.; DANTAS, D.L.S.; MALVINO, P. S. M.; ARAUJO, L. M. A.; SILVA, M.L.A.F; OLIVEIRA, M. E. G.
RELATO DE CASO – ESTADO NUTRICIONAL DE INTEGRANTES DO GRUPO DE IDOSOS MELHOR
IDADE NO CENTRO DE REFERENCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO DISTRITO DE CAIÇARA,
MUNICÍPIO DE PARANÁ-RN In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.284 - 285

Referências adicionais: Brasil/Português.

123. DANTAS, D.L.S.; SILVA, A.C.; LEAL, N. A. C.; COSTA, L. A.; MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**;
NERIS, A. R.; OLIVEIRA, M. E. G.
RELATO DE CASO: TERAPIA NUTRICIONAL DO PACIENTE COM GASTRITE E ANEMIA In: XX
Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2016. p.286 - 287

Referências adicionais: Brasil/Português.

124. SILVA-LUIS, C. C.; OLIVEIRA, Y.; MARTINS, C.C.L.; NASCIMENTO, I. B.; BIDÔ, R. C. A.; **MORAIS, J. L.**;
ARAUJO, T. A. M.
SPIRULINA PLATENSIS UM ALIMENTO FUNCIONAL: REVISÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE In: XX
CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.294 - 294

Referências adicionais: Brasil/Português.

125. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, L.A.L.; DANTAS, A.C.
SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE CÁRTAMO NA OBESIDADE: UMA REVISÃO In: II Congresso Norte e
Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva., 2016, Natal.

Anais do CONNAE. NATAL: , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

126. **MORAIS, J. L.**

TERAPIA NUTRICIONAL EM ONCOLOGIA - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO
DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.300 - 301

Referências adicionais: Brasil/Português.

127. OLIVEIRA, Y.; SILVA, L. K. C.; MARTINS, C.C.L.; CAVALCANTE, R. G. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.
TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTE COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO, HIPERTENSÃO
ARTERIAL E DIABETES MELLITUS DO TIPO 2 In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São
Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.301 - 301

Referências adicionais: Brasil/Português.

128. DANTAS, D.L.S.; SANTANA, C.M.; Libânio, M.M.; SILVA, M.L.A.F; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.;
OLIVEIRA, M. E. G.
TERAPIA NUTRICIONAL NA DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA: UM ESTUDO DE CASO In:
XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.304 - 304

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

129. **MORAIS, J. L.**; SILVA, L.A.L.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.

TERAPIA NUTRICIONAL NA FENILCETONÚRIA – UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SAO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.305 - 305

Referências adicionais: Brasil/Português.

130. OLIVEIRA, Y.; MARTINS, A. C. S.; ANDRADE, L. G.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, W. S.; SILVA, C. S. O.; LUNA, R. C. P.; GONÇALVES, M. C. R.

TERAPIA NUTRICIONAL NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CRONICA, HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES: UM RELATO DE CASO In: TERAPIA NUTRICIONAL NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CRÔNICA, HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES: UM RELATO DE CASO, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2016. v.3. p.306 - 306

Referências adicionais: Brasil/Português.

131. **MORAIS, J. L.**; MALVINO, P. S. M.; DANTAS, D.L.S.; SILVA, A.C.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, S. D.; SILVA, M.L.A.F; OLIVEIRA, M. E. G.

TIPOS DE DIETA NO COMBATE A OBESIDADE: UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.311 - 311

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

132. **MORAIS, J. L.**; LOBAO, A. K. S.; DANTAS, D.L.S.; ARAUJO, L. M. A.; NERIS, A. R.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, S. D.; OLIVEIRA, M. E. G.

TRANSGÊNICOS, COMERCIO JUSTO, SOBERANIA ALIMENTAR E SEGURANÇA ALIMENTAR – UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.312 - 312

Referências adicionais: Brasil/Português.

133. SILVA, J. Y. P.; PONCIANO, C. S.; OLIVEIRA, S. C. A.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, F. S.; BETOZZO, C. C. M. S.; SOARES, J.K.B.; SOUZA, M.A.

TRIPTOFANO NA DIETA E SUA CORRELAÇÃO COM DEPRESSÃO EM IDOSOS – UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, Sao Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.315 - 315

Referências adicionais: Brasil/Português.

134. **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, J.T.A.; DANTAS, D.L.S.; GAMA, J. S. L.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; SANTANA, C.M.; OLIVEIRA, M. E. G.

USO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.318 - 319

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

135. MARQUES, A. E. F.; MARTINS, A. C. S.; AZEVEDO, T. M.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; OLIVEIRA, M. F. C.; CAMPOS, M. A.

UTILIZAÇÃO DE FLAVONOIDES COM AÇÃO ANTI-INFLAMATÓRIA: UM ESTADO DE PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. v.3. p.319 - 320

Referências adicionais: Brasil/Português.

136. DANTAS, D.L.S.; MARTINS, E. G.; PAULINO, B. B.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.

UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS COMO PROMOÇÃO DE BENEFÍCIOS A SAÚDE DOS CONSUMIDORES In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.

International Journal of Nutrology. são paulo: , 2016. p.320 - 320

Referências adicionais: Brasil/Português.

137. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, D.N.M.; DANTAS, D.L.S.; GAMA, J. S. L.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; SILVA, M.L.A.F; OLIVEIRA, M. E. G.

UTILIZAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO DE COCO COMO TERAPIA AUXILIAR NO TRATAMENTO DA OBESIDADE - UMA BREVE REVISÃO In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, 2016, SÃO PAULO.

International Journal of Nutrology. São Paulo: Vivian Suen, 2016. v.3. p.321 - 322

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

138. OLIVEIRA, M. F. C.; MARTINS, A. C. S.; MARQUES, A. E. F.; DANTAS, D.L.S.; **MORAIS, J. L.**;

OLIVEIRA, M. E. G.; AZEVEDO, T. M.; CAMPOS, M. A.
VINHO: PROPRIEDADES E TECNOLOGIAS In: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2016, São Paulo.
International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2016. p.323 - 323

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

139. LEMOS, LTM; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.; MELO, M. F. T.; RODRIGUES, R.A.V.; SOARES, J.K.B.

BENEFÍCIOS DO XILITOL NA DIETA: UMA REVISÃO DA LITERATURA. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: International Journal of Nutrology, 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

140. SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, Y.; SILVA, D.D.L.; LEMOS, LTM; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S.M.S.; SOARES, J.K.B.; MELO, M. F. T.

CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA GERIÁTRICA DE JOÃO PESSOA/PB. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: International Journal of Nutrology, 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

141. **MORAIS, J. L.**; MAGALHÃES, K. M.; OLIVEIRA, M. E. G.

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE COOKIES INTEGRAIS ELABORADOS A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE LINHAÇA In: 11 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável", 2015, Campinas - SP.

Anais do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

142. SOUZA, M.A.; SILVA, A.E.; GOMES. M.S.C.; **MORAIS, J. L.**; JERONIMO, H.M.A.; BARBOSA, M.Q.; MELO, M. F. T. ; SOARES, J.K.B.

CONSUMO DE ADOÇANTES PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA: UMA REVISÃO DA LITERATURA. In: International Journal of Nutrology, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

143. SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; LEMOS, LTM; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.; BARBOSA, M.Q.; RODRIGUES, R.A.V.; SOARES, J.K.B.

EFEITO DE ANTIOXIDANTES SOBRE A OXIDAÇÃO LIPÍDICA E MALFORMAÇÕES FETAIS: UMA REVISÃO DA LITERATURA. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

144. SOUZA, M.A.; BARBOSA, M.Q.; SANTOS, C.C.M.P.; MELO, M. F. T. ; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; RODRIGUES, R.A.V.; SOARES, J.K.B.

EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO NOS PARÂMETROS COMPORTAMENTAIS E SUA RELAÇÃO COM O ESTRESSE OXIDATIVO E NEUROINFLAMATÓRIO. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

145. SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, Y.; SILVA, D.D.L.; LEMOS, LTM; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S.M.S.; MELO, M. F. T. ; SOARES, J.K.B.

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM PRIMEIRA CONSULTA DE NUTRIÇÃO EM UMA MATERNIDADE DE JOÃO PESSOA/PB. In: International Journal of Nutrology, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

146. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; SILVA, A.C.; OLIVEIRA, Y.; LEMOS, LTM; BARBOSA, M.Q.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

FIBRAS ALIMENTARES NO AUXÍLIO A MELHORIA DE PATOLOGIAS: REVISÃO LITERÁRIA. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

147. SOUZA, M.A.; LEMOS, LTM; **MORAIS, J. L.**; BATISTA, M.L.A.G.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.; MELO, M. F. T. ; SOARES, J.K.B.

INFLUÊNCIA DA OXIDAÇÃO PROTÉICA NA NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO DA LITERATURA In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

148. **MORAIS, J. L.**; MAGALHÃES, K. M.; OLIVEIRA, M. E. G.
INIBIÇÃO DO ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO DE BANANA E MAÇÃ MINIMAMENTE PROCESSADAS In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável", 2015, Campinas - SP.

Anais do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. , 2015. v.2.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

149. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; MACEDO, S. P. ; FERREIRA, R.E.L.; JÚNIOR, I.P.M.; RODRIGUES, T. E. G.; OLIVEIRA, M. E. G.; SANTOS, C.C.M.P.

INTERAÇÃO FARMACO-NUTRIENTE NO TRATAMENTO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL: UMA REVISÃO. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

150. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; SILVA, A.C.; LEMOS, LTM; BARBOSA, M.Q.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

O PAPEL DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA MELHORIA DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO HUMANA. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

151. SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; LEMOS, LTM; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

PRODUTOS LÁCTEOS E SUA UTILIZAÇÃO COMO ALIMENTO PROBIÓTICO: UMA BREVE REVISÃO In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

152. **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; SOUZA, M.A.; LEMOS, LTM; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; MELO, M. F. T.

PROPRIEDADES FUNCIONAIS E NUTRICIONAIS DO LEITE CAPRINO: UMA REVISÃO In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2015. v.a.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

153. BATISTA, M.L.A.G.; SOUZA, M.A.; BARBOSA, M.Q.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SOUZA, M.K.T.; SOARES, J.K.B.; ESMERO, J.A.D.

UM RELATO DE EXPERIÊNCIA: TERAPIA NUTRICIONAL E EVOLUÇÃO DIETOTERÁPICA DE UM PACIENTE COM DOENÇA POMPE. In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. São Paulo: , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

154. SILVA, A.C.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; SANTANA, C.M.; ARAÚJO, C.M.; BARBOSA, M.Q.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G.

USO DA FARINHA DE SEMENTE DE JACA NO PROCESSAMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS. In: XIX Congresso Internacional de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

155. MACEDO, S. P. ; **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; FERREIRA, R.E.L.; RODRIGUES, T. E. G.; SANTOS, C.C.M.P.

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UMA UBS DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB In: Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, 2014, Cuité-PB.

Anais da semana nacional de ciência e tecnologia. , 2014.

Palavras-chave: Hipertensão, Nutrição, terapia Nutricional

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

156. SOUSA, M.M.; **MORAIS, J. L.**; VITORINO, R.;S.; COURA, A.G.L.; BARROS, J.C.

PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E DE UM LIVRO DE RECEITAS PARA PACIENTES

DIABÉTICOS In: Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, 2014, Cuité-PB.

Anais da semana nacional de ciência e tecnologia., 2014.

Palavras-chave: Diabetes, Nutrição, Dietas

Referências adicionais: Brasil/Português.

157. **MORAIS, J. L.**; FALCONE, A.P.M.; BARROS, J.C.; Libânio, M.M.

AÇÃO DOS MICRONUTRIENTES NA CICATRIZAÇÃO DA ÚLCERA DE PRESSÃO In: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS, 2013, JOÃO PESSOA.

Anais do IV Congresso Brasileiro de Tratamento de Feridas., 2013.

Palavras-chave: MICRONUTRIENTES, CICATRIZAÇÃO, IMUNONUTRIÇÃO

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português.

158. **MORAIS, J. L.**; FERREIRA, R.E.L.; SANTOS, L. G.; RODRIGUES, T. E. G.; RODRIGUES, N. P. A.; OLIVEIRA, M. E. G.

ACEITABILIDADE DA PREPARAÇÃO DE BROWNIE INSENTO DE GLÚTEN ELABORADO COM FARINHA DE MANDIOCA In: II Congresso Internacional de Nutrição especializada, 2013, Rio de Janeiro.

Anais COINE 2013., 2013. p.04 - 35

Palavras-chave: Glúten, Doença celíaca, análise sensorial

Áreas do conhecimento: Nutrição, Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Nutricionais

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.exposemgluten.com/arquivos/anais_coine_2013.pdf]

159. MEDEIROS, J. A.; SANTOS, L.G.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; FERREIRA, R.E.L.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.

ALIMENTAÇÃO ANTES, DURANTE E APÓS A PRÁTICA ESPORTIVA POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES NO BUJARI/CUITÉ-PB In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 2013, CUITÉ-PB.

ANAI DA SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA., 2013.

Referências adicionais: Brasil/Português.

160. **MORAIS, J. L.**; Libânio, M.M.; SANTANA, C.M.; MELO, M. F. T.

ASPECTOS DA DOENÇA CELÍACA NO IDOSO In: III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2013, Campina Grande.

ANAI CIEH 2013. Realize, 2013. v.1.

Palavras-chave: Doença celíaca, alimentação adequada, Glúten

Áreas do conhecimento: Nutrição

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.editorarealize.com.br/revistas/cieh/resumo.php?idtrabalho=1179]

161. **MORAIS, J. L.**; ARAÚJO, C.M.; OLIVEIRA, M. E. G.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS DE SOJA UTILIZADOS EM FRITURAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA CIDADE DE CUITÉ. In: SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2013, Campinas-SP.

SLACA., 2013.

Palavras-chave: óleos de soja, frituras, oxidação

Áreas do conhecimento: Bioquímica de alimentos, Ciência de Alimentos

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

162. **MORAIS, J. L.**; FERREIRA, R.E.L.; RODRIGUES, T. E. G.; DONATO, N. R.; MELO, M. F. T.

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE CUITÉ-PB A RESPEITO DO GLÚTEN E DOENÇA CELÍACA In: II Congresso Internacional de Nutrição especializada, 2013, Rio de Janeiro.

Anais COINE 2013., 2013. p.04 - 36

Palavras-chave: Doença celíaca, Glúten, Conhecimento

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.exposemgluten.com/arquivos/anais_coine_2013.pdf]

163. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G.; MELO, M. F. T. ; SANTANA, C.M.; PEREIRA, D.E.

