



# Danielle Marques Vilela

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7752004271710878>

ID Lattes: **7752004271710878**

Última atualização do currículo em 13/03/2023

Professora Associada Classe D Nível II de Bioquímica I e II , Bioquímica de Alimentos, Alimentos e Bebidas Fermentadas e de Fisiologia de Micro-organismos da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, desde abril de 2011. Docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFGD, desde 2018. Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras com a tese "Seleção in vitro de culturas iniciadoras para a fermentação de frutos de café (*Coffea arábica* L.) processados via seca e semi-seca". Engenheira Agrônoma pela mesma Universidade. Atua na área de Processos fermentativos naturais e industriais. Atualmente desenvolve projetos de pesquisa nos seguintes temas "Seleção de leveduras com potencial biotecnológico (enzimas e bioetanol)", "Bioprospeccção de micro-organismos do bioma Cerrado com aplicação biotecnológica", "Produção de bebidas fermentadas a partir de frutos do cerrado" " Caracterização microbiológica e bioquímica do processo de produção de queijos artesanais caipira, um produto tradicional do MS". Além disso, atua em projetos de extensão no seguinte tema "Biossegurança e Biotecnologia". **(Texto informado pelo autor)**

## Identificação

<b>Nome</b>	Danielle Marques Vilela 
<b>Nome em citações bibliográficas</b>	MARQUES, D. C.;VILELA, D. M.;Vilela, Danielle M.;Vilela, Danielle Marques;MARQUES VILELA, DANIELLE
<b>Lattes iD</b>	 <a href="http://lattes.cnpq.br/7752004271710878">http://lattes.cnpq.br/7752004271710878</a>

## Endereço

<b>Endereço Profissional</b>	Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais. Rodovia Dourados-Itahum, Km 12 Zona Rural 79804970 - Dourados, MS - Brasil Telefone: (067) 34102225 URL da Homepage: <a href="http://www.ufgd.edu.br">www.ufgd.edu.br</a>
------------------------------	--

## Formação acadêmica/titulação

<b>2009 - 2011</b>	Doutorado em Ciência dos Alimentos - Universidade Federal de Lavras/UFLA, Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil. Título: Seleção e formulação de inóculo microbiano para a fermentação de café ( <i>Coffea arabica</i> L.), Ano de obtenção: 2011. Orientador:  Rosane Freitas Schwan. Coorientador: Cristina Ferreira Silva e Batista. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: inóculo microbiano; fermentação; <i>Coffea arábica</i> L..
<b>2007 - 2009</b>	Mestrado em Ciências dos Alimentos (Conceito CAPES 6). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil. Título: ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO TRADICIONAL E MOLECULAR POR ARDRA E DGGE DA MICROBIOTA ASSOCIADA AO CAFÉ DESPOLPADOS ( <i>Coffea arabica</i> L.), Ano de Obtenção: 2009. Orientador: Rosane Freitas Schwan. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. Palavras-chave: <i>Coffea arábica</i> L..
<b>2002 - 2007</b>	Graduação em Agronomia. Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.

## Formação Complementar

---

<b>2010 - 2010</b>	Ciclo de Palestras em Microbiologia. (Carga horária: 12h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2009 - 2009</b>	Genética populacional de Fungos. (Carga horária: 6h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2007 - 2007</b>	Curso básico em bioinformática. (Carga horária: 16h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2007 - 2007</b>	Tradução e Interpretação de Inglês. (Carga horária: 24h). Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, FAEPE, Brasil.
<b>2005 - 2005</b>	Produção e Biotecnologia de Sementes. (Carga horária: 4h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2004 - 2004</b>	Estágio em Laboratório de Microbiologia. (Carga horária: 74h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2003 - 2003</b>	Estágio em Laboratório de Fitopatologia. (Carga horária: 120h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.
<b>2003 - 2003</b>	Estágio em Laboratório de Fitopatologia. (Carga horária: 25h). Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.

## Atuação Profissional

---

### Universidade Federal da Grande Dourados, UFGD, Brasil.

#### Vínculo institucional

**2011 - Atual** Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor Associado Nível 2, Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva.

#### Atividades

<b>07/2022 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Comitê de Ética Setorial. Cargo ou função Presidente do Comitê de Ética Setorial da UFGD.
<b>03/2022 - Atual</b>	Direção e administração, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais - UFGD. Cargo ou função Coordenadora do Curso e Ciências Biológicas Bacharelado.
<b>04/2021 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais. Cargo ou função Representante Docente no Conselho Diretor.
<b>08/2019 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Comitê de Ética Setorial. Cargo ou função Suplente.
<b>05/2018 - Atual</b>	Ensino, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nível: Pós-Graduação Disciplinas ministradas Alimentos e Bebidas Fermentadas Bioquímica de Alimentos
<b>01/2016 - Atual</b>	Conselhos, Comissões e Consultoria, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais. Cargo ou função Membro do Núcleo Docente Estruturante do curso de Biotecnologia.
<b>02/2013 - Atual</b>	Ensino, Biotecnologia, Nível: Graduação Disciplinas ministradas Fisiologia de Micro-organismos Tópicos especiais em Biotecnologia Bioquímica 2
<b>01/2012 - Atual</b>	Extensão universitária, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais - UFGD. Atividade de extensão realizada Compostagem em comunidades indígenas.
<b>08/2011 - Atual</b>	Ensino, Zootecnia, Nível: Graduação Disciplinas ministradas Bioquímica, Carga horária de 72h/aula/semestre
<b>05/2011 - Atual</b>	Pesquisa e desenvolvimento, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais - UFGD. Linhas de pesquisa ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. CO-DIGESTÃO E COMPOSTAGEM DOS RESÍDUOS DE INCUBATÓRIO E GLICERINA BRUTA BIOPROSPECÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS DURANTE O PROCESSO DE ENSILAGEM

ELABORAÇÃO DE VINHOS DE FRUTAS DO CERRADO SUL-MATO-GROSSENSE ?  
PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DAS  
BEBIDAS.

**04/2011 - Atual**

Elaboração de bebida fermentada potencialmente probiótica utilizando o extrato da  
amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vogel) como substrato

Ensino, Agronomia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

**11/2020 - 12/2021**

Bioquímica, Carga horária de 72h/aula/semestre

Conselhos, Comissões e Consultoria, Reitoria, Comissão Permanente de Pessoal Docente.

Cargo ou função

**05/2011 - 12/2018**

Membro.

Pesquisa e desenvolvimento, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais - UFGD.

Linhas de pesquisa

**11/2011 - 12/2017**

Seleção de leveduras com potencial para a produção de bioetanol

Produção de piruvato descarboxilase por leveduras com potencial para a produção de  
bioetanol

Estudo dos mecanismos de floculação em leveduras isoladas em processos industriais de  
fermentação alcoólica na Região Centro-Oeste através de uma abordagem fisiológica e  
molecular

Conselhos, Comissões e Consultoria, Reitoria.

Cargo ou função

**12/2012 - 12/2016**

Membro da Comissão Permente de Pessoal Docente da Universidade Federal da Grande  
Dourados - CPPD/UFGD.

Conselhos, Comissões e Consultoria, Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais -  
UFGD.

Cargo ou função

**01/2012 - 12/2015**

Membro do Conselho Diretor da FCBA/UFGD.

Extensão universitária , Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais - UFGD.

Atividade de extensão realizada

**07/2014 - 12/2014**

Biossegurança e Biotecnologia.

Ensino, Zootecnia, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

**03/2013 - 12/2014**

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

**08/2011 - 12/2014**

BIOQUÍMICA

Ensino, Química, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Bioquímica, Carga horária de 72h/aula/semestre

**Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.**

**Vínculo institucional**

**2009 - 2011**

Vínculo: Pesquisa, Enquadramento Funcional: Aluna de Doutorado, Carga horária: 40,  
Regime: Dedicção exclusiva.

**Outras informações**

Bolsista Doutorado Capes

**Vínculo institucional**

**2007 - 2009**

Vínculo: Pesquisa, Enquadramento Funcional: Aluna de Mestrado, Carga horária: 40,  
Regime: Dedicção exclusiva.

**Outras informações**

Bolsista Mestrado Capes

**Vínculo institucional**

**2002 - 2007**

Vínculo: Ensino, Enquadramento Funcional: Aluna de Graduação em Agronomia, Carga  
horária: 20, Regime: Dedicção exclusiva.

**Atividades**

**08/2010 - Atual**

Ensino, Biologia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

GBI 111- Microbiologia

**03/2009 - Atual**

Pesquisa e desenvolvimento, Departamento de Biologia, Setor de Microbiologia.

Linhas de pesquisa

Seleção e formulação de inóculo microbiano para a fermentação do café

**03/2007 - 02/2009**

Pesquisa e desenvolvimento, Departamento de Biologia, Setor de Microbiologia.

Linhas de pesquisa

Identificação convencional e molecular de microrganismos associados ao processamento  
do café despulpado

**08/2007 - 07/2008**

Estágios , Departamento de Biologia/Setor de Microbiologia.

Estágio realizado

Estágio Docência Voluntário em Microbiologia Geral.

**08/2004 - 02/2007**

Pesquisa e desenvolvimento, Departamento de Biologia, Setor de Microbiologia.

Linhas de pesquisa

Iniciação Científica: Produção de proteases por microrganismos isolados de café

**04/2004 - 07/2004**

Estágios , Departamento de Biologia, Setor de Microbiologia.

Estágio realizado

Monitoria Remunerada Graduação da disciplina Microbiologia geral.

03/2003 - 07/2003

Pesquisa e desenvolvimento, Departamento de Fitopatologia.

Linhas de pesquisa

Avaliação do efeito fungicida (Cu++) sobre isolados de Colletotrichum spp. em café

10/2002 - 12/2002

Estágios, Departamento de Agricultura.

Estágio realizado

Bolsa Atividade na área de Floricultura/Paisagismo.

## Linhas de pesquisa

1. Seleção e formulação de inóculo microbiano para a fermentação do café
2. Avaliação do efeito fungicida (Cu++) sobre isolados de Colletotrichum spp. em café
3. Iniciação Científica: Produção de proteases por microrganismos isolados de café
4. Identificação convencional e molecular de microrganismos associados ao processamento do café despulpado
5. Seleção de leveduras com potencial para a produção de bioetanol
6. Produção de piruvato descarboxilase por leveduras com potencial para a produção de bioetanol
7. Estudo dos mecanismos de floculação em leveduras isoladas em processos industriais de fermentação alcoólica na Região Centro-Oeste através de uma abordagem fisiológica e molecular
8. ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA.
9. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA.
10. CO-DIGESTÃO E COMPOSTAGEM DOS RESÍDUOS DE INCUBATÓRIO E GLICERINA BRUTA
11. BIOPROSPECÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS DURANTE O PROCESSO DE ENSILAGEM
12. ELABORAÇÃO DE VINHOS DE FRUTAS DO CERRADO SUL-MATO-GROSSENSE ?  
PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DAS BEBIDAS.
13. Elaboração de bebida fermentada potencialmente probiótica utilizando o extrato da amêndoa de baru (Dipteryx alata Vogel) como substrato

## Projetos de pesquisa

2021 - Atual

Avaliação do processo fermentativo e do potencial antioxidante e probiótico de kombuchas à base de chás de moringa, dente de leão, erva mate ?tereré? e chá verde.

