



Katia Sivieri


Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/8874534790612417>

ID Lattes: **8874534790612417**

Última atualização do currículo em 19/12/2022

Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1994), mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (1997) e doutorado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica pela Universidade de São Paulo (2002). Possui 1 pós doutorado em Microbiologia pelo INRA-França e 2 pós-doutorados em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara. Atualmente participa do projeto projeto Temático FAPESP de Intercâmbio Internacional com a University of Copenhagen, Dinamarca (Bioactive components from by-products of food processing used in a synbiotic approach for improving human health and well-being (BioSyn)). Em 2010 a 2014 coordenou projeto de Jovem pesquisador FAPESP (09/53878-8 -Implantação de sistema de três estágios de cultura contínuo e estudo da ação de probióticos, prebióticos e simbióticos sobre o câncer de cólon), o qual gerou publicação de vários artigos e parcerias nacionais (Embrapa, Unicamp e Unesp) internacionais (Ghent University e University of Copenhagen). Atualmente, coordena Auxílio à Pesquisa da FAPESP (15/13965-0) com ênfase em desenvolvimento e avaliação de alimentos, microrganismos probióticos ou ingredientes com potencial de melhorar a homeostase intestinal. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Microbiologia de Alimentos, atuando, orientando alunos de mestrado e doutorado (no Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, UNESP (desde 2010), principalmente nos seguintes temas: probióticos, simbióticos, desenvolvimento de alimentos funcionais, microbiota intestinal, métodos in vitro (dinâmicos ou em batelada) de avaliação da microbiota intestinal. **(Texto informado pelo autor)**


Identificação

Nome	Katia Sivieri
Nome em citações bibliográficas	SIVIERI, K.;SIVIERI, KATIA;SIVIERI, KÁTIA;SIVIERI, K
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/8874534790612417

Endereço

Endereço Profissional	Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara. Rodovia Araraquara Jau/Km1 carmo 14800000 - Araraquara, SP - Brasil - Caixa-postal: 14801040 Telefone: (16) 33016931 URL da Homepage: www.fcfar.unesp.br
------------------------------	---

Formação acadêmica/titulação

1998 - 2002	Doutorado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica (Conceito CAPES 5). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Título: Aspectos tecnológicos do uso de miméticos de gordura para a obtenção de bebidas lácteas, Ano de obtenção: 2002. Orientador:  Marice Nogueira de Oliveira. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. Palavras-chave: Bebidas; laticínios; substitutos de gordura. Grande área: Ciências Agrárias Setores de atividade: Outro.
1994 - 1997	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, ESALQ, Brasil. Título: Avaliação de geléias normais e dietéticas das variedades de morango Osogrande e Guarani, Ano de Obtenção: 1997. Orientador: João Nogueira Nunes. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: análise sensorial; morango; geléia. Grande área: Ciências Agrárias

Setores de atividade: Educação; Agricultura, Pecuária, Silvicultura e Exploração Florestal.
Graduação em Ciências Biológicas.
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil.

1991 - 1994

Pós-doutorado

2010 - 2014

Pós-Doutorado.
Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, FCFAR, Brasil.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Microbiota intestinal.
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Probióticos.

2004 - 2006

Pós-Doutorado.
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia.
Grande Área: Ciências Biológicas / Área: Genética.

2002 - 2003

Pós-Doutorado.
Institutte de la Recherche Agronomique, INRA, França.
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
Grande área: Ciências Biológicas

Formação Complementar

2017 - 2017

Extensão universitária em Molecular Microbial ecology in Relation to bioenergy production, and soil a. (Carga horária: 12h).

2010 - 2010

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.
Biotecnologia. (Carga horária: 120h).
Ghent University, UGENT, Bélgica.

Atuação Profissional

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil.

Vínculo institucional

2015 - Atual

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, UNESP, Brasil.

Vínculo institucional

2004 - 2006

Vínculo: Bolsista recém-doutor, Enquadramento Funcional: pós doutorado, Carga horária: 40

Atividades

2004 - 2006

Pesquisa e desenvolvimento, FAPESP.
Linhas de pesquisa
Avaliação da capacidade anti carcinogênica do Enterococcus faecium CRL 183 sob o câncer de cólon em ratos induzidos quimicamente

Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, FCFAR, Brasil.

Vínculo institucional

2010 - Atual

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Professora da pós graduação, Carga horária: 20

Outras informações

Atividades

2014 - Atual

Ensino, Farmacia, Nível: Graduação
Disciplinas ministradas

2011 - Atual

Sistema da Garantia da qualidade na indústria de alimentos. 60 horas
Ensino, Alimentos e Nutrição, Nível: Pós-Graduação
Disciplinas ministradas
Probióticos e Simbióticos. 60h. 2011, 2012 e 2013
Microbiologia de alimentos. 90h. 2014 e 2015

2010 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
Linhas de pesquisa
Microbiota intestinal

Universidade Norte do Paraná, UNOPAR, Brasil.

Vínculo institucional

2019 - 2020

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: Professor doutor, Carga horária: 10

Vínculo institucional

2009 - 2010

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: Professor adjunto, Carga horária: 12, Regime: Dedicção exclusiva.

Vínculo institucional

2008 - 2010

Vínculo: Professor doutor adjunto, Enquadramento Funcional: CLT, Carga horária: 40

Atividades

2009 - 2010

Ensino, Química, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Tecnologia de alimentos. 40h

Higiene e Segurança no Trabalho. 40h

Trabalho de conclusão de curso. 20h

2009 - 2010

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Estágio supervisionado em engenharia de alimentos. 60h

Bioquímica de alimentos I. 40h

2009 - 2010

Ensino, Ciência e Tecnologia do Leite, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

Química, bioquímica e purificação de proteínas do leite

Seminários

Tecnologia de leite e produtos lácteos

2009 - 2009

Ensino, Enfermagem, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Biologia Geral. 80 horas

2009 - 2009

Ensino, Fisioterapia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Biologia geral

2009 - 2009

Ensino, Farmácia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Controle de Qualidade em Alimentos. 80h.

Estágio supervisionado VIII. Industria de Alimentos

Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos, CBES, Brasil.

Vínculo institucional

2004 - 2010

Vínculo: Professor Visitante, Enquadramento Funcional: 17 horas semanais, Carga horária: 17

Outras informações

Professora responsável pelas disciplinas: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, OGM/BIOSEGURANÇA; SEGURANÇA ALIMENTAR II; TA E MATÉRIAS PRIMAS E NOVAS TECNOLOGIAS/BPF E HACCP; MICROBIOLOGIA PREDITIVA/ANÁLISE DE RISCO; MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS; TENDÊNCIAS FUTURAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR, referentes ao curso de especialização "Lato Senso" em qualidade de alimentos

Atividades

2004 - Atual

Ensino, Qualidade de alimentos, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

Tendências futuras em segurança alimentar

Microbiologia preditiva e análise de risco

TA e Novas Tecnologias

Segurança Alimentar II

Tecnologia de alimentos de origem vegetal, OGM e biossegurança

Microbiologia de alimentos

Universidade Anhanguera de São Paulo, UNIAN/SP, Brasil.

Vínculo institucional

2022 - Atual

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: Professor associado, Carga horária: 10

Vínculo institucional

2019 - Atual

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: Professor doutor, Carga horária: 10

Outras informações

Professora do Programa de Pós Graduação em Biotecnologia em Saúde

Universidade de Araraquara, UNIARA, Brasil.

Vínculo institucional

2022 - Atual

Vínculo: Celetista, Enquadramento Funcional: Professor associado, Carga horária: 20

Outras informações

PROFESSOR ASSOCIADO AO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIOTECNOLOGIA EM MEDICINA REGENERATIVA E QUÍMICA MEDICINAL DA UNIVERSIDADE DE ARARAQUARA (UNIARA)

Linhas de pesquisa

1. Avaliação da capacidade anti carcinogênica do *Enterococcus faecium* CRL 183 sob o câncer de cólon em ratos induzidos quimicamente
Objetivo: Avaliação da capacidade probiótica do microrganismo *E. faecium* CRL 183.
Palavras-chave: microbiologia; *Enterococcus faecium*; câncer de cólon; probiótico.
2. Microbiota intestinal
3. Probióticos, prebióticos e simbióticos
4. Simulador do Ecossistema Microbiano Humano

Projetos de pesquisa

2019 - Atual

INFLUÊNCIA DE PROBIÓTICO NA MICROBIOTA ORAL E INTESTINAL DE INDIVÍDUOS COM PERIODONTITE E COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 UTILIZANDO MODELO COLÔNICO IN VITRO

Descrição: O diabetes mellitus tipo 2 (DMT2) é um distúrbio metabólico altamente prevalente, sendo que constituintes genéticos, hábitos alimentares ricos em gordura e alta energia e um estilo de vida sedentário são três fatores principais que contribuem para o alto risco de diabetes tipo 2. Vários estudos relataram a disbiose do microbioma intestinal como um fator na rápida progressão da resistência à insulina na DMT2, responsável por cerca de 90% de todos os casos de diabetes em todo o mundo. Por outro lado, pessoas com diabetes têm um risco 2,5 vezes maior do que pacientes não diabéticos de apresentar doença periodontal. A disbiose do microbioma intestinal pode remodelar as funções da barreira intestinal e hospedar as vias metabólicas e de sinalização, que estão direta ou indiretamente relacionadas à resistência à insulina na DMT2. Qualquer alteração na microbiota intestinal pode alterar o metabolismo do hospedeiro para aumentar a produção de energia durante o diabetes e a obesidade. Dessa forma, o objetivo deste trabalho é avaliar o efeito de probióticos (*Bifidobacterium bifidum* 1622 e *Lactobacillus acidophilus* La-5 isolados e combinados) sobre o microbioma oral e do cólon, metabolismo da população microbiana do cólon e parâmetros imunológicos utilizando o Simulador do Ecossistema Microbiano Humano (SEMH®). O protocolo experimental será realizado com amostra de coleta de placa supra e subgingival e fezes de quatro grupos: Grupo 1: indivíduos com doença periodontal; Grupo 2: indivíduos com diabetes mellitus tipo 2 e Grupo 3: indivíduos com diabetes mellitus tipo 2 e doença periodontal; Grupo 4: indivíduos sem diabetes mellitus tipo 2 e doença periodontal (Grupo Controle). As amostras dos reatores do SEMH® serão avaliadas quanto ao microbioma oral e intestinal (sequenciamento do gene 16S rRNA e quanto ao metabolismo microbiano (NH₄⁺ e ácidos graxos de cadeia curta). Adicionalmente será avaliado os efeitos imunomoduladores dos diferentes metabólitos derivados dos reatores colonicos, utilizando modelo de co-cultura de células Caco-2 e células THP1-Xbluea..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

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

Integrantes: Katia Sivieri - Integrante / Marcia P A Mayer - Coordenador.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

2015 - Atual

Seleção e avaliação da combinação entre resíduos de frutas tropicais e cepas probióticas na modulação da microbiota intestinal de indivíduos obesos em relação à de eutróficos utilizando simulador do ecossistema microbiano humano

Descrição: A obesidade tem sido considerada uma das patologias mais recorrentes nos dias atuais, estando sua etiologia e tratamento relacionados ao estilo de vida e hábitos alimentares. Os prebióticos e os compostos bioativos presentes em resíduos de frutas tropicais têm potencial de promover a modulação da microbiota intestinal conferindo diversos benefícios à saúde do hospedeiro, incluindo efeitos de redução do risco de obesidade. Por sua vez, o consumo de probióticos em associações simbióticas têm demonstrado efeitos benéficos em relação à saúde intestinal, auxiliando na homeostase desta microbiota. O objetivo deste trabalho será selecionar a melhor combinação entre resíduos de determinadas frutas tropicais e algumas cepas probióticas, que influencie de forma positiva no metabolismo e na diversidade da microbiota intestinal de indivíduos obesos em relação à de eutróficos, utilizando dois modelos in vitro: sistema em batelada (pré-seleção) e sistema contínuo multiestágio (Simulador do Ecossistema Microbiano Humano (SEMH)). Este projeto será realizado em 3 etapas. Etapa 1: serão realizadas análises da viabilidade de três cepas probióticas (*L. paracasei* 431, *Bifidobacterium longum* BB46 e *L. acidophilus* LA5) em combinação com dois resíduos de frutas (camu-camu e acerola) e pectina comercial utilizando sistema in vitro (em batelada). As combinações com maior viabilidade, terão sua ação, sob a microbiota intestinal de indivíduos eutróficos, testada em SEMH (Etapa 2). Etapa 3: A combinação simbiótica que apresentar o melhor resultado ao final da etapa 2, terá sua ação, sob a microbiota intestinal de indivíduos obesos, testada no SEMH. Nesta etapa, além das mesmas análises realizadas na segunda

etapa de estudo no SEMH (amônia, ácidos graxos de cadeia curta e microbiologia dependente de cultivo), serão também realizadas, tanto na microbiota obesa quanto na eutrófica (controle), análises da diversidade microbiana intestinal, utilizando métodos não dependentes de cultivo: PCR e sequenciamento massivo do gene rRNA 16S utilizando a Plataforma Illumina HiSeq® em cada período experimental..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

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

Integrantes: Katia Sivieri - Coordenador / Susana Marta Isay Saad - Integrante / Raquel Bedani - Integrante / Maria Bernadete Amancio Varesche Silva - Integrante / Adriana Cristina Marchese Zavarizi - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

2015 - Atual

Avaliação da viabilidade do *Lactobacillus paracasei* 431e *Bifidobacterium longum* BB46 em simbiose com resíduos de acerola e Amidated LM pectin citrus-based utilizando dois sistemas in vitro.

Descrição: Probióticos são micro-organismos vivos que conferem benefícios à saúde do hospedeiro. Prebióticos são compostos orgânicos que o organismo humano não consegue digerir e que servem de substrato aos probióticos auxiliando os mesmos. Alguns prebióticos e compostos bioativos apresentam capacidade de melhorar a resistência do micro-organismo às adversas condições do trato gastrointestinal, permitindo ao probiótico chegar viável até a região do cólon. O objetivo deste trabalho será avaliar a viabilidade de duas cepas probióticas, de forma isoladas e em simbiose com resíduo de acerola e pectina, após a passagem pelo estômago e duodeno. As cepas utilizadas serão: *Lactobacillus paracasei* 431e *Bifidobacterium longum* BB46. O resíduo utilizado será o de acerola e a pectina comercial, a Amidated LM pectin citrus-based. Para avaliar a viabilidade das cepas de forma isolada e nas combinações, será utilizado dois sistemas in vitro, um em batelada e outro em multiestágio (Simulador do Ecossistema Microbiano Humano-SEMH). Durante a passagem simulada dos micro-organismos pelo estômago e duodeno, utilizando o SEMH e sistema em batelada, serão coletadas amostras destas regiões para realização do plaqueamento em meios de cultura seletivos específicos. As fases gástrica e entérica da combinação com melhor viabilidade, tanto do sistema in vitro em batelada quanto do reator SEMH, serão analisadas por microscopia eletrônica de varredura, afim de observar se houve alteração morfologia das bactérias durante a passagem simulada nessas regiões. A significância dos resultados será investigada por meio da análise de variância (ANOVA) e as médias individuais comparadas por meio de teste Tukey ($p < 0,05$).

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Katia Sivieri - Coordenador / Natalia Pontin Lopes - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Bolsa.

2011 - 2014

Desenvolvimento e avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida simbiótica a base de extratos aquosos de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) e soja

Descrição: A consciência da população, em relação a uma alimentação mais saudável e nutritiva, tem levado ao aumento da procura por alimentos funcionais e que proporcionem melhor qualidade de vida. Em função deste interesse, pesquisas que comprovem o benefício do consumo desses novos produtos na saúde da população tornam-se essenciais. O objetivo deste trabalho será desenvolver uma bebida simbiótica fermentada, a base de extratos aquosos de quinoa e soja e avaliar sua ação sob a flora microbiana intestinal por meio de sistema in vitro. O trabalho será dividido em duas fases, na fase I, será desenvolvido um produto tipo iogurte de quinoa e soja, fermentado com *Lactobacillus casei* e adicionado de frutooligossacarídeo e, realizadas as análises físico-químicas (pH, acidez titulável, sólidos totais, calorias, teor de proteínas, carboidratos e lipídeos) da matéria prima inicial e do produto final, assim como análises microbiológicas e sensoriais do produto acabado. Na fase II será avaliada a influência desta bebida sobre a microbiota intestinal. O produto elaborado passará três vezes ao dia durante três semanas, por um simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH), onde as condições de pH, tempo de residência e temperatura serão controladas. A análise da composição da microbiota intestinal será baseada na enumeração de bactérias aeróbias e anaeróbias totais, *Enterococcus* ssp, *Lactobacillus* ssp, *Bifidobacterium* ssp, *Enterobacterias*, *Clostridium* ssp e *Bacteroides* por metodologias convencionais. A produção de ácidos graxos de cadeia curta será verificada utilizando cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e a produção de amônia por medidor de íon seletivo. Será realizada também a identificação de *Lactobacillus casei* utilizando o meio seletivo M-RTL agar e a confirmação de sua sobrevivência por meio de testes bioquímicos (kit API 50CH) e moleculares (PCR). Todos os resultados serão analisados pela Análise de variância (ANOVA) e por testes de médias de Tukey..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Katia Sivieri - Coordenador / BIANCHI, F - Integrante.

2010 - 2014

Implantação de sistema de três estágios de cultura contínuo e estudo da ação de probióticos, prebióticos e simbióticos sobre o câncer de cólon
Descrição: Auxílio a pesquisa concedido pela FAPESP como Jovem Pesquisador n. 09/53878-80 câncer de cólon é um dos principais responsáveis pela taxa de mortalidade em decorrência de neoplasias na maioria dos países ocidentais, sendo que no Brasil ocupa a terceira posição entre as causas de óbitos. Existem vários estudos que demonstram que a dieta pode influenciar no risco no desenvolvimento do câncer, em especial o consumo de probióticos, prebióticos e simbióticos, os quais podem diminuir os fatores de risco dessa doença. O objetivo deste projeto é implantar um sistema *in vitro* que simulará as condições intestinais e utilizar este sistema na seleção probióticos, prebióticos e simbióticos, bem como a sua validação utilizando modelo animal e testar a ação destes nas diversas etapas do desenvolvimento do câncer de cólon. Este projeto será realizado em duas fases, Fase I: ensaio *in vitro*, Fase II: estudo utilizando modelo animal. Na Fase I será montado um sistema de cultivo contínuo de três estágios e neste sistema serão selecionados probiótico, prebiótico e simbiótico. Nesta fase serão monitoradas as populações bacterianas pela técnica de biologia molecular de Hibridização Fluorescente *in situ* (FISH) e a produção de ácidos graxos de cadeia curta utilizando cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). Na Fase II serão validados em modelo animal quimicamente induzido ao câncer de cólon, o probiótico, o prebiótico e a combinação simbiótica que obtiverem os melhores resultados na Fase I. Esta fase irá determinar em qual etapa da carcinogênese (iniciação, promoção ou progressão) o consumo de probiótico, prebiótico ou simbiótico pode exercer efeito anti-carcinogênico. O acompanhamento do desenvolvimento da carcinogênese será realizado por meio das seguintes avaliações: análise de focus de cripta aberrante, ensaio de cometa, análises histológicas e medidas do tumor (peso, largura e volume). Todos os resultados serão analisados pela Análise de variância (ANOVA) e por test.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

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

Integrantes: Katia Sivieri - Coordenador / ROSSI, E.A. - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

Membro de corpo editorial

2020 - Atual

Periódico: *Frontiers in Microbiology*

Membro de comitê de assessoramento

2019 - Atual

Agência de fomento: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

2015 - 2015

Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

Revisor de periódico

2005 - Atual

Periódico: *Alimentos e Nutrição (UNESP)*

2014 - Atual

Periódico: *Lipids in Health and Disease*

2014 - Atual

Periódico: *Food Research International*

2010 - Atual

Periódico: *Brazilian Journal of Microbiology (Impresso)*

2013 - Atual

Periódico: *Journal of Microbiological Methods*

2013 - Atual

Periódico: *Plos One*

2013 - Atual

Periódico: *Journal of Food Composition and Analysis (Print)*

2013 - Atual

Periódico: *Anaerobe (London. Print)*

2010 - Atual

Periódico: *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)*

2014 - Atual

Periódico: *Food Research International*

Revisor de projeto de fomento

2011 - Atual

Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Microbiota intestinal.
2. Grande área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia.
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Ciência de Alimentos/Especialidade: Microbiologia de Alimentos.
4. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- 5.

Idiomas

Francês
Inglês

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.
Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.

Prêmios e títulos

2019

Segundo Lugar na Categoria Tecnológica, do 4 Prêmio Preposin FQM. Potential Benefits of Pre and Probiotic Delivery by Supplement and Food, FQM e 4 Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos.

Produções

Produção bibliográfica

Citações

Web of Science



Total de trabalhos:33Total de citações:631

Fator H:16

Sivieri, K Data: 19/09/2018

SCOPUS

Total de trabalhos:46Total de citações:175

Sivieri, K Data: 02/06/2021

Outras

Total de trabalhos:120Total de citações:1758

Sivieri, K Data: 02/06/2021

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica



1. XAVIER-SANTOS, DOUGLAS ; PADILHA, MARINA ; FABIANO, GIOVANNA ALEXANDRE ; VINDEROLA, GABRIEL ; GOMES DA CRUZ, ADRIANO ; **SIVIERI, KATIA** ; COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE . Evidences and perspectives of the use of probiotics, prebiotics, synbiotics, and postbiotics as adjuvants for prevention and treatment of COVID-19: A bibliometric analysis and systematic review. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY **JCR**, v. 120, p. 174-192, 2022.
Citações: WEB OF SCIENCE™ 16
2. **SIVIERI, KATIA**; DE OLIVEIRA, SONIA MARIZA ; MARQUEZ, AUDREY DE SOUZA ; PÉREZ-JIMÉNEZ, JARA ; DINIZ, SUSANA NOGUEIRA . Insights on β -glucan as a prebiotic coadjuvant in the treatment of Diabetes Mellitus: a review. Food Hydrocolloids for Health, v. 125, p. 100056, 2022.
3. NIRO, CAROLINA MADAZIO ; DE MEDEIROS, JACKSON ANDSON ; BRESOLIN, JOANA DIAS ; DIONÍSIO, ANA PAULA ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; **SIVIERI, KATIA** ; AZEREDO, M.C. . Banana leathers as influenced by polysaccharide matrix and probiotic bacteria. Food Hydrocolloids for Health, v. 3, p. 100081, 2022.
4. MEDEIROS, JACKSON ANDSON ; OTONI, CAIO GOMIDE ; NIRO, CAROLINA MADAZIO ; **SIVIERI, KATIA** ; BARUD, HERNANE S. ; GUIMARÃES, FRANCISCO E.G. ; ALONSO, JOVAN D. ; AZEREDO, HENRIETTE M.C. . Alginate films as carriers of probiotic bacteria and Pickering emulsion. FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE **JCR**, v. 34, p. 100987, 2022.
- 5.

MELCHIOR, KARINE ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; **SIVIERI, KATIA** ; MOREIRA, CRISTIANO GALLINA . QseC sensor kinase modulates the human microbiota during enterohemorrhagic Escherichia coli O157:H7 infection in the Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem (SHIME®). BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY **JCR**, v. 53, p. 1, 2022.

6. BORGONOV, T. F. ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; OLIVEIRA, G. L. V. ; CARVALHO, L. A. L. ; PINHEIRO, D. G. ; TODOROV, S. D. ; **SIVIERI, K** ; CASAROTTI, S. N. ; PENNA, A. L. B. . Functional Fermented Milk with Fruit Pulp Modulates the In Vitro Intestinal Microbiota. Foods **JCR**, v. 11, p. 4113, 2022.
7. TONON, KARINA MERINI ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; MESA, VICTORIA ; BENTO MOSQUERA, ELAINE MARTINS ; TOMÉ, THAÍS MORENO ; FREITAS, PATRÍCIA VILAR ; MACHADO ALENCAR, NATÁLIA MANZATTI ; SARTORATTO, ADILSON ; LAZARINI, TAMARA ; **SIVIERI, KATIA** . Infant formula with 2?-FL + LNnT positively modulates the infant gut microbiome: an in vitro study using Human Intestinal Microbial Ecosystem model. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL **JCR**, v. 138, p. 105558, 2022.
8. PIRES, A. C. M. S. ; **SIVIERI, K** . Synbiotic lactose free petit suisse cheese: An alternative product for lactose intolerants. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION, v. 6, p. 24, 2021.
9. VALLE, MARIA C. P. R. ; VIEIRA, ISABEL A. ; FINO, LUCIANA C. ; GALLINA, DARLILA A. ; ESTEVES, ANDREA M. ; DA CUNHA, DIOGO T. ; CABRAL, LUCÉLIA ; BENATTI, FABIANA B. ; MARÓSTICA, MÁRIO R. ; BATISTA, ÂNGELA G. ; SANTOS, ROSÂNGELA ; PASTORE, GLAUCIA M. ; SARTORATTO, ADILSON ; **SIVIERI, KATIA** ; TIZIOTO, POLYANA C. ; COUTINHO, LUIZ L. ; ANTUNES, ADRIANE E. C. . Immune status, well-being and gut microbiota in military supplemented with synbiotic ice cream and submitted to field training: a randomised clinical trial. BRITISH JOURNAL OF NUTRITION **JCR**, v. 1, p. 1-31, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 2**
10. OLIVEIRA, ALINE SOARES ; NIRO, CAROLINA MADAZIO ; BRESOLIN, JOANA DIAS ; SOARES, VIVIANE FARIA ; FERREIRA, MARCOS DAVID ; **SIVIERI, KATIA** ; AZEREDO, HENRIETTE M.C. . Dehydrated strawberries for probiotic delivery: Influence of dehydration and probiotic incorporation methods. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 144, p. 111105, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 5**
11. SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; PERINA, N. ; TOME, T. M. ; MOSQUERA, E. ; LAZARINI, T. ; SARTORATTO, ADILSON ; **SIVIERI, K** . PROBIOTIC INFANT CEREAL IMPROVES CHILDREN'S GUT MICROBIOTA: INSIGHTS USING THE SIMULATOR OF HUMAN INTESTINAL MICROBIAL ECOSYSTEM (SHIME®). FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 143, p. 110292, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 9**
12. **SIVIERI, K**; CRESPO, C. C. ; NOVAK, J. ; TOBARA, J. C. ; MARTINS, W. K. . MICROBIOTA DA PELE: NOVOS DESAFIOS. ARQUIVOS CATARINENSES DE MEDICINA (IMPRESSO), v. 50, p. 93-112, 2021.
13. RIBEIRO, T. R. M. ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; ADORNO, M. A. T. ; SILVA, M. A. ; PIAZZA, R. M. F. ; **SIVIERI, K** ; MOREIRA, C. G. . Human microbiota modulation via QseC sensor kinase mediated in the Escherichia coli O104:H4 outbreak strain infection in microbiome mode. BMC MICROBIOLOGY **JCR**, v. 21, p. 163, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 2**
14. LUIZA ROCHA FARIA DUQUE, ANA ; MANAIA DEMARQUI, FERNANDA ; MARCHI SANTONI, MARIANA ; FERNANDO ZANELLI, CLESLEI ; ANGELA TALLARICO ADORNO, MARIA ; MILENKOVIC, DRAGAN ; MESA, VICTORIA ; **SIVIERI, KATIA** . Effect of probiotic, prebiotic, and synbiotic on the gut microbiota of autistic children using an in vitro gut microbiome model. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 149, p. 110657, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 6**
15. AGUILAR-TOALÁ, JOSÉ ELEAZAR ARIOLI, STEFANIA BEHARE, PRADIP BELZER, CLARA BERNI CANANI, ROBERTO CHATEL, JEAN-MARC D'AURIA, ENZA DE FREITAS, MÔNICA QUEIROZ ELINAV, ERAN ESMERINO, ERICK ALMEIDA GARCÍA, HUGO S. DA CRUZ, ADRIANO GOMES GONZÁLEZ-CÓRDOVA, AARÓN F. GUGLIEMETTI, SIMONE DE TOLEDO GUIMARÃES, JONAS HERNÁNDEZ-MENDOZA, ADRIÁN LANGELLA, PHILIPPE LICEAGA, ANDREA M. MAGNANI, MARCIANE MARTIN, REBECA MOHAMAD LAL, MOHAMMAD TAMRIN MORA, DIEGO MORADI, MEHRAN MORELLI, LORENZO MOSCA, FABIO , *et al.* ; Postbiotics - when simplification fails to clarify. Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology **JCR**, v. 18, p. 1, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 23**
16. **SIVIERI, K**; SAYAGO-AYERDI, S. G. ; BINETTI, A. G. . Editorial: Insights of Gut Microbiota: Probiotics and Bioactive Compounds. Frontiers in Microbiology **JCR**, v. 12, p. 1-2, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 1**
17. DE MEDEIROS, VIVIANE PRISCILA BARROS ; DE SOUZA, EVANDRO LEITE ; DE ALBUQUERQUE, THATYANE MARIANO RODRIGUES ; DA COSTA SASSI, CRISTIANE FRANCISCA ; DOS SANTOS LIMA, MARCOS ; **SIVIERI, KATIA** ; PIMENTEL, TATIANA COLOMBO ; MAGNANI, MARCIANE . Freshwater microalgae biomasses exert a prebiotic effect on human colonic microbiota. Algal Research-Biomass Biofuels and Bioproducts **JCR**, v. 60, p. 102547, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 11**
18. PRISCILA BARROS DE MEDEIROS, VIVIANE ; KAWATA SALGAÇO, MATEUS ; COLOMBO PIMENTEL, TATIANA ; CAROLINE RODRIGUES DA SILVA, THAYANNE ; SARTORATTO, ADILSON ; DOS SANTOS LIMA, MARCOS ; FRANCISCA DA COSTA SASSI, CRISTIANE ; MESA, VICTORIA ; MAGNANI, MARCIANE ; **SIVIERI, KATIA** . Spirulina platensis biomass enhances the proliferation rate of Lactobacillus acidophilus 5 (La-5) and combined with La-5 impact the gut microbiota of medium-age healthy individuals through an in vitro gut microbiome model. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 151, p. 110880, 2021.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 5**
19. MATEUS REGUENGO, LÍVIA ; KAWATA SALGAÇO, MATEUS ; **SIVIERI, KATIA** ; ROBERTO MARÓSTICA JÚNIOR, MÁRIO . Agro-Industrial By-Products: Valuable Sources Of Bioactive Compounds. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 152, p. 110871, 2021.

- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 5
20. FIDÉLIX, MELAINÉ PRISCILA ; MILENKOVIC, DRAGAN ; CESAR, THAIS ; **SIVIERI, KATIA** . Microbiota modulation and effects on metabolic biomarkers by orange juice: a controlled clinical trial. *Food & Function* **JCR**, v. 11, p. 1599-1610, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 23
21. RODRIGUES, VIVIAN CRISTINA DA CRUZ ; DUQUE, ANA LUIZA ROCHA FARIA ; FINO, LUCIANA DE CARVALHO ; SIMABUCO, FERNANDO MOREIRA ; SARTORATTO, ADILSON ; CABRAL, LUCÉLIA ; NORONHA, MELLINE FONTES ; **SIVIERI, KATIA** ; ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA . Modulation of the intestinal microbiota and the metabolites produced by the administration of ice cream and a dietary supplement containing the same probiotics. *BRITISH JOURNAL OF NUTRITION* **JCR**, v. 1, p. 1-36, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 13
22. ROSELINO, MARIANA NOUGALLI ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; TALLARICO ADORNO, MARIA ANGELA ; MÁRCIA CANAAN, JOSIANE MARIA ; DE VALDEZ, GRACIELA FONT ; ROSSI, ELIZEU ANTONIO ; **SIVIERI, KATIA** ; UMBELINO CAVALLINI, DANIELA CARDOSO . Effect of fermented sausages with probiotic *Enterococcus faecium* CRL 183 on gut microbiota using dynamic colonic model. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* **JCR**, v. 132, p. 109876, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 4
23. CESAR, THAIS ; FIDELIX, MELAINÉ ; **SIVIERI, KATIA** ; MILLENKOVIC, DRAGAN . Daily consumption of orange juice modulated intestinal microbiota and improved glucose and lipids metabolism in women. *PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY* **JCR**, v. 79, p. E634, 2020.
24. ANTUNES, ADRIANE E.C. ; VINDEROLA, GABRIEL ; XAVIER-SANTOS, DOUGLAS ; **SIVIERI, KATIA** . Potential contribution of beneficial microbes to face the COVID-19 pandemic. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL* **JCR**, v. 136, p. 109577, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 41
25. BARROS, Y. C. ; **SIVIERI, K** ; COSTA, G. A. N. . Probióticos no Controle da Pré-diabetes e Diabetes tipo 2. *ENSAIOS E CIÊNCIA (CAMPO GRANDE. IMPRESSO)*, v. 24, p. 1, 2020.
26. BAPTISTA, DÉBORA PARRA ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; **SIVIERI, KATIA** ; GIGANTE, MIRNA LÚCIA . Use of static and dynamic in vitro models to simulate Prato cheese gastrointestinal digestion: Effect of *Lactobacillus helveticus* LH-B02 addition on peptides bioaccessibility. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* **JCR**, v. 134, p. 110229, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 6
27. ODDI, S. ; HUBER, P. ; ROCHA FARIA DUQUE, A.L. ; VINDEROLA, G. ; **SIVIERI, K** . Breast-milk derived potential probiotics as strategy for the management of childhood obesity. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL* **JCR**, v. 137, p. 109673, 2020.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 7
28. CASAROTTI, S. N. ; BORGONNOVI, T. F. ; TIEGHI, T. M. ; **SIVIERI, K** ; PENNA, A. L. B. . Probiotic low-fat fermented goat milk with passion fruit by-product: In vitro effect on obese individuals? microbiota and on metabolites production. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL* **JCR**, v. 135, p. 109453, 2020.
29. LIMA, ANA CAROLINA DELGADO ; CECATTI, CLARA ; FIDÉLIX, MELAINÉ PRISCILA ; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; CESAR, THAIS BORGES ; **SIVIERI, KATIA** . Effect of Daily Consumption of Orange Juice on the Levels of Blood Glucose, Lipids, and Gut Microbiota Metabolites: Controlled Clinical Trials. *JOURNAL OF MEDICINAL FOOD* **JCR**, v. 22, p. 1-12, 2019.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 64
30. BIANCHI, FERNANDA ; DUQUE, ANA LUIZA ROCHA FARIA ; SAAD, SUSANA MARTA ISAY ; **SIVIERI, KATIA** . Gut microbiome approaches to treat obesity in humans. *APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY* **JCR**, v. 103, p. 1081-1094, 2019.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 23
31. SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; OLIVEIRA, LILIANE GARCIA SEGURA ; COSTA, GISELLE NOBRE ; BIANCHI, FERNANDA ; **SIVIERI, KATIA** . Relationship between gut microbiota, probiotics, and type 2 diabetes mellitus. *APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY* **JCR**, v. 1, p. 1-10, 2019.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 43
32. BRITO, SABRINA DA COSTA ; BRESOLIN, JOANA D ; **SIVIERI, KÁTIA** ; FERREIRA, MARCOS D . Low-density polyethylene films incorporated with silver nanoparticles to promote antimicrobial efficiency in food packaging. *Food Science and Technology International* **JCR**, v. 27, p. 108201321989420-10, 2019.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 19
33. Bianchi, F ; LOPES, N. P. ; ADORNO, M. A. T. ; SAKAMOTO, I. K. ; GENOVESE, M. I. ; SAAD, S. M. I. ; **SIVIERI, K** . Impact of combining acerola by-product with a probiotic strain on a gut microbiome model. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION* **JCR**, v. 69, p. 1-10, 2018.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 12
34. BIANCHI, FERNANDA ; LARSEN, NADJA ; DE MELLO TIEGHI, THATIANA ; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO ; KOT, WITOLD ; SAAD, SUSANA MARTA ISAY ; JESPERSEN, LENE ; **SIVIERI, KATIA** . Modulation of gut microbiota from obese individuals by in vitro fermentation of citrus pectin in combination with *Bifidobacterium longum* BB-46. *APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY* **JCR**, v. 102, p. 8827-8840, 2018.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 36
35. BIANCHI, FERNANDA ; LARSEN, NADJA ; TIEGHI, THATIANA DE MELLO ; ADORNO, MARIA ANGELA T. ; SAAD, SUSANA M.I. ; JESPERSEN, LENE ; **SIVIERI, KATIA** . In vitro modulation of human gut microbiota composition and metabolites by *Bifidobacterium longum* BB-46 and a citric pectin. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL* **JCR**, v. 120, p. 595-602, 2018.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 18

36. CÁRDENAS-CASTRO, ALICIA PAULINA ; BIANCHI, FERNANDA ; TALLARICO-ADORNO, MARÍA ANGELA ; MONTALVO-GONZÁLEZ, EFIGENIA ; SÁYAGO-AYERDI, SONIA G. ; **SIVIERI, KATIA** . In vitro colonic fermentation of Mexican -taco- from corn-tortilla and black beans in a Simulator of Human Microbial Ecosystem (SHIME®) system. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 118, p. 81-88, 2018.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 7
37. **SIVIERI, KATIA**; BASSAN, JULIANA ; PEIXOTO, GUILHERME ; MONTEIRO, RUBENS . Gut microbiota and antimicrobial peptides. Current Opinion in Food Science **JCR**, v. 13, p. 56-62, 2017.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 11
38. FREIRE, FERNANDA CAMPOS ; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; ANTONIASSI, ROSEMAR ; CHAVES, ANA CAROLINA SAMPAIO DÓRIA ; DOS SANTOS, KARINA MARIA OLBRICH ; **SIVIERI, KATIA** . Impact of multi-functional fermented goat milk beverage on gut microbiota in a dynamic colon model. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 1, p. 1-7, 2017.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 31
39. DUQUE, ANA LUIZA ROCHA FARIA ; MONTEIRO, MAGALI ; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; **SIVIERI, KATIA** . An exploratory study on the influence of orange juice on gut microbiota using a dynamic colonic model. Food Research International **JCR**, v. 84, p. 160-169, 2016.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 43 | **SCOPUS** 4
40. CAETANO, BRUNNO ; DE MOURA, NELCI ; ALMEIDA, ANA ; DIAS, MARCOS ; **SIVIERI, KÁTIA** ; BARBISAN, LUÍS . Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) as a Food Supplement: Health-Promoting Benefits of Fructooligosaccharides. Nutrients (Basel) **JCR**, v. 8, p. 436, 2016.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 59 | **SCOPUS** 7
41. ALMEIDA, A. P. ; AVI, C. M. ; BARBISAN, L. F. ; de MOURA, N. A. ; CAETANO, B. F. R. ; ROMUALDO, G. R. ; **SIVIERI, K.** . Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) and *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 reduce the early phases of colon carcinogenesis in male Wistar rats.. Food Research International **JCR**, v. 74, p. 48-54, 2015.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 9 | **SCOPUS** 2
42. **SIVIERI, KATIA**; MORALES, MARTHA L. VILLARREAL ; SAAD, SUSANA M.I. ; ADORNO, MARIA A. TALLARICO ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; ROSSI, ELIZEU A. . Prebiotic Effect of Fructooligosaccharide in the Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem (SHIME Model). Journal of Medicinal Food **JCR**, v. 17, p. 140321132516009-8, 2014.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 50 | **SCOPUS** 16
43. BIANCHI, F. ; ROSSI, E. ; GOMES, R. ; **SIVIERI, K.** . Potentially synbiotic fermented beverage with aqueous extracts of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) and soy. Food Science and Technology International **JCR**, v. xx, p. 1-13, 2014.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 25 | **SCOPUS** 5
44. BIANCHI, FERNANDA ; ROSSI, ELIZEU ANTONIO ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; ADORNO, MARIA ANGELA TALLARICO ; VAN DE WIELE, TOM ; **SIVIERI, KATIA** . Beneficial effects of fermented vegetal beverages on human gastrointestinal microbial ecosystem in a simulator. Food Research International **JCR**, v. 64, p. 43-52, 2014.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 31 | **SCOPUS** 4
45. FORNELLI, ANDERSON RODRIGO ; BANDIERA, NATALY SIMÕES ; COSTA, MARCELA DE REZENDE ; SOUZA, CÍNTHIA HOCH BATISTA DE ; SANTANA, ELSA HELENA WALTER DE ; **SIVIERI, KÁTIA** ; ARAGON-ALEGRO, LINA CASALE . Effect of inulin and oligofructose on the physicochemical, microbiological and sensory characteristics of symbiotic dairy beverages. Semina. Ciências Agrárias (Impresso) **JCR**, v. 35, p. 3092-3112, 2014.
46. STIPP, A. ; P.R, BIGNARDI ; R.C, POLI-FREDERICO ; **SIVIERI, K.** ; Costa, M.R . Polimorfismos genéticos da kappa-caseína e da beta-lactoglobulina e produção de leite em bovinos. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia **JCR**, v. 65, p. 275, 2013.
47. **SIVIERI, KATIA**; VILLARREAL, MARTHA L ; ADORNO, MARIA A ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; SAAD, SUSANA M ; ROSSI, ELIZEU A . *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 improved 'gut health' in the SHIME(R) reactor. BMC Gastroenterology (Online) **JCR**, v. 13, p. 100, 2013.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 48 | **SCOPUS** 13
48. Moroti, C ; Magri, L.F.S ; Cavallini, DCU ; Costa, M.R ; **SIVIERI, K.** . Effect of the consumption of a new symbiotic shake on glycemia and cholesterol levels in elderly people with type 2 diabetes mellitus. Lipids in health and disease **JCR**, v. 11, p. 29, 2012.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 150 | **SCOPUS** 42
49. Nelci A. de Moura ; CAETANO, B. F. ; **SIVIERI, K.** ; Urbano, LH ; BARBISAN, L.F . Protective effects of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) intake on experimental colon carcinogenesis. Food and Chemical Toxicology **JCR**, v. 51, p. 10-17, 2012.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 44 | **SCOPUS** 17
50. **SIVIERI, K.**. Probiotics and colon cancer. Journal of Food Processing & Technology, v. 3, p. 110, 2012.
Citações: **SCOPUS** 99
51. **SIVIERI, K.**; BIANCHI, F ; ROSSI, E.A. . Fermentation by gut microbiota cultured in a simulator of the human intestinal microbial ecosystem is improved probiotic *Enterococcus faecium* CRL 183. Functional foods in health and disease **JCR**, v. 10, p. 389-402, 2011.
52. BASSI, L. G. ; FERREIRA, G. C. C. ; Silva, AS ; **SIVIERI, K.** ; ARAGON-ALEGRO, LC ; Costa, M.R . Evaluation of physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of fermented milk beverages with buttermilk addition. International Journal of Dairy Technology (Print) **JCR**, v. 64, p. 1-5, 2011.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 83 | **SCOPUS** 26
53. CHIESA, MO ; CAMISA, J ; VIEIRA, ATB ; **SIVIERI, K.** ; VIANNA, PCB ; De Rensis, C.M.V.B . Avaliação da composição química, proteólise e propriedades funcionais do queijo mussarela comercial com teor reduzido de gordura. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. 66, p. 28-33, 2011.

54. POPPI, F.A ; Costa, M.R ; De Rensis, C.M.V.B ; **SIVIERI, K.** . Soro de leite e suas proteínas: composição e atividade funcional. UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde, v. 12, p. 1-12, 2010.
55. Souza, J.C.B ; Costa, M.R ; De Rensis, C.M.V.B ; **SIVIERI, K.** . Sorvete: composição, processamento e viabilidade da adição de probiótico. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 21, p. 1-13, 2010.
56. Moroti, C ; Magri, L.F.S ; De Rensis, C.M.V.B ; Costa, M.R ; **SIVIERI, K.** . Effect of the consumption of a symbiotic shake on the intestinal microflora of elderly people. International journal of probiotics & prebiotics, v. 2, p. 1-10, 2010.
- Citações: SCOPUS 2**
57. Pazianotti, L ; BOSSO, A.A ; CARDOSO, S. ; Costa, M.R ; **SIVIERI, K.** . Características microbiológicas e físico-químicas de sorvetes artesanais e industriais Comercializados na região de Araçatuba-PR. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. 65, p. 15-20, 2010.
58. SILVA, M.F ; **SIVIERI, K.** ; ROSSI, E.A. . Effects of a probiotic soy product and physical exercise on formation of pre-neoplastic lesions in rat colons in a short-term model of carcinogenic.. Journal of the International Society of Sports Nutrition **JCR**, v. 6, p. 1-7, 2009.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 49 | SCOPUS 16**
59. BERNARDINO, Y ; UGUCCIONI, V.F ; **SIVIERI, K.** ; De Rensis, C.M.V.B ; Costa, M.R . Qualidade físico-química e microbiológica do leite pasteurizado tipo Cda região metropolitana de Londrina-PR. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. v., p. p., 2009.
60. Tavanti, V.K ; BASSI, L. G. ; FERREIRA, G. C. C. ; SATO, R. T. ; CUNHA, M. E. T. ; **SIVIERI, K.** ; Costa, M.R ; De Rensis, C.M.V.B . Composição e capacidade de coagulação de leites. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. xx, p. xx-xx, 2009.
61. SOUZA, B.G ; RAGUSA, C. ; De Rensis, C.M.V.B ; Costa, M.R ; **SIVIERI, K.** . Viabilidade de Lactobacillus casei em sorvete caseiro. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. 64, p. 1-7, 2009.
62. Moroti, C ; Magri, L.F.S ; Souza, J.C.B ; Matos, D.B.S ; Costa, M.R ; **SIVIERI, K.** . Potencial da utilização de alimentos probióticos, prebióticos e simbióticos na redução de colesterol sanguíneo e glicemia. UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde, v. 4, p. 63-67, 2009.
63. **SIVIERI, K.**; SPINARDI-BARBISAN, A.L.T., ; BARBISAN, L.F ; BEDANI, R ; PAULY, N.D ; CARLOS, I.Z ; BENZATTI, F ; GOMES, E. ; ROSSI, E.A. . Probiotic Enterococcus faecium CRL 183 inhibit chemically induced colon cancer in male rats. European Food Research and Technology **JCR**, v. 228, p. 231-237, 2008.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 40 | SCOPUS 21**
64. CUNHA, M.E.T ; **SIVIERI, K.** ; SUGUIMOTTO, H ; OLIVEIRA, A.N . intolerância à lactose e tecnologias disponíveis: revisão bibliográfica.. UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde, v. 10, p. 83-88, 2008.
65. PARAYRE, S ; DIZES, A. S. L. ; FALENTIN, H., ; MADEC, MN ; **SIVIERI, K.** ; LORTAL, S. . . Easy DNA extraction method and optimisation of PCR-Temporal Temperature Gel Electrophoresis to identify the predominant high and low GC-content bacteria from dairy products.. Journal of Microbiological Methods **JCR**, v. 69, p. 431-441, 2007.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 46 | SCOPUS 38**
66. **SIVIERI, K.**; CAANO, V.S.P ; VALENTINI, S ; ROSSI, E.A. . Gastrointestinal survival of Enterococcus faecium CRL 183 in rats. Le Lait (Paris) **JCR**, v. 87, p. 59-69, 2007.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 8 | SCOPUS 1**
67. OLIVEIRA, M. N. ; **SIVIERI, K.** ; ALEGRO, J. H. A. ; SAAD, S. . Aspectos tecnológicos de alimentos funcionais contendo probióticos. RBCF. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, v. 38, n.1, p. 1-21, 2002.
- Citações: SciELO 21 | SCOPUS 24**
68. **SIVIERI, K.**; OLIVEIRA, M. N. . Avaliação da vida de prateleira de bebidas lácteas preparadas com ?Fat replacers?(Litesse e Dairy-lo. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, v. 22, n.1, p. 24-31, 2002.
69. PENNA, A. L. B. ; **SIVIERI, K.** ; OLIVEIRA, M. N. . Relation between quality and rheology properties of lactic beverages. Journal of food engineering, v. 49, p. 7-13, 2001.
70. TAVARES, V. B. ; **SIVIERI, K.** ; GOMES, E. . Utilização do resíduo líquido de indústria de processamento de suco de laranja como meio de cultura de Penicillium citrinum: Depuração biológica do resíduo e produção de enzima Utilização do resíduo líquido de indústria de processamento de suco de laranja como meio de cultura de Penicillium citrinum: Depuração biológica do resíduo e produção de enzima Utilização do resíduo líquido de indústria de pr. Química Nova **JCR**, v. 21, p. 722-725, 1998.
- Citações: WEB OF SCIENCE™ 8 | SciELO 6 | SCOPUS 5**

Livros publicados/organizados ou edições

1. **SIVIERI, KATIA**; SAYAGO-AYERDI, S. G. ; BINETTI, A. G. . INSIGHTS OF GUT MICROBIOTA: PROBIOTICS AND BIOACTIVE COMPOUNDS. 1. ed. Lausanne: Frontiers Media SA, 2021. v. 1. 241p .

Capítulos de livros publicados

1. RAMOS, F. M. M. ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; CESAR, T. B. ; **SIVIERI, K.** . Impact of Probiotic and Prebiotic on Gut Microbiota in Pre-diabetes and Type 2 Diabetes. In: Biswanath Dinda. (Org.). Natural Products in Obesity and Diabetes: Therapeutic Potential and Role in Prevention and Treatment. 1ed. Cham: Springer Nature Switzerland, 2022, v. 1, p. 77-100.
2. SANTOS, A. G. ; **SIVIERI, K.** ; MATA, B. P. M. ; SALGAÇO, MATEUS KAWATA ; SACRAMENTO, L. V. S. . Jatobá (Hymenaea courbaril L.). In: Dharini Sivakumar, Michael Netzel, Yasmina Sultanbawa. (Org.). Handbook Of Phytonutrients In Indigenous Fruits And Vegetables. 1ed.: , 2022, v. 1, p. 1-448.
3. COLOMBO PIMENTEL, TATIANA ; COSTA, W. K. A. ; DELFINO, T. P. C. ; OLIVEIRA, S. M. L. ; **SIVIERI, KÁTIA** ; MAGNANI, MARCIANE . Foods and supplements as probiotic delivery vehicles. In: Evandro Leite de Souza, José Luiz de Brito

4. Alves and Vincenzina Fusco. (Org.). Probiotics for Human Nutrition in Health and Disease. 1ed.: , 2022, v. 1, p. 1-594.
4. DINIZ, S. N. ; PASSETI, T. A. ; MARQUEZ, A. S. ; PRADO, E. T. ; SILVA, C. F. ; BAETA, D. S. ; **SIVIERI, K.** . New Complementary and Alternative Therapies to Control Methicillin-Resistant Staphylococcus Aureus (MRSA) Infection. Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA): Signs, Symptoms and Treatment. 1ed.Nova York: Nova Science Publishers, 2020, v. 1, p. 1-20.
5. Bianchi, F ; **SIVIERI, K.** . Impact of Probiotics on Human Gut Microbiota and the Relationship with Obesity. In: Marcela A. C. de Albuquerque, Alejandra de Moreno de LeBlanc, Jean Guy Joseph LeBlanc, Raquel Bedani Salvio. (Org.). Lactid Acid Bacteria A Functional Approach, 1st Edition. 1ed.: CRC Press, 2019, v. 1, p. 1-10.
6. **SIVIERI, K.**. Acerola. In: onia Sáyago Ayerdi., Emilio Álvarez Parrilla. (Org.). Alimentos vegetales autóctonos iberoamericanos subutilizados. 1ed.Zapopan, Jalisco: Fabro, 2018, v. 1, p. 1-.
7. **SIVIERI, KÁTIA**; FREIRE, F. C. ; PONTIN, N. L. ; SHIRAIISHI, C. T. D. ; PIRES, A. C. M. S. ; LIMA, A. C. D. ; ZAVARIZI, A. C. M. ; SGARBOSA, L. ; Bianchi, F. Synbiotic yogurts and the elderly. In: Nagendra Shah. (Org.). Yogurt in Health and Disease Prevention. 1ed.Academic Press: , 2017, v. 1, p. 1-24.
8. **SIVIERI, K.** Investigaçã do microbioma. In: JOEL FAINTUCH. (Org.). MICROBIOMA, DISBIOSE, PROBIÓTICOS E BACTERIOTERAPIA. 1ed.São Paulo: Manole, 2017, v. 1, p. 1-10.
9. BEDANI, R. ; SAAD, SUSANA M.I. ; **SIVIERI, K.** . Potential benefits of probiotics, prebiotics, and synbiotic on the intestinal microbiota of the elderly.. In: Watson, R.R.; Preedy, V.R.. (Org.). Probiotics, prebiotics, ans synbiotics: bioactive foods in health promotion. 1ed.Oxford: Elsevier, 2015, v. 1, p. 525-538.
10. **SIVIERI, K.**; BEDANI, R ; Cavallini, DCU ; ROSSI, E.A. . Probiotics and Intestinal Microbiota: Implications in Colon Cancer Prevention. In: INTECH. (Org.). Lactic Acid Bacteria - R&D for Food, Health and Livestock Purpose. 1ed.Intech: , 2013, v. 1, p. 217-242.
11. Guergoletto, KG ; **SIVIERI, K.** ; Tsuruda, AY ; Martins, EP ; Souza, J.C.B ; Roig, SM ; Hirooka, EY ; GARCIA, S . Dried Probiotics for Use in Functional Food Applications. In: Benjamin Valdez. (Org.). Food Industrial Processes - Methods and Equipment. : InTech - Open Access Publisher, 2012, v. , p. 227-250.
12. LANNES, S. C. S. ; DAMIN, M.R ; **SIVIERI, K.** . Bebidas lácteas fermentadas e não fermentadas e seu potencial funcional.. Tecnologia de Produtos Lácteos Funcionais. 1ed.São Paulo: Atheneu, 2009, v. , p. 251-276.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1. ★ **SIVIERI, K.**; DIZES, A. S. L. ; SOHIER, D. ; MADEC, M. N. ; LORTAL, S. . Analyses par PCR-TGGE des écosystèmes alimentaires. In: Club des bacteries lactiques, 2003, URILAC. Club des bacteries lactiques, 2003.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. Bianchi, F ; Rossi, E.A ; GOMES, R. G. ; **SIVIERI, K.** . Potentially synbiotic fermentes beverage with aqueous extracts of quinoa and soy. In: The 11 International Conference Proceedings, 2012, San Diego. Functional Foods and Chronic Inflammation: Science and Practical application, 2012. v. II. p. 209-211.
2. **SIVIERI, K.**; Bianchi, F ; Tallarico, MA ; MORALES, M. L. V. ; Rossi, E.A . Lactobacillus acidophilus 1014 improved the ecosystem composition of the colon microbial community in the SHIME reactor. In: 11th International conference on Functional foods and Chronic Inflammation: Science and practical Application, 2012, San Diego. Proceedings of the 11th International conference, San Diego: Functional Food Center at the University of San Diego, 2011. v. II. p. 228-229.

Resumos publicados em anais de congressos

1. ODDI, S. L. ; HUBER, P. ; BURNS, P. ; VINDEROLA, G. ; **SIVIERI, K.** . Impact of two breast-milk derived potential probiotics on the gut microbiota of an obese child. In: Gut Microbiota for Health World Summit, 2019, Miami. Book of abstracts, 2019.
2. ODDI, S. L. ; HUBER, P. ; REINHEIMER, J. A. ; DUQUE, A. L. R. ; VINDEROLA, G. ; **SIVIERI, K.** . Modulaci3n de la microbiota intestinal de un ni1o obeso con cepas aisladas de leche materna. In: V Congreso Argentino de Microbiologia de Alimentos, 2019, Buenos Aires. Book of abstracts, 2019.
3. FREIRE, F. C. ; **SIVIERI, K.** . Probiotic Skyr: an alternative of functional product. In: Congreso Argentino de Microbiologia de Alimentos,, 2019, Buenos Aires. Book of abstracts, 2019.
4. SGARBOSA, L. ; SHIRAIISHI, C. T. D. ; ZAVARIZI1, A. C. ; **SIVIERI, KÁTIA** . Desenvolvimento de bebida fermentada simbi3tica com pectina e resíduo de acerola. In: Congresso Farmacéutico da Unesp, 2016, Araraquara. Revista de Ciências Farmacéuticas Básica e Aplicada, 2016. v. 36. p. 1.
5. SGARBOSA, L. ; SHIRAIISHI, C. T. D. ; ZAVARIZI1, A. C. ; **SIVIERI, K.** . Optimization of symbiotic fermented beverage with pectin and acerola by-product using response surface methodology. In: The Food Factor I Barcelona Conference, 2016, Barcelona. Book of Abstracts. Barcelona: Formatex Research Center, 2016. v. 1. p. 273-273.
6. LOPES, N. P. ; Bianchi, F ; ZAVARIZI1, A. C. ; **SIVIERI, K.** . Viabilidade de Bifidobacterium longum BB-46 e Lactobacillus paracasei 431 em combinaç3o com pectina e subproduto de acerola submetidos a dois sistemas in vitro.. In: Congresso Farmacéutico da Unesp, 2016, Araraquara. Revista de Ciências Farmacéuticas Básica e Aplicada, 2016. v. 37. p. 2.
7. AVI, C. M. ; ALMEIDA, A. P. S. ; ADORNO, M. A. ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; **SIVIERI, K.** . Effect of Lactobacillus acidophilus CRL 1014 and Aqueous Yacon Extract on Gut Microbiota in Rats Chemically Induced a Colon Carcinogenesis. In: THE UK PROBIOTICS CONFERENCE 2015 - MICROBES AND MICROBIOMES: THE GUT FEELING, 2015, Egan. THE UK PROBIOTICS CONFERENCE 2015 - MICROBES AND MICROBIOMES: THE GUT FEELING. Program Booklet.. Egan: University of London, 2015. p. 34-34.
8. CELIBERTO, L.S ; ROSELINO, M.P ; Cavallini, DCU ; **SIVIERI, K.** . Sobrevivência gastrintestinal do L. casei LC 01 em mousses de açaí probiótico e simbi3tico em simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH).. In: II Fórum brasileiro de pesquisa em Pré, Pro e Simbi3ticos (Preposim), 2015, São Paulo. II Fórum brasileiro de pesquisa em Pré, Pro e Simbi3ticos (Preposim), 2015. p. 198-198.
9. FRANCISCO, V. ; FERREIRA, P. ; SILVA, E. ; ZAVARIZI, A. C. M. ; NASSU, R. ; **SIVIERI, K.** . Qualidade microbiológica e físico-química de carne bovina embalada a vácuo. In: 11 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: ?

- Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável,, 2015, Campinas. 11 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: ?Ciência de Alimentos: Qualidade de Vida e Envelhecimento Saudável, 2015.
10. BORBA, RK, ; BIZZANI, M. ; LEONEL, R. C. ; **SIVIERI, K.** ; ZAVARIZI, A. C. M. . MICROBIOLOGICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL EVALUATION OF MINIMALLY PROCESSED MANGO. In: 28º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015, Florianópolis. Resumos. São Paulo: Sociedade Brasileira de Microbiologia, 2015.
 11. DUQUE, A. L. R. ; SILVA, M. M. ; ADORNO, MARIA A. TALLARICO ; **SIVIERI, K.** . EFFECTS OF NFC ORANGE JUICE ON THE HUMAN GUT MICROBIOTA MODEL. In: 28º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015, Florianópolis. Resumos. São Paulo: Sociedade Brasileira de Microbiologia, 2015.
 12. Bianchi, F ; ZAVARIZI, A. C. M. ; LOPES, N. P. ; **SIVIERI, K.** . ACEROLA BY-PRODUCT IMPROVE SURVIVAL OF LACTOBACILLUS PARACASEI 431 AND LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA-5 UNDER IN VITRO SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS. In: 28º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015, Florianópolis. Resumos. São Paulo: Sociedade Brasileira de Microbiologia, 2015. p. 1695-1-1695-1.
 13. MOURA, A. C. S. ; KUBA, E. E. ; CANAAN, J. M. M. ; FREIRE, F. C. ; ALMEIDA, R. M. ; Cavallini, DCU ; **SIVIERI, K.** . Análise de perigos e pontos críticos de controle na unidade de produção e desenvolvimento de produtos derivados de soja ? UNIVERSOJA. In: Congresso Farmacêutico, 2015, Araraquara. Anais da Revista de Ciências Farmacêuticas Básicas e Aplicadas. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 2015.
 14. DUQUE, A. L. R. ; SILVA, M. M. ; ADORNO, M. A. ; **SIVIERI, K.** . Effect of freshly squeezed orange juice on the metabolic activity of the intestinal microbiota in the shime reactor. In: 29th EFFoS International Conference, 2015, Athens. 29th EFFoS International Conference, 2015.
 15. BIANCHI, F ; ROSSI, ELIZEU A ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; ADORNO, MARIA A ; **SIVIERI, K.** . Impact of fermented vegetal beverage under human intestinal microbiota using a dynamic gastrointestinal model. In: International Conference on food digestion, 2014, Wageningen. Proceedings of on 3rd International Conference on food digestion, 2014. p. 100-100.
 16. **SIVIERI, K.** ; ADORNO, M. A. ; Rossi, E.A . Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) is a good prebiotic ingredient?. In: 3rd International Conference on food digestion, 2014, Wageningen. Proceedings of on 3rd International Conference on food digestion, 2014. p. 93-93.
 17. AVI, C. M. ; ALMEIDA, A. P. S. ; Ramirez, Y.P.G ; ROSSI, E.A. ; **SIVIERI, K.** . Efeito protetor do yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e do *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 na fase de iniciação da carcinogênese de cólon. In: Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos,, 2013, São Paulo. Revista Brasileira de Medicina, 2013. v. 70. p. 23-24.
 18. Bianchi, F ; ROSSI, E.A. ; GOMES, R. G. ; **SIVIERI, KATIA** . Viabilidade do *L. casei* (Lc-1) em bebidas potencialmente simbióticas à base de extratos aquosos de quinoa (*chenopodium quinoa willd*) e soja. In: Congresso Brasileiro de Pré, Pro e Simbióticos, 2013, São Paulo. Revista Brasileira de Medicina, 2013. v. 70. p. 20-20.
 19. Bianchi, F ; GOMES, R. G. ; ROSSI, ELIZEU A ; **SIVIERI, K.** . Desenvolvimento de uma bebida fermentada potencialmente simbiótica à base de extratos aquosos de quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) e soja. In: Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos,, 2013, São Paulo. Revista Brasileira de Medicina, 2013. p. 20-20.
 20. **SIVIERI, K.** ; MARTINS, D. O. ; ADORNO, MARIA A. TALLARICO ; ROSSI, E.A. . Avaliação da adição de *Lactobacillus acidophilus* 1014 e *Enterococcus faecium* CRL 183 sobre a microbiota intestinal em simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH).. In: Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos,, 2013, São Paulo. Revista Brasileira de Medicina, 2013. v. 70. p. 21-21.
 21. ALMEIDA, A. P. S. ; AVI, C. M. ; BARBISAN, L. F. ; **SIVIERI, K.** . Avaliação do extrato de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 nas fases de progressão e promoção da carcinogênese química de cólon. In: I Simpósio Iberoamericano de Investigação do câncer, 2013, Campinas. I Simpósio Iberoamericano de Investigação do câncer, 2013.
 22. AVI, C. M. ; ALMEIDA, A. P. ; Tallarico, MA ; Rossi, E.A ; **SIVIERI, K.** . Protective effects of *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 and yacon. In: 7th Probiotics & Prebiotic, New foods, 2013, Roma. Proceeding and abstracts, 2013. p. 177-177.
 23. Bianchi, F ; Rossi, E.A ; Tallarico, MA ; SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO ; KUBA, E. E. ; **SIVIERI, K.** . Influence of a new synbiotic beverage on the human gut ecosystem (Shime®). In: 7th Probiotics & Prebiotic, New foods, 2013, Roma. Proceeding and abstracts, 2013. p. 147-147.
 24. **SIVIERI, K.** ; Tallarico, MA ; PAULY-SILVEIRA, N. D. ; Rossi, E.A . *Lactobacillus acidophilus* 1014 improved the metabolic activity as composition of the colon microbial community in the SHIME reactor. In: 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology, 2012, Clermont-Ferrand. Proceedings of 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology. Paris: INRA, 2012. p. 203-203.
 25. **SIVIERI, K.** . Probiotics and Cancer. In: International Conference and Exhibition on Probiotics, 2012, San Antonio. Journal of Food Process and Technology, 2012. v. 3. p. 10-10.
 26. PAULY-SILVEIRA, N. D. ; IGNACIO, T. P. ; Cavallini, DCU ; ROSELINO, M.P ; CELIBERTO, L.S ; **SIVIERI, K.** ; Rossi, E.A . The effect of the microencapsulation of *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 by different methods under simulated gastrointestinal conditions. In: 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology, 2012, Clermont-Ferrand. Proceedings of 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology, 2012. v. 1. p. 201-201.
 27. PAULY-SILVEIRA, N. D. ; IGNACIO, T. P. ; Cavallini, DCU ; ROSELINO, M.P ; CELIBERTO, L.S ; **SIVIERI, K.** ; Rossi, E.A . The effect of the microencapsulation by different methods on survival of *Lactobacillus paracasei* CRL 75 submitted to simulated gastrointestinal conditions.. In: 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology, 2012, Clermont-Ferrand. Proceedings of 8Th INRA-Rowett Symposium on Gut Microbiology. Paris: INRA, 2012. v. 1. p. 202-202.
 28. Bianchi, F ; Rossi, E.A ; GOMES, R. ; **SIVIERI, K.** . Development of a new symbiotic fermented beverage with extracts of quinoa and soy. In: 16th IUFoS. World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz de Iguaçu. 16th IUFoS. World Congress of Food Science and Technology, 2012.
 29. ALMEIDA, A. P. S. ; PINTO, M. F. ; GARCIA-NETO, N. ; POSANO, E.H.G ; **SIVIERI, K.** . Influence of liseed and oils on lipidic profile in broiler meat. In: 16th IUFoS. World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz de Iguaçu. 16th IUFoS. World Congress of Food Science and Technology, 2012.
 30. KUBA, E. E. ; SANTOS, M.T.V ; AVI, C. M. ; Bianchi, F ; SCURACCHIO, P.A ; Cavallini, DCU ; **SIVIERI, K.** . Development a potentially symbiotic coconut flan. In: IX Brazilian meeting on chemistry of food and beverages, 2012, Araraquara. Book of abstracts, 2012. p. 89-89.
 31. ALMEIDA, A. P. S. ; PINTO, M.F ; GARCIA NETO, M. ; PONSANO, E. H. G. ; **SIVIERI, K.** . Influência do óleo de soja associado ao óleo de linhaça nas características da carne. In: : XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de

- Alimentos, 45 anos de Ciência e Tecnologia de alimentos no Brasil, 2012, Campinas. CD dos anais. XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 45 anos de Ciência e Tecnologia de alimentos no Brasil., 2012.
32. **SIVIERI, K.;** Bianchi, F ; Tallarico, MA ; Rossi, E.A . Enterococcus faecium improved the gut microbiota in simulator of the human intestinal microbial ecosystem. In: 2nd International Symposium Microbes for health, 2011, Paris. Abstract Book, 2012. p. 34-34.
 33. Guergoletto, KG ; **SIVIERI, K. ;** GARCIA, S . Avaliação dos efeitos protetores da Threalose e goma acácia na sobrevivência da Lactobacillus casei subsp. paracasei (LC1) durante processo de liofilização.. In: 26° Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2011, Foz do Iguaçu. Anais, 2011.
 34. BIGNARDI, P. R. ; STIPP, A. ; ARAGON-ALEGRO, LC ; **SIVIERI, K. ;** Costa, RM . Bactérias psicrotóricas no leite de raças bovinas. In: 26° Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2011, Foz de Iguaçu. Anais, 2011.
 35. **SIVIERI, K.;** Bianchi, F ; Tallarico, MA ; PAULY-SILVEIRA, N. D. ; Rossi, E.A . Efeito do Enterococcus faecium CRL 183 sobre a microbiota intestinal em simulador do ecossistema microbiano humano. In: 26° Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2011. Anais, 2011.
 36. RAGUSA, C. ; **SIVIERI, K. ;** SOUZA, B.G ; GAINO, V. ; VOLTARELLI, V. . Características físico-químicas e sensoriais de sorvete prebiótico. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais, 2010.
 37. **SIVIERI, K.;** Rossi, E.A . Calcium reduces DMH-induced large intestinal tumors in male Wistar rats. In: ADSA-CSAS-ASAS Joint Annual Meeting, 2009, Montreal. Journal of animal science, 2009. v. 89. p. 536-536.
 38. FORNELLI, ANDERSON RODRIGO ; BANDIERA, NATALY SIMÕES ; ARAGON-ALEGRO, LC ; **SIVIERI, K. .** Potencial simbiótico de bebida láctea suplementada com prebióticos e Lactobacillus paracasei. In: 8 Slaca-Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; Novos desafios, novas perspectivas, 2009, Campinas. Anais, 2009.
 39. **SIVIERI, K.;** PAULY, N.D ; SPINARDI-BARBISAN, A.L.T., ; BARBISAN, L.F ; BEDANI, R ; CARLOS, I.Z ; BENZATTI, F ; ROSSI, E.A. . A probiotic strain of Enterococcus faecium CRL 183 reduces DMH-induced large intestinal tumors in male Wistar rats. In: ECCO 14 European Cancer Conference, 2007, Barcelona. EJC Supplements, 2007. v. 5. p. 81-81.
 40. **SIVIERI, K.;** PAULY, N.D ; ROSSI, E.A. . Sobrevivência gastrintestinal de Enterococcus faecium CRL 183 em ratos. In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba. Resumos do XX CBCTA, 2006. p. 1-1.
 41. **SIVIERI, K.;** ROSSI, E.A. ; Soler S.M.S ; Delvaux, E.A. ; Silva M ; Pinto R.A. . Sobrevivência gastrointestinal de Enterococcus faecium em ratos alimentados com "iogurte" de soja. In: 52 Jornada Farmacêutica/UNESP, 2005, Araraquara. Anais da 52 Jornada Farmacêutica/UNESP, 2005. v. 1. p. 24-24.
 42. ★ **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Rheology and sensory of lactic beverage as affected by added fat replacers. In: Congrilat 2002:26 Congrès Mondial de laiterie, 2002, Paris. Congrilat 2002, 2002.
 43. **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . . Rheology and sensory profile of lactic beverages containing fat mimetics (Litesse and Dairy-lo). In: IDF World Dairy Congress, 2002, Paris. CONGRILAIT 2002, 2002.
 44. ★ **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Use of response surface methodology on manufacture of lactic beverages added with fat mimetics (Litesse and Dairy-lo). In: IFT Annual meeting, 2001, New Orleans. IFT annual meeting technical program abstracts, 2001. p. 26-26.
 45. **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Uso da metodologia de superfície resposta no estudo do comportamento reológico de bebidas lácteas preparadas com substitutos de gordura (Litesse e Dairy-lo). In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2001, Fortaleza. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2001. p. 6.180.
 46. **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Use of response methodology on manufacture of lactic beverage added with fat mimetics (Litesse and Dairy lo). In: IFT Annual meeting, 2001, New Orleans. Technical program Abstracts, 2001. p. 26-26.
 47. ★ **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Uso da metodologia de superfície resposta no estudo do comportamento reológico de bebidas lácteas preparadas com substitutos de gordura. In: XVII Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2000, Fortaleza. XVII Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2000. p. 6.108-6.108.
 48. **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Uso da metodologia de superfície resposta no estudo do comportamento reológico de bebidas lácteas preparadas com substitutos de gordura (Litesse e Dairy-lo). In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia, 2000. Anais, 2000. p. 6.108-6.108.
 49. ★ **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. ; PENNA, A. L. B. . Relation between quality and rheological properties of lactic beverages. In: 10th Word Congress of Food Science & Technology, 1999, Sydney. 10 th Word Congress of food technonology- Abstrats, 1999. p. 91.
 50. **SIVIERI, K.;** OLIVEIRA, M. N. . Avaliação tecnologica de iogurtes comerciais com baixo teor de gordura. In: XIV Seminário de pós graduação, 1999, São Paulo. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, 1999. v. 35. p. 94-94.
 51. OLIVEIRA, M. N. ; PENNA, A. L. B. ; **SIVIERI, K. .** Relation between quality and rheological properties of lactic beverages. In: 10 th Word Congress of Food Science & Technology, 1999, Sydney. Abstracts, 1999. p. 91-91.
 52. **SIVIERI, K.;** PENNA, A. L. B. ; OLIVEIRA, M. N. . Avaliação das características de qualidade de bebidas lácteas-1.Físico-química e sensorial. In: 100 anos do ensino farmacêutico de ciências farmacêuticas de São Paulo, 1998, São Paulo. Rev. Farm. Bioquim.S.Paulo, 1998. v. 34. p. 42-42.
 53. **SIVIERI, K..** Avaliação das características d qualidade de bebidas lácteas.2.Reologia. In: 100 anos do ensino farmacêutico no estado de São Paulo, 1998, São Paulo. Rev.Farm.Bioquim.S.Paulo, 1998. v. 34. p. 42-42.
 54. **SIVIERI, K..** Influência da adição de nutrientes na produção de ribonuclease e redução de DQO em resíduos de processamento de laranja utilizando Penicillium citrinum. In: XVII Congresso Brasileiro de microbiologia, 1993, Santos. XVII Congresso Brasileiro de microbiologia, 1993.
 55. **SIVIERI, K.;** GOMES, E. ; TAVARES, V. B. ; Trabuço, E . Influência da adição de nutrientes na produção de ribonuclease e redução da DQO em resíduo de processamento de suo de laranja utilizando Penicillium citrinum. In: XVII Congresso Brasileiro de Microbiologia, 1993. Anais, 1993. p. 7-7.

Apresentações de Trabalho

1. **SIVIERI, KÁTIA.** Funcionais, Microbiota Intestinal e Imunidade. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
2. **SIVIERI, KÁTIA.** Prebiotic. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
3. **SIVIERI, K.** The human microbiome: new paradigms to come. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
- 4.

- SIVIERI, K.** Use of the SHIME to study the impact of probiotics on the gut microbiota: the case of psychobiotics and autism. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
5. **SIVIERI, K.** Gut microbiota and SHIME system. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 6. **SIVIERI, K.** ?Role of Gastrintestinal Digestion of polyphenols: In vitro evidence, strengths and weaknesses. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 7. **SIVIERI, K.** Acerola Flour properties. 2018. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
 8. **SIVIERI, K.** Desafios Y retos de la indústria alimentaria em Iberoamerica. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 9. **SIVIERI, K.** Microbiota e suco de laranja. 2018. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
 10. **SIVIERI, K..** Microbiota intestinal e autismo. 2018. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
 11. **SIVIERI, K.** Microbiota e saúde. 2018. (Apresentação de Trabalho/Seminário).
 12. **SIVIERI, K.** PSICOBÍÓTICOS: UMA PROMESSA NA TERAPIA NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA. 2018. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
 13. **SIVIERI, K.** Microbiota e autismo. 2018. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
 14. **SIVIERI, KÁTIA.** Microbiota intestinal, sua estrutura e papel na saúde de humanos e animais. 2017. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
 15. **SIVIERI, KÁTIA.** EFEITO DE PROBIÓTICOS NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA. 2017. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
 16. **SIVIERI, K.** Shime System?. 2017. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 17. BIANCHI, F ; CIOCI, G. ; LOPES, N. P. ; ZAVARIZI, A. C. ; GENOVESE, M. I. ; **SIVIERI, K.** . Impact of Bifidobacterium longum BB-46 with dried acerola by-product on a gut model. 2016. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 18. PONTIN, N. L. ; Bianchi, F ; FREIRE, F. C. ; SGARBOSA, L. ; ZAVARIZI, A. C. M. ; **SIVIERI, K.** . Survival of Bifidobacterium longum BB-46, Lactobacillus paracasei 431 and Lactobacillus acidophilus LA-5 in combination with different by-products of tropical fruits under gastrointestinal conditions. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
 19. **SIVIERI, K..** Psicoprobíóticos: verdade ou mito?. 2016. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 20. **SIVIERI, K..** Microbiota intestinal, probióticos, prebióticos e compostos bioativos. 2016. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 21. **SIVIERI, K..** Microrganismos envolvidos em doenças transmitidas por alimentos. 2016. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 22. **SIVIERI, K..** PROBIÓTICOS X MICROBIOTA INTESTINAL. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 23. **SIVIERI, K..** Microbiota intestinal e probióticos. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 24. **SIVIERI, K..** Estudos da influência de compostos bioativos e matrizes alimentares na saúde intestinal. Métodos in vivo e in vitro.. 2014. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 25. **SIVIERI, K..** Estudos sobre a microbiota intestinal.. 2014. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 26. Bianchi, F ; ROSSI, E.A. ; GOMES, R. G. ; **SIVIERI, K.** . Desenvolvimento de uma bebida fermentada potencialmente simbiótica à base de extratos aquosos de quinoa (Chenopodium quinoa willd) e soja. 2013. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
 27. **SIVIERI, K.;** MARTINS, D. O. ; ADORNO, MARIA A ; ROSSI, E.A. . Avaliação da adição da Lactobacillus acidophilus 1014 e Enterococcus faecium CRL 183 sobre a microbiota intestinal em simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH). 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 28. AVI, C. M. ; ALMEIDA, A. P. S. ; Ramirez, Y.P.G ; Rossi, E.A ; **SIVIERI, K.** . Efeito protetor do yacon (Smallanthus sonchifolius) e do Lactobacillus acidophilus CRL 1014 na fase de iniciação da carcinogênese de cólon. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 29. **SIVIERI, K..** Química dos alimentos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 30. **SIVIERI, K..** Novas Tecnologias no Processamento de Alimentos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 31. **SIVIERI, K..** Filtração por membranas na Indústria de Alimentos. 2003. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
 32. **SIVIERI, K..** Probióticos: conceitos e aplicações gerais. 2001. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Produção técnica

Assessoria e consultoria

1. **SIVIERI, K.** Comissão de Análise e Julgamento do Prêmio CAPES de Tese Edição 2019. 2019.

Trabalhos técnicos

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1. **SIVIERI, K;** MOREIRA, C. G. . Saiba quais são os riscos de consumir alimentos vencidos ou estragados. 2019. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺

Demais tipos de produção técnica

1. **SIVIERI, K.** ?ALIMENTOS FUNCIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE MATRICES VEGETALES. USO SUSTENTABLE Y APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS?. 2020. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
2. **SIVIERI, K;** SÁYAGO-AYERDI, SONIA G. . Frontiers of Microbiology. 2020. (Editoração/Periódico).

Outras produções artísticas/culturais

1. **SIVIERI, K.**; ROSSI, E.A. . Soja e câncer de cólon. 2007.

Patentes e registros

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos

1. **SIVIERI, KÁTIA**; Universidade Estadual Paulista ; PIRES, A. C. M. S. . PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO QUARK SIMBIÓTICO, COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA E COM AUSÊNCIA DE LACTOSE E PRODUTO RESULTANTE. 2018, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020180160559, título: "PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO QUARK SIMBIÓTICO, COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA E COM AUSÊNCIA DE LACTOSE E PRODUTO RESULTANTE" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/08/2018
2. **SIVIERI, K**; UNESP, U. ; FERNANDES, A. . PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UMA RAÇÃO VETERINÁRIA E RAÇÃO VETERINÁRIA',. 2019, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201902334, título: "PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UMA RAÇÃO VETERINÁRIA E RAÇÃO VETERINÁRIA'," , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/11/2019
3. GUIMARAES, C. R. W. ; PESQUISA, N. ; FREITAS, M. N. ; **SIVIERI, K** . APARATO SIMULADOR DO SISTEMA DIGESTIVO. 2022, Brasil. Patente: Modelo de Utilidade. Número do registro: BR20202201334, título: "APARATO SIMULADOR DO SISTEMA DIGESTIVO" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 04/07/2022

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Mestrado

1. MARQUEZ, A. S.; PASSETI, T. A.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Everton Tadeu Prado. A ação in vitro de medicamentos homeopáticos em bactérias gram negativas causadoras de infecção do trato urinário. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
2. GARDESANI, W. K. M.; TSUBONE, T. M.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Maryana do Nascimento da Silva,. Impacto dos triterpenoides na resposta de células de carcinoma cervical frente ao dano paralelo fotoquímico. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
3. **SIVIERI, KÁTIA**; MARTINS, W. K.; POLI-FREDERICO, R. C.. Participação em banca de Caroline de Codes Crespo. A Pele e Novos Desafios: Microbiota e os Efeitos da Toxina Botulínica no Tratamento de Doenças Inflamatórias. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
4. AZEREDO, HENRIETTE M.C.; **SIVIERI, KÁTIA**; MATTOSO, L. H. C.. Participação em banca de Carolina Madazio Niro. Fitas comestíveis de banana como veículos para probióticos. 2021 - Universidade Federal de São Carlos.
5. SUEN, V. M. M.; JORDAO JUNIOR, A. A.; FREITAS, E. C.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Marina Rodrigues. Efeitos do eugenol na microbiota intestinal e no metabolismo de glicose e lipídios de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica. 2020 - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.
6. SUGUIMOTTO, H; MORIOKA, L. R. I.; **SIVIERI, K.**. Participação em banca de Ana Carolina Iglecias Setti. Extração e caracterização da b-galactosidase produzida por Saccharomyces fragilis IZ 275 cultivada em soro de queijo. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
7. **SIVIERI, K**; RIGOBELLO, E. C.; BASSAN, J. C.. Participação em banca de Amanda Fernandes. Desenvolvimento de rações simbióticas para cães. 2019. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
8. **SIVIERI, K**; GIL, S. F.. Participação em banca de Ana María Jaillier Ramírez. Cambios en la microbiota intestinal en pacientes críticos adultos con sepsis hasta una semana después de su ingreso a la unidad de cuidados intensivos. 2019.
9. HASSIMOTTO, N. M. A.; FESTUCCIA, W. T. L.; ONG, T. P.; **SIVIERI, K**. Participação em banca de Alessandra Harumi Nishioka. Estudo comparativo da excreção de flavonoides entre indivíduos eutróficos e obesos. 2019. Dissertação (Mestrado em Bromatologia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
10. FERREIRA, M. D.; PARIS, E. C.; **SIVIERI, K**. Participação em banca de Edneide Moraes Brasil. Atividade antimicrobiana de filmes de policloreto de vinila (PVC) reforçado de prata imobilizadas em sílica. 2019. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
11. GARRIDO, S. S.; CAVALLINI, D. C. U.; **SIVIERI, K**. Participação em banca de Leonardo Alves dos Santos. Estudo da relação estrutural e atividade antimicrobiana da Leucocina C-TA33a de Leuconostoc mesenteroides TA33a. 2019. Dissertação

- (Mestrado em Biotecnologia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
12. ONG, T. P.; OLIVEIRA, R. P. S.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Ana Clara Candelária Cucick. Seleção e aplicação de bactérias lácticas produtoras de folato para obtenção de um leite fermentado bioenriquecido e avaliação da biodisponibilidade do folato produzido. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade de São Paulo.
 13. **SIVIERI, K.**; CAVALLINI, D. C. U.; BEDANI, R.. Participação em banca de Leticia Sgarbosa. Otimização de pectina e farinha de acerola em leite fermentado simbiótico e sobrevivência probiótica frente simulação gastrintestinal in vitro. 2017. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
 14. ABRAHAO, A. A. C.; SALTORATTO, A. L. F.; ALMEIDA, A. M. F.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Fabian Camilo Nino Arias. Estudos de virulência, adesão e invasão in vitro de *Staphylococcus aureus* isolado de queijo Minas. 2017. Dissertação (Mestrado em Biociências Aplicadas à Farmácia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
 15. **SIVIERI, K.**; RODRIGUEZ, M. I. G.; SACRAMENTO, L. V. S.. Participação em banca de Fernanda Campos Freire. Desenvolvimento de bebidas fermentadas a base de leite de cabra e subproduto de uva. 2016. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara.
 16. **SIVIERI, K.**; MARTINS, E. C. P.; CESAR, T. B.. Participação em banca de Ana Luiza Rocha Faria Duque. Influência do suco de laranja na microbiota intestinal humana. 2016. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara.
 17. NASSU, R. T.; BOGUZ JUNIOR, S.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Vanessa Cristina Francisco. Análise de compostos voláteis em carne bovina proveniente de animais cruzados terminados a pasto ou confinamento. 2016. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara.
 18. TRINDADE, C. S. F.; SANTANA, A. S.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Marluci Palozzoli da Silva. Desenvolvimento e caracterização de chocolate meio amargo contendo micro-organismos probióticos na forma livre e encapsulada. 2016. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Ciência da Engenharia de Alimentos) - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos.
 19. **SIVIERI, K.**; MORAES, A. E. A.; SACRAMENTO, L. V. S.. Participação em banca de Fernanda Campos Freire. Avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida fermentada à base de leite de cabra e subproduto da uva. 2016. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
 20. **SIVIERI, K.**; ARAGON-ALEGRO, LC; LOPES, G. A. Z.. Participação em banca de Camilla Martins Avi. Avaliação do ecossistema microbiano de ratos wistar submetidos à carcinogênese química de cólon após o consumo de *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 e extrato de yacon. 2014. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
 21. Cavallini, DCU; BEDANI, R.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Larissa Sbaglia Celiberto. Efeito da bebida probiótica (*Enterococcus faecium* CRL 183 e *Bifidum bacterium longum* ATCC 155707) à base de extrato aquoso de soja no desenvolvimento de colite quimicamente induzida em ratos. 2014. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
 22. Saad, SMI; **SIVIERI, K.**; HASSIMOTTO, N. M. A.. Participação em banca de Diogo Silva Vieira. Desenvolvimento de queijo caprino tipo petit-suisse com polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Martius). 2013. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
 23. **SIVIERI, K.**; GOMES, R. G.; PENNA, A. L. B.. Participação em banca de Fernanda Bianchi. Desenvolvimento e avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida simbiótica fermentada à base de extratos aquosos de quinoa (*chenopodium quinoa* Wild) e de soja. 2013. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
 24. Costa, RM; **SIVIERI, K.**; POLI-FREDERICO, R. C.. Participação em banca de Aline Tancler Stipp. Polimorfismo genético da kappa caseína e da b-lactoglobulina em animais das raças girolando, holandês e jersey. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 25. ARAGON-ALEGRO, LC; Costa, RM; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Maria Beatriz Odebrecht Carvalho de Mendonça. Viabilidade de microrganismos probióticos em leites fermentados comercializados em Londrina-PR. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 26. PENNA, A. L. B.; GOMES, E.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Luana Faria Silva. Identificação e caracterização da microbiota láctica isolada de queijo Mussarela de búfala. 2010. Dissertação (Mestrado em Microbiologia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
 27. ARAGON-ALEGRO, LC; GOMES, R. G.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Larissa de Medeiros Chagas. Desenvolvimento e caracterização físico-química e microbiológica de iogurtes sem lactose. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 28. GARCIA, S; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Isabella Rabassi de Lima. Desenvolvimento de produto vegetal desidratado a base de raízes tuberosas fermentadas com bactérias probióticas. 2010. Dissertação (Mestrado em Programa de Mestrado e Doutorado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Londrina.
 29. **SIVIERI, K.**; GOMES, R. G.; ARAGON-ALEGRO, LC. Participação em banca de Jean Clovis Bertuol de Souza. Viabilidade da adição de *Lactobacillus casei* em sorvetes com proteção celular. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 30. Costa, RM; SANTANA, ELSA HELENA WALTER DE; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Paulo Roberto Bignardi. Avaliação do perfil físico-químico e de bactérias psicrotólicas do leite de vacas holandesas e girolandas. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 31. **SIVIERI, K.**; COSTA, M.; DE RENSIS, C.M.C. Participação em banca de Jean Clóvis Bertuol de Souza. Viabilidade da adição de *Lactobacillus casei* em sorvetes. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
 32. **SIVIERI, K.**; GARCIA, S. Participação em banca de Karla Bigetti Guergoletto. *Lactobacillus casei* aderidos a fibras para uso como produto funcional. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Londrina.
 33. OLIVEIRA, M. N.; SILVA, M. E. M. P. E.; **SIVIERI, K.**; BASTOS, D. H. M.. Participação em banca de Daiela Marques Saccaro. Efeito da associação de culturas iniciadoras e probióticas na acidificação, textura e viabilidade em leite fermentado. 2008. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica) - Universidade de São Paulo.
 34. ARAGON-ALEGRO, LC; **SIVIERI, K.**; PEDRAO, M. R.. Participação em banca de Marolsa Suemy Sakamoto Santini. Potencial probiótico de queijo cremoso sabor tomate seco. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) -

35. **SIVIERI, K.; PENNA, A. L. B.;** RICHARDS, Neila Silvia Pereira. Participação em banca de Raquel Gutierrez Gomes. Efeito dos teores de leite, soro e proteínas de soja nas características físico químicas, microbiológicas, reológicas e sensoriais de bebidas lácteas probióticas. 2005.

Teses de doutorado

1. MOREIRA, C. G.; ELIAS JUNIOR, W. P.; FALCAO, J. P.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Tamara Renata Machado Ribeiro. O papel da sinalização química via sensor histidina quinase Qse na virulência da *Escherichia coli* enteroagregativa Stx+. 2021 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
2. **SIVIERI, KÁTIA;** SUEN, V. M. M.; MAROSTICA JUNIOR, M. R.; FIAMONCINE, J.. Participação em banca de Fernanda Maria Manzini Ramos. Efeito da suplementação crônica de Eriocitrina na microbiota intestinal de indivíduos pré-diabéticos. 2021 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
3. **SIVIERI, KÁTIA;** MAGNANI, MARCIANE; COLOMBO PIMENTEL, TATIANA; SAAD, S.. Participação em banca de Ana Luiza Faria Rocha. Efeito de psicobióticos no transtorno do espectro autista. 2021 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
4. **SIVIERI, KÁTIA;** TRINDADE, C. S. F.; MORAES, A. E. A.; SOARES, A. S. P.; PETRUS, R. R.; ALVIM, I. D.. Participação em banca de Augusto Tasch Holkem. Study of encapsulation and anticancer properties of plant extracts with probiotics. 2020 - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos.
5. CESAR, T. B.; JAPUR, C. C.; CAPITANI, C. D.; WEBER, T. K.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Carolina Barbosa Ribeiro. Avaliação dos parâmetros metabólicos em indivíduos pré-diabéticos suplementados com flavonoides cítricos: Ensaio clínico paralelo, duplo-cego, randomizado, placebo controlado. 2019. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
6. SILVA, M. B. A. V.; DELFORNO, T. P.; GORNI, G. R.; **SIVIERI, K;** GOMES, S. D.. Participação em banca de Raissa Cristina da Silva Mazareli. Otimização da produção de hidrogênio a partir de resíduos de banana: avaliação da diversidade de bactérias autóctones e distribuição funcional. 2019. Tese (Doutorado em Hidráulica e Saneamento) - Escola de Engenharia de São Carlos.
7. CESAR, T. B.; NASSER, M.; JAPUR, C. C.; NAVARRO, A. M.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Renata Benassi de Oliveira. Suco de laranja combinado a um padrão alimentar melhorou a função endotelial e reduziu o risco cardiovascular em pacientes com síndrome metabólica: ensaio clínico randomizado. 2019. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
8. **SIVIERI, K;** SILVA, R. C.; NEVES, C. T. C.; FRANCO, B. D. B. M.; SAAD, S. M. I.. Participação em banca de Antonio Diogo Silva Vieira. Impact of incorporation of probiotic strains and fruit by-products in fermented symbiotic soy product and on the composition and metabolic activity of the gut microbiota.. 2018. Tese (Doutorado em Tecnologia Bioquímica Farmacêutica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
9. GARRIDO, S. S.; **SIVIERI, K;** CAVALLINI, D. C. U.; BERNARDI, A. C. A.; MIYGUSKU, L.. Participação em banca de Aline Buda dos Santos Vaz. Síntese, caracterização, atividade biológica e sinérgica de peptídeos antimicrobianos análogos às bacteriocinas de *Leuconostoc mesenteroides* TA33a. 2018. Tese (Doutorado em Biotecnologia) - Instituto de Química de Araraquara.
10. **SIVIERI, K;** SOUZA, C. P.; FERREIRA, M. D.. Participação em banca de Fernanda Elisa Arab. Avaliação da atividade antimicrobiana de nanopartículas de óxido de zinco, óxido de cobre e prata em bactérias gram-positivas e gram-negativas. 2018. Tese (Doutorado em Biotecnologia) - Universidade Federal de São Carlos.
11. CESAR, T. B.; CHIARELLO, P. G.; CINTRA, R. M. G. C.; NAVARRO, A. M.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Melaine Priscila Fidelix. Influência do efeito prebiótico do suco de laranja na excreção urinária das flavononas após ingestão crônica de suco de laranja. 2018. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
12. **SIVIERI, K;** PENNA, A. L. B.; SILVA, A. C. C. E.; JANZANTTI, N. S.. Participação em banca de Liane Caroline Souza Nascimento. Seleção de novas linhagens de bactérias ácido-lácticas probióticas e perfil tecnológico de *E. faecium* em leite. 2017. Tese (Doutorado em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
13. BRUNETTI, I. L.; PENNA, M. S.; CAPERUTO, L. C.; **SIVIERI, K.;** FERNANDES, A. A. H.. Participação em banca de Renata Pires Assis. Efeito da curcumina e carotenoides no iogurte em biomarcadores fisio-metabólicos e de estresse oxidativo em modelos de diabetes mellitus tipo 1 e obesidade/resistência insulínica. 2016. Tese (Doutorado em Biociências e Biotecnologia Aplicadas à Farmácia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
14. VARESCHE, M. B. A.; ZAIAT, M.; **SIVIERI, KATIA;** PIRES, L. O.; SPILLER, V. R.. Participação em banca de Livia Silva Botta. Hidrólise e fermentação de papel em lisímetro para recuperação de biocombustível. 2016. Tese (Doutorado em Hidráulica e Saneamento) - Escola de Engenharia de São Carlos.
15. HASSIMOTTO, N. M. A.; **SIVIERI, KATIA;** SANTOS, R. V. T.; ONG, T. P.; LAJOLO, F. M.. Participação em banca de Luciane de Lira Teixeira. Biomarker exposure of phenolic compounds from grumixama (*Eugenia brasiliensis* Lam.) in healthy human model: Metabolomics approach. 2016. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
16. MONTI, R.; GUIMARAES, L. H. S.; CONTIEIRO, J.; PEIXOTO, G.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Juliana Cristina Bassan. Hidrolisados parciais de soroproteínas lácteas bovina e bubalina obtidos com proteases imobilizadas: ensaios de transporte e absorção de peptídeos através de técnicas de dialisabilidade e culturas de células CACO-2. 2015. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
17. PENNA, A. L. B.; **SIVIERI, K.;** LINDNER, J. D.; GOMES, E.; SILVA, A. C. C. E.. Participação em banca de Luana Faria Silva. Diversidade e evolução da microbiota láctica autóctone em queijo Mussarela de búfala e aplicação tecnológica dos isolados. 2015. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas (Microbiologia Aplicada)) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
18. VARESCHE, M. B. A.; ZAIAT, M.; **SIVIERI, K.;** LIMA, C. A. A.; SILVA, S. Q.. Participação em banca de Tiago Palladino Felforno. Degradação de surfactante aniônico em reator EGSB sob condição metanogênica e ferro redutora com água residuária de lavanderia industrial. 2014. Tese (Doutorado em Hidráulica e Saneamento) - Escola de Engenharia de São Carlos.
- 19.

- Saad, SMI; **SIVIERI, K.**; GIOIELLI, L. A.; RODRIGUEZ, M. I. G.; MAYER, M. P. A.. Participação em banca de Mayra Garcia Maia. Desenvolvimento de sorvete simbiótico de açaí (*Euterpe oleracea*) com *Lactobacillus rhamnosus* GG e resistência do probiótico em modelo de digestão gastrointestinal in vitro. 2014. Tese (Doutorado em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
20. **SIVIERI, K.**; BARBISAN, L. F.; SACRAMENTO, L. V. S.; NASSER, A. L. M.. Participação em banca de Ana Paula da Silva Almeida. *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 e extrato ólonde yacon na evolução do processo de carcinogênese química do c. 2014. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
21. PENNA, A. L. B.; **SIVIERI, K.**; GIGANTE, M. L.; GARCIA, G. A. C.; SILVA, A. C. C. E.. Participação em banca de Sabrina Neves Casarotti. Perfil tecnológico e funcional de cepas probióticas em leites fermentados. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
22. PENNA, A. L. B.; **SIVIERI, K.**; VAN DER, A.G.F. Participação em banca de Raquel Guttierrez Gomes. Caracterização de requeijão cremoso. 2009. Tese (Doutorado em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
23. **SIVIERI, K.**; CARLOS, I.Z. Participação em banca de Fernanda Lopes Kinouchi. ?Iogurte? de soja como coadjuvante no tratamento de câncer de mama. 2006. Tese (Doutorado em Análises Clínicas) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.

Qualificações de Doutorado

1. **SIVIERI, KÁTIA**; MEDEIROS, A. I.; MAYER, M. P. A.. Participação em banca de Mateus Kawata Salgaço. INFLUÊNCIA DO *Lactobacillus acidophilus*-La5 NA MICROBIOTA DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 UTILIZANDO MODELO COLÔNICO IN VITRO. 2021 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
2. FERREIRA, M. D.; **SIVIERI, KÁTIA**; PARIS, E. C.. Participação em banca de Sabrina da Costa Brito. Qualidade de água de coco embaladas em filme de polietileno de baixa densidade incorporadas com nanopartículas de prata. 2021 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
3. MAGNANI, MARCIANE; **SIVIERI, KÁTIA**; SOUZA, E. L.. Participação em banca de VIVIANEPRISCILA BARROS DE MEDEIROS. POTENCIAL PREBIÓTICO DA BIOMASSA DE MICROALGAS DULCÍCOLAS: COMPOSIÇÃO QUÍMICA E EFEITOS NA MICROBIOTA COLÔNICA DE ADULTOS. 2021 - Universidade Federal da Paraíba.
4. **SIVIERI, KÁTIA**; BASSAN, J. C.; DINIZ, S. N.; SILVA, Z. B.; MENDONÇA, J. L. R.. Participação em banca de Sônia Mariza Luiz de Oliveira. O Impacto da Moringa Oleífera Lam. na Microbiota Intestinal de Indivíduos com Diabetes Mellitus Tipo 2 Utilizando Simulador do Ecossistema Microbiano Humano. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
5. **SIVIERI, KÁTIA**; MORAES, A. E. A.; CHAVES, A. C. S. D.. Participação em banca de Fernanda Campos Freire. Desenvolvimento de iogurte tipo Skyr simbiótico por diferentes processos de produção. 2020 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
6. **SIVIERI, K.**; COSTA, G. A. N.; MOREIRA, C. G.. Participação em banca de Ana Luiza Rocha Faria Duque. Efeito da combinação Vivinal GOS, *Lactobacillus reuteri* e *Bifidobacterium longum* sobre a microbiota intestinal de crianças com transtorno do espectro autista. 2019. Exame de qualificação (Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
7. SANTOS, M. L.; PEREIRA, R. M. S.; DINIZ, S. N.; **SIVIERI, K.**; CASTRO, A. E. A.. Participação em banca de José Jardes da Gama Bittencourt. A importância do investimento em biotecnologia para a indústria farmacêutica brasileira. 2019. Exame de qualificação (Doutorando em Biotecnologia e Inovação em Saúde) - Universidade Anhanguera de São Paulo.
8. CHIN, C. M.; TAKASE, L. F.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Daniela Hartmann Jornada. Planejamento, síntese e avaliação biológica de pró-fármacos recíprocos de 5-fluorouracil e taurina. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
9. CESAR, T. B.; NAVARRO, A. M.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Melaine Priscila Fidelix. Influência do consumo crônico do suco de laranja nos parâmetros antropométricos, bioquímicos e da microbiota de mulheres saudáveis. 2017. Exame de qualificação (Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
10. GARRRIDO, S. S.; MONTE, R.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Aline Buda dos Santos Vaz. Síntese, caracterização e aplicação de peptídeos antimicrobianos derivados de toxinas naturais como bioconservantes de alimentos. 2016. Exame de qualificação (Doutorando em Biotecnologia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
11. GIGANTE, M. L.; **SIVIERI, KÁTIA**; SPADOTI, L. M.. Participação em banca de Debora Parra Baptista. Estudo peptidônico de queijo prato com redução de sal e adição de cultura adjunta. 2016. Exame de qualificação (Doutorando em Tecnologia de Alimentos) - Unicamp.
12. Bianchi, F.; BASSAN, J. C.; PEDROLI, D. B.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Fernanda Bianchi. Seleção e avaliação da combinação entre subprodutos de frutas tropicais e cepas probióticas na modulação da microbiota intestinal de indivíduos obesos em relação à de eutróficos utilizando simulador do ecossistema microbiano humano. 2016. Exame de qualificação (Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
13. SILVA, M. B. A. V.; ZAIAT, M.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Livia Silva Botta. Produção de hidrogênio a partir de papel em lisímetro via fermentação celulolítica. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Hidráulica e Saneamento) - Escola de Engenharia de São Carlos.
14. **SIVIERI, K.**; KINOUCI, F. L.; MONTE, R.. Participação em banca de Ana Paula da Silva Almeida. *Lactobacillus acidophilus* CRL 1014 e extrato de yacon na evolução do processo carcinogênese química de cólon. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
15. GIGANTE, M. L.; VIOTO, W. H.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Guilherme de Almeida Souza Tedrus. Efeito do tratamento térmico e do tipo de cultura superficial nas características do queijo tipo petit reblochon. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Tecnologia de Alimentos) - Unicamp.

Qualificações de Mestrado

1. AZEREDO, HENRIETTE M.C.; **SIVIERI, KÁTIA**; MATTOSO, L. H. C.. Participação em banca de Carolina Madazio Niro. Fitas comestíveis de banana como veículos para probióticos. 2021 - Universidade Federal de São Carlos.
2. PEZUK, J. A.; FONSECA, S. M.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Katia Pires Benites. Avanços e inovação de biotecnologia no tratamento do câncer na terceira idade. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.

3. TANAMARU, J. M. G.; **SIVIERI, KÁTIA**; MORGENTAL, R. D.. Participação em banca de Giulia Bueno Rodrigues. Propriedades físico-químicas e antibiofilme de materiais endodônticos e reparadores bicerâmicos e associações de cetramida. 2021 - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
4. GARDESANI, W. K. M.; TSUBONE, T. M.; **SIVIERI, KÁTIA**. Participação em banca de Maryana do Nascimento da Silva. Impacto dos triterpenoides na resposta de células de carcinoma cervical frente ao dano paralelo fotoquímico. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
5. DINIZ, S. N.; **SIVIERI, KÁTIA**; PEZUK, J. A.. Participação em banca de Ana Paula Aparecida Gomes Brazil. Prática Investigativa Utilizando um Simulador do Processo de Expressão Gênica para Análise em Laboratório Biotecnológico. 2021 - Universidade Anhanguera de São Paulo.
6. NEVES, C. T. C.; **SIVIERI, KÁTIA**; MONTEIRO, G.. Participação em banca de Rafael Ballan Maluhy. ?Implicações da utilização de probióticos e prebióticos na microbiota intestinal humana e potenciais aplicações terapêuticas?. 2020 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
7. PALLONE, J. A. L.; **SIVIERI, K**; MAROSTICA JUNIOR, M. R.. Participação em banca de Livia Mateus Reguengo. Bioacessibilidade de casca de jabuticaba em modelo colônico dinâmico e efeito anti-inflamatório em macrófagos. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
8. MENDONCA, C. R. F.; **SIVIERI, K**; HERNANDES, R. T.. Participação em banca de Karine Melchior. Análise da sinalização química e virulência em Escherichia coli Enterohemorrágica e Citrobacter rodentium mediado por membros da microbiota. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Biociências e Biotecnologia Aplicadas à Farmácia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
9. **SIVIERI, K**; DIMITROV, S.; SAAD, S. M. I.. Participação em banca de Ana Clara Candelária Cucick. Otimização da produção e avaliação da disponibilidade de folato (vitamina B9) em produtos lácteos fermentados por bactérias lácticas. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Bromatologia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
10. **SIVIERI, K**; MENDES, A. P. C. C.; CAMPOS, J. A. D. B.. Participação em banca de Júlia Valério Barra. Impacto das atitudes socioculturais em relação à aparência na satisfação com a vida de estudantes universitários. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
11. **SIVIERI, K**; PARIS, E. C.; FERREIRA, M. D.. Participação em banca de Edneide Moraes Brasil. Avaliação do potencial antimicrobiano de nanocompósito a base de prata em filmes de policloreto de vinila (PVC). 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
12. **SIVIERI, K**; BERNARDI, A. C. A.; PAVAN, F. R.. Participação em banca de Amanda Fernandes. Estudo da sobrevivência de microrganismos probióticos em rações e avaliação da influência da ingestão de ração probiótica na microbiota de cães idosos. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
13. SILVA, W. R.; **SIVIERI, K**; CARVALHO, P. H. B.. Participação em banca de Bianca Gonzales Martins. Impacto da efetividade negativa em aspectos do comportamento alimentar de estudantes universitários. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
14. SACRAMENTO, L. V. S.; SANTOS, A. G.; **SIVIERI, K**. Participação em banca de Natália Cecília Sartarelli. Ácido oxálico: caracterização de plantas olerícolas utilizadas na alimentação, estudo das frações e potencial de cristalização in vitro. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
15. **SIVIERI, KÁTIA**; CESAR, T. B.; KINOUCI, F. L.. Participação em banca de Ana Carolina Deldago Lima. Impacto do consumo crônico de suco de laranja sobre a diversidade da microbiota intestinal de indivíduos saudáveis. 2017. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
16. **SIVIERI, K.**; MARTINS, E. C. P.; CESAR, T. B.. Participação em banca de Ana Luiza Rocha Faria Duque. Influência do suco de laranja na microbiota intestinal humana. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara.
17. LOPES, G. A. Z.; CAVALLINI, D. C. U.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Leticia Sgarbosa. DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE SIMBIÓTICO COM PECTINA E RESÍDUO DE ACEROLA E RESISTÊNCIA DO PROBIÓTICO EM MODELO DE DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
18. **SIVIERI, K.**; GODOY, H. T.; ONG, T. P.. Participação em banca de Mayara Adja da Silva Souza. Biodisponibilidade de antocianinas de tomate roxo (Solanum lycopersicum var.cerasiforme). 2016. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências dos alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
19. PINTO, U. M.; SAAD, S.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Tatyane Lopes de Freitas. Estudo do potencial funcional de subprodutos desidratados de acerola e de laranja como fonte de fenólicos, e aplicação em leites fermentados com bactérias probióticas. 2015. Exame de qualificação (Mestrando em Bromatologia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
20. SACRAMENTO, L. V. S.; **SIVIERI, K.**; MEDEIROS, A. I.. Participação em banca de João Paulo Burian. Influência do extrato de alho (Allium sativum L.) na imunomodulação de camundongos Swiss. 2015. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
21. **SIVIERI, K.**; SANTOS, K. M. O.; IBINUMA, V. C. S.. Participação em banca de Ana Luiza Rocha Faria Duque. Impacto do suco de laranja na microbiota intestinal humana. 2015. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
22. **SIVIERI, K.**; CAVALLINI, D. C. U.; BEDANI, R.. Participação em banca de Camilla Martins Avi. Avaliação o ecossistema microbiano de ratos wistar submetidos à carcinogênese química de cólon após o consumo de Lactobacillus acidophilus 1014 e extrato de yacon. 2014. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
23. Rossi, E.A; SYLOS, C. M.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Erica Elaine Kuba. Desenvolvimento de um queijo de soja tipo petit suisse probiótico. 2013. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
24. Rossi, E.A; SYLOS, C. M.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Mariana Nougalli Roselino. Avaliação do simbiótico fermentado com Enterococcus faecium CRL 183 e Lactobacillus lugurti 416, á base de extratos aquosos de soja e yacon (Smalanthus sonchifolius). 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
- 25.

- SIVIERI, K.;** CAVALLINI, D. C. U.; BEDANI, R.. Participação em banca de Fernanda Bianchi. Desenvolvimento e avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida simbiótica à base de extratos de Quinoa (*Chenopodium quinoa* Wild) e de soja. 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas.
26. ARAGON-ALEGRO, LC; GOMES, R. G.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Larissa de Medeiros Chagas. Desenvolvimento e caracterização físico-química e microbiológica de iogurte probiótico sem lactose. 2010. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
27. **SIVIERI, K.;** Costa, M.R; POLI-FREDERICO, R. C.. Participação em banca de Aline Tancler Stipp. Polimorfismo genético da kappa caseína e da b-lactoglobulina em animais das raças Holandês, Girolanda, Jersey e Gir. 2010. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
28. Costa, M.R; **SIVIERI, K.;** ARAGON-ALEGRO, LC. Participação em banca de Paulo Roberto Bignardi. Avaliação do perfil físico-químico e da diversidade microbiana de leites de vacas holandesas e girolandas. 2010. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
29. PENNA, A. L. B.; GOMES, E.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Luana Faria Silva. Identificação e caracterização da microbiota láctica isolada de queijo Mussarela de Búfala. 2010. Exame de qualificação (Mestrando em Microbiologia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
30. **SIVIERI, K.;** Costa, RM; De Rensis, C.M.V.B. Participação em banca de Jean Clóvis Bertuol de Souza. Viabilidade da adição de *Lactobacillus casei* em sorvetes. 2009. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
31. ARAGON-ALEGRO, LC; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Marisa Suemy Sakamoto Santini. Potencial probiótico de queijo cremoso sabor tomate seco. 2008. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná.
32. **SIVIERI, K.;** ROSSI, E.A.; Batistuti, José Paschual. Participação em banca de Gabriela Paulino Panhoni Manzano. Espessantes e estabilizantes em alimentos. 2006.
33. **SIVIERI, K.;** ROSSI, E.A.; Bonilha Paulo Roberto Martins; Faria, João Bosco. Participação em banca de José Eduardo Mendonça. Políticas Públicas de Alimentação. 2005. Exame de qualificação. 2003. Exame de qualificação (Mestrando em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. MONTI, R.; ZAMBOM, C.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Isabela Mouro Pianta. Hidrólise parcial das proteínas do soro bovino com bromelina imobilizada em suporte sólido: determinação da atividade antioxidante e quelante de metais. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmacia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
2. DOURADO, G. K. Z. S.; **SIVIERI, K.;** FERREIRA, P. S.. Participação em banca de Tatiana Pighin Fornini. Avaliação da composição corporal, necessidade e ingestão energética de indivíduos obesos. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia e Bioquímica) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
3. SILVA, W. R.; DIAS, J. C. R.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Bianca Gonzales Martins. Preocupação com a forma corporal de estudantes de ciências farmacêuticas. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmacia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
4. **SIVIERI, K.;** Bianchi, F; AVI, C. M.. Participação em banca de Thais Favaro Bucci. Avaliação da adição de insulina sobre a microbiota intestinal residente em Simulador do Ecossistema Microbiano. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmacia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
5. **SIVIERI, KÁTIA;** Bianchi, F; FREIRE, F. C.. Participação em banca de Gustavo Ciocci dos Santos. Avaliação da estabilidade da microbiota em simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH). 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmacia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.
6. CAMPOS, J. A. D. B.; ALMEIDA, J. C.; **SIVIERI, K.** Participação em banca de Giovana Garcia Ferin. Preocupação com a alimentação saudável e conhecimento nutricional de estudantes do curso de Farmácia-Bioquímica. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmacia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. 26 Congresso Brasileiro de Microbiologia. Efeito do *Enterococcus faecium* CRL 183 sobre a microbiota intestinal em simulador do ecossistema microbiano humano (SEMH).. 2011. (Congresso).
2. 2009 ADSA-CSAS-ASAS Joint Annual Meeting,. Calcium reduces DMH-induced large intestinal tumors in male Wistar rats.. 2009. (Congresso).
3. 8 SLACA- Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Potencial Simbiótico de bebida láctea suplementada com prebiótico e *Lactobacillus paracasei*. 2009. (Congresso).
4. ECCO 14 The European Cancer Conference. A probiotic strain of *Enterococcus faecium* CRL 183 reduces DMH-induced large intestinal tumors in male rats. 2007. (Simpósio).
5. IDF World Dairy Congress. . Rheology and sensory profile of lactic beverages containing fat mimetics (Litesse and Dairy-lo). 2002. (Congresso).
6. Membrane technology. 2002. (Outra).
7. IFT Annual meeting. Use of response methodology on manufacture of lactic beverage added with fat mimetics (Litesse and Dairy lo). 2001. (Congresso).
8. XII Simpósio Internacional de Gastroenterologia. Probióticos: Definições e aplicações. 2001. (Simpósio).
9. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e tecnologia de Alimentos. 2000. (Congresso).

10. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia. Uso da metodologia de superfície resposta no estudo do comportamento reológico de bebidas lácteas preparadas com substitutos de gordura (Litesse e Dairy-lo). 2000. (Congresso).
11. 10 th Word Congress of Food Science & Technology. Relation between quality and rheological properties of lactic beverages. 1999. (Congresso).
12. Aspectos tecnológicos atuais sobre a fabricação de iogurte, culturas probióticas e alimentos funcionais. 1999. (Outra).
13. III Seminário Internacional sobre Leites Fermentados. 1999. (Seminário).
14. I Seminário Internacional sobre aplicação de organismos modificados (OGM). 1999. (Seminário).
15. XIV Seminário de Pós graduação. 1999. (Seminário).
16. 100 anos do ensino farmacêutico no Estado de São Paulo. 1998. (Outra).
17. Emulsões alimentícias de baixas calorias: inovações e tendências mercadológicas. 1998. (Seminário).
18. Seminário de Qualidade nas Industrias de Alimentos. 1998. (Seminário).
19. Tecnologia de Alimentos: A experiência acumulada. 1998. (Outra).
20. Controle de pragas na industria de alimentos. 1997. (Seminário).
21. Seminário Tratamento de resíduos na industria de alimentos. 1996. (Seminário).
22. Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 1995. (Simpósio).
23. I Jornada paulista de plantas medicinais. 1993. (Outra).
24. IX Semana da biologia. 1993. (Outra).
25. IX Semana da Biologia. 1993. (Outra).
26. XVII Congresso Brasileiro de Microbiologia. Influência da adição de nutrientes na produção de ribonuclease e redução da DQO em resíduo de processamento de suco de laranja utilizando *Penicillium citrinum*. 1993. (Congresso).
27. XVII Encontro regional de histotecnologia. 1993. (Outra).
28. Ciclo de palestras em alimentos e nutrição. 1992. (Outra).
29. VIII Semana de Estudos de Ciências dos Alimentos. 1992. (Outra).
30. VII Semana de Biologia. 1991. (Outra).
31. 7 semana de engenharia de alimentos. 1990. (Outra).
32. VI Semana de biologia. 1990. (Outra).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. **SIVIERI, K;** DINIZ, S. N. ; GARDESANI, W. K. M. . Webinar: Novas Estratégias no Enfrentamento da Covid 19. 2020. (Outro).



Orientações

Orientações e supervisões em andamento

Dissertação de mestrado


1. Beatriz Alves de Azevedo. Avaliação físico-química e biológica do subproduto obtido de Araticum (*Annona crassiflora* Mart) e desenvolvimento de biscoitos para cães e gatos com o extrato de Araticum. Início: 2022. Dissertação (Mestrado profissional em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. (Orientador).
2. THIAGO CAMARGO GOMES. AÇÃO DA MORINGA OLEIFERA LAMARCK SOBRE A MICROBIOTA DO PACIENTE DIABÉTICO TIPO 2 E SUAS ALTERAÇÕES. Início: 2020. Dissertação (Mestrado profissional em Biotecnologia e Inovação em Saúde) - Universidade Anhanguera de São Paulo. (Orientador).

Tese de doutorado









1.  Fellipe Lopes de Oliveira. EIXO MICROBIOTA-INTESTINO-CÉREBRO: IMPACTO DO EXTRATO DO SUBPRODUTO DE ARATICUM (*Annona crassiflora* Mart.) NA DOENÇA DE ALZHEIMER.. Início: 2021. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. (Orientador).
2.  Mateus Kawata Salgaço. INFLUÊNCIA DE PROBIÓTICO NA MICROBIOTA ORAL E INTESTINAL DE INDIVÍDUOS COM PERIODONTITE E COM DIABÉTICOS MELLITUS TIPO 2 UTILIZANDO MODELO COLÔNICO IN VITRO. Início: 2019. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. (Orientador).

Orientações e supervisões concluídas






Dissertação de mestrado

1.  Yasmin Carla de Lima Barros. Avaliação da ingestão de *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* HN019 nos parâmetros bioquímicos de indivíduos com sobrepeso.. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
- 2.

Caroline de Codes Crespo. Efeito da toxina botulínica do tipo A no tratamento de doenças inflamatórias da pele. 2019. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia e Inovação em Saúde) - Universidade Anhanguera de São Paulo, . Orientador: Katia Sivieri.

3.  Amanda Fernandes. Desenvolvimento de rações simbióticas para cães. 2017. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
4.  Ana Carolina Delgado Lima. Impacto do consumo agudo e crônico de suco de laranja sobre a diversidade da microbiota intestinal de indivíduos eutróficos. 2016. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, . Orientador: Katia Sivieri.
5.  Ana Carolina Moreira da Silva Pires. Desenvolvimento de Petit Suisse simbiótico sem lactose. 2016. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
6.  Leticia Sgarbosa. DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE SIMBIÓTICO COM PECTINA E RESÍDUO DE ACEROLA E RESISTÊNCIA DO PROBIÓTICO EM MODELO DE DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO. 2015. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
7.  Fernanda Campos Freire. DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO EM SIMULADOR DO ECOSISTEMA MICROBIANO HUMANO DE UMA BEBIDA SIMBIÓTICA FERMENTADA À BASE DE LEITE DE CABRA E SUBPRODUTO DA UVA. 2014. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Katia Sivieri.
8.  Ana Luiza Rocha Faria Duque. IMPACTO DO SUCO DE LARANJA NA MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA. 2014. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
9. Camila Avi. Utilização de Lactobacillus acidophilus 1014 e extrato de yacon em animais induzidos quimicamente ao câncer de cólon. 2012. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
10.  Fernanda Bianchi. Desenvolvimento e avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida simbiótica a base de extratos aquosos de quinoa (Chenopodium quinoa Willd) e soja. 2011. Dissertação (Mestrado em Mestrado em alimentos e nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Katia Sivieri.
11.  Jean Clovis Bertuol de Souza. Viabilidade da adição de Lactobacillus casei com proteção celular em sorvete. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná, . Orientador: Katia Sivieri.
12. Aline Tancler Stipp. Polimorfismo genético da kappa caseína em animais das raças Girolanda, Holandês e Gir. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite) - Universidade Norte do Paraná, . Coorientador: Katia Sivieri.

Tese de doutorado

1.  SÔNIA MARIZA LUIZ DE OLIVEIRA. O IMPACTO DA Moringa Oleifera Lam. NA MICROBIOTA INTESTINAL DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 UTILIZANDO SIMULADOR DO ECOSISTEMA MICROBIANO HUMANO. 2019. Tese (Doutorado em Biotecnologia e Inovação em Saúde) - Universidade Anhanguera de São Paulo, . Orientador: Katia Sivieri.
2.  Ana Luiza Rocha Faria Duque. EFEITO DE PSICOBIÓTICO NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA. 2017. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Katia Sivieri.
3.  Fernanda Campos Freire. DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE TIPO SKYR ADICIONADO DE PREBIÓTICO: POTENCIAL DE POTENCIAL PEPTÍDEO BIOATIVO. 2017. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Katia Sivieri.
4.  Fernanda Bianchi. Avaliação do efeito simbiótico de resíduo de casca de fruta e cepa probiótica na modulação da microbiota intestinal de obesos utilizando simulador do ecossistema microbiano humano. 2015. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Katia Sivieri.
5.  Ana Paula da Silva Almeida. Utilização de Lactobacillus acidophilus 1014 e extrato de yacon em animais induzidos quimicamente ao câncer de cólon. 2012. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara, . Orientador: Katia Sivieri.
6. Nadiége Dourado Pauly.. Avaliação de microrganismos probióticos na microbiota bucal.. 2008. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, . Coorientador: Katia Sivieri.

Monografia de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização

1. Cíntia Yassue Suzuki. Presença de micotoxinas em chás de ervas. 2007. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Qualidade de alimentos) - Colégio Brasileiro de Estudos Sistemáticos. Orientador: Katia Sivieri.
2. Vanessa Cristina Assunção. Aceitação de Sobremesas em Restaurantes de Refeições Coletivas na Região de Lages / SC. 2007. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Qualidade de alimentos) - Colégio Brasileiro de Estudos Sistemáticos. Orientador: Katia Sivieri.
3. Anelise Braum. Estudo da vida de prateleira de massas frescas embaladas em atmosfera modificada. 2007. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Qualidade de alimentos) - Colégio Brasileiro de Estudos Sistemáticos. Orientador: Katia Sivieri.
- 4.

Iniciação científica

1. Natalia Pontin Lopes. Avaliação da viabilidade do *Lactobacillus paracasei* 431e *Bifidobacterium longum* BB46 em simbiose com resíduos de acerola e Amidated LM pectin citrus-based utilizando dois sistemas in vitro. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Farmácia e Bioquímica) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Katia Sivieri.
2. Daniel Oliveira Martins. Avaliação da adição da *Lactobacillus acidophilus* 1014 e *Enterococcus faecium* CRL 183 sobre a microbiota intestinal em Simulador do Ecossistema Microbiano Humano (SEMH).. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêutica de Araraquara. Orientador: Katia Sivieri.

Inovação

Patente

1. **SIVIERI, KÁTIA**; Universidade Estadual Paulista ; PIRES, A. C. M. S. . PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO QUARK SIMBIÓTICO, COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA E COM AUSÊNCIA DE LACTOSE E PRODUTO RESULTANTE. 2018, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020180160559, título: "PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO QUARK SIMBIÓTICO, COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA E COM AUSÊNCIA DE LACTOSE E PRODUTO RESULTANTE" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/08/2018
2. **SIVIERI, K**; UNESP, U. ; FERNANDES, A. . PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UMA RAÇÃO VETERINÁRIA E RAÇÃO VETERINÁRIA',. 2019, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201902334, título: "PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UMA RAÇÃO VETERINÁRIA E RAÇÃO VETERINÁRIA'," , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/11/2019
3. GUIMARAES, C. R. W. ; PESQUISA, N. ; FREITAS, M. N. ; **SIVIERI, K** . APARATO SIMULADOR DO SISTEMA DIGESTIVO. 2022, Brasil. Patente: Modelo de Utilidade. Número do registro: BR20202201334, título: "APARATO SIMULADOR DO SISTEMA DIGESTIVO" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 04/07/2022

Educação e Popularização de C & T

Apresentações de Trabalho

1. **SIVIERI, KÁTIA**. Microbiota intestinal, sua estrutura e papel na saúde de humanos e animais. 2017. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
2. **SIVIERI, KÁTIA**. EFEITO DE PROBIÓTICOS NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA. 2017. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
3. **SIVIERI, K..** Microbiota intestinal e autismo. 2018. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
4. **SIVIERI, KÁTIA**. Funcionais, Microbiota Intestinal e Imunidade. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
5. **SIVIERI, KÁTIA**. Prebiotic. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Cursos de curta duração ministrados

1. **SIVIERI, K**. ?ALIMENTOS FUNCIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE MATRICES VEGETALES. USO SUSTENTABLE Y APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS?. 2020. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. **SIVIERI, K**; DINIZ, S. N. ; GARDESANI, W. K. M. . Webinar: Novas Estratégias no Enfrentamento da Covid 19. 2020. (Outro).