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE COOKIES ELABORADOS A BASE DE CENOURA, BANANA E FARINHA DE AVEIA In: SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2013, Campinas-SP.

SLACA., 2013.

Palavras-chave: Aceitação Sensorial, efeito prébiotico, tecnologia de alimentos
Áreas do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

164. SANTOS, L.G.; MEDEIROS, J. A.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; FERREIRA, R.E.L.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.

“CONSUMO DE VEGETAIS COM FUNÇÃO ANTIOXIDANTE POR MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2013: Ciência, Saúde e Esporte III ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E MONITORIA DO CES, 2013, Cuité.

Anais da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. , 2013.

Palavras-chave: Vegetais, Atividade física , Antioxidante

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

165. MACEDO, S. P. ; OLIVEIRA, E.S.; FERREIRA, R.E.L.; SANTOS, L.G.; **MORAIS, J. L.**
DEPRESSÃO NO ENVELHECIMENTO X QUALIDADE DE VIDA In: III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2013, Campina Grande.

ANAIS CIEH 2013. Realize, 2013. v.1.

Palavras-chave: depressão, Qualidade de vida, envelhecimento

Áreas do conhecimento: saúde do idoso

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page:

[http://www.editorarealize.com.br/revistas/cieh/resumo.php?idtrabalho=845]

166. PEREIRA, D.E.; MELO, M. F. T. ; OLIVEIRA, M. E. G.; SANTOS, N.; MAISE, D.; MOURA, M.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA LÁCTEA PROBIÓTICA SABOR MARACUJÁ POR ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB, BRASIL. In: SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2013, Campinas-SP.

SLACA. , 2013.

Palavras-chave: Bebida láctea, Probióticos, Aceitação Sensorial

Áreas do conhecimento: Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

167. **MORAIS, J. L.**; FERREIRA, R.E.L.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; SANTOS, L.G.
IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E OS EFEITOS DA ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO In: III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2013, Campina Grande.

ANAIS CIEH 2013. Realize, 2013. v.1.

Palavras-chave: Doença celíaca, Idoso, Alimentação saudável

Áreas do conhecimento: Nutrição

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page:

[http://www.editorarealize.com.br/revistas/cieh/resumo.php?idtrabalho=20]

168. **MORAIS, J. L.**; FALCONE, A.P.M.; BARROS, J.C.; Libânio, M.M.
IMPLICAÇÕES DO CONSUMO DAS PROTEÍNAS NA CICATRIZAÇÃO DAS ÚLCERAS POR PRESSÃO In: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS, 2013, JOÃO PESSOA.

Anais do IV Congresso Brasileiro de Tratamento de Feridas. , 2013.

Palavras-chave: proteínas, CICATRIZAÇÃO

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

169. **MORAIS, J. L.**; FALCONE, A.P.M.
IMPORTÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL NA RECUPERAÇÃO DO PACIENTE QUEIMADO In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2013: Ciência, Saúde e Esporte III ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E MONITORIA DO CES, 2013, Cuité.

Anais da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. , 2013.

Palavras-chave: Queimaduras, terapia Nutricional

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

170. **MORAIS, J. L.**; FALCONE, A.P.M.
IMPORTÂNCIA E UTILIZAÇÃO DOS MICRONUTRIENTES NA CICATRIZAÇÃO DA ÚLCERA DE PRESSÃO (UP) In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2013: Ciência, Saúde e Esporte III ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E MONITORIA DO CES, 2013, Cuité.

Anais da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. , 2013.

Palavras-chave: MICRONUTRIENTES, CICATRIZAÇÃO, Ulcera de pressão

Áreas do conhecimento: Nutrição

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

171. MACEDO, S. P. ; SANTOS, L.G.; MEDEIROS, J. A.; RODRIGUES, T. E. G.; FERREIRA, R.E.L.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.

INGESTÃO DE LÍQUIDOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 2013, CUITÉ.

ANAI DA SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA. , 2013.

Referências adicionais: Brasil/Português.

172. MEDEIROS, J. A.; SANTOS, L.G.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; FERREIRA, R.E.L.; **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.

INGESTÃO DE LÍQUIDOS POR MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB In: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 2013, CUITÉ-PB.

SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA. , 2013.

Referências adicionais: Brasil/Português.

173. SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, E.S.; PESSOA, V.V.B.; FERREIRA, R.E.L.; **MORAIS, J. L.**

INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: CARACTERIZAÇÃO DA CASA LAR VÓ FILOMENA NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PARAÍBA-BRASIL In: III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2013, Campina Grande.

ANAI CIEH 2013. Realize, 2013. v.1.

Palavras-chave: Idoso, cuidadores, intitucionalização

Áreas do conhecimento: Saúde Pública, Nutrição

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.editorarealize.com.br/revistas/cieh/resumo.php?idtrabalho=1561]

174. Libânio, M.M.; SANTANA, C.M.; **MORAIS, J. L.**

SARCOPENIA: COMPLICAÇÕES DECORRENTES DA DIMINUIÇÃO DE MASSA MUSCULAR E A IMPORTÂNCIA DA ATIVIDADE FÍSICA DURANTE O PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO. In: III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2013, Campina Grande.

ANAI CIEH 2013. Realize, 2013. v.1.

Palavras-chave: Sarcopenia, envelhecimento, Qualidade de vida

Áreas do conhecimento: Nutrição, saúde do idoso

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.editorarealize.com.br/revistas/cieh/resumo.php?idtrabalho=1379]

175. MACEDO, S. P. ; **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; SILVA, M.L.A.F; RODRIGUES, T. E. G.; FERREIRA, R.E.L.

AS CONSEQUÊNCIAS MATERNO-FETAIS DA OBESIDADE GESTACIONAL In: I Congresso Brasileiro de Saúde Materno Infantil II Congresso Paraibano de Saúde Materno Infantil., 2012, Campina Grande.

Anais CONGRESSO BRASILEIRO DE SAÚDE MATERNO INFANTIL. , 2012.

Palavras-chave: Estado Nutricional, Obesidade, gestação

Áreas do conhecimento: Nutrição

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

176. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G.

ASPECTOS GERAIS DOS ALIMENTOS PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS In: IV Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, João pessoa.

Anais IV SICTA. , 2012.

Palavras-chave: Alimentação saudável, Alimentos funcionais, culturas bacterianas

Áreas do conhecimento: Nutrição, Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Nutricionais

Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page: [http://www.sistemaandrade.com.br/sisevento2/upload/iv_sicta/trabalhos/nutricao/ASPECTOS_GERAIS_DE_ALIMENTOS_PROBIOTICOS_E_PREBIOTICOS.PDF]

177. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G.

PROPRIEDADES FUNCIONAIS E IMPORTÂNCIA DA UTILIZAÇÃO DA INULINA E OLIGOFRUTOSES PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS In: IV Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, João Pessoa.

Anais IV SICTA. , 2012.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, efeito prébiotico, Fibras
Áreas do conhecimento: Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos
Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page:
[http://www.sistemaandrade.com.br/sisevento2/upload/iv_sicta/trabalhos/desenvolvimento_de_produtos_e_estudo_de_mercado/PROPRIEDADES_FUNCIONAIS_E_IMPORTANCIA_DA_UTILIZACAO_DA_INULINA_E_OLIGOFRUTOSOS_PELA_INDUSTRIA_DE_ALIMENTOS.PDF]

178. **MORAIS, J. L.**; SANTOS, L. G.; OLIVEIRA, M. E. G.
RADIÇÃO GAMA E ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: IV Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, João pessoa.
Anais IV SICTA., 2012.

Palavras-chave: microbiologia, tecnologia de alimentos, preservação de alimentos
Áreas do conhecimento: Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos
Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários. Home page:
[http://www.sistemaandrade.com.br/sisevento2/upload/iv_sicta/trabalhos/engenharia_de_alimentos/RADIACAO_GAMA_E_ATMOSFERA_MODIFICADA_NA_CONSERVACAO_DE_ALIMENTOS.PDF]

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. TORRES DE ASSIS, BIANCA BEATRIZ; MONÇÃO, ÉRICA DA COSTA; **MORAIS, J. L.**; ALENCAR LUCIANO, WINNIE; ALVES, S. M. F.; FLORENTINO, GABRIELLE INGRID
ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE FRANGO ADICIONADO DE AZEITE DE OLIVA IN NATURA E PRÉ-EMULSIFICADO COM ISOLADO PROTEICO DE SOJA COMO SUBSTITUTO PARCIAL DE GORDURA In: V ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA, 2019, Bananeiras.

Anais., 2019. p.1 -

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; OLIVEIRA, M. E. G.; VIERA, V. B.
ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BROWNIE OBTIDO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E DE AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA In: CONGRESSO NORTE E NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2019, Natal.

Anais do V Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva - CONNAE., 2019.

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; OLIVEIRA, M. E. G.; VIERA, V. B.
ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BROWNIE OBTIDO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E DE AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA In: CONGRESSO NORTE E NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA, 2019, Natal.

Anais do V Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva - CONNAE. Natal: INI, 2019. p.1 - 3

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. NASCIMENTO, C. M. S. A.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
AS CONTROVÉRSIAS DO EXERCÍCIO AERÓBICO EM JEJUM In: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2018, CAMPINA GRANDE.

ANAIS III CONBRACIS., 2018.

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. JÚNIOR, I.P.M.; SANTOS, J. M. B.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
AVALIAÇÃO DA PRESCRIÇÃO E DISPENSAÇÃO DE MEDICAMENTOS PSICOTRÓPICOS PELA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA FLORESTA/PB In: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2018, CAMPINA GRANDE.

ANAIS III CONBRACIS., 2018. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; VIERA, V. B.; ARAUJO, M. G. G.; OLIVEIRA, M. E. G.
'BACTÉRIAS ÁCIDOS LÁTICAS E BACTÉRIAS AUTÓCTONES ISOLADAS DE LEITE E DERIVADOS CAPRINOS: APLICAÇÃO TECNOLÓGICA E BENEFÍCIOS A SAÚDE In: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2018, CAMPINA GRANDE.

Anais III CONBRACIS., 2018. v.1.

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. FLORENTINO, T. S.; PORFIRIO, P. A.; SILVA, A. M.; ANDRADE, J. O.; LACERDA, M. A. G.; **MORAIS, J.**

- L.**
DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO DE BANANA ACRESCIDOS DE FARINHA DE AVEIA E CANELA In: IV Encontro Nacional da Agroindústria
Anais. , 2018. p.1 - 6
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
8. ARAUJO, M. G. G.; PONTES, E. D. S.; SALES, H. L. D.; PONCIANO, C. S.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.
L.
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DOS ÍNDICES DE ACEITABILIDADE DE BRIGADEIROS FUNCIONAIS DE BATATA DOCE ENRIQUECIDOS COM SPIRULINA PLATENSIS In: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2018, CAMPINA GRANDE.
ANAIS DO III CONBRACIS. Realize, 2018.
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. FLORENTINO, T. S.; SILVA, I. S. S.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; DONATO, N. R.
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO LOW CARB PARA DESPORTISTAS DE UMA CIDADE DE PEQUENO PORTE In: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2018, CAMPINA GRANDE.
Anais III CONBRACIS. Editora Realize, 2018. v.1.
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. PORFIRIO, P. A.; FLORENTINO, T. S.; SILVA, A. M.; MAGALHAES, T. C. F. G.; BARBOSA, M. L. C. S.; **MORAIS, J. L.**
ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE BROWNIE FUNCIONAL LIVRE DE GLÚTEN COMO OPÇÃO DE LANCHE ESCOLAR PARA CRIANÇAS In: IV Encontro Nacional da Agroindústria, 2018
Anais. , 2018. p.1 -
Referências adicionais: Brasil/Português.
11. MARTINS, A. C. S.; SILVA, J. Y. P.; GAMA, J. S. L.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.
'A EXPLORAÇÃO DA CAPRINOCULTURA LEITEIRA E O LEITE CAPRINO NO BRASIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA' In: II CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2017, CAMPINA GRANDE.
ANAIS II CONBRACIS. Campina Grande: Realize, 2017. v.1.
Referências adicionais: Brasil/Português.
12. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; CAVALCANTI, M. S.; OLIVEIRA, M. E. G.
'ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS: IMPLICAÇÕES DO USO DO LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS EM PRODUTOS LÁCTEOS CAPRINOS' In: II CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2017, CAMPINA GRANDE.
ANAIS II CONBRACIS. Campina Grande: realize, 2017. v.1.
Referências adicionais: Brasil/Português.
13. ARAUJO, M. G. G.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; PONCIANO, C. S.; SANTOS, R. J. S.; **MORAIS, J. L.**
L.
ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE FORMULAÇÕES DE BRIGADEIRO DE BATATA DOCE ENRIQUECIDO COM Spirulina platensis In: III Encontro Nacional da Agroindústria, 2017, Bananeiras.
Anais III Encontro Nacional da Agroindústria. Bananeiras: Edição dos autores, 2017. p.815 - 820
Referências adicionais: Brasil/Português.
14. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, F. P.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCES PASTOSOS ADICIONADOS DE ESPECIARIAS OBTIDOS A PARTIR DA POLPA DO JENIPAPO (Genipa americana L.) In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado.
Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2016. p.1 - 6
Referências adicionais: Brasil/Português.
15. SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA OBTIDA A PARTIR DA CASCA DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.) In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) e 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR, 2016, GRAMADO.
Anais XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2016.
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, C.C.L.; SILVA, K.R.A.; SILVA, A. A. P. ; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SOBREMESA CREMOSA SUPLEMENTADA COM WHEY PROTEIN In: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016, Fortaleza.

Anais do II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Fortaleza: , 2016. p.657 - 658

Referências adicionais: Brasil/Português.

17. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, C.C.L.; SILVA, K.R.A.; SANTOS, A.A.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SOBREMESA LÁCTEA CREMOSA SUPLEMENTADA COM WHEY PROTEIN In: Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016, Fortaleza.

Anais do Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Fortaleza: , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

18. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SANTOS, A.A.; SILVA, K.R.A.; MARTINS, C. C. L.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE SOBREMESAS LÁCTEAS CREMOSAS SUPLEMENTADAS COM WHEY PROTEIN In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado.

Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2016. p.1 -

Referências adicionais: Brasil/Português.

19. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, J.T.A.; PINTO, M.L.M.; ALMEIDA, L.P. B.; OLIVEIRA, M. E. G.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE REQUEIJÃO CREMOSO CAPRINO CONDIMENTADO COM ALHO (*Allium Sativum* L.) In: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016

Anais do II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Fortaleza: , 2016. p.745 - 746

Referências adicionais: Brasil/Português.

20. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, J.T.A.; PINTO, M.L.M.; ALMEIDA, L.P. B.; OLIVEIRA, M. E. G.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE REQUEIJÃO CREMOSO CAPRINO CONDIMENTADO COM ALHO (*Allium Sativum* L.). In: Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016, Fortaleza.

Anais do Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Fortaleza: , 2016.

Referências adicionais: Brasil/Português.

21. ARAÚJO, C.M.; SILVA, A.C.; BARBOSA, M.Q.; SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**
ANÁLISE SENSORIAL DE BARRA DE CEREAIS ELABORADA COM SEMENTE DE CHIA (*Salvia hispânica* L.) In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

22. DANTAS, D.L.S.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; BARBOSA, M.Q.; OLIVEIRA, M. E. G.
ANÁLISE SENSORIAL DE FLANS PREBIÓTICOS ELABORADOS COM LEITE CAPRINO E LEITE BOVINO In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos ENAAL 2015, 2015, Natal - RN.

Anais do ENAAL 2015. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

23. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; MACEDO, S. P. ; FERREIRA, R.E.L.; JÚNIOR, I.P.M.; RODRIGUES, T. E. G.; OLIVEIRA, M. E. G.; SANTOS, C.C.M.P.

ASPECTOS NUTRICIONAIS DO TRATAMENTO NÃO MEDICAMENTOSO NA HIPERTENSÃO ARTERIAL: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: XIX Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2015, São Paulo.

International Journal of Nutrology. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

24. **MORAIS, J. L.**; JÚNIOR, I.P.M.; DONATO, N. R.
ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS DA DIETA VEGETARIANA NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: Congresso Internacional de Envelhecimento

Humano, 2015

Anais CIEH (2015). , 2015. v.2. p.1 - 6

Referências adicionais: Brasil/Português.

25. **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; SOUZA, M.A.; SILVA, J.A.; COSTA, M.J.C.; BION, F.M.; SILVA, A.H.A.; MARTINS, C.C.L.; MEDEIROS, L.B.; OLIVEIRA, M. E. G.

AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM E COMPARAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MORTADELAS TIPO BOLOGNA In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL 2015. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

26. SOUZA, M.A.; PEREIRA, D.E.; **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; SILVA, A.C.; OLIVEIRA, M. E. G. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE FORMULADOS A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E DE MILHO: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL 2015. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

27. **MORAIS, J. L.**; SILVA, T. M. C. F.; MELO, R.D.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FLOCOS DE AVEIA POR FARINHA DA ENTRECASCA DA MELANCIA (*Citrullus lanatus*) In: VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO E XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2015, Búzios - Rio de Janeiro.

Revista Higiene Alimentar. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

28. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, M.F.M.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA (*Citrullus lanatus*) In: VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO E XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2015, Búzios - Rio de Janeiro.

Revista Higiene Alimentar. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

29. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; SOARES, J.K.B.; BARBOSA, M.Q.; PEREIRA, D.E.; MENEZES, K.G.; OLIVEIRA, M. E. G.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITOS TIPO COOKIE ISENTOS DE GLÚTEN In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos - ENAAL 2015, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL 2015. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

30. **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; LIMA, K.F.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DA SEMENTE DE JACA (*Artocarpus integrifolia* L.) E SUA APLICAÇÃO NA ELABORAÇÃO DE COOKIES ISENTOS DE GLÚTEN In: VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO E XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2015, Búzios - Rio de Janeiro.

Revista Higiene Alimentar. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

31. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.; DANTAS, J. C.; OLIVEIRA, M. E. G. ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA SEMENTE DE JACA (*Artocarpus integrifolia* L.) In: VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO E XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2015, Búzios - Rio de Janeiro.

Revista Higiene Alimentar. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português.

32. SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; MENEZES, K.G.; DANTAS, D.L.S.; PEREIRA, D.E.; BARBOSA, M.Q.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FLAN PREBIÓTICO In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

33. **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOUZA, M.A.; PEREIRA, D.E.; MENEZES, K.G.; SOARES, J.K.B.; DANTAS, D.L.S.

ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRAS DE CEREAIS ADICIONADAS DE SEMENTE DE CHIA (*Salvia hispanica* L.) In: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal - RN.

ANAIS DO ENAAL. , 2015.

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

34. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, M.A.; DANTAS, D.L.S.; MENDES, E.M.S.; BEZERRA, R.S.; OLIVEIRA, M. E. G.; BARBOSA, M.Q.

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE GELÉIA DE MANGABA (*Hancornia speciosa*) COM ADIÇÃO DE ALBEDO DE LARANJA In: III WORKSHOP DE CIÊNCIA NATURAIS E BIOTECNOLOGIA, 2015, Cuité-PB.

ANAIS DO WORKSHOP DE CIÊNCIA E BIOTECNOLOGIA. , 2015. v.1. p.13 - 20

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

35. **MORAIS, J. L.**; JÚNIOR, I.P.M.; OLIVEIRA, M. E. G.

TERAPIA NUTRICIONAL NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA In: Congresso Internacional de Envelhecimento Humano, 2015

Anais do CIEH (2015). , 2015. v.2. p.1 - 5

Referências adicionais: Brasil/Português.

Apresentação de trabalho e palestra

1. **MORAIS, J. L.**

Impactos da restrição dietética no comportamento alimentar, 2021. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Semana Nacional da Nutrição

2. **MORAIS, J. L.**; RODRIGUES, T. E. G.; OLIVEIRA, M. E. G.; VIERA, V. B.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BROWNIE OBTIDO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E DE AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA, 2019. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Holiday in Hotel; Cidade: NATAL; Evento: V Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva; Inst.promotora/financiadora: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO INTEGRADA

3. PATRIOTA, A. G. R.; **MORAIS, J. L.**; MORAI, J. L.; LEITE, R. B.; OLIVEIRA, J. C. S.; SOUZA, M. L. A.

Alergia a frutos do mar: implicações da proteína tropomiosina presente nestes alimentos, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Praia mar Hotel; Cidade: Natal; Evento: I Congresso Nordeste de Nutrição, Alergias e Intolerâncias Alimentares; Inst.promotora/financiadora: Instituto de Nutrição e Saúde

4. BRASIL, L. F. B.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, J. C. C.

Aspectos gerais da doença celíaca: uma breve revisão, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: CINASAMA - Congresso Internacional de Impactos da poluição na saúde e no meio

5. **MORAIS, J. L.**; VIERA, V. B.; ARAUJO, M. G. G.; OLIVEIRA, M. E. G.

BACTÉRIAS ÁCIDOS LÁTICAS E BACTÉRIAS AUTÓCTONES ISOLADAS DE LEITE E DERIVADOS CAPRINOS: APLICAÇÃO TECNOLÓGICA E BENEFÍCIOS A SAÚDE, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Garden Hotel; Cidade: Campina Grande; Evento: III CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE; Inst.promotora/financiadora: CONBRACIS

6. SILVA, R. S.; BRASIL, L. F. B.; SILVA, A. R.; SILVA, E. C. A.; **MORAIS, J. L.**

CONDUTA DIETOTERÁPICA COMO PROMOTORA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA OBESIDADE E DISLIPIDEMIA NA FASE IDOSA: UM ESTUDO DE CASO, 2018. (Congresso, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: João Pessoa; Evento: CINASAMA - CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE E MEIO A AMBIENTE; Inst.promotora/financiadora: Instituto de Bioeducação

7. SILVA, J. Y. P.; **MORAIS, J. L.**; MORAI, J. L.; DONATO, N. R.; GUIMARAES, P. P. M.; CASTRO, G. M. M. A.

CONDUTA DIETOTERÁPICA E ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE INTOLERANTE À LACTOSE, CONSTIPADO E COM ESTOMATITE: UM CASO CLÍNICO EM PEDIATRIA, 2018.

(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Praia Mar Hotel; Cidade: Natal; Evento: I Congresso Nordeste de Nutrição, Alergias e Intolerâncias Alimentares; Inst.promotora/financiadora: Instituto de Nutrição e Saúde

8. **MORAIS, J. L.; MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UFCG/CES; Cidade: CUITÉ-PB; Evento: CLINUTRI; Inst.promotora/financiadora: UFCG

9. **MORAIS, J. L.**

Elaboração e estruturação de projetos de pesquisa, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

10. LEITE, R. B.; PATRIOTA, A. G. R.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, J. C. S.; SOUSA, V. K. S. **Impactos da doença celíaca na qualidade de vida: UMA REVISÃO DA LITERATURA**, 2018. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Praiamar Hotel; Cidade: Natal; Evento: I Congresso Nordeste de Nutrição, Alergias e Intolerâncias Alimentares; Inst.promotora/financiadora: Instituto de Nutrição e Saúde

11. **MORAIS, J. L.; MORAIS, J. L.**

'Nutrição Funcional: Dos princípios á pratica clínica', 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital; Local: CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE; Cidade: CUITÉ-PB; Evento: GRUPO DE PESQUISA E ESTUDOS EM ATUALIDADES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA (CLINUTRI); Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

12. **MORAIS, J. L.**

Nutrição Funcional: dos princípios à prática clínica, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

13. CASTRO, M. E. M. L.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; RIBEIRO, T. S.; DANTAS, T. M. O.; QUEIROGA, R. C. R. E.; OLIVEIRA, C. E. V.; OLIVEIRA, M. E. G.

QUALIDADE DE LEITE FERMENTADO DO TIPO filmjölk CAPRINO COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE MEL DE ABELHAS *Melipona scutellaris*, 2018. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Ciências Médicas - UFPB; Cidade: João Pessoa; Evento: II Simpósio de Nutrição, Cardiologia e Atividade Física (II SiNuCAf); Inst.promotora/financiadora: UFPB

14. **MORAIS, J. L.**

SHELF LIFE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, 2018. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: Cuité; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

15. **MORAIS, J. L.**

SHELF LIFE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

16. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D.; GAMA, J. S. L.; **MORAIS, J. L.**

Aspectos nutricionais do fruto do mandacaru (*cereus jamacaru*): uma revisão, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva

17. PAULA, M. M. N.; BARBOSA, S. C.; MENDONCA, H. H. L.; **MORAIS, J. L.**

ASPECTOS PSICOEMOCIONAIS RELACIONADOS COM O DESENVOLVIMENTO DE OBESIDADE: UMA REVISÃO, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CUITÉ; Cidade: CUITÉ-PB; Evento: V CONGRESSO PARAIBANO DE SAÚDE INTERDISCIPLINAR; Inst.promotora/financiadora: ASSOCIAÇÃO DOS PORTADORES DE EPILEPSIA DO ESTADO DA PARAÍBA

18. **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; SANTOS, M. J. A.; MARTINS, A. C. S.

DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTE CAPRINO PROBIÓTICO ADICIONADO DE GÉLEIA DE ACEROLA (*MALPIGHIA EMARGINATA*), 2017. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Universidade Federal da Paraíba; Cidade: Bananeiras; Evento: III Encontro Nacional da Agroindústria; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal da Paraíba

19. **MORAIS, J. L.**

Dietoterapia na síndrome metabólica, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: III Congresso paraibano multiprofissional de saúde

20. **MORAIS, J. L.; NERIS, A. R.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D.; BEZERA, M. R. O.**

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO DO TIPO ?PAÇOCA? COM POTENCIAL FUNCIONAL, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: Fortaleza; Evento: VIII CONGRESSO LATINOAMERICANO, XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS E VI ENCONTRO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; Inst.promotora/financiadora: CBMVHA

21. **MORAIS, J. L.**

Elaboração e análise crítica de trabalhos para eventos científicos, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

22. **MORAIS, J. L.**

“Elaboração e análise crítica de Trabalhos para eventos científicos ”, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Local: CES/UFCG; Cidade: Cuité-PB; Evento: CLINUTRI; Inst.promotora/financiadora: UFCG

23. **ARAUJO, M. G. G.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; PONCIANO, C. S.; SANTOS, R. J. S.; MORAIS, J. L.; MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE FORMULAÇÕES DE BRIGADEIRO DE BATATA DOCE ENRIQUECIDO COM Spirulina platensis, 2017. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital; Local: Universidade Federal da Paraíba; Cidade: Bananeiras; Evento: III Encontro Nacional da Agroindústria; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal da Paraíba

24. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SILVA, M.L.A.F**

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO PETIT-SUISSE MISTO SABORIZADO COM POLPA DE MARACUJÁ, 2017. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: Campinas; Evento: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos;; Inst.promotora/financiadora: FAPESP

25. **MORAIS, J. L.; CAVALCANTI, M. S.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; RIBEIRO, J. E. S.; GONDIM, C. M.; QUEIROGA, R. C. R. E.; OLIVEIRA, M. E. G.**

IN VITRO EVALUATION OF PROBIOTIC POTENTIAL OF CAPRINE YOGURT ADDED WITH Lactobacillus acidophilus AND FLAVORED WITH HONEY FROM Melipona scutellaris, 2017. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Expo Dom Pedro; Cidade: Campinas SP; Evento: 12 SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP

26. **SOUZA, F.P.; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.**

Reavaliação dos per capita crus das preparações do cardápio ofertado à coletividade sadia de um hospital universitário do sertão da Paraíba, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

27. **OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOUZA, F.P.; OLIVEIRA, M. E. G.; MORAIS, J. L.**

UTILIZAÇÃO DE LEITE CAPRINO NA ELABORAÇÃO DE SORVETE TIPO FROZEN YOGURT FUNCIONAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: FPB; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: CONGRESSO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE; Inst.promotora/financiadora: IPESQ

28. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOUZA, F.P.**

UTILIZAÇÃO DE LEITE CAPRINO PARA ELABORAÇÃO DE IOGURTE COM POTENCIAL PROBIÓTICO: UMA BREVE REVISÃO, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: FPB; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: CONGRESSO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE; Inst.promotora/financiadora: IPESQ

29. **MORAIS, J. L.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; FEITOSA, R. M.; MACHADO, T.; MEDEIROS, L. L.; RIBEIRO, J. E. S.; GALVAO, M. S.; FIGUEREDO, R. M. F.; MADRUGA, M. S.; SOARES, J.K.B.; QUEIROGA, R. C. R. E.; OLIVEIRA, M. E. G.**

VIABILITY OF Lactobacillus acidophilus IN CAPRINE YOGURT FLAVORED WITH BEE HONEY FROM Melipona scutellaris AND ITS INFLUENCE ON THE TECHNOLOGICAL, NUTRITIONAL AND SENSORY PROPERTIES, 2017. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: Expo Dom Pedro; Cidade: Campinas SP; Evento: 12 SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP

30. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, M.A.; ANDRADE, L.E.F.**
ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS EM PRODUTOS LÁCTEOS: UMA REVISÃO, 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: NATAL; Evento: II CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA; Inst.promotora/financiadora: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO INTEGRADA

31. **MORAIS, J. L.; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; DANTAS, D.L.S.; OLIVEIRA, M. E. G.**

ATIVIDADE DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE) NA ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO GOMES DE SOUZA - CACIMBA DE DENTRO-PB 'APRENDENDO E BRINCANDO COM OS ALIMENTOS', 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

32. **MORAIS, J. L.; GAMA, J. S. L.; DANTAS, D.L.S.; ARAUJO, L. M. A.; LOBAO, A. K. S.; SILVA, A.C.; SILVA, M.L.A.F.; OLIVEIRA, M. E. G.**

BATA YACON COMO COMPONENTE PREBIÓTICO: UMA BREVE REVISÃO, 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

33. **MORAIS, J. L.; MARTINS, C.C.L.; JÚNIOR, I.P.M.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.**

CAFEÍNA E PERFORMANCE EM EXERCÍCIOS ANAERÓBIOS - UMA BREVE REVISÃO, 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

34. **MORAIS, J. L.; SILVA, E. R.; FLORENTINO, M. F. O.; GAMA, J. S. L.; SOUZA, M. O. C.; PEREIRA, T. L.; FREIRE, T. G. L.; MARTINS, A. C. S.**

CARACTERÍSTICAS E COMPLICAÇÕES DA DOENÇA CELÍACA NA INFÂNCIA, 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

35. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, M.A.; PINTO, M.L.M.**

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES ELABORADOS A PARTIR DE PASTA DE AMENDOIM, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: NATAL; Evento: II CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA; Inst.promotora/financiadora: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO INTEGRADA

36. **MORAIS, J. L.; RODRIGUES, T. E. G.; GONDIM, C. M.; DANTAS, A. K.; MARTINS, A. C. S.; MARTINS, C.C.L.; OLIVEIRA, Y.; OLIVEIRA, M. E. G.**

COTROLE DO DESPERDÍCIO E HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS NA UAN HOSPITALAR DE CAMPINA GRANDE-PB, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

37. **NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; MORAIS, J. L.**

Desenvolvimento e aceitação sensorial de biscoitos tipo cookie com especiarias elaborados com diferentes tipos de farinha, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

38. **MORAIS, J. L.; SOUZA, F.P.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.**

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCES PASTOSOS ADICIONADOS DE ESPECIARIAS OBTIDOS A PARTIR DA POLPA DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.), 2016.
(Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: FAURGS; Cidade: Gramado; Evento: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) e 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR; Inst.promotora/financiadora: SBCTA

39. **SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, F.P.; MORAIS, J. L.**

Desenvolvimento e caracterização de farinha obtida a partir da casca de jenipapo (genipa americana L.), 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XXV Congresso brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos

40. SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA OBTIDA A PARTIR DA CASCA DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.), 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Eventos da FAURGS; Cidade: Gramado; Evento: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: sbCTA
41. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, C.C.L.; SILVA, K.R.A.; SANTOS, A.A.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.
Desenvolvimento e caracterização físico-química de sobremesa láctea cremosa suplementada com whey protein, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Convenções do Hotel Oasis Atlântico; Cidade: Fortaleza; Evento: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: UFCE
42. **MORAIS, J. L.**; SOUZA, F.P.; OLIVEIRA, M. E. G.; SILVA, T. M. C. F.; SILVA, K.R.A.; MARTINS, C.C.L.; SANTOS, A.A.
'DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE SOBREMESAS LÁCTEAS CREMOSAS SUPLEMENTADAS COM WHEY PROTEIN, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: FAURGS; Cidade: Gramado; Evento: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) e 10º Simpósio Internacional de Alimentos da CIGR; Inst.promotora/financiadora: SBCTA
43. GAMA, J. S. L.; MEDEIROS, S. C. D.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**
Elaboração e aceitabilidade de sobremesa tipo mousse isenta de lactose e glúten produzido com biomassa de banana verde e polpa de umbu, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente
44. OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; NERIS, A. R.
Elaboração e análise sensorial de queijo petit-suisse misto aromatizado com polpa de maracujá, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente
45. PINTO, M.L.M.; ANDRADE, L.E.F.; **MORAIS, J. L.**; ROCHA, E.M.F.F.; SILVA, T. M. C. F.; OLIVEIRA, M. E. G.
Elaboração e Caracterização Físico-Química e Sensorial de Geleia Mista de Maracujá e Melão, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Convenções do Hotel Oasis Atlântico; Cidade: Fortaleza; Evento: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Ceará
46. **MORAIS, J. L.**
MEL DE ABELHA *Melipona scutellaris*: PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN
47. SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**; Dantas, B.S.
Potencial do fruto do jenipapo (*Genipa americana L.*) na elaboração de produtos alimentícios: uma revisão, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva
48. **MORAIS, J. L.**; ARAUJO, L. M. A.; DANTAS, D.L.S.; SILVA, A.C.; MALVINO, P. S. M.; NERIS, A. R.; GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.
PRATICAS LÚDICAS E INTERATIVAS PARA PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX Congresso Brasileiro de Nutrologia; Inst.promotora/financiadora: ABRAN
49. **MORAIS, J. L.**
PROBIÓTICOS E O CÂNCER DE CÓLON; UMA BREVE REVISÃO, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN
50. SILVA, T. M. C. F.; GAMA, J. S. L.; **MORAIS, J. L.**
Processamento e Caracterização de de frozen yogurt caprino sabor maracujá com potencial

probiótico, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XXV Congresso brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos

51. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, L.A.L.

Suplementação com óleo de cártamo na obesidade: uma revisão, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: II Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva

52. **MORAIS, J. L.**

TERAPIA NUTRICIONAL EM ONCOLOGIA: UMA BREVE REVISÃO, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA; Cidade: SÃO PAULO; Evento: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA; Inst.promotora/financiadora: ABRAN

53. JERÔNIMO, H.M.A.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.

Utilização de carne mecanicamente separada de tilápia do nilo (*Oreochromis niloticus*) e gordura animal na produção de embutidos cárneos: uma revisão da literatura, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

54. ARAÚJO, C.M.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. C. L. P.

Análise sensorial de barras de cereais elaborada com semente de chia (*Salvia hispânica L.*), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

55. DANTAS, A. K.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**

Análise sensorial de flans prebióticos elaborados com leite caprino e leite bovino, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

56. **MORAIS, J. L.**; JÚNIOR, I.P.M.; DONATO, N. R.

ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS DA DIETA VEGETARIANA NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: HOTEL GARDEN; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO,

57. **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.; SOUZA, M.A.; SILVA, J.A.; COSTA, M.J.C.; BION, F.M.; SILVA, A.H.A.; MARTINS, C.C.L.; MEDEIROS, L.B.; OLIVEIRA, M. E. G.

AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM E COMPARAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MORTADELAS TIPO BOLOGNA., 2015. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de convenções; Cidade: Natal-RN; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos

58. SOUZA, M. A.; PEREIRA, T. L.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. C. L. P.

Avaliação sensorial de biscoitos tipo cookie formulados a partir de farinha de arroz e de milho: uma alternativa para celíacos, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

59. **MORAIS, J. L.**; MAGALHÃES, K. M.; OLIVEIRA, M. E. G.

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE COOKIES INTEGRAIS ELABORADOS A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE LINHAÇA., 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UNICAMP; Cidade: CAMPINAS; Evento: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: ?Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável?; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP

60. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA, 2015. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: Universidade Federal de Campina Grande; Cidade: Cuité-PB; Evento: Avaliação Parcial dos Projetos PIBIC/PIVIC; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

61. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: XII CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE; Inst.promotora/financiadora: UFCG

62. **MORAIS, J. L.; SILVA, T. M. C. F.; MELO, R.D.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G.**
ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FLOCOS DE AVEIA POR FARINHA DA ENTRECASCA DA MELANCIA (*Citrullus lanatus*), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: BUZIUUS-RIO DE JANEIRO; Evento: VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO E XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS

63. **SILVA, T. M. C. F.; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.**
Elaboração e caracterização de biscoitos tipo cookie obtidos a partir da farinha de entrecasca de melancia (*Citrullus lanatus*), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: VII Congresso Latinoamericano e XIII Congresso Brasileiro de higienistas de alimentos, III Encontro Nacional de vigilância de zoonoses e V Encontro do sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal

64. **MORAIS, J. L.; SOUZA, M.A.; SOARES, J.K.B.; BARBOSA, M.Q.; PEREIRA, D.E.; MENEZES, K.G.; OLIVEIRA, M. E. G.**

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITOS TIPO COOKIE ISENTOS DE GLÚTEN., 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: Natal-RN; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos - ENAAL 2015

65. **SOUZA, M.A.; MORAIS, J. L.; PEREIRA, T. L.**
Elaboração e caracterização físico-química de flan prebiótico, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

66. **SILVA, T. M. C. F.; MORAIS, J. L.; SILVA, A.C.**
Elaboração e caracterização físico-química de produtos alimentícios obtidos a partir da semente de jaca (*Artocarpus integrifolia L.*), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: VII Congresso Latinoamericano e XIII Congresso Brasileiro de higienistas de alimentos, III Encontro Nacional de vigilância de zoonoses e V Encontro do sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal

67. **MORAIS, J. L.; PEREIRA, D.E.; MENEZES, K.G.**
Elaboração e composição físico-química de barras de cereais adicionadas de semente de chia (*Salvia hispanica L.*), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

68. **MORAIS, J. L.; FALCONE, A.P.M.; BARROS, J.C.; LIBANIO, M. M.**
IMPLICAÇÕES DO CONSUMO DAS PROTEÍNAS NA CICATRIZAÇÃO DAS ÚLCERAS POR PRESSÃO, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS; Inst.promotora/financiadora: SOBENFEE

69. **MORAIS, J. L.; MAGALHÃES, K. M.; OLIVEIRA, M. E. G.**
INIBIÇÃO DO ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO DE BANANA E MAÇÃ MINIMAMENTE PROCESSADAS., 2015. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UNICAMP; Cidade: CAMPINAS; Evento: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP

70. **MORAIS, J. L.; SOUZA, M.A.; DANTAS, D.L.S.; MENDES, E.M.S.; BEZERRA, R.S.; OLIVEIRA, M. E. G.; BARBOSA, M.Q.**

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE GELÉIA DE MANGABA (*Hancornia speciosas*) COM ADIÇÃO DE ALBEDO DE LARANJA, 2015. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE-UFCG; Cidade: CUITÉ; Evento: III WORKSHOP DE CIÊNCIAS NATURAIS E BIOTECNOLOGIA; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

71. **MORAIS, J. L.; JÚNIOR, I.P.M.; OLIVEIRA, M. E. G.**
TERAPIA NUTRICIONAL NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: GARDEN HOTEL; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO

72. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.**
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ELABORADOS A PARTIR DA SEMENTE DE JACA, 2014. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Meio de divulgação: Vários; Local: Universidade Federal de Campina Grande; Cidade: Campina Grande; Evento: XI Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Campina Grande; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande
73. **MORAIS, J. L.**
Desenvolvimento e caracterização de produtos alimentícios elaborados a partir da semente de jaca, 2014. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Avaliação Parcial dos Projetos PIBIC/PIVIC/PIBITI
74. **MACEDO, S. P. ; MORAIS, J. L.; SANTOS, L.G.; FERREIRA, R.E.L.; RODRIGUES, T. E. G.; BETOZZO, C. C. M. S.**
PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UMA UBS DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB, 2014. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UFCG/CES; Cidade: CUITÉ-PB; Evento: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA; Inst.promotora/financiadora: UFCG
75. **SOUSA, M.M.; MORAIS, J. L.; VITORINO, R.;S.; COURA, A.G.L.; BARROS, J.C.**
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E DE UM LIVRO DE RECEITAS PARA PACIENTES DIABÉTICOS, 2014. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UFCG/CES; Cidade: CUITÉ; Evento: SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA; Inst.promotora/financiadora: UFCG
76. **MORAIS, J. L.; FALCONE, A.P.M.; BARROS, J.C.; LIBANIO, M. M.**
AÇÃO DOS MICRONUTRIENTES NA CICATRIZAÇÃO DA ÚLCERA DE PRESSÃO, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS; Inst.promotora/financiadora: SOBENFE
77. **MORAIS, J. L.; FERREIRA, R.E.L.; SANTOS, L.G.; RODRIGUES, T. E. G.; RODRIGUES, N. P. A.; OLIVEIRA, M. E. G.**
ACEITABILIDADE DA PREPARAÇÃO DE BROWNIE ISENTO DE GLÚTEN ELABORADO COM FARINHA DE MANDIOCA, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES DO CBC; Cidade: RIO DE JANEIRO; Evento: CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO ESPECIALIZADA E EXPO SEM GLÚTEN; Inst.promotora/financiadora: CBAN E FANACELBRA
78. **MORAIS, J. L.; LIBANIO, M. M.; MELO, M. F. T.**
ASPECTOS DA DOENÇA CELÍACA NO IDOSO, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: GARDEN HOTEL; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO; Inst.promotora/financiadora: UEPB
79. **MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; ARAÚJO, C.M.**
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS DE SOJA UTILIZADOS EM FRITURAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA CIDADE DE CUITÉ-PB, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UNICAMP; Cidade: CAMPINAS-SP; Evento: SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP
80. **MORAIS, J. L.; FERREIRA, R.E.L.; SANTOS, L.G.; RODRIGUES, T. E. G.; DONATO, N. R.; MELO, M. F. T.**
AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE CUITÉ-PB A RESPEITO DO GLÚTEN E DOENÇA CELÍACA, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES CBC; Cidade: RIO DE JANEIRO; Evento: CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO ESPECIALIZADA E EXPO SEM GLÚTEN; Inst.promotora/financiadora: CBAN E FENACELBRA
81. **MORAIS, J. L.; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G.; MELO, M. F. T. ; SANTANA, C.M.; PEREIRA, D.E.**
CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE COOKIES ELABORADOS A BASE DE CENOURA, BANANA E AVEIA, 2013. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: UNICAMP; Cidade: CAMPINAS; Evento: 10 SLACA; Inst.promotora/financiadora: UNICAMP/FEA
82. **MORAIS, J. L.; SOARES, J.K.B.; SANTOS, L.G.; RODRIGUES, N. P. A.; OLIVEIRA, M. E. G.**
DOCE DE BETERRABA PASTOSO: ACEITAÇÃO SENSORIAL POR ESCOLARES DA CIDADE DE CACIMBA DE DENTRO/PB, 2013. (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: SIMPÓSIO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE; Inst.promotora/financiadora: INSTITUTO BIOEDUCAÇÃO