Descrição: Há um aumento expressivo na busca pela população por alimentos mais saudáveis, dentre eles os alimentos funcionais. Eles se destacam por possuírem propriedades antiinflamatórias, digestivas, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes e câncer. Dentre os alimentos funcionais estão os probióticos, que são alimentos que possuem em sua composição microrganismos e seus metabólitos em quantidade considerada ideal para que tenha atividade funcional. O kombucha é uma bebida probiótica, é obtida pela incorporação de um consórcio simbiótico de bactérias acéticas e leveduras (SCOBY), responsável pelo processo fermentativo. Essa bebida vem sendo cada vez mais consumida pelo mundo, devido aos seus inúmeros benefícios à saúde.

Tradicionalmente é preparado a partir de infusão de folhas de (chá verde), no entanto, existem outras espécies de plantas que apresentam potencial para serem empregadas na preparação. Neste trabalho, vamos elaborar kombuchas utilizando chá verde, chá de moringa e chá de dente-de-leão, em combinações ou isoladamente. Serão avaliados parâmetros fermentativos, tais como açúcares solúveis totais, pH, acidez total, bem como a contagem de bactérias mesófilas totais (BMT), bactérias ácido-láticas (BAL), leveduras e fungos. Nas bebidas serão avaliados por HPLC, GC-MS sua composição química (açúcares, ácidos orgânicos e álcoois superiores) bem como a atividade antioxidante..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / ana paula alves diniz - Integrante / priscila neder - Integrante.

2019 - Atual

Avaliação microbiológica, bioquímica e físico-química de queijos artesanais tipo ?caipira? produzidos em queijarias na região de Dourados-MS

Descrição: Nos últimos anos a procura por produtos de origem artesanal tem aumentado mesmo com a industrialização dos alimentos a população ainda tem consumido produtos de origem artesanal no dia-a-dia, justificando por se apresentarem mais saborosos e "naturais". E, atualmente, existe um interesse considerável na fabricação de novos produtos alimentícios relacionados à promoção da saúde humana. Em particular, uma preferência dos consumidores para alimentos probióticos, principalmente devido às pesquisas publicadas que os relacionam com efeitos benéficos à saúde. Portanto, o objetivo do trabalho será isolar, caracterizar e avaliar o potencial enzimático e probiótico de novas cepas de bactérias ácido-láticas encontradas no processo de produção tradicional de queijo artesanal caipira na região de Dourados,MS..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

2018 - 2022

Alunos envolvidos: Graduação: (4) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Ângela Dulce Cavenaghi - Integrante / Kelly Cristina da Silva Brabes - Integrante / Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro - Integrante / Lucas Dionízio Leite de Abreu - Integrante / Camila Rafaela Santos de Oliveira - Integrante.

PRODUÇÃO DE BIOMASSA MICROBIANA UTILIZANDO O VINHOTO COMO SUBSTRATO

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

2018 - Atual

Alunos envolvidos: Graduação: (2) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Veloso, Amanda Ribeiro - Integrante / Bonfá, Maricy Raquel Lindenbah - Integrante.

Número de produções C, T & A: 2

DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA FERMENTADA POTENCIALMENTE PROBIÓTICA UTILIZANDO O EXTRATO DA AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL) COMO SUBSTRATO

Descrição: Determinados alimentos, principalmente os probióticos, destacam-se pela capacidade de prevenir algumas doenças, além de exercerem um efeito benéfico sobre a microbiota intestinal após o seu consumo. As bebidas fermentadas são produtos que auxiliam na inserção de probióticos na dieta humana, e já foi confirmado por muitos estudos que os produtos lácteos são os melhores substratos para o fornecimento de probióticos. Porém, em decorrência de alguns inconvenientes relacionados à ingestão de produtos lácteos, como por exemplo, intolerância à lactose, teor de colesterol, alergias às proteínas do leite e o desejo por alternativas vegetarianas, houve uma crescente procura de produtos probióticos não lácteos obtidos pela fermentação de cereais, frutas e vegetais. O baru é uma espécie vegetal pertencente à família Leguminosae (Fabaceae) com ocorrência ampla no Cerrado que vem sendo explorado economicamente devido a suas qualidades nutricionais. Sua amêndoa pode ser considerada um ótimo substrato para a obtenção de leite vegetal, capaz de substituir o leite de origem animal, devido à importantes propriedades farmacológicas e nutricionais, além de seu baixo custo de produção. Elas são ricas em gorduras, proteínas, fitatos e fenólicos, são fontes de vitamina E, magnésio, manganês, cobre, fósforo, fibra, riboflavina, ácidos graxos monoinsaturados e proteínas. Diante do exposto, o desenvolvimento de uma bebida fermentada potencialmente probiótica, a partir do extrato da amêndoa de baru, fruto nativo do Cerrado, possibilitará uma maior opção de produtos proteicos de origem vegetal, além de valorizar a matéria prima regional, dando uma nova alternativa de uso e possibilitando à comunidade local a elaboração de uma nova bebida funcional..

2016 - 2019

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Gustavo Graciano Fonseca - Integrante / Ludmila Vilela Rezende - Integrante / Vitoria Caroline Miraglia Gonçalves - Integrante.

Caracterização química de bebidas fermentadas e fermento-destiladas de frutos do cerrado

Descrição: A produção de vinhos e aguardentes de frutas pode gerar maior valor agregado em produtos oriundos do cerrado sul-mato-grossense, desta forma trazendo benefícios econômicos e gerando maior interesse em pesquisas. Através da padronização da técnica e caracterização química dos vinhos e aguardentes obtidos espera-se difundir amplamente a tecnologia gerada para a comunidade em geral, possibilitando uma nova alternativa àqueles que utilizam esses frutos como fonte de renda..

2015 - 2018

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (3) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Rosane Freitas Schwan - Integrante / Gustavo Graciano Fonseca - Integrante / Hevila Thainara dos Santos - Integrante / Douglas Henrique Corandin Bughi - Integrante / Alana Elke do Nascimento Corrêa - Integrante.

ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA.

Descrição: A diversidade microbiana existente durante o processo de produção da chicha em aldeias indígenas no Mato Grosso do Sul ainda é pouco explorada. O presente estudo possibilitará o conhecimento dessa microbiota bem como a compreensão do processo fermentativo para a produção da chicha. A partir dos resultados gerados espera-se obter a maior valorização da cultura indígena através da visibilidade do trabalho pela publicação de artigos científicos e apresentação de trabalhos em congressos regionais, nacionais e internacionais, bem como o conhecimento da diversidade microbiana existente durante o processo de produção da chicha, a fim de que se obtenha um produto final de maior qualidade e estabilidade. Além da inquestionável importância para os estudos da biodiversidade, o isolamento e a caracterização dessas comunidades devem gerar um banco de micro-organismos cujas características fisiológicas podem ter efetiva aplicação

2014 - 2016

biotecnológica. Por ser a chicha uma bebida fermentada ainda não estudada, os métodos dependentes de cultivo serão combinados com métodos independentes de cultivo para conhecimento da diversidade microbiana..

Situação: Desativado; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (4) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Rosane Freitas Schwan - Integrante / Ludmila Vilela Rezende - Integrante / Letícia Kleinhans Pinheiro - Integrante.

ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA.

Descrição: Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores, devido a forte **2013 - 2016** tendência de aceitação em pesquisas de consumo. A partir dos fermentados de frutas, por meio de destilação se obtêm as aguardentes de frutas sendo necessária a adaptação do processo de produção de acordo com a matéria-prima (ASQUIERI, 2009). Como o cerrado possui uma grande variedade de frutas, ele oferece uma série de opções e oportunidades para aplicação de processos biotecnológicos na produção de bebidas fermento-destiladas. Os frutos da guavira (*Campomanesia sp.*) são um excelente substrato para fermentação por leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, e representam, portanto, grande potencial para geração de uma bebida fermento-destilada. A produção de bebida fermento-destilado pode gerar um maior valor agregado em produtos oriundos dos frutos do cerrado sul mato grossense, desta forma trazendo benefícios econômicos e gerando um maior interesse em pesquisas na região do cerrado. O objetivo deste trabalho é produzir uma bebida fermento-destilada a partir da guavira e avaliar suas características físico-químicas, entender a viabilidade da produção pelo desenvolvimento da levedura e sua produção de etanol e de produtos secundários..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (4) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Rafaela Pereira Duarte - Integrante / Thiago Alves Correa - Integrante / Davi Santana Augustinho - Integrante / Ronaldo da Silva Gonçalves - Integrante.

ISOLAMENTO DE LEVEDURAS COM POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DO SOLO DO CERRADO NA REGIÃO DE DOURADOS-MS.

Descrição: O segundo maior bioma que apresenta maior diversidade do planeta é o **2013 - 2015** Cerrado, que chega a ocupar uma área de 1,8 milhão de km<sup>2</sup> (cerca de 21% do território brasileiro) e só perde para a Floresta Amazônica. De clima tropical úmido, ocorre na zona tropical do continente sul-americano, e possui uma grande variedade ainda pouco conhecida e explorada de microorganismos. As leveduras são pertencentes do reino Fungi, e podem ser encontradas em diversos ambientes, como solo, água doce ou salgada, superfícies de órgãos vegetais, trato intestinal de animais, entre outros. As leveduras do tipo fermentativas vêm sendo exploradas há milhares de anos, como na produção de cerveja e fermentação do pão, e cada vez mais suas aplicações na indústria e na agricultura têm sido estudadas e analisadas em processos como a fermentação alcoólica, podendo também ter importância ecológica. O principal agente da fermentação alcoólica é a levedura *Saccharomyces cerevisiae*. A necessidade de atender à grande demanda interna e de exportação, além da de reduzir a dependência da utilização de petróleo incentivou o desafio de aumentar a produção de etanol. Neste contexto, os avanços biotecnológicos possibilitaram a descoberta de uma vasta biodiversidade de microorganismos e leveduras em diversos tipos de solo, acarretando um relevante aumento nos estudos de leveduras isoladas que produzam enzimas com potencial para a produção de bioetanol e biocombustível..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Simone Cristina Marques - Integrante / Ludmila Vilela Rezende - Integrante / Bruna Casagrande Amorin da Silva - Integrante / Letícia Kleinhans Pinheiro - Integrante.

ISOLAMENTO DE MICROORGANISMOS DURANTE O PROCESSO DE COMPOSTAGEM.

Descrição: A compostagem tem como finalidade a degradação de resíduos orgânicos **2012 - 2018** derivados de lixo, que tem como produto final o composto orgânico, que utilizado corretamente no solo trás vários benefícios, como melhorando suas características físicas, físico-química e biológica. A produção é muito viável, e além de reduzir os impactos ambientais que esses resíduos provocariam no meio ambiente. Através da compostagem nos permite também o isolamento de micro-organismos presentes no processo, formulando uma cultura iniciadora para a otimização do processo, onde são necessários para a obtenção de um composto de qualidade..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Camila Romeiro Zocca - Integrante / Izabela Priscila Guedes Batista - Integrante / Edevânia Teixeira Gomes - Integrante / Simone Cristina Marques - Integrante.

Estudo dos mecanismos de floculação em leveduras isoladas em processos industriais de fermentação alcoólica na Região Centro-Oeste através de uma abordagem fisiológica e

molecular

Descrição: A Região Centro-Oeste tem potencial para produção de cana-de-açúcar nas suas extensas áreas agricultáveis, algumas delas substituindo pastagens degradadas, que poderiam ser ocupadas pela cultura. A transformação em etanol carburante e a instalação de usinas e destilarias autônomas estão mudando a paisagem rural da Região, principalmente no Mato Grosso do Sul. Apesar da importância estratégica do etanol, o Estado não conta com técnicos especializados na área e as tecnologias e produtos têm sido importados de outros, sem a preocupação com a diferente realidade regional. Por outro lado conta com pesquisadores doutores nas diversas instituições de ensino superior e pesquisa. A reunião desses especialistas em um projeto poderá criar a massa crítica necessária para desenvolver o setor. Mesmo em São Paulo e outros centros de produção de etanol, o processo fermentativo não tem acompanhado as inovações da matéria-prima, mecanização agrícola e comercialização de leveduras selecionadas. Essas leveduras têm sido obtidas por modificações genéticas ou por isolamento de locais (usinas e destilarias), nas principais usinas e destilarias do Estado de São Paulo. As condições do Mato Grosso do Sul, por exemplo, são muito diferentes daquelas de São Paulo, com colheitas mais precoces e temperaturas ambiente maiores. Sob o aspecto científico é marcante a ausência de trabalhos publicados sobre leveduras que protagonizam os processos de produção de etanol combustível. O processo fermentativo brasileiro de produção de etanol envolve o reciclo da biomassa ou do fermento com posterior etapa de tratamento. Assim, ciclos após ciclos fermentativos contaminantes juntamente com a levedura de partida e impurezas são concentradas no processo. Se a taxa de crescimento dos contaminantes for maior que a taxa de crescimento da levedura selecionada haverá um aumento da população indesejada trazendo prejuízos para o processo. Este fator é agravado quando uma cepa de levedura floculante entra no processo o.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

**2009 - 2012**

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Integrante / Gustavo Graciano Fonseca - Coordenador / Alessandro Minillo - Integrante / Fabiano Avelino Gonçalves - Integrante / Hamilton Cabral - Integrante / Marcelo Fossa da Paz - Integrante / Margareth Batistote - Integrante / Marney Pascoli Cereda - Integrante / Rodrigo Matheus Pereira - Integrante / Rodrigo Simões Ribeiro Leite - Integrante / Simone Simionatto - Integrante / Janina Zanoni Camargo - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Apoio e Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do MS - Auxílio financeiro.

Seleção e formulação de inóculo microbiano para a fermentação do café

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

**2007 - 2009**

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Disney Ribeiro Dias - Integrante / Silva, Cristina F. - Integrante / Schwan, Rosane F. - Coordenador.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

Isolamento e identificação de microrganismos associados ao processamento do café despolpado

Descrição: A bebida de café tem origem a partir do processamento dos frutos de café pelos métodos de via seca e úmida. Processamentos diferentes dos grãos originam bebidas de características organolépticas diferentes. Durante a fermentação do café despolpado há produção de compostos de origem microbiana que interferirão positiva ou negativamente na qualidade da bebida. Assim, o conhecimento da microbiota presente representa uma alternativa para o manejo para que as condições de fermentação sejam bem conduzidas...

**2006 - 2008**

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Schwan, Rosane Freitas - Coordenador / Batista, Luís Roberto - Integrante / Silva, Cristina F. - Integrante.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

Uso do resíduo da produção de cachaça e bioetanol para a produção de proteínas por leveduras

Descrição: O resíduo (vinhoto) formado durante a destilação do bioetanol e da cachaça é altamente perigoso ao meio ambiente, devido ao seus altos valores de DBO. Uma possibilidade de minimizar o impacto no solo e na água é o uso desse resíduo na produção de biomassa microbiana para uso como suplemento na ração animal..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

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

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Silva, Cristina F. - Coordenador / Arcuri, Sílvia L. - Integrante / Campos, Cássia R. - Integrante / Schwan, Rosane F. - Integrante.

## Projetos de extensão

**2014 - 2019**

Produção de adubo orgânico para implantação de hortas comunitárias através da compostagem de resíduos sólidos gerados na Universidade Federal da Grande Dourados

Descrição: A busca por soluções na área de resíduos sólidos reflete a demanda da sociedade que pressiona por mudanças motivadas pelos elevados custos socioeconômicos e ambientais gerados. Se manejados adequadamente, os resíduos sólidos adquirem valor comercial e podem ser utilizados em forma de novas matérias-primas ou novos insumos. Alternativa socialmente justa, ecologicamente correta, economicamente viável e culturalmente diversificada, amparada pela Nova Política Nacional de Resíduos Sólidos, a técnica de compostagem tem como objetivo primário fornecer um local para destinação adequado dos resíduos orgânicos, além de formar um produto extremamente rico na reestruturação e fertilidade dos solos. Em suma, os resíduos orgânicos encarados como problemas, na visão da compostagem termofílica são ingredientes para formar um composto orgânico de alta qualidade para uso agrícola. O modelo implantado na UFSC será utilizado como base para implantação da técnica de compostagem termofílica para tratamento dos resíduos sólidos orgânicos gerados no campus da UFGD. O processo de compostagem desses resíduos será utilizado como ferramenta para aulas práticas para os cursos de graduação, atividades de pesquisa, bem como ministração de oficinas e mini-cursos para a comunidade em geral. O adubo proveniente será utilizado na formação de hortas comunitárias, dentro e fora do campus da UFGD..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Edevânia Teixeira Gomes - Integrante / Jessica Lopes Piesanti - Integrante / Davi Santana Augustinho - Integrante / Ronaldo da Silva Gonçalves - Integrante.

**2014 - 2017**

Compostagem caseira: qual o método mais eficaz?

Descrição: A destinação do resíduo sólido orgânico doméstico é um dos problemas atuais nas grandes cidades, pois sua produção é em larga escala e está cada vez mais aumentando. No entanto esses resíduos são materiais biodegradáveis e podem ser utilizado no processo de compostagem, que é uma das melhores formas de tratamento dos mesmos. A compostagem é um processo que pode ser utilizado para transformar diferentes tipos de resíduos orgânicos em adubo que, quando adicionado ao solo, melhora as suas características físico-químicas e biológicas. Através desta ferramenta pode-se disponibilizar ao meio ambiente vários compostos, como por exemplo, aminoácidos, vitaminas, proteínas, sais minerais, macro e micro nutrientes. Dessa forma, é possível tratar a maioria dos resíduos domésticos, diminuindo a quantidade de lixo e ainda obter-se um fertilizante para o solo. Esse processo pode ser realizado em casas ou unidades próprias para a compostagem, as vantagens mais óbvias de fazer compostagem caseira são a prevenção de coleta e transporte dos resíduos orgânicos, além de ser um método flexível, de baixo custo e ocupar pouco espaço podendo até mesmo funcionar dentro de apartamentos. Esse projeto tem como objetivo divulgar para a comunidade em geral, um método eficaz para a compostagem caseira..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Edevânia Teixeira Gomes - Integrante / Letícia Kleinhans Pinheiro - Integrante / Ronaldo da Silva Gonçalves - Integrante / hevila thainara dos santos - Integrante.

**2013 - 2015**

Compostagem em assentamentos rurais

Descrição: O descarte inadequado de lixo doméstico, bem como a sua inutilização são problemas de impacto ambiental e sócio-econômico para a população assentada. Os resíduos orgânicos presentes no lixo doméstico podem ser utilizados como adubo orgânico se processados de forma adequada, através da técnica de compostagem. O adubo orgânico resultante pode ser utilizado em hortas comunitárias melhorando a produção de hortaliças, gerando alimentos para as famílias assentadas. No entanto, falta informação para que essas comunidades consigam produzir seu alimento em melhor qualidade e maior quantidade. O papel da UFGD como extensionista é levar a tecnologia até essa população menos favorecida. Portanto, este trabalho tem como objetivo divulgar e ensinar através de palestras teóricas e práticas como se realiza a técnica de compostagem para a produção de adubo orgânico que poderá ser utilizado em hortas nas famílias assentadas..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Alunos envolvidos: Graduação: (5) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / andreia sangalli - Integrante / Camila Romeiro Zocca - Integrante / Izabela Priscila Guedes Batista - Integrante / Letícia Kleinhans Pinheiro - Integrante / Ana Paula Garcia Viegas - Integrante / Jessica Lopes Piesanti - Integrante.

**2012 - 2015**

Compostagem em comunidades indígenas

Descrição: O descarte inadequado de lixo doméstico, bem como a sua inutilização são problemas de impacto ambiental e sócio-econômico para a população indígena. Os resíduos orgânicos presentes no lixo doméstico podem ser utilizados como adubo orgânico se processados de forma adequada, através da técnica de compostagem. O adubo

orgânico resultante pode ser utilizado em hortas comunitárias melhorando a produção de hortaliças, gerando alimentos para as famílias indígenas. No entanto, falta informação para que essas comunidades consigam produzir seu alimento em melhor qualidade e maior quantidade. O papel da UFGD como extensionista é levar a tecnologia até essa população menos favorecida. Portanto, este trabalho tem como objetivo divulgar e ensinar através de palestras teóricas e práticas como se realiza a técnica de compostagem para a produção de adubo orgânico que poderá ser utilizado em hortas nas comunidades indígenas..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Alunos envolvidos: Graduação: (6) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Simone Simionatto - Integrante / andrea sangalli - Integrante.

Financiador(es): Universidade Federal da Grande Dourados - Auxílio financeiro.

Biossegurança e Biotecnologia

Descrição: A biossegurança é uma ciência recente, que surgiu para controlar e diminuir os riscos quando se praticam diferentes tecnologias. No Brasil, a biossegurança está ligada apenas à engenharia genética e controla os organismos geneticamente modificados (OGM). O órgão responsável por esse controle é a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), a qual está ligada ao Ministério de Ciência e Tecnologia. A biossegurança tem como função garantir que os avanços tecnológicos continuem, proteger a saúde humana, animal e o meio ambiente. No entanto, a biossegurança é fundamental também para indústrias, hospitais, hemocentros, laboratórios de saúde, de análises clínicas, de ensino e pesquisa em Universidades e escolas, buscando prevenir riscos gerados por agentes químicos, físicos e ergonômicos, envolvidos em processos onde há risco biológico. Com embasamento em tal problemática, este projeto terá como objetivo proporcionar momentos de discussão sobre biossegurança, através de palestras em Universidades e escolas de ensino médio. Espera-se que tal iniciativa contribua para garantir a proteção à saúde humana, animal e ao meio ambiente, possibilitando a continuação dos avanços tecnológicos de forma segura à população. Além disso, esta atividade servirá para divulgar o curso de Biotecnologia da UFGD bem como as contribuições deste na área de biossegurança..

Situação: Em andamento; Natureza: Extensão.

Alunos envolvidos: Graduação: (7) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Integrante / Rodrigo Matheus Pereira - Integrante / Simone Simionatto - Coordenador / Alexeia Baruffatti Grisolia - Integrante / Emerson Machado de Carvalho - Integrante / Claudia Roberta Damiani - Integrante / Ana Taniely Prestes dos Santos - Integrante.

## Revisor de periódico

**2013 - Atual**

Periódico: Acta Scientiarum. Agronomy (Online)

**2013 - Atual**

Periódico: Brazilian Journal of Microbiology (Online)

**2014 - Atual**

Periódico: Pesquisa Agropecuária Pernambucana

## Revisor de projeto de fomento

**2014 - Atual**

Agência de fomento: Fundação de Apoio e Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do MS

## Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Ciência de Alimentos.
2. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Ciência de Alimentos/Especialidade: Química, Física, Físico-Química e Bioquímica dos Alim. e das Mat-Primas Alimentares.
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Ciência de Alimentos/Especialidade: Fermentações naturais e industriais.
4. Grande área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia / Subárea: Microbiologia Aplicada/Especialidade: Microbiologia Industrial e de Fermentação.
5. Grande área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia / Subárea: Biologia e Fisiologia dos Microorganismos.

## Licenças

**01/03/2012 a 27/08/2012**

Licença Maternidade  
180 dias

## Idiomas

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

## Produções

## Produção bibliográfica

## Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica



1. DA SILVA, KELLEN APARECIDA LEANDRO ; PEREZ MEDEIROS, STEFANIA ; VIEIRA AVELAR BITTENCOURT CIPOLLI, KÁTIA MARIA ; **MARQUES VILELA, DANIELLE** ; DULCE CAVENAGHI ALTEMIO, ANGELA . Bebida fermentada de extrato hidrossolúvel de soja (Glycine max L) sabor ameixa. CONJECTURAS, v. 23, p. 326-347, 2022.
2. NONATO, B. S. ; GONCALVES, V. C. M. ; RADER, E. ; REZENDE, L. V. ; **VILELA, D. M.** . ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE MILHO-BRANCO E BATATA- DOCE, USANDO CULTURAS INICIADORAS. INTERBIO, v. 15, p. 26-34, 2021.
3. SANTOS, HEVILA THAINARA DOS ; LIMA, WENIA FURTADO ; FONSECA, GUSTAVO GRACIANO ; **Vilela, Danielle Marques** . Produção de aguardente de ciriguela (Spondias purpurea L.) utilizando diferentes cepas de Saccharomyces cerevisiae. PESQUISA AGROPECUÁRIA PERNAMBUCANA, v. 26, p. e2622262021, 2021.
4. SILVA, L. R. ; **VILELA, D. M.** . TECNOLOGIA DE CHÁ E SEUS PROCESSOS: UMA REVISÃO. UNINGÁ REVIEW, v. 34, p. 39, 2019.
5. RESENDE, LUDMILA VILELA ; PINHEIRO, LETICIA KLEINHANS ; MIGUEL, MARIA GABRIELA DA CRUZ PEDROSO ; RAMOS, CÍNTIA LACERDA ; **MARQUES, D. C.** ; SCHWAN, R. F. . Microbial community and physicochemical dynamics during the production of `Chicha?, a traditional beverage of Indigenous people of Brazil. WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY **JCR**, v. 34, p. 46-55, 2018.  
**Citações:** WEB OF SCIENCE® 13
6. CAMARGO, JANINA ZANONI ; NASCIMENTO, VALKIREA MATOS ; STEFANELLO, ISADORA ; ANDRADE SILVA, CINTHIA APARECIDA DE ; GONÇALVES, FABIANO AVELINO ; PERDOMO, IGOR CHIARELLI ; **Vilela, Danielle Marques** ; SIMIONATTO, SIMONE ; PEREIRA, RODRIGO MATHEUS ; DA PAZ, MARCELO FOSSA ; LEITE, RODRIGO SIMÕES RIBEIRO ; LAFAYETTE NEVES GELINSKI, JANE MARY ; FONSECA, GUSTAVO GRACIANO . Biochemical evaluation, molecular characterization and identification of novel yeast strains isolated from Brazilian savannah fruits, chicken litter and a sugar and alcohol mill with biotechnological potential for biofuel and food industries. BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY **JCR**, v. 16, p. 390-399, 2018.  
**Citações:** WEB OF SCIENCE® 7
7. ORRICO JUNIOR, MARCO ANTONIO PREVIDELLI ; VELAZQUEZ DUARTE, JOSÉ AUGUSTO ; CRONE, CARLA ; NEVES, FRANCIELY DE OLIVEIRA ; REIS, RICARDO ANDRADE ; ORRICO, ANA CAROLINA AMORIM ; SCHWINGEL, ALICE WATTE ; **Vilela, Danielle Marques** . The use of crude glycerin as an alternative to reduce fermentation losses and enhance the nutritional value of Piatã grass silage. REVISTA BRASILEIRA DE ZOOTECNIA **JCR**, v. 46, p. 638-644, 2017.  
**Citações:** WEB OF SCIENCE® 5
8. MARQUES, M. F. ; **Vilela, Danielle M.** . COMPOSTAGEM DE BAGAÇO DE CANA DE AÇÚCAR APÓS FILTRAGEM DE DEJETO DE AVES POEDEIRAS.. Cadernos de Agroecologia, v. 11, p. 1-3, 2016.
9. PIESANTI, J. L. ; **VILELA, D. M.** . Gerenciamento de resíduos sólidos orgânicos gerados na UFGD através da compostagem. Revista Ciência em Extensão, v. 11, p. 28, 2015.
10. Silva, Cristina Ferreira ; **Vilela, Danielle Marques** ; SOUZA CORDEIRO, CECÍLIA ; DUARTE, WHASLEY FERREIRA ; Dias, Disney Ribeiro ; Schwan, Rosane Freitas . Evaluation of a potential starter culture for enhance quality of coffee fermentation. World Journal of Microbiology & Biotechnology Incorporating the MIRCEN Journal of Applied Microbiology and Biotechnology (Dordrecht. Online) **JCR**, v. 1, p. ISSN 0959-3993, 2012.  
**Citações:** WEB OF SCIENCE® 78 | **SCOPUS** 17
11. Rodarte, Mirian Pereira ; Dias, Disney Ribeiro ; **Vilela, Danielle Marques** ; Schwan, Rosane Freitas . Proteolytic activities of bacteria, yeasts and filamentous fungi isolated from coffee fruit (Coffea arabica L.). Acta Scientiarum, Agronomy (Online) **JCR**, v. 33, p. 457-464, 2011.  
**Citações:** WEB OF SCIENCE® 50 | **SCOPUS** 14
12. **Vilela, Danielle Marques** ; Pereira, Gilberto Vinicius de M. ; Silva, Cristina Ferreira ; Batista, Luís Roberto ; Schwan, Rosane Freitas . Molecular ecology and polyphasic characterization of the microbiota associated with semi-dry processed coffee (Coffea arabica L.). Food Microbiology (Print) **JCR**, p. XX, 2010.

13. ★ Silva, Cristina F. ; Arcuri, Silvio L. ; Campos, Cássia R. ; **Vilela, Danielle M.** ; Alves, José G.L.F. ; Schwan, Rosane F. . Using the residue of spirit production and bio-ethanol for protein production by yeasts. Waste Management (Elmsford) **JCR**, p. XX, 2010.

Citações: WEB OF SCIENCE® 34 | SCOPUS 18

14. ★ Dias, Disney Ribeiro ; **VILELA, D. M.** ; Silvestre, Marialice Pinto Coelho ; Schwan, Rosane Freitas . Alkaline protease from Bacillus sp. isolated from coffee bean grown on cheese whey. World Journal of Microbiology & Biotechnology **JCR**, v. 24, p. 2027-2034, 2008.

Citações: WEB OF SCIENCE® 28 | SCOPUS 19

## Capítulos de livros publicados

1. **Vilela, Danielle Marques** ; Rezende, Ludmila Vilela ; FONSECA, GUSTAVO GRACIANO . DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA FERMENTADA NUTRACÊUTICA A UTILIZANDO O EXTRATO DA AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL) COMO SUBSTRATO. Desenvolvimento de uma bebida Fermentada nutracêutica utilizando o extrato da amêndoa de baru (Dipteryx alata Vogel) como substrato. 1ed.Piracanjuba: Editora conhecimento livre, 2020, v. 1, p. 159-188.
2. Veloso, Amanda Ribeiro ; **Vilela, Danielle Marques** ; Miraglia, Vitória Caroline Gonçalves ; Bonfá, Maricy Raquel Lindenbah . PRODUÇÃO DE BIOMASSA MICROBIANA UTILIZANDO O VINHOTO COMO SUBSTRATO. In: Benedito Rodrigues Silva Neto. (Org.). Consolidação do Potencial Científico e Tecnológico das Ciências Biológicas 2. 1ed.Ponta Grossa: Atena Editora, 2020, v. , p. 147-156.

## Textos em jornais de notícias/revistas

1. **Vilela, Danielle Marques** ; Sangalli, A. ; GOMES, E. T. ; ZOCCA, C. R. ; BATISTA, I. P. G. . Compostagem em comunidades indígenas. Premissas, Dourados-MS, p. 26 - 26, 01 ago. 2013.

## Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1. GONÇALVES, R. S. ; **VILELA, D. M.** . COMPOSTAGEM EM COMUNIDADES INDÍGENAS PARTE 2. In: ENEPEX 2014, 2014, DOURADOS. ENEPEX 2014, 2014.
2. GOMES, E. T. ; **VILELA, D. M.** . COMPOSTAGEM EM COMUNIDADES INDÍGENAS. In: ENEPEX 2014, 2014, DOURADOS. ENEPEX 2014, 2014.
3. PIESANTI, J. L. ; **VILELA, D. M.** . GERENCIAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS DA UFGD ATRAVÉS DA COMPOSTAGEM. In: ENEPEX 2014, 2014, DOURADOS. ENEPEX 2014, 2014.
4. **Vilela, Danielle Marques** ; SANTOS, A. T. P. ; SIMIONATTO, S. . Biossegurança e a Sociedade: Esclarecendo dúvidas sobre o uso correto de extintores de incêndio em situação de perigo. In: 4º Encontro de Ensino de Graduação, 6º Encontro de Pós-Graduação, 7º Encontro de Iniciação e 7º Encontro de Extensão da UFGD, 2013, Dourados. 4º Encontro de Ensino de Graduação, 6º Encontro de Pós-Graduação, 7º Encontro de Iniciação e 7º Encontro de Extensão da UFGD, 2013.
5. **Vilela, Danielle M.**; GOMES, E. T. ; SIMIONATTO, S. ; Sangalli, A. ; VIEGAS, A. P. G. ; ZOCCA, C. R. ; BATISTA, I. P. G. ; PIESANTI, J. L. . Compostagem em comunidades indígenas. In: 4º Encontro de Ensino de Graduação, 6º Encontro de Pós-Graduação, 7º Encontro de Iniciação e 7º Encontro de Extensão da UFGD, 2013, Dourados. 4º Encontro de Ensino de Graduação, 6º Encontro de Pós-Graduação, 7º Encontro de Iniciação e 7º Encontro de Extensão da UFGD, 2013.
6. GOMES, E. T. ; **Vilela, Danielle Marques** ; SIMIONATTO, S. ; Sangalli, A. ; ZOCCA, C. R. ; BATISTA, I. P. G. ; VIEGAS, A. P. G. ; PIESANTI, J. L. . Compostagem em comunidades indígenas. In: VI Seminários Regional de Extensão da Região Centro-Oeste - SEREX, 2013, Dourados. VI Seminários Regional de Extensão da Região Centro-Oeste - SEREX, 2013.

## Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. FERREIRA, J. B. ; **MARQUES, D. C.** ; Pereira, I.S ; ABREU, M. S. . Estudo da incidência de Colletotrichum spp. nos estágios de formação do fruto de diferentes cultivares de Coffea arábica L.. In: XII Congresso da Pós Graduação da UFLA, 2003, Lavras. XII Congresso da Pós Graduação da UFLA. Lavras: UFLA, 2003. v. 12.
2. FERREIRA, J. B. ; **MARQUES, D. C.** ; Pereira, I.S ; LOPES, E. A. G. L. ; ABREU, M. S. . Estudo da colonização de Colletotrichum gloeosporioides nos diferentes órgãos de plântulas de café. In: XII Congresso da Pós Graduação da UFLA, 2003, Lavras. XII Congresso da Pós Graduação da UFLA. Lavras: UFLA, 2003. v. 12.

## Resumos publicados em anais de congressos

1. **VILELA, D. M.** ; RESENDE, LUDMILA VILELA ; FONSECA, G. G. . DEVELOPMENT OF NUTRACEUTICAL FERMENTED BEVERAGE FROM BARU ALMOND EXTRACT (DIPTERYX ALATA VOGEL) BY USING DIFFERENT LACTIC ACID MICROORGANISMS. In: 13º Simpósio Latino-Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2019, Campinas. Anais do 13º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2019. v. vol. 4.
2. MARQUES, M. F. ; **VILELA, D. M.** ; SANTOS, I. M. O. ; RODRIGUES, K. A. ; GIARETTA, M. S. . Filtro sustentável. In: XXX ENEPEX/ 7º EPEX-UEMS/10º ENEPE-UFGD, 2016, Dourados. XXX ENEPEX/ 7º EPEX-UEMS/10º ENEPE-UFGD, 2016.
3. SANTOS, H. T. ; BUGHI, D. H. C. ; **VILELA, D. M.** . PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE FRUTAS DO CERRADO. In: 28º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015, Florianópolis. 28º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015.
4. **VILELA, D. M.** ; SANTOS, A. C. P. . Produção de adubo orgânico para implantação de hortas comunitárias através da compostagem de resíduos sólidos orgânicos gerados na UFGD. In: II ENEPEX - Encontro de ensino, pesquisa e extensão, 2015, Dourados. Anais do II ENEPEX, 2015.
5. **VILELA, D. M.** ; GONÇALVES, R. S. . Compostagem caseira. In: II ENEPEX - Encontro de ensino, pesquisa e extensão, 2015, Dourados. Anais do II ENEPEX, 2015.
- 6.

DUARTE, R. P. ; **VILELA, D. M.** . PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE GUAVIRA. In: ENEPEX 2014, 2014, DOURADOS. ENEPEX 2014, 2014.

7. GONÇALVES, R. S. ; AUGUSTINHO, D.S. ; Correa, T.A. ; DUARTE, R. P. ; **Vilela, Danielle M.** . ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DE GUAVIRA (CAMPOMANESIA SP). In: I CONGRESSO PARANAENSE DE MICROBIOLOGIA, 2014, LONDRINA. I CONGRESSO PARANAENSE DE MICROBIOLOGIA, 2014.
8. PINHEIRO, L. K. ; REZENDE, L. V. ; **VILELA, D. M.** . Bioprospecting of pectinolytic bacterias and yeasts from composting of domestic organic waste. In: 16th International Biotechnology Simposiu & Ehibition, 2014, Fortaleza- Brazil. 16th International Biotechnology Simposiu & Ehibition, 2014.
9. CAMARGO, J. Z. ; REZENDE, L. V. ; **Vilela, Danielle M.** ; FONSECA, G. G. . Biochemical and physiological characterizations of 50 novel isolated yeast strains aiming ethanol production.. In: In: 26th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology, 2013, Frankfurt. Anais do 26th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology, 2013.
10. ★ **VILELA, D. M.** ; VALARELLI, L. T. ; Dias, Disney Ribeiro ; Silva, Cristina F. ; SCHWAN, R. F. . Pectinase secretion by yeasts and bacteria isolated during coffe (Coffea arabica L.) fermentation. In: 3º Congresso Brasileiro de Biotecnologia, 2010, Fortaleza. 3º Congresso Brasileiro de Biotecnologia, 2010.
11. Schwan, Rosane Freitas ; **Vilela, Danielle Marques** ; Pereira, Gilberto Vinícius de M. ; Silva, Cristina Ferreira . Microbiota associated to semi-dry coffee (Coffea arabica L) indentified by molecular (ARDRA, DGGE, rDNA sequecing) and convencional methods.. In: 22 International ICFMH Symposium Food Micro 2010, 2010, Copenhagen. 22 International ICFMH Symposium Food Micro 2010, 2010.
12. Schwan, Rosane Freitas ; **Vilela, Danielle Marques** ; Silva, Cristina Ferreira . IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CONVENCIONAL E MOLECULAR DA MICROBIOTA ASSOCIADA AO CAFÉ PROCESSADO VIA SEMI-ÚMIDA (Coffea arabica L.). In: 25º CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA, 2009, Porto de Galinhas. 25º CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA, 2009.
13. Silva, Cristina F. ; **VILELA, D. M.** ; SCHWAN, R. F. . Molecular and convencional identification and characterization by ARDRA and DGGE of the microbiota associated to semi-dry coffee (Coffea arabica).. In: III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2009),, 2009, Lisboa. III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 2009.
14. Gandra, F. P. de P. ; **VILELA, D. M.** ; Arcuri, Silvio L. ; Silva, Cristina F. ; Schwan, Rosane F. . Caracterização convencional de bactérias associadas a frutos de café processados via úmida. In: 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009, Porto de Galinhas. 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009.
15. Arcuri, Silvio L. ; Silva, Cristina F. ; Campos, Cássia R. ; **VILELA, D. M.** ; SCHWAN, R. F. . Produção de Biomassa Microbiana a partir do vinhoto seguindo o modelo experimental de Plackett & Burman. In: Congresso de Iniciação Científica da UFLA (Ciufla), 2009, Lavras. Congresso de Iniciação Científica da UFLA (Ciufla), 2009.
16. **VILELA, D. M.** ; PAULA, K. R. S. ; Ferreira, C.S ; BATISTA, L. R. ; SCHWAN, R. F. . Isolamento e caracterização de bactérias e fungos filmanetosos presentes no processamento do café despulpado da região sul de Minas Gerais. In: III Encontro Nacional de Pós-Graduação em Microbiologia - V Fórum dos Coordenadores dos Programas de microbiologia da Área de Ciências Agrárias, 2008, Jaboticabal. III Encontro Nacional de Pós-Graduação em Microbiologia, 2008.
17. **VILELA, D. M.** ; Dias, Disney Ribeiro ; SCHWAN, R. F. . Purificação parcial de proteases de dois isolados de Bacillus sp.. In: 24º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2007, Brasília. 24º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2007.
18. **VILELA, D. M.** ; DIAS, D. R. ; Schwan, Rosane F. . Avaliação da atividade proteolítica de dois isolados de Bacillus cultivados em 3 meios de cultivos. In: II Encontro Nacional de Pós-Graduação e IV Fórum dos Coordenadores dos Programas de Microbiologia da Área de Ciências Agrárias, 2007, Lavras. II Encontro Nacional de Pós-Graduação e IV Fórum dos Coordenadores dos Programas de Microbiologia da Área de Ciências Agrárias, 2007.
19. **MARQUES, D. C.** ; DIAS, D. R. ; SILVESTRE, M. P. C. ; SCHWAN, R. F. . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE PROTEOLÍTICA DE DOIS ISOLADOS DE BACILLUS CULTIVADOS EM 3 MEIOS DE CULTIVO. In: Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Lavras, 2006, Lavras. Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Lavras. Lavras: UFLA.
20. **MARQUES, D. C.** ; DIAS, D. R. ; SILVESTRE, M. P. C. ; SCHWAN, R. F. . PURIFICAÇÃO PARCIAL DE PROTEASE DE Bacillus subtilis CULTIVADO EM DIFERENTES MEIOS DE CULTIVO. In: Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Lavras, 2006, Lavras. Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Lavras. Lavras: UFLA.
21. **MARQUES, D. C.** ; SCHWAN, R. F. ; RODARTE, M. P. . Quantificação da produção de proteases por bactérias, leveduras e fungos filamentosos isolados dos frutos e grãos de café (Coffea arabica L.). In: XVIII Congresso de Iniciação Científica da UFLA -Cicesal, 2005, Lavras. XVIII Congresso de Iniciação Científica da UFLA -Cicesal, 2005.
22. ★ **MARQUES, D. C.** ; SCHWAN, R. F. ; RODARTE, M. P. . Proteases produzidas por bactérias, leveduras e fungos filamentosos isoladas dos frutos e grãos de café (Coffea arabica L.). In: XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2005, Santos. XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2005.
23. **MARQUES, D. C.** ; ABREU, M. S. ; FERREIRA, J. B. . Colletotrichum gloeosporioides nos estádios fisiológicos e nos tecidos do fruto em Coffea arabica L.. In: XVII Congresso de Iniciação Científica da UFLA-Cicesal, 2004, Lavras. XVII Congresso de Iniciação Científica da UFLA-Cicesal, 2004.
24. **MARQUES, D. C.** ; ABREU, M. S. ; FERREIRA, J. B. . Colonização de Colletotrichum gloeosporioides em plântulas de café (Coffea arabica L.). In: XVII Congresso de Iniciação Científica da UFLA-Cicesal, 2004, Lavras. XVII Congresso de Iniciação Científica da UFLA-Cicesal, 2004.
25. **MARQUES, D. C.** ; ABREU, M. S. ; Pereira, I.S ; Miranda, E.O. ; FERREIRA, J. B. . Avaliação do efeito do fungicida sulfato de cobre ( CuSO4) em isolados de Colletotrichum spp.. In: CICESAL, 2003, LAVRAS. Livro de resumos do CICESAL. LAVRAS: UFLA, 2003.

## Apresentações de Trabalho

1. **VILELA, D. M.** . Tecnologia da produção de aguardente. 2014. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
2. CAMARGO, J. Z. ; REZENDE, L. V. ; **VILELA, D. M.** ; FONSECA, G. G. . Biochemical and physiological characterizations of 50 novel isolated yeast strains aiming ethanol production. In: Anais do 26th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology.. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
- 3.

GOMES, E. T. ; VIEGAS, A. P. G. ; ZOCCA, C. R. ; BATISTA, I. P. G. ; PIESANTI, J. L. ; SOUZA, P. R. ; SIMIONATTO, S. ; Sangalli, A. ; **Vilela, Danielle Marques** . Compostagem em comunidades indígenas. 2013. (Apresentação de Trabalho/Seminário).

4. **VILELA, D. M.** ; VALARELLI, L. T. ; Dias, Disney Ribeiro ; Ferreira, C.S ; Schwan, Rosane F. . Pectinase secretion by yeasts and bacteria isolated during coffee (Coffea arabica L.) fermentation. 2010. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
5. **VILELA, D. M.** ; PAULA, K. R. S. ; Arcuri, Silvio L. ; Silva, Cristina Ferreira ; Batista, Luís Roberto ; Schwan, Rosane Freitas . Isolamento e caracterização de bactérias e fungos filamentosos presentes no processamento do café despolpado da região sul de Minas Gerais. 2008. (Apresentação de Trabalho/Outra).
6. **MARQUES, D. C.** ; DIAS, D. R. ; SCHWAN, R. F. . Purificação Parcial de Proteases de dois isolados de Bacillus sp.. 2007. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
7. **VILELA, D. M.** ; Schwan, Rosane Freitas ; DIAS, D. R. . Avaliação da atividade proteolítica de dois isolados de Bacillus cultivados em 3 meios de cultivo. 2007. (Apresentação de Trabalho/Outra).
8. **MARQUES, D. C.** ; Schwan, Rosane F. ; DIAS, D. R. ; SILVESTRE, M. P. C. . Avaliação da atividade proteolítica de dois isolados de Bacillus cultivados em 3 meios de cultivo. 2006. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
9. **MARQUES, D. C.** ; Schwan, Rosane F. ; DIAS, D. R. ; SILVESTRE, M. P. C. . Purificação parcial de protease de Bacillus subtilis cultivado em diferentes meios de cultivo. 2006. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
10. ★ **MARQUES, D. C.** ; RODARTE, M. P. ; SCHWAN, R. F. . Proteases produzidas por bactérias, leveduras e fungos filamentosos isolados dos frutos e grãos de café. 2005. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

## Produção técnica

### Assessoria e consultoria

1. **VILELA, D. M.** . Programa Institucional de Iniciação Científica e Tecnológica Voluntária (PIVIC/PIVITI). 2022.
2. **VILELA, D. M.** . Programa Institucional de Iniciação Científica e Tecnológica Voluntária (PIVIC/PIVITI). 2021.

### Trabalhos técnicos

1. **VILELA, D. M.** . 13º ENEPE UFGD - 10º EPEX UEMS, 2019.
2. **VILELA, D. M.** . Programa Institucional de Iniciação Científica e Tecnológica (PIBIC/PIBITI) referente(s) ao Edital PROPP - PIBIC/PIBIC-AF/PIBITI 2019/2020 da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. 2019.
3. **VILELA, D. M.** . Processo seletivo do PIBIC/PIBIC-AF/PIBITI/CNPq 2017-2018. 2017.
4. **VILELA, D. M.** . Processo seletivo de Iniciação Científica CNPq/UFMS 2016-2017. 2016.
5. **VILELA, D. M.** . III ENEPEX. 2016.
6. **VILELA, D. M.** . Processo seletivo do PIBIC/CNPq 2016-2017. 2016.

### Demais tipos de produção técnica

1. **VILELA, D. M.** . Processo seletivo de IC CNPq/UFMS 2016-2017. 2016. (Consultoria).
2. **VILELA, D. M.** ; Sangalli, A. ; SIMIONATTO, S. ; VIEGAS, A. P. G. ; ZOCCA, C. R. ; GOMES, E. T. ; BATISTA, I. P. G. ; PIESANTI, J. L. . Como produzir adubo através da técnica de compostagem?. 2014. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Cartilha).

## Bancas

---

### Participação em bancas de trabalhos de conclusão

### Mestrado

1. CASIMIRO, L. K. S.; **VILELA, D. M.**; BRABES, K. C. S.; MIYAGUSKU, L.. Participação em banca de LUCAS KENZO S CASIMIRO. ISOLAMENTO, CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS DE LACTOBACILLUS ENCONTRADAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJO MS ARTESANAL CAIPIRA?. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.
2. FLORES, K. S. U.; GARCIA, V. A. S.; **VILELA, D. M.**; MARTELLI, S. M.. Participação em banca de Karina Sayuri Ueda Flores. Elaboração e aplicação de revestimentos comestíveis contendo ácido giberélico em tomates frescos (Solanum lycopersicum L.). 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.
3. **VILELA, D. M.**; BRABES, K. C. S.; RAMOS, CÍNTIA LACERDA. Participação em banca de Ludmila Vilela Rezende. ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE MILHO-BRANCO E BATATA- DOCE, USANDO CULTURAS INICIADORAS. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.
4. ORRICO, A. C. A.; **VILELA, D. M.**; RETORE, M.. Participação em banca de Silvana Simm. Co-digestão de dejetos de vacas leiteiras e glicerina bruta. 2015. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal da Grande Dourados.

### Qualificações de Mestrado

- 1.

CASIMIRO, L. K. S.; **VILELA, D. M.**. Participação em banca de LUCAS KENZO S CASIMIRO. ISOLAMENTO, CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICO DE BACTÉRIAS ENCONTRADAS EM QUEIJOAS ARTESANAIS CAIPIRA. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.

2. **VILELA, D. M.**; MARTELLI, S. M.; DANTAS, F. S. G.. Participação em banca de Ana Paula Alves Diniz. AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO E PROBIÓTICO DE KOMBUCHAS À BASE DE CHÁS DE MORINGA, DENTE-DE-LEÃO, ERVA-MATE ?TERERÉ? E CHÁ VERDE.. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.
3. **VILELA, D. M.**; RAMOS, CÍNTIA LACERDA; BRABES, K. C. S.. Participação em banca de Ludmila Vilela Rezende. Desenvolvimento de uma bebida fermentada potencialmente probiótica utilizando extrato da amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vogel) como substrato. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados.

## Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Veloso, Amanda Ribeiro; **VILELA, D. M.**; Bonfá, Maricy Raquel Lindenbah. Participação em banca de AMANDA RIBEIRO VELOSO.UTILIZAÇÃO DO VINHOTO PARA GERAÇÃO DE BIOMASSA MICROBIANA. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
2. GONCALVES, V. C. M.; **VILELA, D. M.**; BRABES, K. C. S.. Participação em banca de VITÓRIA CAROLINE GOLÇALVES MIRAGLIA.PRODUÇÃO DE CELULASES E PECTINASES POR BACTÉRIAS E LEVEDURAS ISOLADAS A PARTIR DA CHICHA, UMA BEBIDA TRADICIONAL INDÍGENA. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
3. ABREU, L. D. L.; **VILELA, D. M.**; CASIMIRO, L. K. S.. Participação em banca de Lucas Dionízio Leite."Produção de queijos artesanais: uma revisão de literatura.". 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
4. **VILELA, D. M.**; SIMIONATTO, S.; VASCONCELOS, N. G.. Participação em banca de Kathleen Adrielle R. da Cunha Constante.Determinação da atividade antimicrobiana do óleo essencial e extratos de aroeira vermelha (*Schinus molle*). 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
5. PEREIRA, R. M.; **VILELA, D. M.**; CANDIDO, L. S.; KISHI, L. T.. Participação em banca de Rafael Correia da Silva.Análise metagenômica da rizosfera da *Campomanesia adamantium* (Cambess) O. Berg. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
6. **VILELA, D. M.**; SCHWAN, R. F.; FONSECA, G. G.. Participação em banca de Letícia Kleinhans Pinheiro. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
7. **VILELA, D. M.**; SCHWAN, R. F.; FONSECA, G. G.. Participação em banca de Letícia Kleinhans Pinheiro. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
8. SOUSA, C. A.; **VILELA, D. M.**; CECCON, S.. Participação em banca de Caroline Fadanelli Roncone.Educação ambiental através da compostagem de resíduos sólidos orgânicos. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados.
9. SOUSA, C. A.; **VILELA, D. M.**; CECCON, S.. Participação em banca de Matheus Moreira Bongarte.Educação ambiental através da compostagem de resíduos sólidos orgânicos. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados.
10. **VILELA, D. M.**; MAGALHAES, A. M.; CECCON, S.. Participação em banca de Jessica Lopes Piesanti.GESTÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS DA UFGD ATRAVÉS DA COMPOSTAGEM. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados.
11. SHIRAKAWA, K. T.; PEREIRA, R. M.; SIMIONATTO, S.; **VILELA, D. M.**. Participação em banca de Karina Tamie Shirakawa. ANÁLISE DO TRANSCRIPTOMA DE *Urochloa decumbens* (Stapf) cv. Basilisk PARA A IDENTIFICAÇÃO DE PEPTÍDEOS ANTIMICROBIANOS. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
12. MOREIRA, S. C. S.; **Vilela, Danielle Marques**. Participação em banca de Suélen Cristina da Silva Moreira. EFICIÊNCIA DE INSETICIDAS NO CONTROLE DO PERCEVEJO MARROM, *EUSCHISTUS HEROS* (FABRICIUS) (HEMIPTERA: PENTATOMIDAE), NA CULTURA DA SOJA. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados.
13. GUEDES, R. O.; FONSECA, G. G.; **Vilela, Danielle Marques**; CAVENAGHI, A. D.. Participação em banca de Rosmarie de Oliveira Guedes. Produção de silagem biológica a partir de coprodutos do processamento de pescado e fontes de carbono de baixo custo. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados.

## Participação em bancas de comissões julgadoras

## Concurso público

1. **VILELA, D. M.**; CANDIDO, L. S.; Bonfá, Maricy Raquel Lindenbah. Professor substituto Biotecnologia. 2022. Universidade Federal da Grande Dourados.
2. **VILELA, D. M.**; SANTOS, E. L.; FONSECA, G. G.. Professor substituto de Bioquímica (Cadastro de Reserva). 2015. Universidade Federal da Grande Dourados.

## Eventos

---

### Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. 13º Simpósio Latino-Americano de Ciência e Tecnologia de Alimentos. DEVELOPMENT OF NUTRACEUTICAL FERMENTED BEVERAGE FROM BARU ALMOND EXTRACT (DIPTERYX ALATA VOGEL) BY USING DIFFERENT LACTIC ACID MICROORGANISMS. 2019. (Simpósio).
2. Palestra. Uso de bactérias-redutoras de sulfato para tratamento de águas ácidas de mina. 2017. (Outra).
3. VIII Seminário Regional de Extensão Universitária da Região Centro-Oeste. DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA FERMENTADA POTENCIALMENTE PROBIÓTICA UTILIZANDO O EXTRATO DA AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL) COMO SUBSTRATO,. 2017. (Seminário).
4. VIII Seminário Regional de Extensão Universitária da Região Centro-Oeste,. VIII Seminário Regional de Extensão Universitária da Região Centro-Oeste,. 2017. (Seminário).
5. VIII Seminário Regional de Extensão Universitária da Região Centro-Oeste,. Desenvolvimento de uma bebida fermentada potencialmente probiótica utilizando o extrato de amêndoa de baru (Dipteryx vogel) como substrato. 2017. (Seminário).
6. VIII SEREX. VIII SEREX. 2017. (Seminário).
7. Curso Avançado: Biotecnologia Microbiana. Curso Avançado: Biotecnologia Microbiana. 2014. (Outra).
8. VII SEINQUI - Semana Integrada de Química UEMS/UFGD. VII SEINQUI - Semana Integrada de Química UEMS/UFGD - Tecnologia da produção de aguardente. 2014. (Outra).
9. 4º Encontro de Ensino, Pesquisa e Extensão - UEMS. 4º Encontro de Ensino, Pesquisa e Extensão - UEMS. 2013. (Encontro).
10. VI SEREX - Seminário Regional de Extensão do Centro-Oeste. Seminário Regional de Extensão do Centro-Oeste - Apresentações orais. 2013. (Seminário).
11. XIV Encontro de Iniciação Científica da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. XIV Encontro de Iniciação Científica da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. 2013. (Encontro).
12. 3º Congresso Brasileiro de Biotecnologia. Secreção de pectinases por bactérias e leveduras isoladas dos café (Coffea arabica L.). 2010. (Congresso).
13. 25º CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CONVENCIONAL E MOLECULAR DA MICROBIOTA ASSOCIADA AO CAFÉ PROCESSADO VIA SEMI-ÚMIDA (Coffea arabica L.). 2009. (Congresso).
14. III Encontro Nacional de Pós-Graduação em Microbiologia. Isolamento e caracterização de bactérias e fungos filamentosos presentes no processamento do café despolpado da região do sul de Minas Gerais. 2008. (Encontro).
15. 24º Congresso Brasileiro de Microbiologia. Purificação Parcial de Proteases de dois isolados de Bacillus sp.. 2007. (Congresso).
16. II Encontro Nacional de Pós-Graduação e IV Fórum dos Coordenadores dos programas de microbiologia da área de Ciências agrárias. Avaliação da atividade proteolítica de dois isolados de Bacillus cultivados em 3 meios de cultivo. 2007. (Encontro).
17. I Encontro Nacional de Pós-Graduação e III Fórum dos Coordenadores dos Programas de Microbiologia da Área de Ciências agrárias I. 2006. (Encontro).
18. V Simpósio de Controle de Doenças de Plantas: Manejo de Doenças de Grandes Culturas (Soja, Algodão e café). 2005. (Simpósio).
19. XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia. Proteases produzidas por bactérias, leveduras e fungos filamentosos isolados dos frutos e grãos de café (Coffea arabica). 2005. (Congresso).
20. II Reunião Brasileira de Indução de Resistência e IV Simpósio de Controle de Doenças de Plantas. 2004. (Simpósio).
21. X Encontro Sul Mineiro de Cafeicultura. 2004. (Encontro).
22. III Simpósio de Controle de Doenças de Plantas - Manejo de doenças e pragas em cultivo protegido. 2003. (Simpósio).
23. IV Encontro de Técnicos em Cafeicultura do Sul de Minas. 2003. (Encontro).

### Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. **Vilela, Danielle M.**. I Ciclo de Palestras em Microbiologia. 2010. (Outro).

## Orientações

---

### Orientações e supervisões em andamento

### Dissertação de mestrado

1. Winnie Gonsalves Sturnich. Seleção de cepas probióticas de Lactobacillus para uso como culturas iniciadoras em Queijo MS Artesanal Caipira. Início: 2023. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados. (Orientador).
2. WILLIAN RIUCHI HIROTA. AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO E PROBIÓTICO DE KOMBUCHAS À BASE DE DIFERENTES CHÁS. Início: 2022. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. (Orientador).
3. Tiago de Freitas Pereira. Elaboração de bebida fermentada potencialmente probiótica a partir de extratos hidrossolúveis de soja (Glycine max) e da amêndoa de baru (Dipteryx alata Vogel).. Início: 2022. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados. (Orientador).

4. DIEGO SAMIDE SILVA MADEIRA. Seleção de cepas *Saccharomyces cerevisiae* para produção de aguardente no Maranhão. Início: 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados. (Orientador).

## Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Guilherme Lampugnani. Elaboração de bebida fermentada potencialmente probiótica a partir de extratos hidrossolúveis de soja (*Glycine max*) e da amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vogel).. Início: 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. (Orientador).
2. REBECA CHAGAS GONÇALVES. ATIVIDADE PROTEOLÍTICA E LIPOLÍTICA DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS ISOLADAS DE QUEIJO ARTESANAL CAIPIRA. Início: 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. (Orientador).

## Iniciação científica

1. ELLEN CORREA DE MELO. ?Avaliação da produção de proteases e lipases por bactérias ácido-láticas isoladas do queijo artesanal caipira?. Início: 2021. Iniciação científica (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador).
2. ERIKA DE ALMEIDA BENTO. ?Elaboração e análise microbiológica de kombuchas à base de chás de moringa, dente de leão, erva mate ?tereré? e chá verde.?. Início: 2021. Iniciação científica (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (Orientador).

## Orientações e supervisões concluídas

## Dissertação de mestrado

1. Manoel Armando Delgado Júnior. "CARACTERIZAÇÃO DE BACILLUS CLAUSII PARA USO COMO PROBIÓTICO". 2022. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Danielle Marques Vilela.
2. LUCAS KENZO S CASIMIRO. ISOLAMENTO, CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS DE LACTOBACILLUS ENCONTRADAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJO MS ARTESANAL CAIPIRA?. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Danielle Marques Vilela.
3. KARINA SAYURI UEDA FLORES. EFEITO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS CONTENDO ÁCIDO GIBERÉLICO NA VIDA DE PRATELEIRA DE TOMATES FRESCOS. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Danielle Marques Vilela.
4. Ana Paula Alves Diniz. Avaliação do processo fermentativo de do potencial antioxidante e probiótico de kombuchas à base de chás de moringa, dente de leão, erva mate ?tereré? e chá verde.. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Danielle Marques Vilela.
5. Ludmila Vilela Rezende. Desenvolvimento de bebida fermentada nutracêutica utilizando o extrato da amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vogel) como substrato. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados, . Coorientador: Danielle Marques Vilela.
6. Ludmila Vilela Rezende. Elaboração de bebida fermentada potencialmente probiótica utilizando de extrato de baru. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados, . Coorientador: Danielle Marques Vilela.

## Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Camila Rafaela Santos de Oliveira. Isolamento, purificação e caracterização de isolados leveduriformes de queijos artesanais tipo. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
2. Lucas Dionízio Leite Abreu. "Produção de queijos artesanais: uma revisão de literatura.". 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
3. AMANDA RIBEIRO VELOSO. UTILIZAÇÃO DO VINHOTO PARA GERAÇÃO DE BIOMASSA MICROBIANA. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
4. VITÓRIA CAROLINE GOLÇALVES MIRAGLIA. PRODUÇÃO DE CELULASES E PECTINASES POR BACTÉRIAS E LEVEDURAS ISOLADAS A PARTIR DA CHICHA, UMA BEBIDA TRADICIONAL INDÍGENA. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
5. Bruna Silva Nonato. ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE MILHO-BRANCO E BATATA- DOCE, USANDO CULTURAS INICIADORAS. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
6. ALANA ELKE DO NASCIMENTO CORRÊA. AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO DURANTE A PRODUÇÃO DE VINHO DE CIRIGUELA (*Spondias purpurea* L.) POR TRÊS ISOLADOS DE *Saccharomyces cerevisiae*. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Abi - Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
7. Edevania Teixeira Gomes. SELEÇÃO DE INOCULANTE BACTERIANO (*LACTOBACILLUS PLANTARUM* E *LACTOBACILLUS BREVIS*) PARA PRODUÇÃO DE SILAGEM DE CAPIM PIATÃ. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Zootecnia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.

8. Ludmila Vilela Rezende. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
9. Letícia Kleinhans Pinheiro. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
10. Hevila Thainara dos Santos. Elaboração de vinho de frutas do cerrado. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
11. MARIA BENVINDA YULE CARDOSO. Seleção de bactérias e leveduras amilolíticas isoladas da bebida indígena chicha. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
12. VITORIA CAROLINE GONÇALVES MIRAGLIA. Seleção de bactérias e leveduras proteolíticas isoladas da bebida indígena chicha. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
13. Alana Elke do Nascimento Corrêa. Elaboração de aguardente de frutos do cerrado, 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
14. Jessica Lopes Piesanti. GERENCIAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS DA UFGD ATRAVÉS DA COMPOSTAGEM, 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
15. Suélen Cristina Moreira. EFICIÊNCIA DE INSETICIDAS NO CONTROLE DO PERCEVEJO MARROM, EUSCHISTUS HEROS (FABRICIUS) (HEMIPTERA: PENTATOMIDAE), NA CULTURA DA SOJA. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.

## Iniciação científica

1. Lucas Dionízio Leite de Abreu. Contagem de bactérias aeróbias mesófilas totais e análise físico-química de queijos artesanais tipo ?caipira? produzidos em queijarias na região de Dourados-MS.. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
2. Renata dos Santos Rodrigues. Elaboração de bebida fermento-destilada a partir de frutos da Ciriguela (Spondias purpurea).. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
3. Letícia Kleinhans Pinheiro. ESTUDO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FERMENTATIVOS DURANTE A PRODUÇÃO TRADICIONAL DE CHICHA, UMA BEBIDA INDÍGENA. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
4. Maria Benvinda Yule Cardoso. Produção de proteases por bactérias utilizando o soro de leite como substrato. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
5. Alana Elke do Nascimento Corrêa. Elaboração de aguardente de frutos do cerrado. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
6. Ludmila Vilela Rezende. PURIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA DE MICRO-ORGANISMOS ISOLADOS DO SOLO DO CERRADO NA REGIÃO DE DOURADOS-MS.. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
7. Davi Santana Augustinho. ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA UTILIZANDO DOIS ISOLADOS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
8. LETICIA KLEINHANS PINHEIRO. PURIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA DE MICRO-ORGANISMOS ISOLADOS DURANTE O PROCESSO DE COMPOSTAGEM DE LIXO ORGÂNICO DOMÉSTICO. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
9. Rafaela Pereira Duarte. ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA UTILIZANDO TRÊS ISOLADOS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE.. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
10. Ana Paula Garcia Viegas. ISOLAMENTO E PURIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS OBTIDAS DURANTE O PROCESSO DE COMPOSTAGEM DE LIXO ORGÂNICO DOMÉSTICO.. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Abi - Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
11. Letícia Kleinhans Pinheiro. ISOLAMENTO DE MICRO-ORGANISMOS DURANTE O PROCESSO DE COMPOSTAGEM. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
12. Ludmila Vilela Rezende. ISOLAMENTO E PURIFICAÇÃO DE LEVEDURAS ISOLADAS DO SOLO DO CERRADO NA REGIÃO DE DOURADOS-MS.. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
13. Letícia Kleinhans Pinheiro. ISOLAMENTO E PURIFICAÇÃO DE FUNGOS FILAMENTOSOS E LEVEDURAS OBTIDOS DURANTE O PROCESSO DE COMPOSTAGEM DE LIXO ORGÂNICO DOMÉSTICO.. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
14. Ludmila Vilela Rezende. Produção de piruvato descarboxilase por leveduras com potencial para a produção de bioetanol. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
15. Cecília de Souza Cordeiro. Seleção de bactérias e leveduras pectinolíticas isoladas do café (Coffea arabica L.). 2010. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Lavras. Orientador: Danielle Marques Vilela.

## Orientações de outra natureza

- 1.

- Ronaldo da Silva Gonçalves. COMPOSTAGEM CASEIRA: QUAL O MÉTODO MAIS EFICAZ?. 2015. Orientação de outra natureza. (Agronomia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
2. Amanda Cristine Pena dos Santos. Produção de adubo orgânico para implantação de hortas comunitárias através da compostagem de resíduos sólidos gerados na Universidade Federal da Grande Dourados. 2015. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  3. Ludmila Viela Rezende. Compostagem em assentamentos rurais. 2014. Orientação de outra natureza. (Biotecnologia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  4. Edevânia Teixeira Gomes. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Zootecnia) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  5. Camila Romeiro Zocca. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Abi - Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  6. Ana Paula Garcia Viegas. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Abi - Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  7. Izabela Priscila Guedes Batista. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Abi - Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  8. Jessica Lopes Piesanti. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  9. Patrícia Regina de Souza. Compostagem em comunidades indígenas. 2013. Orientação de outra natureza. (Gestão Ambiental) - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.
  10. Ana Taniely Prestes dos Santos. Biossegurança e Biotecnologia. 2012. Orientação de outra natureza - Universidade Federal da Grande Dourados. Orientador: Danielle Marques Vilela.

## Inovação

---

### Projetos de pesquisa

#### 2014 - 2016

**ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DA GUAVIRA.**  
Descrição: Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores, devido a forte tendência de aceitação em pesquisas de consumo. A partir dos fermentados de frutas, por meio de destilação se obtêm as aguardentes de frutas sendo necessária a adaptação do processo de produção de acordo com a matéria-prima (ASQUIERI, 2009). Como o cerrado possui uma grande variedade de frutas, ele oferece uma série de opções e oportunidades para aplicação de processos biotecnológicos na produção de bebidas fermento-destiladas. Os frutos da guavira (*Campomanesia sp.*) são um excelente substrato para fermentação por leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, e representam, portanto, grande potencial para geração de uma bebida fermento-destilada. A produção de bebida fermento-destilado pode gerar um maior valor agregado em produtos oriundos dos frutos do cerrado sul mato grossense, desta forma trazendo benefícios econômicos e gerando um maior interesse em pesquisas na região do cerrado. O objetivo deste trabalho é produzir uma bebida fermento-destilada a partir da guavira e avaliar suas características físico-químicas, entender a viabilidade da produção pelo desenvolvimento da levedura e sua produção de etanol e de produtos secundários.  
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.  
Alunos envolvidos: Graduação: (4) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Rafaela Pereira Duarte - Integrante / Thiago Alves Correa - Integrante / Davi Santana Augustinho - Integrante / Ronaldo da Silva Gonçalves - Integrante.

#### 2013 - 2016

**ISOLAMENTO DE LEVEDURAS COM POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DO SOLO DO CERRADO NA REGIÃO DE DOURADOS-MS.**

Descrição: O segundo maior bioma que apresenta maior diversidade do planeta é o Cerrado, que chega a ocupar uma área de 1,8 milhão de km<sup>2</sup> (cerca de 21% do território brasileiro) e só perde para a Floresta Amazônica. De clima tropical úmido, ocorre na zona tropical do continente sul-americano, e possui uma grande variedade ainda pouco conhecida e explorada de microorganismos. As leveduras são pertencentes do reino Fungi, e podem ser encontradas em diversos ambientes, como solo, água doce ou salgada, superfícies de órgãos vegetais, trato intestinal de animais, entre outros. As leveduras do tipo fermentativas vêm sendo exploradas há milhares de anos, como na produção de cerveja e fermentação do pão, e cada vez mais suas aplicações na indústria e na agricultura têm sido estudadas e analisadas em processos como a fermentação alcoólica, podendo também ter importância ecológica. O principal agente da fermentação alcoólica é a levedura *Saccharomyces cerevisiae*. A necessidade de atender à grande demanda interna e de exportação, além da de reduzir a dependência da utilização de petróleo incentivou o desafio de aumentar a produção de etanol. Neste contexto, os avanços biotecnológicos possibilitaram a descoberta de uma vasta biodiversidade de microorganismos e leveduras em diversos tipos de solo, acarretando um relevante aumento nos estudos de leveduras isoladas que produzam enzimas com potencial para a produção de bioetanol e biocombustível.  
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Simone Cristina Marques - Integrante / Ludmila Vilela Rezende - Integrante / Bruna Casagrande Amorin da Silva - Integrante / Leticia Kleinhans Pinheiro - Integrante.  
Estudo dos mecanismos de floculação em leveduras isoladas em processos industriais de fermentação alcoólica na Região Centro-Oeste através de uma abordagem fisiológica e molecular

Descrição: A Região Centro-Oeste tem potencial para produção de cana-de-açúcar nas suas extensas áreas agricultáveis, algumas delas substituindo pastagens degradadas, que poderiam ser ocupadas pela cultura. A transformação em etanol carburante e a instalação de usinas e destilarias autônomas estão mudando a paisagem rural da Região, principalmente no Mato Grosso do Sul. Apesar da importância estratégica do etanol, o Estado não conta com técnicos especializados na área e as tecnologias e produtos têm sido importados de outros, sem a preocupação com a diferente realidade regional. Por outro lado conta com pesquisadores doutores nas diversas instituições de ensino superior e pesquisa. A reunião desses especialistas em um projeto poderá criar a massa crítica necessária para desenvolver o setor. Mesmo em São Paulo e outros centros de produção de etanol, o processo fermentativo não tem acompanhado as inovações da matéria-prima, mecanização agrícola e comercialização de leveduras selecionadas. Essas leveduras têm sido obtidas por modificações genéticas ou por isolamento de locais (usinas e destilarias), nas principais usinas e destilarias do Estado de São Paulo. As condições do Mato Grosso do Sul, por exemplo, são muito diferentes daquelas de São Paulo, com colheitas mais precoces e temperaturas ambiente maiores. Sob o aspecto científico é marcante a ausência de trabalhos publicados sobre leveduras que protagonizam os processos de produção de etanol combustível. O processo fermentativo brasileiro de produção de etanol envolve o reciclo da biomassa ou do fermento com posterior etapa de tratamento. Assim, ciclos após ciclos fermentativos contaminantes juntamente com a levedura de partida e impurezas são concentradas no processo. Se a taxa de crescimento dos contaminantes for maior que a taxa de crescimento da levedura selecionada haverá um aumento da população indesejada trazendo prejuízos para o processo. Este fator é agravado quando uma cepa de levedura floculante entra no processo o.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Integrante / Gustavo Graciano Fonseca - Coordenador / Alessandro Minillo - Integrante / Fabiano Avelino Gonçalves - Integrante / Hamilton Cabral - Integrante / Marcelo Fossa da Paz - Integrante / Margareth Batistote - Integrante / Marney Pascoli Cereda - Integrante / Rodrigo Matheus Pereira - Integrante / Rodrigo Simões Ribeiro Leite - Integrante / Simone Simionatto - Integrante / Janina Zanoni Camargo - Integrante.  
Financiador(es): Fundação de Apoio e Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do MS - Auxílio financeiro.

## Projeto de extensão

2012 - 2015

Compostagem em comunidades indígenas

Descrição: O descarte inadequado de lixo doméstico, bem como a sua inutilização são problemas de impacto ambiental e sócio-econômico para a população indígena. Os resíduos orgânicos presentes no lixo doméstico podem ser utilizados como adubo orgânico se processados de forma adequada, através da técnica de compostagem. O adubo orgânico resultante pode ser utilizado em hortas comunitárias melhorando a produção de hortaliças, gerando alimentos para as famílias indígenas. No entanto, falta informação para que essas comunidades consigam produzir seu alimento em melhor qualidade e maior quantidade. O papel da UFGD como extensionista é levar a tecnologia até essa população menos favorecida. Portanto, este trabalho tem como objetivo divulgar e ensinar através de palestras teóricas e práticas como se realiza a técnica de compostagem para a produção de adubo orgânico que poderá ser utilizado em hortas nas comunidades indígenas..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Alunos envolvidos: Graduação: (6) .

Integrantes: Danielle Marques Vilela - Integrante / Danielle Marques Vilela - Coordenador / Simone Simionatto - Integrante / andreia sangalli - Integrante.

Financiador(es): Universidade Federal da Grande Dourados - Auxílio financeiro.

## Educação e Popularização de C & T

---

### Textos em jornais de notícias/revistas

1.

### Apresentações de Trabalho

1. CAMARGO, J. Z. ; REZENDE, L. V. ; **VILELA, D. M.** ; FONSECA, G. G. . Biochemical and physiological characterizations of 50 novel isolated yeast strains aiming ethanol production. In: Anais do 26th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology.. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

## Outras informações relevantes

---

Aprovação em 1º lugar em concurso público para provimento de vaga de Professor Adjunto em fevereiro de 2011 para a Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD).