Outra Informações:

Licenciado em Química (2009) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Mestre em Química (2012, UFRJ), Doutor em Ciência de Alimentos (2017, UFRJ) com período sanduíche na Monash University (Austrália) sob supervisão do Professor Philip J. Marriott. Foi pesquisador no Laboratório de Análise de Aromas do IQ-UFRJ, coordenado pela Professora Claudia M. Rezende, onde foi realizado estágio pós-doutoral com bolsa da CAPES para o estudo sobre a *lipidômica do café*. Antes do ingresso na UFV atuou como docente colaborador no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCAL) da UFRJ (2017-2020), professor substituto no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnológica do Rio de Janeiro (IFRJ, 2018) e na Universidade Veiga de Almeida (UVA, 2010), bem como professor concursado da Secretaria Estadual de Educação do Rio de Janeiro (2009-2013). Como químico, tem experiência em amostragem e preparo de amostras, bem como em técnicas de análise instrumental; com passagem em laboratórios de consultoria ambiental, na companhia Castrol Óleos Lubrificantes e no Laboratório de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico do IQ/UFRJ coordenado pelo Professor Francisco Radler de Aquino Neto, onde participou como analista no controle de dopagem durante os jogos pan-americanos de 2007 e em outras atividades de pesquisa relacionadas a análise de petróleo (frações e derivados), medicamentos, efluentes industriais, produtos naturais e alimentos, pelo período de 2004 a 2012.

Desde 2013, realiza pesquisas voltadas a área de concentração em Agroquímica Analítica que abrange estudos relacionados a composição química do café, correlação com a qualidade do grão e da bebida, isolamento e caracterização de compostos bioativos, processamentos de pré e pós-colheita visando o beneficiamento dos grãos através do melhoramento das etapas de produção e na compreensão dos fenômenos relacionados. Para esses, métodos seletivos de extração são desenvolvidos visando concentração, armazenamento e dessorção/ partição de compostos presentes no grau cru e/ou liberados ao longo da torra dos grãos ou durante o preparo das bebidas, bem como a determinação desses auxiliada por métodos de separação cromatográfica (CG, LC e outros)¹ e análises espectrométrica (EM) e espectroscópica atômica (EAA e EEA) e molecular (UV-Vis e IR). Outros estudos com diferentes matrizes alimentícias e

ambientais, bem como sobre instrumentação analítica, também compõem as áreas de concentração estudadas.

¹ técnicas cromatográficas e áreas afins (Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) com cunho analítico e preparativo; Cromatografia Gasosa unidimensional (CG) e bidimensional (CG-CG e CG×CG), de Alta Temperatura (AT) e Quiral (CGAR-Q).