83. **MORAIS, J. L.; FERREIRA, R.E.L.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; SANTOS, L.G. IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E OS EFEITOS DA ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO, 2013.** (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: GARDEN HOTEL; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO; Inst.promotora/financiadora: UEPB

84. **MORAIS, J. L.; FALCONE, A.P.M.; BARROS, J.C.; LIBANIO, M. M. IMPLICAÇÕES DO CONSUMO DAS PROTEÍNAS NA CICATRIZAÇÃO DAS ULCERAS POR PRESSÃO, 2013.** (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: CENTRO DE CONVENÇÕES; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS; Inst.promotora/financiadora: SOBENFEE

85. **MACEDO, S. P. ; SANTOS, L.G.; FERREIRA, R.E.L.; RODRIGUES, T. E. G.; MORAIS, J. L.; MELO, M. F. T. AS CONSEQUÊNCIAS MATERNO-FETAIS DA OBESIDADE GESTACIONAL, 2012.** (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: FIEP; Cidade: CAMPINA GRANDE; Evento: I CONGRESSO BRASILEIRO DE SAÚDE MATERNO-INFANTIL; Inst.promotora/financiadora: IPESQ

86. **MORAIS, J. L.; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G. ASPECTOS GERAIS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS, 2012.** (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: HOTEL TAMBAÚ; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: SIMPOSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UFPB

87. **MORAIS, J. L.; SANTOS, L. G.; OLIVEIRA, M. E. G. PROPRIEDADES FUNCIONAIS E IMPORTÂNCIA DA UTILIZAÇÃO DA INULINA E OLIGOFRUTOSE PELA INDÚSTRIA, 2012.** (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: HOTEL TAMBAÚ; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: SIMPOSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UFPB

88. **MORAIS, J. L.; SANTOS, L.G.; OLIVEIRA, M. E. G. RADIAÇÃO GAMA E ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, 2012.** (Simpósio,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: HOTEL TAMBAÚ; Cidade: JOÃO PESSOA; Evento: SIMPÓSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; Inst.promotora/financiadora: UFPB

89. **MORAIS, J. L.; SANTOS, L.G.; MACEDO, S. P. ; RODRIGUES, T. E. G.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G. PERFIL DO HÁBITO ALIMENTAR E CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE ACADÊMICOS DOS CURSOS DE SAÚDE DO CAMPUS DE CUITÉ/UFCG, 2011.** (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Universidade Federal de Campina Grande; Cidade: Cuité-PB; Evento: III SEMANA DE NUTRIÇÃO DA UFCG; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

90. **SALVIANO, I. M. M.; MELO, M. F. T. ; DONATO, N. R.; PEREIRA, J. K. A.; MORAIS, J. L. PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE DAS CRECHES PÚBLICAS MUNICIPAIS DE CUITÉ/PB, 2010.** (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Universidade Federal de Campina Grande; Cidade: Cuité-PB; Evento: II SEMANA DE NUTRIÇÃO DA UFCG; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Campina Grande

Produção técnica

Demais produções técnicas

1. **MORAIS, J. L.**

Microbiota Intestinal Durante O Envelhecimento Humano: Como Proteger E Restaurar Na Prática Nutricional, 2020. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. **MARTINS, A. C. S.; MORAIS, J. L.; MORAIS, J. L.**

“ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALTERNATIVOS”,, 2018. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)

Referências adicionais: Brasil/Português. 100 horas.

3. **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

ELABORAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA, 2018. (Outra produção técnica)

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

Nutrição Funcional: Dos princípios à prática clínica', 2018. (Outra produção técnica)

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. **MORAIS, J. L.**

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS, 2017. (Outro, Curso de curta duração ministrado)

Referências adicionais: Brasil/Português. 4 horas.

6. **MORAIS, J. L.**

Dietoterapia na Síndrome Metabólica, 2017. (Outra produção técnica)

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. **MORAIS, J. L.**

“Elaboração e análise crítica de Trabalhos para eventos científicos ”, 2017. (Outra produção técnica)

Referências adicionais: Brasil/Português.

Patentes e registros

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos¹. **NERIS, A. R.**; **DONATO, N. R.**; **MORAIS, J. L.**; **OLIVEIRA, S. D.**; **MARTINS, A. C. S.**; **OLIVEIRA, S. C. A.**; **BARROS, J.C.**; **MELO, M. F. T.**

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ADICIONADO DE Spirulina platensis, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900333. Data de depósito: 19/02/2019. Depositante/Titular: ALINE RODRIGUES NERIS. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A referida invenção refere-se à elaboração de um bolo de chocolate, sem glúten adicionado da microalga Spirulina platensis. Possui atributos sensoriais similares aos bolos de chocolate convencionais, sendo, portanto, bem aceito. A adição da microalga é um diferencial na sua formulação, pois atende as necessidades daqueles consumidores que buscam por produtos nutritivos e gostosos, principalmente os indivíduos celíacos que enfrentam obstáculos para encontrar esses tipos de produtos que sejam sem glúten. Devido à sua riqueza de macro e micronutrientes, a Spirulina é considerada um alimento completo se consumido nas quantidades adequadas e destaca-se principalmente pelo seu teor proteico, o qual pode exceder até 50% do seu peso seco, estas proteínas apresentam excelente qualidade com um índice balanceado de aminoácidos essenciais, por isso, a microalga surge como fonte alternativa viável de enriquecimento de novos produtos sem glúten. Além disso, o preparo é de fácil execução e de baixo custo, sendo uma alternativa viável para aqueles que têm dificuldades de encontrar um produto com essas características no mercado, contribuindo para uma dieta sem glúten mais fácil, saborosa e nutritiva. A invenção tem um forte potencial mercadológico, principalmente ao mercado vinculado aos produtos de panificação..

2. **ARAUJO, M. G. G.**; **SANTOS, R. J. S.**; **PONCIANO, C. S.**; **QUEIROZ, M. P.**; **NERIS, A. R.**; **SOUZA, N. R. S.**; **MORAIS, J. L.**; **MARTINS, A. C. S.**; **OLIVEIRA, M. E. G.**; **SOARES, J.K.B.**; **VIERA, V. B.**

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BRIGADEIRO FUNCIONAL DE BATATA DOCE (Ipomoea batatas) ADICIONADO DE Spirulina platensis, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900332. Data de depósito: 19/02/2019. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: O produto em questão refere-se à elaboração de brigadeiro funcional de batata doce (Ipomoea batatas) adicionado de Spirulina platensis, estas matérias-primas atuam conferindo o enriquecimento do produto com nutrientes considerados indispensáveis, os quais não são encontrados nas formulações convencionais, além de associá-las a funções terapêuticas. A referida invenção dispõe também da utilização do leite bovino, o qual é altamente nutritivo, e possui substituição total do leite condensado pelo supracitado,

além de conter a adição de *Spirulina platensis*, esta, ainda pouco explorada na culinária brasileira. Ademais, possui características sensoriais similares aos produtos já comercializados, como por exemplo, sabor, cor, textura, aparência e aroma. A redução da quantidade de açúcar utilizada na preparação, a utilização de batata doce como base da formulação, a adição de *Spirulina* e leite bovino, além da ausência de corantes, conservantes e aromatizantes se tornam um diferencial na sua formulação. Atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais, saborosos e nutritivos. Vale enfatizar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, sendo uma opção de sobremesa que atenda os consumidores de forma geral, bem como aqueles que possuam necessidades específicas. A invenção ainda pode ser destacada no processo de conservação de alimentos, o qual se dá pela presença da *Spirulina* e suas funções antifúngicas e antibacterianas. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda importa ressaltar que a utilização da *Spirulina* e da batata doce contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

3. **L. M., J.**; NERIS, A. R.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; OLIVEIRA, S. D.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE FROZEN YOGURT FUNCIONAL, 2019. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900129. Número do depósito PCT: 870190007032. Data de depósito: 23/01/2019. Depositante/Titular: Sabrina Duarte de Oliveira. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A presente invenção refere-se à elaboração de frozen yogurt, produzido a partir de leite de cabra, exercendo efeito funcional através da adição de culturas lácticas (starter e *L. paracasei*) e fibra prebiótica (oligofrutose), saborizado com geleia do fruto in natura de maracujá. O frozen yogurt de leite caprino com potencial probiótico, prebiótico e simbiótico apresentam características como alto valor nutritivo, textura uniforme e excelente sabor; além disso, estas características sensoriais são similares aos produtos já comercializados. A não adição de compostos sintéticos como conservantes, aromatizantes e essências é um diferencial na sua formulação, atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais. Importa ressaltar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de possuir baixo custo, sendo um potencial para os pequenos agricultores no que diz respeito à geração de renda, expansão do agronegócio local e minimização da insegurança alimentar. Não há na literatura relatos do uso de *L. paracasei* em frozen yogurt. No entanto, a utilização deste probiótico foi comprovadamente benéfica quando adicionado em iogurtes e outros derivados lácteos, por apresentar características especiais..

4. ARAUJO, M. G. G.; PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; PEREIRA, D.E.; **MORAIS, J. L.**; JERÔNIMO, H.M.A.; MARTINS, A. C. S.; SILVA, N. S.; SILVA, G. S.

EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE PIMENTA ROSA, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020190081660. Data de depósito: 22/04/2019. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

5. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; QUEIROGA, R. C. R. E.; FIGUEREDO, R. M. F.; MOREIRA, I. S.; VIERA, V. B.; EGITO, A. S.; MORAES, G. M. D.; SANTOS, K. M. O.

IOGURTE CAPRINO TIPO GREGO PROBIÓTICO COM CULTURA ADJUNTA AUTÓCTONE E GELEIA MISTA DE ACEROLA E MORANGO, PROCESSO E PRODUTO, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201901645. Data de depósito: 08/08/2019. Depositante/Titular: Jéssica Lima de Moraes. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba. Resumo: A presente invenção se refere a um iogurte caprino tipo grego adicionado de geleia mista de morango e acerola e com potencial probiótico por fazer uso de cepa autóctone que possui alta capacidade de aderência ao muco gastrointestinal. O referido iogurte caprino apresenta características como textura uniforme e sabor macio e levemente adocicado, em forma de creme. Sua consistência é moderadamente grossa e viscosa, diferindo-o dos iogurtes tradicionais. O processo de produção é de baixo custo, porém de alto rendimento em relação ao de outros processos de derivados lácteos..

6. SILVA, R. S.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; SILVA, A. R.; SILVA, J. Y. P.; PEREIRA, D.E.; BIDO, R. C. A.; JERÔNIMO, H.M.A.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAIS A PARTIR DA FARINHA INTEGRAL DE BATATA-DOCE COM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE CAPRINO, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201801225. Data de depósito: 15/06/2018. Depositante/Titular: Ricácia de Sousa Silva. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

7. PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, A. C. S.; ARAUJO, M. G. G.; SOARES, J.K.B.

ELABORAÇÃO DE IOGURTE PROBIÓTICO CAPRINO ADICIONADO DE GELEIA EXTRA DE GOIABA (Psidium guajava) COM PIMENTA ROSA (Schinus terbinthifolius Raddi), 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201806831. Data de depósito: 11/09/2018. Depositante/Titular: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

8. NERIS, A. R.; DONATO, N. R.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. C. A.; BARROS, J.C.; MELO, M. F. T.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ADICIONADO DE Spirulina platensis., 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201800236. Data de depósito: 05/02/2018. Depositante/Titular: ALINE RODRIGUES NERIS. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

9. ARAUJO, M. G. G.; PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; **L. M., J.**; JERÔNIMO, H.M.A.; MARTINS, A. C. S.; PEREIRA, D.E.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE LINGUIÇA DE FRANGO FRESAL ADICIONADA DE EXTRATO DE PIMENTA ROSA, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020180737295. Data de depósito: 19/11/2018. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: Trata-se do processamento para elaboração de linguiça de frangofresaladicionada de extrato de pimenta rosa, o qual propõe um produtodiferenciado, comatuação na prevenção de agravos à saúde do consumidor, elevadaatividade funcional,além de sabor característico da pimenta, mas com preservação dascaracterísticasorganolépticas (em comparação a similares). Além disso, a presenteinvenção dispensao excesso aditivos químicos, sendo priorizados ingredientes naturaise de fácil acesso.Vale enfatizar que a metodologia de preparo pode ser facilmenteexecutada, além deapresentar baixo custo. Diante de todos os benefícios supracitados,pode-se ressaltarque a utilização da pimenta rosa contribui de forma significativa tantopara a saúde doconsumidor, quanto para expansão do agronegócio, gerandoemprego e renda..

10. ABRANTES, I. F. R.; DANTAS, E. N. A.; SILVA, M. J. R.; JERONIMO, P. S.; VIERA, V. B.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

PROCESSAMENTO DE DOCE DE CORTE DE MAXIXE COM COCO ADICIONADO DE AÇÚCAR MASCADO, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201800829. Data de depósito: 25/04/2018. Depositante/Titular: Isabela Felix Rodrigues de Abrantes . Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

11. GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, A. C. S.; ARAUJO, M. G. G.; SILVA, J. Y. P.; OLIVEIRA, S. D.; SOARES, J.K.B.; VIERA, V. B.; DUTRA, L. M. G.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

QUEIJO PETIT-SUISSE CAPRINO SABOR MARACUJÁ COM POTENCIAL FUNCIONAL ADICIONADO DE *L. acidophilus* E EXTRATO DE BATATA YACON, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201801241. Data de depósito: 18/06/2018. Depositante/Titular: Janaína Severo de Lima Gama. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

12. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; JERÔNIMO, H.M.A.; SILVA, J. Y. P.; FIGUEREDO, R. M. F.; FEITOSA, R. M.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO DE IOGURTE CAPRINO FUNCIONAL ADICIONADO DE GELEIA DE MARACUJÁ (*Passiflora edulis* Sims.) E DO FRUTO DO MANDACARU (*Cereus jamacaru*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201702028. Data de depósito: 22/09/2017. Depositante/Titular: Ana Cristina Silveira Martins.

13. ARAUJO, M. G. G.; SANTOS, R. J. S.; PONCIANO, C. S.; QUEIROZ, M. P.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; VIERA, V. B.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BRIGADEIRO FUNCIONAL DE BATATA DOCE (*Ipomoea batatas*) ADICIONADO DE *Spirulina platensis*, 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170267598. Data de depósito: 12/12/2017. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: O produto em questão refere-se à elaboração de “brigadeiro funcional de batata doce (*Ipomoea batatas*) adicionado de *Spirulina platensis*”, estas matérias primas atuam conferindo o enriquecimento do produto com nutrientes considerados indispensáveis, os quais não são encontrados nas formulações convencionais, além de associá-los as funções terapêuticas. A referida invenção dispõe também da utilização do leite bovino, o qual é altamente nutritivo, e possui substituição total do leite condensado pelo supracitado, além de conter a adição de *Spirulina platensis*, esta, ainda pouco explorada na culinária brasileira. Ademais, possui características sensoriais similares aos produtos já comercializados, como por exemplo, sabor, cor, textura, aparência e aroma. A redução da quantidade de açúcar utilizada na preparação, a utilização de batata doce como base da formulação, adição de *Spirulina* e leite bovino, além da ausência de corantes, conservantes e aromatizantes se tornam um diferencial na sua formulação. Atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais, saborosos e nutritivos. Vale enfatizar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, sendo uma opção desobremesa que atenda os consumidores de forma geral, bem como aqueles que possuem necessidades específicas. A invenção ainda pode ser destacada no processo de conservação de alimentos, o qual se dá pela presença da *Spirulina* e suas funções antifúngicas e antibacteriana. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda importa ressaltar que a utilização da *Spirulina* e da batata doce contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para a expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

14. OLIVEIRA, S. D.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; NERIS, A. R.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE FROZEN YOGURT FUNCIONAL, 2017. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170202887. Data de depósito: 22/09/2017. Depositante/Titular: Sabrina Duarte de Oliveira.

15. MARTINS, A. C. S.; SILVA, J. Y. P.; SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE GELEIA TIPO EXTRA SABOR MARACUJÁ (*Passiflora edulis*) E MANDACARU (*Cereus jacamaru*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201702008. Data de depósito: 20/09/2017. Depositante/Titular: Ana Cristina Silveira Martins.

16. PONTES, E. D. S.; ARAUJO, M. G. G.; SALES, H. L. D.; QUEIROZ, M. P.; SILVA, J. Y. P.; VIERA, V. B.; MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

GELEIA EXTRA DE GOIABA (*Psidium guajava*) ADICIONADA DE PIMENTA ROSA (*Shinus terbinthifolius raddi*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170267059. Data de depósito: 11/12/2017. Depositante/Titular: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A presente invenção refere-se à elaboração de “geleia extra de goiaba (*Psidium guajava*) adicionada de pimenta rosa (*Schinus terbinthifolius raddi*)”, produzida a partir de frutos frescos de goiaba e pimenta rosa. O produto em questão apresenta sabor e odor característicos, além de possuir características nutricionais ressaltadas e conter ingredientes com elevada atividade funcional, vale ressaltar que as características organolépticas são similares aos produtos já comercializados, como por exemplo, sabor, aparência e textura. Esta invenção destaca-se pela não utilização de produtos industrializados, corantes, conservantes, aromatizantes e aditivos químicos. É válido enfatizar que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, esta invenção ainda se destaca pela atividade bacteriostática, anti-séptica, antifúngica, anti-bacteriana e grande concentração de compostos fenólicos antioxidantes, conferidas pela presença da especiaria. A invenção ainda pode ser incorporada em diferentes tipos de preparações na área de tecnologia de alimentos, com destaque para o processo de conservação de frutas e garantia da segurança alimentar. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda pode-se enfatizar que a utilização da goiaba e pimenta rosa contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para a expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

17. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; OLIVEIRA, C. E. V.; CASTRO, M. E. M. L.; DOMINGOS, L. B. S.; MACHADO, T. A. D. G.; MARTINS, A. C. S.; QUEIROGA, R. C. R. E.

LEITE FERMENTADO CAPRINO TIPO 'FILMJOLK' COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE MEL DE ABELHA *Melipona scutellaris*, 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020171245586. Data de depósito: 16/11/2017. Depositante/Titular: Jéssica Lima de Moraes. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba.

Inovação

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos¹. NERIS, A. R.; DONATO, N. R.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, S. D.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. C. A.; BARROS, J.C.; MELO, M. F. T.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ADICIONADO DE *Spirulina platensis*, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900333. Data de depósito: 19/02/2019. Depositante/Titular: ALINE RODRIGUES NERIS. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A referida invenção refere-se à elaboração de um bolo de chocolate, sem glúten adicionado da microalga *Spirulina platensis*. Possui atributos sensoriais similares aos bolos de chocolate convencionais, sendo, portanto, bem aceito. A adição da microalga é um diferencial na sua formulação, pois atende as necessidades daqueles consumidores que buscam por produtos nutritivos e gostosos, principalmente os indivíduos celíacos que enfrentam obstáculos para encontrar esses tipos de produtos que sejam sem glúten. Devido a sua

riqueza de macro e micronutrientes, a Spirulina é considerada um alimento completo se consumido nas quantidades adequadas e destaca-se principalmente pelo seu teor proteico, o qual pode exceder até 50% do seu peso seco, estas proteínas apresentam excelente qualidade com um índice balanceado de aminoácidos essenciais, por isso, a microalga surge como fonte alternativa viável de enriquecimento de novos produtos sem glúten. Além disso, o preparo é de fácil execução e de baixo custo, sendo uma alternativa viável para aqueles que tem dificuldades de encontrar um produto com essas características no mercado, contribuindo para uma dieta sem glúten mais fácil, saborosa e nutritiva. A invenção tem um forte potencial mercadológico, principalmente ao mercado vinculado aos produtos de panificação..

2. ARAUJO, M. G. G.; SANTOS, R. J. S.; PONCIANO, C. S.; QUEIROZ, M. P.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; VIERA, V. B.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BRIGADEIRO FUNCIONAL DE BATATA DOCE (Ipomoea batatas) ADICIONADO DE Spirulina platensis, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900332. Data de depósito: 19/02/2019. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: O produto em questão refere-se à elaboração de brigadeiro funcional de batata doce (Ipomoea batatas) adicionado de Spirulina platensis, estas matérias-primas atuam conferindo o enriquecimento do produto com nutrientes considerados indispensáveis, os quais não são encontrados nas formulações convencionais, além de associá-las a funções terapêuticas. A referida invenção dispõe também da utilização do leite bovino, o qual é altamente nutritivo, e possui substituição total do leite condensado pelo supracitado, além de conter a adição de Spirulina platensis, esta, ainda pouco explorada na culinária brasileira. Ademais, possui características sensoriais similares aos produtos já comercializados, como por exemplo, sabor, cor, textura, aparência e aroma. A redução da quantidade de açúcar utilizada na preparação, a utilização de batata doce como base da formulação, a adição de Spirulina e leite bovino, além da ausência de corantes, conservantes e aromatizantes se tornam um diferencial na sua formulação. Atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais, saborosos e nutritivos. Vale enfatizar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, sendo uma opção de sobremesa que atenda os consumidores de forma geral, bem como aqueles que possuam necessidades específicas. A invenção ainda pode ser destacada no processo de conservação de alimentos, o qual se dá pela presença da Spirulina e suas funções antifúngicas e antibacterianas. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda importa ressaltar que a utilização da Spirulina e da batata doce contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

3. **L. M., J.**; NERIS, A. R.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; OLIVEIRA, S. D.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE FROZEN YOGURT FUNCIONAL, 2019. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201900129. Número do depósito PCT: 870190007032. Data de depósito: 23/01/2019. Depositante/Titular: Sabrina Duarte de Oliveira. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A presente invenção refere-se à elaboração de frozen yogurt, produzido a partir de leite de cabra, exercendo efeito funcional através da adição de culturas lácticas (starter e L. paracasei) e fibra prebiótica (oligofrutose), saborizado com geleia do fruto in natura de maracujá. O frozen yogurt de leite caprino com potencial probiótico, prebiótico e simbiótico apresentam características como alto valor nutritivo, textura uniforme e excelente sabor; além disso, estas características sensoriais são similares aos produtos já comercializados. A não adição de compostos sintéticos como conservantes, aromatizantes e essências é um diferencial na sua formulação, atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais. Importa ressaltar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de possuir baixo custo, sendo um potencial para os pequenos agricultores no que diz respeito à geração de renda, expansão do agronegócio local e minimização da insegurança alimentar. Não há na literatura relatos do uso de L. paracasei em frozen yogurt. No entanto, a utilização deste probiótico foi comprovadamente benéfica quando adicionado em iogurtes e outros derivados lácteos, por apresentar características especiais..

4. ARAUJO, M. G. G.; PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; PEREIRA, D.E.; **MORAIS, J. L.**; JERÔNIMO, H.M.A.; MARTINS, A. C. S.; SILVA, N. S.; SILVA, G. S.

EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE PIMENTA ROSA, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020190081660. Data de depósito: 22/04/2019. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

5. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; QUEIROGA, R. C. R. E.; FIGUEREDO, R. M. F.; MOREIRA, I. S.; VIERA, V. B.; EGITO, A. S.; MORAES, G. M. D.; SANTOS, K. M. O.

IOGURTE CAPRINO TIPO GREGO PROBIÓTICO COM CULTURA ADJUNTA AUTÓCTONE E GELEIA MISTA DE ACEROLA E MORANGO, PROCESSO E PRODUTO, 2019. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201901645. Data de depósito: 08/08/2019. Depositante/Titular: Jéssica Lima de Moraes. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba. Resumo: A presente invenção se refere a um iogurte caprino tipo gregoadicionado de geleia mista de morango e acerola e com potencialprobiótico por fazer uso de cepa autóctone que possui altacapacidade de aderência ao muco gastrointestinal. O aludido iogurtecaprino apresenta características como textura uniforme e sabormacio e levemente adocicado, em forma de creme. Sua consistênciaé moderadamente grossa e viscosa, diferindo-o dos iogurtestradicionais. O processo de produção é de baixo custo, porém de altorendimento em relação ao de outros processos de derivados lácteos..

6. SILVA, R. S.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; SILVA, A. R.; SILVA, J. Y. P.; PEREIRA, D.E.; BIDO, R. C. A.; JERÔNIMO, H.M.A.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAIS A PARTIR DA FARINHA INTEGRAL DE BATATA-DOCE COM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE CAPRINO, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201801225. Data de depósito: 15/06/2018. Depositante/Titular: Ricácia de Sousa Silva. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

7. PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, A. C. S.; ARAUJO, M. G. G.; SOARES, J.K.B.

ELABORAÇÃO DE IOGURTE PROBIÓTICO CAPRINO ADICIONADO DE GELEIA EXTRA DE GOIABA (Psidium guajava) COM PIMENTA ROSA (Schinus terbinthifolius Raddi), 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201806831. Data de depósito: 11/09/2018. Depositante/Titular: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

8. NERIS, A. R.; DONATO, N. R.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. C. A.; BARROS, J.C.; MELO, M. F. T.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ADICIONADO DE Spirulina platensis., 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201800236. Data de depósito: 05/02/2018. Depositante/Titular: ALINE RODRIGUES NERIS. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

9. ARAUJO, M. G. G.; PONTES, E. D. S.; VIERA, V. B.; **L. M., J.**; JERÔNIMO, H.M.A.; MARTINS, A. C. S.; PEREIRA, D.E.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE LINGUIÇA DE FRANGO FRESAL ADICIONADA DE

EXTRATO DE PIMENTA ROSA, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020180737295. Data de depósito: 19/11/2018. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: Trata-se do processamento para elaboração de linguiça de frangofrescaladicionada de extrato de pimenta rosa, o qual propõe um produtodiferenciado, comatuação na prevenção de agravos à saúde do consumidor, elevadaatividade funcional,além de sabor característico da pimenta, mas com preservação dascaracterísticasorganolépticas (em comparação a similares). Além disso, a presenteinvenção dispensao excesso aditivos químicos, sendo priorizados ingredientes naturais e de fácil acesso.Vale enfatizar que a metodologia de preparo pode ser facilmenteexecutada, além deapresentar baixo custo. Diante de todos os benefícios supracitados,pode-se ressaltarque a utilização da pimenta rosa contribui de forma significativa tantopara a saúde doconsumidor, quanto para expansão do agronegócio, gerandoemprego e renda..

10. ABRANTES, I. F. R.; DANTAS, E. N. A.; SILVA, M. J. R.; JERONIMO, P. S.; VIERA, V. B.; MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

PROCESSAMENTO DE DOCE DE CORTE DE MAXIXE COM COCO ADICIONADO DE AÇÚCAR MASCAVO, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201800829. Data de depósito: 25/04/2018. Depositante/Titular: Isabela Felix Rodrigues de Abrantes . Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

11. GAMA, J. S. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, A. C. S.; ARAUJO, M. G. G.; SILVA, J. Y. P.; OLIVEIRA, S. D.; SOARES, J.K.B.; VIERA, V. B.; DUTRA, L. M. G.; **MORAIS, J. L.**; MORAIS, J. L.

QUEIJO PETIT-SUISSE CAPRINO SABOR MARACUJÁ COM POTENCIAL FUNCIONAL ADICIONADO DE *L. acidophilus* E EXTRATO DE BATATA YACON, 2018. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201801241. Data de depósito: 18/06/2018. Depositante/Titular: Janaína Severo de Lima Gama. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande.

12. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; JERÔNIMO, H.M.A.; SILVA, J. Y. P.; FIGUEREDO, R. M. F.; FEITOSA, R. M.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO DE IOGURTE CAPRINO FUNCIONAL ADICIONADO DE GELEIA DE MARACUJÁ (*Passiflora edulis* Sims.) E DO FRUTO DO MANDACARU (*Cereus jamacaru*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201702028. Data de depósito: 22/09/2017. Depositante/Titular: Ana Cristina Silveira Martins.

13. ARAUJO, M. G. G.; SANTOS, R. J. S.; PONCIANO, C. S.; QUEIROZ, M. P.; NERIS, A. R.; SOUZA, N. R. S.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; VIERA, V. B.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BRIGADEIRO FUNCIONAL DE BATATA DOCE (*Ipomoea batatas*) ADICIONADO DE *Spirulina platensis*, 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170267598. Data de depósito: 12/12/2017. Depositante/Titular: MAYARA GABRIELLY GERMANO DE ARAÚJO. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: O produto em questão refere-se à elaboração de “brigadeirofuncional de batata doce (*Ipomoea batatas*) adicionado de *Spirulina platensis*”, estas matériasprimas atuam conferindo o enriquecimento do produto com nutrientes considerados indispensáveis, os quais não são encontrados nas formulaçõesconvencionais, além de associá-los as funções terapêuticas. A referida invenção dispõetambém da utilização do leite bovino, o qual é altamente nutritivo, e possui substituição total do leite condensado pelo supracitado, além de conter a adição de *Spirulina platensis*, esta, ainda pouco explorada na culinária brasileira. Ademais, possuicaracterísticas sensoriais similares aos produtos já comercializados, como porexemplo, sabor, cor, textura, aparência e aroma. A redução da quantidade de açúcarutilizada na

preparação, a utilização de batata doce como base da formulação, adição de Spirulina e leite bovino, além da ausência de corantes, conservantes e aromatizantes se tornam um diferencial na sua formulação. Atendendo a necessidade de consumidores que buscam cada vez mais por alimentos naturais, saborosos e nutritivos. Vale enfatizar, que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, sendo uma opção desobremesa que atenda os consumidores de forma geral, bem como aqueles que possuam necessidades específicas. A invenção ainda pode ser destacada no processo de conservação de alimentos, o qual se dá pela presença da Spirulina e suas funções antifúngicas e antibacteriana. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda importa ressaltar que a utilização da Spirulina e da batata doce contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para a expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

14. OLIVEIRA, S. D.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; NERIS, A. R.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE FROZEN YOGURT FUNCIONAL, 2017. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170202887. Data de depósito: 22/09/2017. Depositante/Titular: Sabrina Duarte de Oliveira.

15. MARTINS, A. C. S.; SILVA, J. Y. P.; SOUZA, M.A.; OLIVEIRA, S. D.; NERIS, A. R.; SOARES, J.K.B.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE GELEIA TIPO EXTRA SABOR MARACUJÁ (*Passiflora edulis*) E MANDACARU (*Cereus jacamaru*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10201702008. Data de depósito: 20/09/2017. Depositante/Titular: Ana Cristina Silveira Martins.

16. PONTES, E. D. S.; ARAUJO, M. G. G.; SALES, H. L. D.; QUEIROZ, M. P.; SILVA, J. Y. P.; VIERA, V. B.; MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; SOARES, J.K.B.

GELEIA EXTRA DE GOIABA (*Psidium guajava*) ADICIONADA DE PIMENTA ROSA (*Schinus terebinthifolius raddi*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020170267059. Data de depósito: 11/12/2017. Depositante/Titular: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES. Depositante/Titular: Universidade Federal de Campina Grande. Resumo: A presente invenção refere-se à elaboração de "geleia extra de goiaba (*Psidium guajava*) adicionada de pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius raddi*)", produzida a partir de frutos frescos de goiaba e pimenta rosa. O produto em questão apresenta sabor e odor característicos, além de possuir características nutricionais ressaltadas e conter ingredientes com elevada atividade funcional, vale ressaltar que as características organolépticas são similares aos produtos já comercializados, como por exemplo, sabor, aparência e textura. Esta invenção destaca-se pela não utilização de produtos industrializados, corantes, conservantes, aromatizantes e aditivos químicos. É válido enfatizar que a metodologia de preparo pode ser facilmente executada, além de apresentar baixo custo, esta invenção ainda se destaca pela atividade bacteriostática, anti-séptica, antifúngica, anti-bacteriana e grande concentração de compostos fenólicos antioxidantes, conferidas pela presença da especiaria. A invenção ainda pode ser incorporada em diferentes tipos de preparações na área de tecnologia de alimentos, com destaque para o processo de conservação de frutas e garantia da segurança alimentar. Diante de todos os benefícios supracitados, ainda pode-se enfatizar que a utilização da goiaba e pimenta rosa contribui de forma significativa tanto para a saúde do consumidor, quanto para a expansão do agronegócio, gerando emprego e renda..

17. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; OLIVEIRA, C. E. V.; CASTRO, M. E. M. L.; DOMINGOS, L. B. S.; MACHADO, T. A. D. G.; MARTINS, A. C. S.; QUEIROGA, R. C. R. E.

LEITE FERMENTADO CAPRINO TIPO 'FILM JOLK' COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE MEL DE ABELHA (*Melipona scutellaris*), 2017. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020171245586. Data de depósito: 16/11/2017. Depositante/Titular: Jéssica Lima de

Morais. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba.

Educação e Popularização de C&T Apresentação de trabalho e palestra

1. MORAIS, J. L.

Impactos da restrição dietética no comportamento alimentar, 2021. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Semana Nacional da Nutrição

2. BRASIL, L. F. B.; MORAIS, J. L.; SILVA, J. C. C.

Aspectos gerais da doença celíaca: uma breve revisão, 2018. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: CINASAMA - Congresso Internacional de Impactos da poluição na saúde e no meio

3. MORAIS, J. L.

Elaboração e estruturação de projetos de pesquisa, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. MORAIS, J. L.

Nutrição Funcional: dos princípios à prática clínica, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. MORAIS, J. L.

SHELF LIFE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, 2018. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. MARTINS, A. C. S.; OLIVEIRA, S. D.; GAMA, J. S. L.; MORAIS, J. L.

Aspectos nutricionais do fruto do mandacaru (cereus jamacaru): uma revisão, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva

7. MORAIS, J. L.

Dietoterapia na síndrome metabólica, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: III Congresso paraibano multiprofissional de saúde

8. MORAIS, J. L.

Elaboração e análise crítica de trabalhos para eventos científicos, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português.

9. SOUZA, F.P.; MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, S. D.

Reavaliação dos per capita crus das preparações do cardápio ofertado à coletividade sadia de um hospital universitário do sertão da Paraíba, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

10. NERIS, A. R.; OLIVEIRA, S. D.; MORAIS, J. L.

Desenvolvimento e aceitação sensorial de biscoitos tipo cookie com especiarias elaborados com diferentes tipos de farinha, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

11. SILVA, T. M. C. F.; SOUZA, F.P.; MORAIS, J. L.

Desenvolvimento e caracterização de farinha obtida a partir da casca de jenipapo (genipa americana L.), 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XXV Congresso brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos

12. GAMA, J. S. L.; MEDEIROS, S. C. D.; OLIVEIRA, M. E. G.; MORAIS, J. L.

Elaboração e aceitabilidade de sobremesa tipo mousse isenta de lactose e glúten produzido com biomassa de banana verde e polpa de umbu, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

13. OLIVEIRA, S. D.; **MORAIS, J. L.**; NERIS, A. R.

Elaboração e análise sensorial de queijo petit-suisse misto aromatizado com polpa de maracujá, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

14. SOUZA, F.P.; **MORAIS, J. L.**; Dantas, B.S.

Potencial do fruto do jenipapo (Genipa americana L.) na elaboração de produtos alimentícios: uma revisão, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva

15. SILVA, T. M. C. F.; GAMA, J. S. L.; **MORAIS, J. L.**

Processamento e Caracterização de de frozen yogurt caprino sabor maracujá com potencial probiótico, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XXV Congresso brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos

16. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, L.A.L.

Suplementação com óleo de cártamo na obesidade: uma revisão, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: II Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva

17. JERÔNIMO, H.M.A.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.

Utilização de carne mecanicamente separada de tilápia do nilo (oreochromus niloticus) e gordura animal na produção de embutidos cárneos: uma revisão da literatura, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Congresso Nacional de Saúde e Meio Ambiente

18. ARAÚJO, C.M.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. C. L. P.

Análise sensorial de barras de cereais elaborada com semente de chia (Salvia hispânica L.), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

19. DANTAS, A. K.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**

Análise sensorial de flans prebióticos elaborados com leite caprino e leite bovino, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

20. SOUZA, M. A.; PEREIRA, T. L.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A. C. L. P.

Avaliação sensorial de biscoitos tipo cookie formulados a partir de farinha de arroz e de milho: uma alternativa para celíacos, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

21. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.

Elaboração e caracterização de biscoitos tipo cookie obtidos a partir da farinha de entrecasca de melancia (Citrullus lanatus), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: VII Congresso Latinoamericano e XIII Congresso Brasileiro de higienistas de alimentos, III Encontro Nacional de vigilância de zoonoses e V Encontro do sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal

22. SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**; PEREIRA, T. L.

Elaboração e caracterização físico-química de flan prebiótico, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

23. SILVA, T. M. C. F.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, A.C.

Elaboração e caracterização físico-química de produtos alimentícios obtidos a partir da semente de jaca (Artocarpus integrifolia L.), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: VII Congresso Latinoamericano e XIII Congresso Brasileiro de higienistas de alimentos, III Encontro Nacional de vigilância de zoonoses e V Encontro do sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal

24. **MORAIS, J. L.**; PEREIRA, D.E.; MENEZES, K.G.

Elaboração e composição físico-química de barras de cereais adicionadas de semente de chia (Salvia hispanica L.), 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano Analistas de Alimento

25. **MORAIS, J. L.**

Desenvolvimento e caracterização de produtos alimentícios elaborados a partir da semente de jaca, 2014. (Outra, Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Evento: Avaliação Parcial dos Projetos PIBIC/PIVIC/PIBITI

Orientações e Supervisões

Orientações e supervisões

Orientações e supervisões concluídas

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Lidinayde Kelly Morais. **Desenvolvimento, caracterização físico-química e sensorial de biscoitos tipo "cookies" obtidos a partir da farinha da semente de abóbora (cucurbita maxima).** 2019. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. Ricácia de Sousa Silva. **BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS A PARTIR DA FARINHA INTEGRAL DE BATATA-DOCE (Ipomoea batatas L.) E ADICIONADAS DE SORO DE LEITE CAPRINO: desenvolvimento e caracterização físico-química e sensorial.** 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. Luana Fernandes Batista Brasil. **DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DA GELEIA DO ARAÇÁ- AMARELO (Psidium cattleianum Sabine): Características físico-químicas e sensoriais ..** 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. IZAIANY RAFAELY DE ARAÚJO TERTULIANO. **DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE MEDIDAS CIENTÍFICAS E CASEIRAS COMPOSTO POR CARNES, AVES, PEIXES E DERIVADOS.** 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. MARCIA MARIA NOBRE DE PAULA. **DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE MEDIDAS CIENTÍFICAS E CASEIRAS COMPOSTO POR RAÍZES E TUBÉRCULOS.** 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. Laura Beatriz dos Santos Domingos. **ELABORAÇÃO DE LEITE FERMENTADO CAPRINO DO TIPO "FILMJÖLK" ADICIONADO DE GELEIA DE MORANGO (Fragaria vesca).** 2018. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. Sabrina Duarte de Oliveira. **"Desenvolvimento e caracterização físico-química e microbiológica de sorvete tipo frozen yogurt funcional obtido a partir de leite caprino e adicionado de L. paracasei."** 2017. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

8. Maria Jussara Almeida Santos. **"Desenvolvimento e caracterização físico-química e sensorial de iogurte caprino probiótico adicionado de geleia de acerola (Malpighia emarginata)"**. 2017. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

9. Tatiany Laíse Gomes Freire. **Elaboração e caracterização de brownie obtido a partir de farinha de resíduo de beterraba.** 2017. Curso (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

Orientação de outra natureza

1. JOSUÉ DO AMARAL HOLANDA IZÍDIO. **Monitoria - Bioquímica da Nutrição**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Natalia Dantas de Oliveira. **Monitoria - Fisiopatologia**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. RAYANE MORAES DE MELO. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. SABRINA MELO DOS SANTOS. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
5. BRUNO EDUARDO DA SILVA SOUZA. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. JOICE CRISTINA DA SILVA ANDRADE. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2018. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
7. Aline Rodrigues Neris. **Monitoria - Fisiopatologia**. 2017. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
8. Jefferson Fidel de Souza Magalhães. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2017. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. Mayara Gabrielly Germano de Araújo. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2017. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. Noely Rayane Santos Souza. **Monitoria da disciplina Bioquímica da Nutrição**. 2017. Orientação de outra natureza (Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. **Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2022. (Congresso)
.
2. **Congresso internacional de envelhecimento humano**, 2022. (Congresso)
Minicurso.
3. **Congresso internacional de saúde e meio ambiente - CINASAMA 2022**, 2022. (Congresso)
.
4. **I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos**, 2021. (Congresso)
.
5. Conferencista no(a) **CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO**, 2020. (Congresso)
Microbiota Intestinal Durante O Envelhecimento Humano: Como Proteger E Restaurar Na Prática

Nutricional.

6. **VII CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO**, 2020. (Congresso)

.

7. **Simpósio Temático Biomarcadores do Estado Nutricional**, 2019. (Simpósio)

.

8. **Simpósio Temático Nutrigenômica e Exercício Físico**, 2019. (Simpósio)

.

9. **Simpósio de Nutrição e Pesquisa: avanços e perspectivas futuras**, 2019. (Simpósio)

.

10. Apresentação de Poster / Painel no(a) **V Congresso Norte e Nordeste de Nutrição Clínica e Esportiva**, 2019. (Congresso)

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BROWNIE OBTIDO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E DE AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA,.

11. **CINASAMA - CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE E MEIO A AMBIENTE**, 2018. (Congresso)
CONDUTA DIETOTERÁPICA COMO PROMOTORA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA OBESIDADE E DISLIPIDEMIA NA FASE IDOSA: UM ESTUDO DE CASO.

12. **IV ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA**, 2018. (Encontro)

.

13. **XXII Congresso Brasileiro de Nutrologia, XXII Simpósio de Obesidade e Síndrome Metabólica, XV Simpósio de Nutrição Enteral e Parental e III Meeting de Nutrotroesportiva**, 2018. (Congresso)
REPERCUSSÕES DA OBESIDADE NA SENSIBILIDADE DO PALADAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

14. **12 SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS**, 2017. (Simpósio)
VIABILITY OF *Lactobacillus acidophilus* IN CAPRINE YOGURT FLAVORED WITH BEE HONEY FROM *Melipona scutellaris* AND ITS INFLUENCE ON THE TECHNOLOGICAL, NUTRITIONAL AND SENSORY PROPERTIES.

15. **CONGRESSO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE**, 2017. (Congresso)

.

16. **II CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**, 2017. (Congresso)
ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS: IMPLICAÇÕES DO USO DO *Lactobacillus acidophilus* EM PRODUTOS LÁCTEOS CAPRINOS.

17. **III Encontro Nacional da Agroindústria**, 2017. (Encontro)

.

18. **Seminário Internacional de Nutrição Esportiva Natal**, 2017. (Seminário)

.

19. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VIII CONGRESSO LATINOAMERICANO, XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS E VI ENCONTRO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**, 2017. (Congresso)
ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO DO TIPO "PAÇOCA" COM POTENCIAL FUNCIONAL.

20. **CONGRESSO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE**, 2016. (Congresso)
DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE COM ESPECIARIAS ELABORADOS COM DIFERENTES TIPOS DE FARINHA.

21. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E**

CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2016. (Congresso)

Desenvolvimento e caracterização físico-química de sobremesa láctea cremosa suplementada com whey protein.

22. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II CONGRESSO NORTE NORDESTE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA**, 2016. (Congresso)

ASPECTOS GERAIS DOS PROBIÓTICOS EM PRODUTOS LÁCTEOS: UMA REVISÃO.

23. **XX Congresso Brasileiro de Nutrologia**, 2016. (Congresso)

Probióticos e o Câncer de cólon: Uma breve revisão..

24. Apresentação de Poster / Painel no(a) **XXV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E X CIGR SECTION VI INTERNATIONAL TECHNICAL SYMPOSIUM**, 2016. (Congresso)

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE SOBREMESAS LÁCTEAS CREMOSAS SUPLEMENTADAS COM WHEY PROTEIN.

25. Apresentação de Poster / Painel no(a) **11 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: “Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável”**, 2015. (Congresso)

INIBIÇÃO DO ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO DE BANANA E MAÇÃ MINIMAMENTE PROCESSADAS.

26. Apresentação de Poster / Painel no(a) **III Workshop de Ciências Naturais e Biotecnologia**, 2015. (Outra)

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE GELÉIA DE MANGABA (*Hancornia speciosas*) COM ADIÇÃO DE ALBEDO DE LARANJA.

27. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENVELHECIMENTO HUMANO**, 2015. (Congresso)

ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS DA DIETA VEGETARIANA NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA.

28. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VII Congresso Latino-Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de alimentos**, 2015. (Congresso)

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DA SEMENTE DE JACA (*ARTOCARPUS INTEGRIFÓLIA L.*) E SUA APLICAÇÃO NA ELABORAÇÃO DE COOKIES ISENTOS DE GLÚTEN.

29. Apresentação de Poster / Painel no(a) **XIX Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos - ENAAL 2015**, 2015. (Congresso)

ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRAS DE CEREAIS ADICIONADAS DE SEMENTE DE CHIA (*Salvia hispanica L.*).

30. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Congresso Internacional de Nutrição Especializada**, 2013. (Congresso)

Aceitabilidade da preparação de Brownie isento de glúten, elaborado com farinha de mandioca..

31. Apresentação de Poster / Painel no(a) **III Congresso Internacional de Envelhecimento Humano**, 2013. (Congresso)

Aspectos da doença celíaca no idoso.

32. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TRATAMENTO DE FERIDAS**, 2013. (Congresso)

AÇÃO DOS MICRONUTRIENTES NA CICATRIZAÇÃO DA ÚLCERA DE PRESSÃO.

33. **SIMPÓSIO NACIONAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE**, 2013. (Simpósio)

DOCE DE BETERRABA PASTOSO: ACEITAÇÃO SENSORIAL POR ESCOLARES DA CIDADE DE CACIMBA DE DENTRO.

34. Apresentação de Poster / Painel no(a) **SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS (10 SLACA)**, 2013. (Simpósio)

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS DE SOJA UTILIZADOS EM FRITURAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA CIDADE DE CUITÉ..

35. Apresentação de Poster / Painel no(a) **I Congresso Brasileiro de Saúde Materno Infantil II Congresso Paraibano de Saúde Materno Infantil**, 2012. (Congresso)

As consequências materno-fetais da obesidade gestacional.

36. Apresentação de Poster / Painel no(a) **IV SIMPOSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, 2012. (Simpósio)

RADIAÇÃO GAMA E ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.

37. Apresentação de Poster / Painel no(a) **III semana de Nutrição UFCG**, 2011. (Outra)

Perfil do hábito alimentar e consumo de frutas e hortaliças entre acadêmicos dos cursos de saúde do campus de CUITÉ.

38. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Semana de Nutrição da UFCG**, 2010. (Outra)

Perfil Nutricional de Crianças menores de cinco anos de idade das creches municipais de Cuité.

39. **IV FESTIVAL UNIVERSITÁRIO DE INVERNO DE CUITÉ**, 2010. (Outra)

.

40. **Jornada temática de Nutrição**, 2010. (Outra)

.

Organização de evento

1. FREITAS, F. F; **MORAIS, J. L.**

SIMPÓSIO DE ATUALIZAÇÃO EM NUTRIÇÃO, 2022. (Outro, Organização de evento)

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALTERNATIVOS, 2018. (Outro, Organização de evento)

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. **MORAIS, J. L.**

I Mostra Gastronômica do FUI, 2017. (Outro, Organização de evento)

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. **MORAIS, J. L.**; SOARES, J.K.B.; SOUZA, M.A.

III Workshop de Ciências Naturais e Biotecnologia, 2015. (Outro, Organização de evento)

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

1. VIERA, V. B.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, G. S.

Participação em banca de Natalia Dantas de Oliveira. **DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE COOKIE COM FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ ADICIONADO DE WHEY PROTEIN**, 2019

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

2. VIERA, V. B.; **MORAIS, J. L.**; PEREIRA, D.E.

Participação em banca de Lidinayde Kelly de Moraes. **DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO**

FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO “COOKIES” OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA SEMENTE DE ABÓBORA (Cucurbita maxima), 2019

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

3. VIERA, V. B.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, N. S.

Participação em banca de Amanda Lopes Garcia. **UTILIZAÇÃO DAS FARINHAS DE ALFARROBA E SEMENTE DE JACA NA SUBSTITUIÇÃO DO CACAU EM PÓ NA ELABORAÇÃO DE BOLO, 2019**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

4. PEREIRA, F. O.; SANTOS, C.C.M.P.; **MORAIS, J. L.**

Participação em banca de Jordan Aaron de Oliveira Gonçalves. **Análise do consumo alimentar e balanço nitrogenado de atletas amadores de handebol em Cuité-PB, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

5. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; JERÔNIMO, H.M.A.

Participação em banca de RICÁCIA DE SOUSA SILVA. **BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS A PARTIR DA FARINHA INTEGRAL DE BATATA-DOCE (Ipomoea batatas L.) E ADICIONADAS DE SORO DE LEITE CAPRINO: desenvolvimento e caracterização físico-química e sensorial, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

6. FALCONE, A.P.M.; **MORAIS, J. L.**; BARBOSA, M.Q.

Participação em banca de Francisca Hítala Gomes de Sousa. **Como a ingestão nutricional pode repercutir no desfecho clínico de pacientes em ventilação mecânica?, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

7. **MORAIS, J. L.**; MARTINS, A. C. S.; BIDO, R. C. A.

Participação em banca de LUANA FERNANDES BATISTA BRASIL. **DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE CAPRINO PREBIÓTICO ADICIONADO DA GELEIA DO ARAÇÁ- AMARELO (Psidium cattleianum Sabine): características físicas, físico-químicas e sensoriais, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

8. **MORAIS, J. L.**; GONDIM, C. M.; MARTINS, A. C. S.

Participação em banca de IZAIANY RAFAELY DE ARAÚJO TERTULIANO. **DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE MEDIDAS CIENTÍFICAS E CASEIRAS COMPOSTO POR CARNES, AVES, PEIXES E DERIVADOS, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

9. **MORAIS, J. L.**; GONDIM, C. M.; MARTINS, A. C. S.

Participação em banca de MARCIA MARIA NOBRE DE PAULA. **DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE MEDIDAS CIENTÍFICAS E CASEIRAS COMPOSTO POR RAÍZES E TUBÉRCULOS, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

10. **MORAIS, J. L.**; OLIVEIRA, M. E. G.; FALCONE, A.P.M.

Participação em banca de LAURA BEATRIZ DOS SANTOS DOMINGOS. **ELABORAÇÃO DE LEITE FERMENTADO CAPRINO DO TIPO “FILMJÖLK” ADICIONADO DE GELEIA DE MORANGO (Fragaria vesca), 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

11. MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**; SILVA, J. Y. P.

Participação em banca de Renata Torres Maciel. **Pasta de Amendoim adicionada de Spirulina platensis e chocolate 70% cacau: Elaboração e análise sensorial com praticantes de atividade física em academia de Campina Grande - PB, 2018**

(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande

Referências adicionais: Brasil/Português.

12. FALCONE, A.P.M.; BARBOSA, M.Q.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Aysla Haryadne de Oliveira Alves. **Percepção da autoimagem corporal associada ao estado nutricional em universitários**, 2018
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
13. FALCONE, A.P.M.; BARBOSA, M.Q.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Raíza Helouiza da Silva Genuino. **Possíveis agravos do Diabetes Mellitus relacionados ao índice glicêmico encontrado em alimentos**, 2018
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
14. DONATO, N. R.; MORAIS, J. L.; MARTINS, A. C. S.
Participação em banca de Aline Rodrigues Neris. **UTILIZAÇÃO DE Spirulina platensis EM BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN**, 2018
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
15. MORAIS, J. L.; BIDO, R. C. A.; MARTINS, A. C. S.
Participação em banca de Maria Jussara Almeida Santos. **“Desenvolvimento caracterização físico-química e sensorial de iogurte caprino probiótico adicionado de geleia de acerola (Malpighia emarginata)”**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; DANTAS, D.L.S.
Participação em banca de Danielle Naiara de Medeiros Santos. **“Desenvolvimento e caracterização de brownies obtidos a partir de farinha de semente de abóbora integral e refinada”**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
17. MORAIS, J. L.; BARBOSA, M.Q.; MARTINS, A. C. S.
Participação em banca de Sabrina Duarte de Oliveira. **“Desenvolvimento e caracterização físico-química e microbiológica de sorvete tipo frozen yogurt funcional obtido a partir de leite caprino e adicionado de L. paracasei.”**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
18. FALCONE, A.P.M.; BARBOSA, M.Q.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de FERNANDA AUGUSTA DE ANDRADE MEDEIROS. **“É adequada a ingestão de nutrientes em pacientes críticos utilizando terapia nutricional enteral? Uma revisão de literatura”**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
19. MORAIS, J. L.; OLIVEIRA, M. E. G.; MARIZ., V. A.
Participação em banca de Tatiany Laíse Gomes Freire. **“Elaboração e caracterização de brownie obtido a partir de farinha de resíduo de beterraba”**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
20. OLIVEIRA, M. E. G.; **MORAIS, J. L.**; MACHADO, T. A. D. G.
Participação em banca de Ingrid Castelle Conceição Medeiros. **Elaboração e caracterização de cookie produzido com farinha de sementes de melão (cucumis melo L.)**, 2017
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
21. OLIVEIRA, M. E. G.; MARTINS, A. C. S.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Janaína Severo de Lima Gama. **“Elaboração e caracterização de queijo petit-suisse caprino sabor maracujá com potencial funcional adicionado de L. acidophilus e extrato de yacon (Smallanthus sonchifolius)”**, 2017
Referências adicionais: Brasil/Português.

22. OLIVEIRA, F. S.; MENEZES, M. E. S.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de ANA KARINE DE ANDRADE SOUZA. **INTERFERÊNCIA DOS ANTIDIABÉTICOS NO SOBREPESO: UMA REVISÃO DE LITERATURA**, 2017
(Farmácia) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
23. RODRIGUES, R.A.V.; SOUZA, M.A.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Hianna Veronica de Brito Gomes. **Avaliação dos conhecimentos básicos sobre nutrição de praticantes de atividade física em academias da cidade de Nova Floresta-PB**, 2016
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
24. OLIVEIRA, M. E. G.; JERÔNIMO, H.M.A.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Fernanda Pereira de Souza. **Caracterização de jenipapo (Genipa americana L.) e de produtos alimentícios elaborados a partir dele**, 2016
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
25. DONATO, N. R.; MORAIS, J. L.; SOUZA, M.A.
Participação em banca de Jayanny Claybianny Araújo. **Elaboração de um produto de panificação, do tipo pão, enriquecido pela adição de Spirulina platensis**, 2016
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
26. OLIVEIRA, M. E. G.; MORAIS, J. L.; DANTAS, D.L.S.
Participação em banca de Taina Martins Costa Ferreira Silva. **Elaboração e caracterização de requeijão cremoso misto condimentado com alho**, 2016
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
27. OLIVEIRA, M. E. G.; BARBOSA, M.Q.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de Janaína Thaís Avelino de Araújo. **Processamento e caracterização de frozen yogurt caprino sabor maracujá com potencial probiótico**, 2016
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.
28. SOARES, J.K.B.; RODRIGUES, R.A.V.; **MORAIS, J. L.**
Participação em banca de JOSUÉ DIAS DE ARAÚJO JÚNIOR. **EFEITOS DO ÓLEO DE AVESTRUZ SOBRE PARÂMETROS FÍSICOS E BIOQUÍMICOS: estudo realizado com ratos tratados durante a fase inicial da vida**, 2015
(Nutrição) Universidade Federal de Campina Grande
Referências adicionais: Brasil/Português.

Participação em banca de comissões julgadoras

Outra

1. XXXIII Congresso de Iniciação Científica e Tecnológica da UFRN 2022., 2022

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Referências adicionais: Brasil/Português.

Totais de produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico.....	11
Capítulos de livros publicados.....	21
Trabalhos publicados em anais de eventos.....	

Apresentações de trabalhos (Conferência ou palestra).....	9
Apresentações de trabalhos (Congresso).....	61
Apresentações de trabalhos (Simpósio).....	10
Apresentações de trabalhos (Outra).....	10
Produção técnica	
Curso de curta duração ministrado (aperfeiçoamento).....	2
Curso de curta duração ministrado (outro).....	1
Outra produção técnica.....	4
Patentes e Registros	
Patente.....	17
Orientações	
Orientação concluída (trabalho de conclusão de curso de graduação).....	9
Orientação concluída (orientação de outra natureza).....	10
Eventos	
Participações em eventos (congresso).....	25
Participações em eventos (seminário).....	1
Participações em eventos (simpósio).....	7
Participações em eventos (encontro).....	2
Participações em eventos (outra).....	5
Organização de evento (outro).....	4
Participação em banca de trabalhos de conclusão (graduação).....	28
Participação em banca de comissões julgadoras (outra).....	1

Outras informações relevantes

1 Obteve nota nove na prova de Pró-eficiência em Compreensão de Leitura em Língua Inglesa pela Central de Línguas da Unidade Acadêmica de Letras da UFCG. Ministrou Aulas Práticas- Análise Sensorial de Alimentos - Teste Duo trio, Teste de Aceitação e Intenção de Compra, Teste de Comparação Pareada e Teste de Odores e Cheiros.

Foi aprovada no Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto da Carreira do Magistério Superior, para Professor Auxiliar, classe A, Nível 1, para área de conhecimento Gastronomia e Nutrição Clínica no Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande.