

# *C u r r i c u l u m V i t a e*

**HOMERO FONSECA**

**Engenheiro Agrônomo**, graduado pela  
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz",  
da Universidade de São Paulo.  
**Doutor, Livre-Docente e Professor Titular**,  
pela ESALQ/USP



## **1. DADOS PESSOAIS**

Nome: **HOMERO FONSECA**

Nacionalidade: Brasileira

Naturalidade: Piracicaba, SP

Filiação: Fausto Augusto da Fonseca e Rosa Silveira Fonseca

Data de Nascimento: 20 de Agosto de 1931

Estado Civil: Casado

RG. nº 1.354.490 SSP/SP - CPF = 015.889.668/87

Registro no CREA: 10.079-D - 6ª Região

Endereço profissional:

Av. Pádua Dias, 11

13418-900 - Piracicaba, SP - BRASIL

Endereço residencial:

Rua Dona Eugênia, 269

13416-218 - Piracicaba, SP - BRASIL

Tel: +55 (19) 3422-7137

Fax: +55 (19) 3434-5190

E-mail: [hfonseca2@uol.com.br](mailto:hfonseca2@uol.com.br)

Sítio na Web: [www.micotoxinas.com.br](http://www.micotoxinas.com.br)

## 2. DADOS PROFISSIONAIS

Profissão: Engenheiro Agrônomo

Professor Titular pelo Depto. de Ciência e Tecnologia Agroindustrial da ESALQ/USP, aposentado, mas colaborando no lecionamento de aulas de graduação e fazendo pesquisas, junto ao Depto. Produção Vegetal, da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo.

É sócio-gerente da microempresa de pesquisas e prestação de serviços: **FONSECA & CIA. S/C LTDA. - ME**

## 3. CURRÍCULO ESCOLAR

### 3.1. Curso Superior

Ingressou no Curso de Engenharia Agrônômica da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", da Universidade de São Paulo, em 1950, concluindo-o em 1953. Colou Grau de Engenheiro Agrônomo em 16 de Janeiro de 1954.

## 4. CARREIRA PROFISSIONAL

### 4.1. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo

De 2 de maio de 1954 a 31 de março de 1955, foi professor e Chefe da Secção de Zootecnia da Escola Prática de Agricultura "Gustavo Capanema", em Bauru, SP.

### 4.2. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo

De 29 de junho de 1958 a 7 de março de 1962 foi Engenheiro Agrônomo Regional junto à Casa da Lavoura de Presidente Alves, SP, passando em 08/03/62 a Delegado Regional Agrícola da região de Araçatuba, SP, até 14 de abril de 1963.

## 5. CARREIRA UNIVERSITÁRIA

### 5.1. INSTRUTOR

Em 15 de abril de 1963 foi contratado como **Instrutor**, junto à 21<sup>a</sup>.Cadeira - Tecnologia e Conservação de Alimentos, da Escola Superior de Agricultura "Luiz de

Queiroz" da Universidade de São Paulo em Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP).

5.2. **DOUTORADO**

Em 17 de abril de 1968, tendo sido aprovado em Concurso de Provas e Títulos para Doutorado, na E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, passou à categoria de **Professor Assistente Doutor**.

5.3. **LIVRE DOCÊNCIA**

Em 27 de junho de 1969, após ter sido aprovado em Concurso de Provas e Títulos para Livre Docência, na E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, passou à categoria de **Professor Livre Docente**.

5.4. **PROFESSOR DE DISCIPLINA**

Em 23 de novembro de 1969, após ter sido aprovado em Concurso de Títulos para a função de Professor de Disciplina, na E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, passou à categoria de **Professor de Disciplina**.

5.5. **ASSOCIATE SPECIALIST**

Durante o período em que esteve na Universidade da Califórnia, exerceu, de 25 de março de 1975 a 31 de março de 1976, as funções de **Especialista Associado** ("Associate Specialist") contratado (sem pagamento) pelo Departamento de Food Science and Technology, da U.C. Davis, em Davis, Califórnia, sendo considerado membro do "staff" do Departamento.

5.6. **PROFESSOR ADJUNTO**

Em 30 de setembro de 1975, após ter sido aprovado em Concurso de Títulos, realizado em 28 de agosto de 1975, para a função de Professor Adjunto na E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, passou à categoria de **Professor Adjunto**.

5.7. **PROFESSOR TITULAR**

Em 2 de junho de 1982, após ter sido aprovado em Concurso de Provas e Títulos, realizado em 3, 4 e 5 de março de 1982, na E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, passou a ocupar o cargo de **Professor Titular**, final da Carreira Universitária.

5.8. **CHEFE** do Departamento de Tecnologia Rural da ESALQ/USP no período de dezembro de 1985 a dezembro de 1989.

# ATIVIDADES GERAIS

## **6. ESTÁGIOS E VISITAS NO EXTERIOR**

### **6.1. Estados Unidos**

No período de 6 de novembro a 13 de dezembro de 1964, visitou universidades, institutos de pesquisa e indústrias de alimentos para conhecer mais de perto os problemas e soluções relacionados com a produção, processamento e distribuição de alimentos naquele país.

### **6.2. Inglaterra**

De 18 de junho a 12 de outubro de 1966 estagiou no Tropical Products Institute de Londres, tendo recebido treinamento em aflatoxina e cromatografia a gás.

### **6.3. Europa**

No período de 25 de agosto a 10 de setembro de 1966 (período de férias do estágio 6.2.) fez visitas técnicas a institutos de pesquisa da Alemanha ("Forschungslabor für Kaffee, Kakao, Tee", Hamburgo), da França (Institut Français du Café et du Cacao, Paris e "Centre de Recherches sur la Célule Normale et Cancéreuse", Villejuif), relacionados com aflatoxina.

### **6.4. Estados Unidos**

De 13 a 25 de outubro de 1966, fizemos visitas técnicas a institutos e empresas em Cambridge, MA (Massachusetts Institute of Technology e Arthur D. Little, Inc.), Peoria, IL. (Northern Utilization Research and Development Laboratory) e Washington, D.C. (Food and Drug Administration), relacionados com pesquisas sobre aflatoxina.

### **6.5. Dinamarca**

De 2 a 6 de março de 1977 fez visitas técnicas à Universidade Técnica da Dinamarca, em Lyngby, ao Royal Veterinary College e ao Instituto Nacional de Saúde, em Copenhague, relacionados com pesquisas sobre aflatoxina.

### **6.6. Inglaterra**

De 7 a 12 de março de 1977 estagiou no Central Veterinary Laboratory, em Weybridge, em metodologia analítica de micotoxinas.

### **6.7. Portugal**

De 15 a 22 de setembro de 1979, fez visitas técnicas a indústrias processadoras de tomate em Azinhaga do Ribatejo, Azambuja, Mora e em Coruche.

6.8. **Itália**

De 24 de setembro a 6 de outubro de 1979, fez estágio na Estação Experimental de Parma sobre técnicas de processamento de tomate. Visitamos, nesse período, indústrias de processamento e de equipamento para indústrias de tomate, tais como, a Tito Manzini, Rossi-Catelli e muitas outras.

6.9. **Suécia**

De 5 a 7 de setembro de 1982, fizemos visitas técnicas a empresas de congelamento e armazenamento congelado, especialmente à Frigoscândia AB, em Estocolmo e arredores.

6.10. **Noruega**

De 8 a 10 de setembro de 1982, visitamos as instalações do Institut for Kuldeteknikk, especializado em refrigeração e congelamento de alimentos para conhecer as mais recentes tecnologias neste campo.

6.11. **Inglaterra**

De 11 a 17 de setembro de 1982, fizemos visitas técnicas ao Leatherhead Food Research Association, em Leatherhead, à Campden Food Preservation Research Association, em Chipping Campden e ao Tropical Products Institute, em Londres para conhecer os avanços na tecnologia de preservação de alimentos.

6.12. **França**

De 18 a 22 de setembro de 1982, estivemos no Institut de Recherches sur les Fruits et Agrumes, em Montpellier, para observar as pesquisas de preservação de frutas e hortaliças.

6.13. **Inglaterra**

De 25 de setembro a 7 de outubro de 1983, por designação e na qualidade de coordenador da Diretoria da E.S.A. "Luiz de Queiroz", visitamos as Universidades de Bristol, Nottingham, Reading, o Imperial College, em Silwood Park, e o Humberside College of Higher Education, em Grimsby, com a finalidade de estabelecer o primeiro contacto pessoal do convênio de intercâmbio entre a ESALQ e aquelas universidades inglesas através do Conselho Britânico.

6.14. **Tailândia**

De 3 a 9 de outubro de 1987, fizemos visitas técnicas ao Institute of Food Research and Product Development; ao Thailand Institute of Scientific and Technological Research; à Seasian Packaging and Canning Ltd.; à Katetsart University, todos em Bangcoc.

6.15. **Japão**

De 8 a 15 de agosto de 1988, fez estágio na Science University de Tóquio e no Tokyo Metropolitan Public Health Laboratory, Japão, em toxinas de *Fusarium*.

6.16. **Inglaterra**

De 9 a 27 de Março de 1989, fez visitas técnicas ao Overseas Development National Resources Institute, de Londres, à University of Reading, em Reading, ao Institute of Food Research de Norwich, ao Central Veterinary Laboratory de Weybridge, à University of Surrey em Guildford, à University of York, em York, ao Leatherhead Food Research Association, em Leatherhead.

6.17. **Peru**

De 23 a 31 de Maio de 1990, em Lima, lecionou no Curso Internacional sobre a "Importância de las Micotoxinas en la Indústria Pecuária y la Salud Pública", organizado pela Asociación Peruana de Médicos Veterinários, e visitou a Universidade Mayor de San Marcos e indústrias pesqueiras.

6.18. **Canadá**

De 16 de Setembro a 06 de Outubro de 1990, fez estágio no Health Protection Branch do Health and Welfare Canada, em Ottawa, Canadá, em metodologia avançada de análise de toxinas de fungos do gênero *Fusarium*, com o Dr. Peter M. Scott.

6.19. **Venezuela**

De 6 a 27 de julho de 1993, a convite do FONAIAP/Ministério de Agricultura y Cria, efetuou palestras e visitas técnicas a propriedades agropastoris, como parte de um programa de palestras e reuniões técnicas sobre prevenção de micotoxinas em matérias-primas e rações, em alguns Estados da Venezuela.

20 **Japão**

De 11 a 14 de setembro de 1994, efetuou visitas técnicas à Science University, Dept. of Toxicology and Microbial Chemistry, à Science University, Dept. of Toxicology and Microbial Chemistry, à Science University, Dept. of Toxicology and Microbial Chemistry, em Tóquio, Japão.

6.21. **Tailândia**

De 15 a 16 de setembro de 1994 efetuou visitas técnicas ao Institute of Food Research and Product Development/ Kasetsart University e à Seasian Packaging and Canning Ltd. em Bangkok, Tailândia.

6.22. **Portugal**

De 17 a 18 de Outubro de 1994 efetuou visitas técnicas à Portuguese Value Relay Centre, Agência de Inovação s.a., ao Laboratório Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial, em Lisboa, Portugal.

6.23. **Áustria**

De 24 a 27 de Julho de 1995, efetuou visita técnica ao Instituto de Pesquisas Interuniversitárias para Biotecnologia Agrária, em Tulln, Áustria

#### 6.24. **Hungria**

Dia 31 de Julho de 1995, efetuou visita técnica à indústria de conservas de frutas e sucos, de vinícola, Balaton Boglar, no Lago Balaton, Hungria.

## 7. **CURSOS NO EXTERIOR**

### A. ASSISTIDOS

- 7.1. **International Training Course on Food Irradiation Technology and Technique**, de 19 de junho a 11 de agosto de 1967, em East Lansing, Michigan, EUA.
- 7.2. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, de 13 de março de 1975 a 26 de março de 1976 no Depto. de Food Science and Technology da Universidade da Califórnia, Davis, desenvolveu um programa de pós-doutorado, tendo assistido as seguintes disciplinas:
  - Processing Plant Studies
  - Physical Principles in Food Processing
  - Heat Transfer in Food Processing
  - Food Processing Plant Sanitation
  - Packaging Processed Foods
  - Thermal Processing of Foods
  - e outros cursos de curta duração.

### B. LECIONADOS

- 7.3. Curso Internacional sobre a "**Importância de las Micotoxinas en la Industria Pecuária y la Salud Pública**"  
A convite da **Asociación de los Médicos Veterinários del Peru**, proferiu 4 aulas sobre os seguintes temas:

#### a) **LAS MICOTOXINAS**

1. História, bioquímica y factores que regulan su producción.
2. Clasificación de las micotoxinas. Toxicidad y DL<sub>50</sub> para las diferentes espécies animales.

#### b) **MÉTODOS DE DETECCIÓN Y CONTROL DE HONGOS Y SUS TOXINAS**

3. Detección de hongos y micotoxinas en los alimentos. Sistemas de muestreo y metodología analítica de laboratorio.

4. Métodos de prevención y control del crecimiento de los hongos en los alimentos.  
Tratamiento y manejo de productos contaminados con micotoxinas. Tratamiento por métodos físicos y químicos.

## **8. CONGRESSOS E REUNIÕES CIENTÍFICAS**

Participou, com apresentação de trabalhos, em 60 congressos, sendo 42 nacionais e 18 internacionais, (16 no exterior).

Proferiu 139 conferências e seminários: 127 no Brasil e 12 no Exterior.

### **8.1. Congressos e Reuniões que Organizou**

- 8.1.1. **II Simpósio Brasileiro de Cromatografia.** ESALQ, Piracicaba, SP, julho de 1965.
- 8.1.2. **I Encontro Nacional de Micotoxinas.** Instituto Biológico, São Paulo, SP, 14-16 de abril de 1980.
- 8.1.3. **II Encontro Nacional de Micotoxinas.** Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, 12 a 14 de maio de 1982.
- 8.1.4. **III Encontro Nacional de Micotoxinas.** Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, 14 a 16 de maio de 1984.
- 8.1.5. **IV Encontro Nacional de Micotoxinas.** Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, maio de 1986.
- 8.1.6. **I Jornada de Atualização em Micotoxinas.** ESALQ, Piracicaba, SP, 6 e 7 de julho de 1988.
- 8.1.7. **II Jornada de Atualização em Micotoxinas.** ESALQ, Piracicaba, SP, 26 e 27 de julho de 1989.
- 8.1.8. **III Jornada de Atualização em Micotoxinas.** ESALQ, Piracicaba, SP, 3 e 4 de julho de 1991.
- 8.1.9. **IX Encontro Nacional de Micotoxinas.** UFSC, Florianópolis, SC, 18 a 21 de maio de 1998.
- 8.1.10. **Simpósio/Workshop sobre Micotoxinas em Grãos.** Fundação ABC, Ponta Grossa, PR, de 12 a 14 de maio de 1999.
- 8.1.11. Membro do Comitê Científico para organização do **X IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins**, IUPAC realizado em Guarujá, SP, de 21 a 25/05/2000. Membro do Comitê Científico e Coordenador da Sessão “SAMPLING”.
- 8.1.12. **X Encontro Nacional de Micotoxinas.** Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, 23 e 24



de maio de 2002.

## **8.2. Congressos e Reuniões em que participou**

Participou de 97 congressos e reuniões científicas: 67 nacionais e 30 internacionais (24 no exterior).

### **INTERNACIONAIS:**

- 8.2.1. **International Conference on Soybean Protein Foods.** NURDL, USDA, Peoria, IL, EUA, 17 a 19/10/66.
- 8.2.2. **Expert Group Meeting on Processing Selected Tropical Fruits and Vegetables for Export to Premium Markets.** UNIDO, Secret. Planej. Ciência e Tecnol. da Bahia, Salvador, BA, 25 a 29/10/71.
- 8.2.3. **IV GIAM - Global Impacts of Applied Microbiology.** São Paulo, SP, 23 a 28/7/73. *Convidado especial e palestrante.*
- 8.2.4. **Western Food Industry Conference.** IFT, Univ. of California, Calif. Dairy Ind. Assoc., Davis, CA, EUA, 24 a 26/3/76.
- 8.2.5. **35th Annual Meeting and Food Expo of the Institute of Food Technologists.** IFT, Chicago, IL, EUA, 8 a 12/6/75.
- 8.2.6. **53rd Annual Fruit and Vegetable Sample Cutting.** Cannery League of California, San Francisco, CA, EUA, 8 e 9/1/76.
- 8.2.7. **Symposium on Enzymes in the Food Processing Industry.** FS&T Dept. e Cooperative Extension Service, UC Davis, Davis, CA, EUA, 14/1/76.
- 8.2.8. **1976 National Cannery Association - Food Processing Machinery Supplies Association Convention/Exposition.** NCA, San Francisco, CA, EUA, 18 a 21/1/76.
- 8.2.9. **Reunião de Assessores da FAO para organização final do Manual de Prevenção de Micotoxinas em Alimentos.** FAO, Roma, Itália, 21 a 25/2/77.
- 8.2.10. **Symposium on Production of Tomatoes for Processing.** ISHS e Associação Portuguesa de Horticultura, Évora, Portugal, 10 a 15/9/79.
- 8.2.11. **Meeting of the Commission on Food Chemistry - Working Group on Mycotoxins.** IUPAC, Viena, Áustria, 31/8/82.
- 8.2.12. **V International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins.** IUPAC, Viena, Áustria, 1 a 3/9/82.
- 8.2.13. **VI World Congress of Food Science and Technology.** IUFOST, Dublin, Irlanda, 18 a 23/9/83.
- 8.2.14. **VII World Congress of Food Science and Technology.** IUFOST, Cingapura,

- Cingapura, 28/9 a 02/10/87.
- 8.2.15. **VII International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins**. IUPAC, Tóquio, Japão, 16 a 19/8/88.
- 8.2.16. **VIII International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins**. IUPAC, Cidade do México, México, 8 a 12/11/92. *Convidado especial e palestrante.*
- 8.2.17. **"Ciclo de Palestras e Visitas"**. Ministério de Agricultura y Cria da Venezuela, Caracas, de 6 a 27/7/1993. *Convidado especial e palestrante.*
- 8.2.18. **2nd Asian Conference on Food Safety**. ILSI de Asia. Bangcoc, Tailândia. 18-23/09/1994. *Convidado especial e palestrante.*
- 8.2.19. **"I Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia/VIII Encontro Nacional de Micotoxinas"**. Rio de Janeiro, 26 a 30/09/1994. *Convidado especial e palestrante.*
- 8.2.20. **"Workshop on Mycotoxins and Toxic Plant Components"**. European Commission/FAO/OMS/ILSI Europe. Lisboa, Portugal, de 15 a 18/10/1994. *Convidado especial* da Comunidade Européia.
- 8.2.21. **"VII World Congress of Food Science and Technology"** da IUFOST. Budapest, Hungria, de 30/7 a 4/08/1995. Apresentou trabalho.
- 8.2.22. **"Simpósio Internacional sobre Micotoxinas e Micotoxicoses em Aves"**. Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas - FACTA. Curitiba, PR. De 16 a 17/09/1995. A convite, proferiu duas conferências.
- 8.2.23. **"IX International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins"**. IUPAC, Roma, Itália, 8 a 12/11/95. Apresentou um trabalho.
- 8.2.24. **"Workshop Latino Americano de Micotoxinas - Metodologia Analítica"**. IAL São Paulo, SP, de 18 a 22/11/1996.
- 8.2.25. **"IX Encontro Nacional de Micotoxinas e I Simpósio sobre Armazenagem Qualitativa de Grãos do Mercosul"**. Florianópolis, SC, de 18 a 21/05/1998. A convite apresentou a palestra: *"Amostragem: Representatividade e Técnicas Utilizadas"*.
- 8.2.26. **"Simpósio/Workshop sobre Micotoxinas em Grãos"**. Ponta Grossa, PR, de 12 a 14/05/1999. A convite, apresentou as palestras: *"Pequeno histórico das micotoxinas no mundo e no Brasil"* e *"Fatores que influem na ocorrência de micotoxinas em milho"*. Fundação ABC.
- 8.2.27. **"Workshop Micotoxinas em Café"**. Belo Horizonte, MG, de 21 a 23/09/1999. Ministério da Agricultura.
- 8.2.28. **"X International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins"**. Guarujá, SP, de 21 a 25/05/2000. Apresentou seis trabalhos.
- 8.2.29. **"III Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia"**. Rio Cuarto, Córdoba,

Argentina, de 6 a 10/11/2000. A convite participou de Mesa Redonda sobre Prevenção..... Apresentou a palestra: “*Prevenção e Controle de Micotoxinas no Campo*”.

- 8.2.30. “**The World Mycotoxin Forum**”. Em Noordwijk, Holanda, de 14 a 15 de Maio de 2001. **Convidado especial e palestrante**: apresentou a palestra: “*Use of non-nutritive adsorbents on mycotoxins*”.

### **NACIONAIS, NOS ÚLTIMOS 5 ANOS:**

- 8.2.31. “**XIX Congresso Brasileiro de Microbiologia**”. Rio de Janeiro, RJ, de 11 a 15/11/1997. Coordenou Mesa Redonda, proferiu uma palestra e apresentou 2 trabalhos. **Convidado especial e palestrante**.
- 8.2.32. “**II Reunião Itinerante de Fitossanidade do Instituto Biológico - II RIFIB**”. Marília, SP, realizado de 08 a 10/06/1999. A convite, apresentou a palestra: “*Colheita e secagem de amendoim*”. **Convidado especial e palestrante**.
- 8.2.33. “**VI Maratona em Ciência e Tecnologia de Alimentos**”. Ponta Grossa, PR, de 10 a 21<sup>de</sup> julho de 2000. A convite apresentou duas palestras: “*Micotoxinas e Micotoxicoses*” e “*Impactos econômicos, sociais e sanitários das micotoxinas*”.
- 8.2.34. “**Curso de Microbiologia**”. No Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, SP, de 06 a 09 de agosto de 2001. **Convidado especial e palestrante**. Apresentou a palestra: “*Micotoxinas em Alimentos*”.
- 8.2.35. **Workshop “Fungos em Café: Ampliando o Conceito de Qualidade**”. No Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, SP, em 10 de agosto de 2001. **Convidado especial e palestrante**.
- 8.2.36. “**XXI Congresso Brasileiro de Microbiologia**”. Em Foz do Iguaçu, PR, de 21 a 25 de outubro de 2001. Coordenou a Mesa Redonda: “Aspectos atuais na prevenção e Descontaminação das Micotoxinas”. Apresentou a palestra: “*Prevenção e Controle de Micotoxinas no Campo e no Armazenamento*”. **Convidado especial e palestrante**.
- 8.2.36. “**X Encontro Nacional de Micotoxinas**” Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, 23 e 24 de maio de 2002. Apresentou as palestras: “*Prevenção da contaminação de alimentos, com micotoxinas, do campo à mesa - aplicação do sistema APPCC*” e “*Normatização da redação dos trabalhos científicos*”.
- 8.2.37. “**Reunião sobre Pré-cadastramento e Boas Práticas para Controle de Micotoxinas no Amendoim**” Ministério da Agricultura, DFA/SP, 14 a 18 de outubro de 2002. Apresentou a palestra: “*Boas Práticas para Controle de Micotoxinas na Cadeia Produtiva do Amendoim*”. **Convidado especial, consultor e palestrante**.

- 8.2.38. **“Reunião para elaborar proposta de Resolução que dispõe sobre Reunião para o preparo do Regulamento Técnico e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados”**. ANVISA/Ministério da Saúde, realizada no dia 11/12/2002 em Brasília, DF, na sede da ANVISA. *Convidado e consultor especial*.
- 8.2.39. **“Treinamento Emergencial para Amostragem para Castanha-do-Brasil”**. Ministério da Agricultura, DFA/Belém, PA. Nos dias 18 a 20 de agosto de 2003. Participou como **consultor** e apresentou as palestras: *“Micotoxinas e Micotoxicoses”* e *“Princípios Gerais de Amostragem”*.
- 8.2.40. **“Treinamento Emergencial para Amostragem para Castanha-do-Brasil**. Ministério da Agricultura, DFA/Belém, PA. Nos dias 21 a 22 de agosto de 2003. Participou como **consultor** e apresentou as palestras: *“Micotoxinas e Micotoxicoses”* e *“Princípios Gerais de Amostragem”*.
- 8.2.41. **“Reunião Técnica entre MAPA, RT’s de Laboratórios Credenciados para Análises de Aflatoxinas e Comunidade Científica”**. Ministério da Agricultura, em Brasília, DF. No dias 28 de agosto de 2003.
- 8.2.42. **“Reunião para Harmonização Interna dos Procedimentos com Relação à Instrução Normativa no. 9, Normas Internas 1 e 2 e Amostragem dos Laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, em Brasília, DF. No dias 29 de agosto de 2003. Participou a convite e como **consultor especial**.**
- 8.2.43. **“IV Encontro Latino-americano de Especialistas em Arachis”**. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (Embrapa/Cenargen), com apoio da Universidade Católica de Brasília (UCB), em Brasília, DF, nos dias 11 a 14 de maio de 2004. Participou a convite e proferiu a palestra: *“Micotoxinas em amendoim”*.
- 8.2.44. **“Fórum Nacional do Agronegócio do Amendoim”**. Secretaria da Agricultura de Marília, SP, 26 e 27 de agosto de 2004. Apresentou a palestra: *“A aflatoxina e o Amendoim”*.

## **9. PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES E COLEGIADOS**

- 9.1. **Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Ministério da Saúde.**

- Participou de 31 de agosto a 5 de dezembro de 1973 do Grupo de Trabalho GT-6-2 para estabelecer normas e padrões de identidade de produtos de frutas e hortaliças. Foi **coordenador** do sub-grupo **Aflatoxina** incumbido de estabelecer os níveis máximos toleráveis de aflatoxina em alimentos e estabelecer o método analítico para sua determinação.
- 9.2. **Collaborative Study da Association of Official Agricultural Chemists (AOAC).**  
Participou em maio e junho de 1969 deste Collaborative Study da AOAC para padronização dos métodos de análise de aflatoxina em café cru.
- 9.3. **International Mycotoxin Check Sample Committee**  
Participa deste Comitê, desde abril de 1971, inicialmente através do USDA e Warf Institute, EUA, depois, sob os auspícios da Organização Mundial da Saúde e FAO, para avaliação permanente da metodologia de análise de micotoxinas em alimentos.
- 9.4. **Programa Nacional de Monitoração e Controle de Micotoxinas - PMC - Micotoxinas.**  
Foi um dos organizadores deste grupo de trabalho e é membro de sua Coordenadoria Nacional que visa a monitoração e o controle de incidência de micotoxinas em alimentos, a nível nacional.
- 9.5. **International Union of Pure and Applied Chemistry - IUPAC**  
Comissão de Química de Alimentos (Seção de Micotoxinas)  
Participou do Encontro desta comissão em Viena, Áustria no dia 31 de agosto de 1982, quando foram relatados e discutidos os progressos nos trabalhos de investigação dos novos métodos de análise de micotoxinas. Foi integrante do Projeto no. 26: "Determinação de Toxinas de Fusarium em Alimentos e Rações", hoje encerrado.
- 9.6. **Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)**  
Convidado, em novembro de 1983, a opinar sobre o texto-base da Ação Programada para a Indústria de Alimentos, bem como estabelecer uma ordem de prioridades aos diversos projetos constantes do texto, tendo-o feito por escrito. Participou também, em São Paulo, reunião final de apreciação e aprovação do mesmo.
- 9.7. **Programa de Intercâmbio Técnico-Científico ESALQ-USP/Universidades inglesas.** Foi Coordenador da implantação do mesmo, através do Conselho Britânico.
- 9.8. **Programa de Intercâmbio Técnico-Científico ESALQ/HOTEL ESCOLA SENAC - CENTRO DE FORMAÇÃO HOTELEIRA - Águas de São Pedro, SP.**  
Foi **Coordenador** do mesmo.
- 9.9. **Membro do Conselho do Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, da ESALQ**  
Desde março de 1982 até novembro de 1997, quando se aposentou.

- 9.10. **Congregação da ESALQ**  
É Membro desde maio de 1982 até novembro de 1997, quando se aposentou.
- 9.11. **Comissão de Pesquisas da ESALQ**  
Foi Presidente de março de 1987 a novembro de 1991.
- 9.12. **Conselho Central de Pesquisas da Universidade de São Paulo,**  
Foi Membro Titular, como representante da ESALQ, de 1989 a fins de 1991.
- 9.13. **WORLD HEALTH ORGANIZATION COLLABORATING CENTRE FOR MYCOTOXINS IN FOOD** - É membro desse Centro de colaboração internacional, para micotoxinas, da ONU, e que tem sede em Freiburg, Alemanha.

## 10. **DISTINÇÕES E HONRARIAS**

- 10.1. É membro da **NEW YORK ACADEMY OF SCIENCE**, a partir de janeiro de 1995.
- 10.2. Integrante dos livros dos “**WHO’S WHO IN THE WORLD**”, edições de 1997 e 1998. Convidado para integrar nos anos posteriores, declinou.
- 10.3. Integrante do livro “**2000 OUTSTANDING PEOPLE OF THE 20TH CENTURY**”, na área de **EDUCAÇÃO**, do International Biographical Centre, de Cambridge, Inglaterra, do ano de 1998.
- 10.4. **WORLD HEALTH ORGANIZATION COLLABORATING CENTRE FOR MYCOTOXINS IN FOODS** - Membro desde dezembro de 1994.

## 11. **ASSESSORIA CIENTÍFICA E TÉCNICA**

- 11.1. **Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo**  
Presta assessoria científica à esta instituição de financiamento à pesquisa científica desde 1974.
- 11.2. **Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul, RS**  
Presta assessoria científica à esta instituição de financiamento à pesquisa científica desde 1988.
- 11.3. **CAPES/MEC**  
Assessor técnico-científico *ad hoc* da CAPES.

- 11.4. **CNPq**  
Assessor técnico-científico *ad hoc* do CNPq.
- 11.5. **Universidade Estadual de Londrina, PR**  
Assessoria científica para exame de processos de financiamento de pesquisa, desde 1987.
- 11.6. **Universidade Estadual de Maringá, PR**  
Assessoria científica para exame de processos de financiamento de pesquisa, desde 1987.
- 11.7. **Centro Nacional de Pesquisas em Aves e Suínos/EMBRAPA/SC**  
Assessoria científica para exame de processos de financiamento à pesquisa e de publicações, desde 1988.
- 11.8. **Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO/ONU)**  
Prestou **consultoria** à FAO, de junho de 1976 a abril de 1977 fornecendo dados sobre a ocorrência de micotoxinas e práticas pós-colheita no Brasil, tendo contribuído para a elaboração de um manual de práticas recomendadas para a preservação de micotoxinas em alimentos, editado pela FAO. Participou da reunião de assessores deste projeto em Roma, de 20 de fevereiro a 01 de março de 1977 quando, inclusive, preparou o **Country Status Report**, do Brasil, a pedido da FAO.
- 11.9. **FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO/ONU)**  
Foi, novamente, **Consultor Científico ad hoc** da FAO, para a América Latina e Caribe, a partir de Fevereiro de 1990 até Dezembro de 1992, no campo das micotoxinas.
- 11.10. **Assessoria técnico-científica** a 75 empresas, indústrias e institutos, entre eles à:
- League for International Food Education (LIFE), - Washington DC. Aflatoxina.
  - Banco do Brasil S.A., Aflatoxina.
  - Instituto Brasileiro do Café. Aflatoxina.
  - Tropical Products Institute, Londres, Inglaterra. - Aflatoxina (**cooperação científica**).
  - Facultad de Ingenieria Química, Guayaquil, Equador. Aflatoxina.
  - Representação Brasileira junto à FAO, Roma. Aflatoxina.
  - SODEFEL- Societé pour le Développement de la Production de Fruits et Légumes, Abidjan, Costa do Marfim. Aflatoxina.
  - Ministério da Agricultura do Brasil. Aflatoxina. - Treinamento de pessoal e elaboração de normas técnicas para análise de micotoxinas.
  - Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Aflatoxina.
  - RMB Ltda., UNILEVER antiga (Indústrias Gessy Lever Ltda.), de Valinhos, SP.

- Micotoxinas. Monitoração de produtos, controle analítico e treinamento de pessoal.
- Costa Pinto Industrial de Alimentos Ltda., de Botucatu, SP. Processamento de frutas e hortaliças.
  - Centro de Pesquisas e Desenvolvimento da Bahia -CEPED, Salvador, BA. Montagem de planta piloto para processamento de alimentos.
  - DORI - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. de Marília, SP. Instalação de Laboratório e treinamento e pessoal para análise de aflatoxina. Desenvolvimento de novos produtos.
  - Ministério da Agricultura - Instalação de Laboratório de Análise de Micotoxinas, em Jundiaí, SP., no Rio de Janeiro, RJ e em Recife, PE.
  - MINASA TVP de Sumaré, SP. Instalação de Laboratório e treinamento de pessoal para análise de aflatoxina.
  - Cooperativa dos Plantadores de Cana do Oeste do Estado de São Paulo, em Sertãozinho, SP. Instalação de laboratório treinamento de pessoal para análise de aflatoxina.
  - Cooperativa dos Plantadores de Cana da Zona de Guariba, Jaboticabal, SP. Instalação de Laboratório e treinamento de pessoal para análise de aflatoxina.
  - Fábrica de Doces Santa Helena, Ribeirão Preto, SP. Instalação de Laboratório e treinamento de pessoal para análise de aflatoxina.
  - Citropectina S.A. de Limeira, SP. Assessoria para processo de obtenção de Pectinas de Baixa Metoxilação (PBM).
  - Pesquisas de aplicação de Pectinas de Baixa Metoxilação em produtos de tomate e mostarda, junto à Costa Pinto Industrial de Alimentos, Ltda., em Botucatu, SP.
  - Companhia de Cigarros Souza Cruz, Rio de Janeiro, RJ. Elaboração de estudo de viabilidade técnico-econômica para implantação de indústria de processamento de milho via seca e via úmida.
  - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), Associação Brasileira dos Exportadores de Amendoim (ABEA), Cooperativas Empresas ligadas ao amendoim. **Assessoria** para desenvolver e implantar uma estratégia de ação para prevenção da contaminação do amendoim aflatoxina no pós-colheita e durante o armazenamento, junto aos produtores, cerealistas e indústrias de processamento de amendoim. Foi o **PROGRAMA DE MELHORIA DA QUALIDADE DO AMENDOIM**.
  - NESTLÉ Indl. e Coml. Ltda. Assessoria para diagnóstico e planejamento no sentido de melhorar as condições de armazenamento de amendoim em casca, em sua unidade cerealista de Marília, SP.



- Refinações de Milho Brasil. Mogi-Guaçu, SP. Assessoria para treinamento em metodologia analítica de aflatoxina em produtos de milho.
- É membro permanente do **Conselho Editorial** da Revista de Microbiologia editada pela Sociedade Brasileira de Microbiologia.
- É consultor/revisor do quadro da revista **SEMINA** editada pela Universidade Estadual de Londrina, PR; da Revista **SUMMA PHYTOPATHOLOGICA** editada pelo Forum Paulista de Fitopatologia e da Revista **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- CTAA/EMBRAPA - Associação Brasileira das Indústrias moageiras de Milho (ABIMILHO). **Assessoria** para amostragem de milho para análise de micotoxinas.
- CONAB/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - **Assessoria** para experimento de descontaminação de milho contaminado com aflatoxinas e fumonisinas, através da aplicação de adsorventes minerais, de fevereiro de 1999 a junho de 1999.
- **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA** - **Assessoria** para estabelecimento de metodologia de Amostragem de amendoim, milho e café.
- **INMETRO** - **Consultor ad hoc** do, na área de micotoxinas: monitoramento, amostragem para análise de micotoxinas, pós-colheita.
- **ABICAB** - Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados. **Assessoria** para amostragem de amendoim para análise de aflatoxinas em amendoim.
- **CARAMURU INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS LTDA.**, Itumbiara, GO. **Consultoria** para Micotoxinas em Milho e Amostragem para análise de micotoxinas em milho. Setembro/2001.
- **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA** - **Assessoria** para emitir parecer sobre estabelecimento de metodologia de Amostragem de amendoim, milho e café (outubro de 2001).
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE** - **Assessoria** para estabelecimento de metodologia de Amostragem de amendoim, milho e café (outubro de 2001).
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
**Parecer** sobre a proposta de Resolução Mercosul sobre “REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISSÍVEIS NO LEITE, NO AMENDOIM E NO MILHO” (Fevereiro de 2002).
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
**Parecer** sobre a proposta de práticas de Prevenção de Contaminação de micotoxinas em cereais: do JOINT FAO/ WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME - CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS para a 34<sup>a</sup>. Sessão

a ser realizada em Rotterdam, Holanda, 11-15 de Março de 2002:

“PROPOSED DRAFT CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION (REDUCTION) OF MYCOTOXIN CONTAMINATION IN CEREALS, INCLUDING ANNEXES ON OCHRATOXIN A, ZEARALENONE, FUMONISINS AND TRICOTHECENES” (Fevereiro de 2002).

**- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Parecer sobre o Item 6 - CRITÉRIOS PARA ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE, do Projeto de Resolução GMC Nº 19/01, da PORTARIA Nº 2, DE 10 DE JANEIRO DE 2002 proposta de REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISSÍVEIS NO LEITE, NO AMENDOIM E NO MILHO (Fevereiro de 2002)

**- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Prestou **consultoria** na elaboração dos critérios para o “**Pré-cadastramento dos Agentes da Cadeia Produtiva do Amendoim**” e das “**Boas Práticas Agrícolas para Controle de Micotoxinas no Amendoim**”, em São Paulo, DFA-SP, de 14 a 18 de outubro de 2002.

**- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Prestou consultoria na aplicação do “**Treinamento Emergencial para Amostragem para Castanha-do-Brasil**”. Ministério da Agricultura, DFA/Belém, PA. Nos dias 18 a 20 de agosto de 2003. Participou como **consultor** e apresentou as palestras: “*Micotoxinas e Micotoxicoses*” e “*Princípios Gerais de Amostragem*”.

**- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Prestou consultoria na aplicação do “**Treinamento Emergencial para Amostragem para Castanha-do-Brasil**”. Ministério da Agricultura, DFA/Belém, PA. Nos dias 21 a 22 de agosto de 2003. Participou como **consultor** e apresentou as palestras: “*Micotoxinas e Micotoxicoses*” e “*Princípios Gerais de Amostragem*”.

**- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Prestou **consultoria** à “**Reunião Técnica entre MAPA, RT’S de Laboratórios Credenciados para Análises de aflatoxinas e Comunidade Científica**” para **Harmonização Interna dos Procedimentos com Relação à Instrução Normativa no. 9, Normas Internas 1 e 2 e Amostragem dos Laboratórios Credenciados pelo MA**, em Brasília, DF. No dia 28 de agosto de 2003.

## **- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Prestou **consultoria** à **Reunião para Harmonização Interna dos Procedimentos com Relação à Instrução Normativa no. 9, Normas Internas 1 e 2 e Amostragem** dos Laboratórios credenciados pelo MA, em Brasília, DF. No dia 29 de agosto de 2003.

- CARAMURU - **Consultoria** para Micotoxinas em Milho e Amostragem para análise de micotoxinas em milho. Setembro/2001.
- NIGUIYAKA – Indústria de Alimentos Ltda., Londrina, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- IRLOFIL - Indústria de Alimentos Ltda., Sta. Cruz do Rio Pardo, SP. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- NUTRIARA – Parecer para defesa jurídica em ação movida por morte de cães contra a empresa de rações. Sorocaba, SP.
- DIZIOLI - Indústria de Alimentos Ltda., São Paulo, SP. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- MARITUCS - Indústria de Alimentos Ltda., Marília, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- NATURITA - Indústria de Alimentos Ltda., Cianorte, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- COTRACIL – DOCIAN - Indústria de Alimentos Ltda., Cianorte, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- NUTRIBONN - Indústria de Alimentos Ltda., São Tomé, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.
- SABORITA - Indústria de Alimentos Ltda., Cianorte, PR. Consultoria para Diagnóstico dos Pontos Críticos de Controle para enquadramento nas normas da ANVISA.

## **11.11. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO/ONU). Prestou **consultoria** à FAO, fornecendo dados sobre a**

ocorrência de micotoxinas e metodologia de amostragem e preparo de amostras para análise de aflatoxina em amendoim e milho. Participou da reunião de assessores na reunião "FAO TECHNICAL CONSULTATION ON SAMPLING PLANS FOR AFLATOXIN ANALYSIS", realizada em Roma, de 3 a 6 de Maio de 1993.

## 12. ATIVIDADES DIDÁTICAS

### 12.1. Cursos de graduação em Engenharia Agrônômica e Economia Doméstica

Lecionou, em colaboração com outros docentes, desde 1964 até 2001, as seguintes disciplinas do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP ministrando aulas teóricas e práticas, nas seguintes disciplinas:

- a) **LCT-444** - Tecnologia de Alimentos.
- b) **LCT-660** - Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos
- c) **LCT-696** - Pós-colheita e Armazenamento de Produtos de Agropecuários.

Leciona, a partir de 2001 e em colaboração com outros docentes, aulas de Pós-colheita de Frutas e de Micotoxinas em Milho, no Depto. De Produção Vegetal, da E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP.

### 12.2. Curso de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (Mestrado)

Ministrou, desde 1977 até 2001, aulas teóricas e práticas nas seguintes disciplinas:

- a) **LCT-704** - Processamento e Preservação de Alimentos I

Foi coordenador da disciplina e credenciado pela Câmara de Pós-Graduação da Universidade de São Paulo para o seu lecionamento e orientação de teses.

- b) **LCT-820** - Micotoxinas e Micotoxicoses - Foi responsável pela disciplina.
- c) Colabora com outros cursos de Pós-Graduação da ESALQ, ministrando aulas de Bioquímica e de Processamento e Conservação de Produtos de Origem Vegetal e sobre Micotoxinas.

## 13. ORIENTAÇÃO DE BOLSISTAS E ESTAGIÁRIOS

Orientou 38 estagiários e 15 bolsistas em nível de graduação e de especialização, mais 18 mestrandos e 2 doutorandos.

# **TESES E TRABALHOS DE PESQUISA PUBLICADOS**

## **1. TESES**

- 1.1. "Contribuição ao estudo da ocorrência de aflatoxina em tortas, farelos e farinhas de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) no Estado de São Paulo". Tese de Doutorado apresentada à E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, Piracicaba, SP., em abril de 1968.
- 1.2. "Contribuição ao estudo da aflatoxina no amendoim (*Arachis hypogaea* L.) da colheita à industrialização". Tese de Livre Docência apresentada à E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP, Piracicaba, SP., em junho de 1969.

**NOTA:** Estas foram as duas primeiras teses sobre aflatoxinas, efetuadas no mundo.

## **2. TRABALHOS DE PESQUISA**

- 2.1. ARZOLLA, J.D.P.; FONSECA, H. & SARRUGE, J.R. - Aminoácidos livres de três variedades de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) do Paraná. I Simpósio Brasileiro de Cromatografia, Curitiba, Universidade Federal do Paraná. Anais, p.45-50, 1964. Publicado na íntegra.
- 2.2. FONSECA, H. & LEME Jr. J. - Ocorrência de aflatoxina no amendoim (*Arachis hypogaea* L.) do comércio. *Arq. Bras. Nutr.*, **24** (1 e 2): 127-133, 1968.
- 2.3. FONSECA, H. & NOGUEIRA, J.N. - Conteúdo de ácido ascórbico em produtos industrializados de goiaba (*Psidium guajava* L.). *Arq. Bras. Nutr.*, **24** (1 e 2): 135-139, 1968.
- 2.4. FONSECA, H.; NOGUEIRA, J.N. & MARCONDES, A.M.S. - Teor de ácido ascórbico e beta caroteno em frutas e hortaliças brasileiras. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, **XIX** (1): 9-16, 1969.

- 2.5. **FONSECA, H.;** - Aflatoxinas G1 e G2 degradadas na presença do inseto *Trogium pulsatorium* L. *Rev. Bras. Biol.*, **29** (2): 241, 1969.
- 2.6. LAVORENTI, A.; **FONSECA, H.;** LIMA, A.V.; NOVAES, R.F. & FIGUEIREDO, I.B. - Influência da idade de castração de suínos machos na composição da gordura. 7a. Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia. Piracicaba, SP/ESALQ. Anais, p.112-113, 1970. Publicado na íntegra.
- 2.7. **FONSECA, H.;** & DEL NERY, H. - Ocorrência de aflatoxina em pastas de amendoim (*Arachis hypogaea* L.). *Anais da ESALQ*, XXVII: 181-190, 1970.
- 2.8. ARZOLLA, J.D.P. & **FONSECA, H.** - Aminoácidos livres do feijão 60 dias (*Phaseolus vulgaris* L.). *Anais da ESALQ*, XXVII: 191-197, 1970.
- 2.9. **FONSECA, H.** & ARZOLLA, J.D.P. - Ocorrência e dosagem de açúcares em algumas variedades brasileiras de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). *Anais da ESALQ*, XXVII: 199-203, 1970.
- 2.10. GUTIERREZ, L.E.; DEL NERY, H. & **FONSECA, H.** - Determinação do teor de óleo em diversas variedades de pecã (*Carya illinoensis* Koch) e sua composição em ácidos graxos. *O Solo*, LXII (2): 47-50, 1970.
- 2.11. **FONSECA, H.** & GUTIERREZ, L.E. - Estudo do teor e composição do óleo de algumas variedades de café (*Coffea arabica* L.). *Anais da ESALQ*, XXVIII: 313-322, 1971.
- 2.12. **FONSECA, H.;** NOGUEIRA, J.N. & LEME Jr. J. - Variação do teor de ácido ascórbico e beta-caroteno em frutas liofilizadas. *O Solo*, LXIV (2): 53-59, 1972.
- 2.13. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.** & LEME Jr. J. - Efeito da embalagem na preservação do teor de ácido ascórbico e beta-caroteno de frutas liofilizadas. *O Solo*, LXV (1): 62-68, 1973.
- 2.14. LEME Jr. J.; **FONSECA, H.** & NOGUEIRA, J.N. - Variação do teor de ácido ascórbico e beta-caroteno, em cereja das Antilhas (*Malpighia puniceifolia* L.) liofilizada. *Arch. Latinoamericanos de Nutr.*, XXIII (1): 207-215, 1973.

- 2.15. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N. & LEME Jr. J. - Influência de alguns compostos químicos na retenção do ácido ascórbico em frutas liofilizadas. *Anais da ESALQ*, **XXIX**: 317-322, 1972.
- 2.16. **FONSECA, H.** - Ocorrência de aflatoxina em farelos de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) na região Sorocabana do Estado de São Paulo. *Anais da ESALQ*, **XXX**: 423-439, 1973.
- 2.17. **FONSECA, H.** - Ocorrência de aflatoxina em farelos de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) na região Noroeste do Estado de São Paulo. *Anais da ESALQ*, **XXX**: 387-402, 1973.
- 2.18. **FONSECA, H.** - Ocorrência de aflatoxina em farelos de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) na região Paulista Nova do Estado de São Paulo. *Anais da ESALQ*, **XXX**: 403-422, 1973.
- 2.19. **FONSECA, H.**; DEL NERY, H.; SILVEIRA FILHO, S. - Novo método de extração para dosagem da aflatoxina "M" no leite. *Rev. Bras. Tecnol.*, **4**: 213-215, 1973.
- 2.20. **FONSECA, H.** & GUTIERREZ, L.E. - Ácidos graxos da gordura do leite. X Reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia e 1º Congresso Brasileiro de Forrageiras, Porto Alegre, RS, de 16 a 20 de julho de 1973. Resumos, p.120-121, 1973.
- 2.21. **FONSECA, H.** & DEL NERY, H. - Teor de aflatoxina "M" no leite de vacas alimentadas com farelo de amendoim tóxico. *O Solo*, **LXVI**: 33-40, 1974.
- 2.22. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; MAFFEI, C.I. & OLIVEIRA, M.G. -Efeito da radiação gama ( $^{60}\text{Co}$ ) nas propriedades organolépticas e nutritivas do feijão (*Phaseolus vulgaris* L. cv. Mulatinho). Boletim Científico do Centro de Energia Nuclear na Agricultura, ESALQ/USP/CNEN, Piracicaba, BC-018, maio de 1974.
- 2.23. **FONSECA, H.**; SARRUGE, J.R. & ARZOLLA, J.D.P - Componentes minerais e orgânicos de algumas variedades de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 509-517, 1974.

- 2.24. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.** & GUTIERREZ, L.E. - Efeito de alguns aditivos na qualidade da manga J. Alemão, em calda. *O Solo*, **LXVI** (1): 40-46, 1974.
- 2.25. **FONSECA, H.**; GUTIERREZ, L.E. & TEIXEIRA, A.A. - Composição e propriedades da fração lipídica de grãos de café de bebida mole, dura, riada e rio. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 495-507, 1974.
- 2.26. **FONSECA, H.**; GUTIERREZ, L.E. & TEIXEIRA, A.A. - Nitrogênio total de grãos de café verde de diferentes tipos de bebida. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 491-494, 1974.
- 2.27. **FONSECA, H.**; MARTINELLI F<sup>o</sup>, A.; DEL NERY, H. & RONCATTO, E. - Espécies de *Aspergillus* produtoras de aflatoxina na região Araraquarense, SP. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 519-536, 1974.
- 2.28. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; ANNICCHINO, A.V.K. & BETKE, E.G. - Estudo preliminar da influência da concentração de SO<sub>2</sub> no controle do escurecimento enzimico da banana passa. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 537-553, 1974.
- 2.29. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N. & ANNICCHINO, A.V.K. - Influência da interação do pré-aquecimento e da remoção da película externa, na elaboração de passas de banana. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 555-569, 1974.
- 2.30. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N. & ANNICCHINO, A.V.K. - Influência da interação do pH da solução de metabissulfito de potássio e da remoção da película externa, na elaboração da banana passa. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 571-579, 1974.
- 2.31. **FONSECA, H.** & GUTIERREZ, L.E. - Composição em ácidos graxos de óleos vegetais e gorduras animais. *Anais da ESALQ*, **XXXI**: 485-490, 1974.
- 2.32. **FONSECA, H.** - Ocorrência de aflatoxina em farelos de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) na região Araraquarense, do Estado de São Paulo. *Anais da ESALQ*, **XXXII**: 7-19, 1975.
- 2.33. GUTIERREZ, L.E.; **FONSECA, H.**; AMORIM, H.V. & NOGUEIRA, J.N. - Composição, em ácidos graxos, do óleo de abacate de diferentes variedades cultivadas no Estado de São Paulo. *O Solo*, **LXVII** (único): 35-40, 1975.



- 2.34. **FONSECA, H.**; SAVY F<sup>o</sup>, A.; SOAVE, J. & CANECCHIO F<sup>o</sup>, V. -Estudo do controle químico do *Aspergillus flavus* e produção de aflatoxina no amendoim (*Arachis hypogaea* L.) no campo. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 337-347, 1976.
- 2.35. **FONSECA, H.** - Estudo da aflatoxina no amendoim, da colheita à industrialização, na região de Matão, SP. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 365-374, 1976.
- 2.36. **FONSECA, H.** - Estudo da aflatoxina no amendoim, da colheita à industrialização, na região de Monte Alto, SP. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 375-384, 1976.
- 2.37. **FONSECA, H.** - Estudo da aflatoxina no amendoim, da colheita à industrialização, na região de Santa Adélia, SP. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 385-394, 1976.
- 2.38. **FONSECA, H.** - Estudo da aflatoxina no amendoim, da colheita à industrialização, na região de Fernandópolis, SP. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 395-405, 1976.
- 2.39. **FONSECA, H.**; GUTIERREZ, L.E. & NOGUEIRA, H. - Composição, em ácidos graxos, da gordura de alguns peixes fluviais. *Rev. da Agricultura* (Piracicaba), **LI** (3-4): 237-242, 1976.
- 2.40. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.**; GRANER, M. & ANNICCHINO, A.V.K. - Influência do tipo de embalagem nas propriedades organolépticas de passas de banana. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 775-789, 1976.
- 2.41. **FONSECA, H.**; GRANER, M.; NOGUEIRA, J.N.; BERGAMIN F<sup>o</sup>, H.; KRUG, F.J. & ZAGATTO, E.A.G. - Influência da embalagem e do período de armazenamento no teor residual de SO<sub>2</sub> em banana passa. *Anais da ESALQ*, **XXXIII**: 791-804, 1976.
- 2.42. **FONSECA, H.** & LUH, B.S. - Effect of break temperature in quality of tomato juice reconstituted from frozen concentrates. *J. Food Sci.*, **41**: 1308-1311, 1976.
- 2.43. MESSIAS, C.L.; MARTINELLI F<sup>o</sup>, A.; **FONSECA, H.** & AZEVEDO, J.L. - Mutantes em linhagens de *Aspergillus flavus* Link, produtoras de aflatoxina. *Ciência e Cultura*, **28**: 253, 1976.
- 2.44. MESSIAS, C.L.; AZEVEDO, J.L.; **FONSECA, H.** & MARTINELLI F<sup>o</sup>, A. -

- Distribuição nuclear em diplóides de *Aspergillus flavus* Link. *Ciência e Cultura*, **29**: 741, 1977.
- 2.45. **FONSECA, H.** & LUH, B.S. - Quality evaluation of frozen and canned pastes made from High Pigment-Old Gold (Ottawa 67) tomatoes. *Food Science* (Taiwan), **4** (1): 13-25, 1977.
- 2.46. **FONSECA, H.** & LUH, B.S. - Effect of break condition on quality of canned tomato juices. *Confructa* (Áustria), **22** (5/6): 176-181, 1977.
- 2.47. GRANER, M.; **FONSECA, H.** & MONTENEGRO, T.L.N. - Retenção do ácido ascórbico na elaboração de geléia de goiaba (*Psidium guayava* L.) a partir da polpa enlatada (Nota preliminar). *O Solo*, **LXIX** (1): 61-63, 1977.
- 2.48. BERGAMIN F<sup>o</sup>, H.; KRUG, F.J.; ZAGATTO, E.A.G.; **FONSECA, H.**; GRANER, M. & ANNICCHINO, A.V.K. - Determinação de sulfito em passa de banana com emprego do eletrodo em separação de ar, em sistema de fluxo contínuo. *Boletim Científico do Centro de Energia Nuclear na Agricultura*, ESALQ- USP-CNEN. Piracicaba, BC-049, 18 pp., 1977.
- 2.49. **FONSECA, H.** & ARZOLLA, J.D.P. - Alguns componentes do molho de soja (Shoyu). *O Solo*, **LXX** (1): 1720, 1978.
- 2.50. NOGUEIRA, J.N.; SOUBIHE SOB<sup>o</sup>, J.; VENCOSKY, R. & **FONSECA, H.** - Efeito do armazenamento nos teores de ácido ascórbico e beta-caroteno em goiaba (*Psidium guayava* L.) liofilizada. *Arch. Latinoamericanos de Nutr.*, **28** (4): 363-377, 1978.
- 2.51. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; GRANER, M.; ANNICCHINO, A.V.K.; CASTRO, P.R.C.; MINAMI, K. & VELLO, N.A. - Effect of growth regulators on the technological and sensory characteristics of tomatoes (*Lycopersicon esculentum* Mill., cv. Gigante Piedade). *Acta Horticulturae* n° **100**, p. 105-112, 1980.
- 2.52. OLIVEIRA, A.J.; **FONSECA, H.**; OLITA, A.F.; MINAMI, K. & VELLO, N.A. - Influência de níveis de irrigação em algumas propriedades físico-químicas do morango (*Fragaria hybridus*). *Anais da ESALQ*, **XXXVIII**: 601-622, 1981.

- 2.53. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.** - Estudo sobre o controle de qualidade do palmito (*Euterpe edulis* Mart.) processado por apertização. *Anais da ESALQ*, **XXXIX**: 247-275, 1982.
- 2.54. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.** - Estudo sobre o processamento do palmito (*Euterpe edulis* Mart.) por apertização. II. Influência dos métodos de controle do escurecimento enzimico. *Anais da ESALQ*, **XXXIX**: 203-222, 1982.
- 2.55. NOGUEIRA, J.N.; **FONSECA, H.** - Estudo sobre o processamento do palmito (*Euterpe edulis* Mart.) por apertização. III. Influência de soluções de espera e de tempos de esterilização. *Anais da ESALQ*, **XXXIX**: 223-245, 1982.
- 2.56. GRANER, M.; **FONSECA, H.** & BASSO, L.C. - Composição química de salames nacionais". *Ciência e Tecnol. de Alim.*, **3** (1): 48-57, 1983.
- 2.57. **FONSECA, H.**; GUTIERREZ, L.E.; NOGUEIRA, J.N. & GRANER, M. - Composição, em ácidos graxos, de margarinas comercializadas no Estado de São Paulo. *O Solo* (Piracicaba) **77**(1-2): 27-33, 1985.
- 2.58. **FONSECA, H.**; PALMA, E.R.; MINAMI, K. & GRANER, M. Composição, em ácidos graxos, do óleo de dois cultivares de colza (*Brassica campestris* L.), plantados no Estado de São Paulo. *O Solo*, **LXXIX** (2): 40-42, 1987.
- 2.59. **FONSECA, H.**; GIL, A.R.; CAMPOS, H. & SANCHEZ, M.I.R. Estudo sobre perdas no processamento industrial do tomate. *Anais da ESALQ*, **XLIV**: 299-315, 1987.
- 2.60. PASCHOALINO, H. & **FONSECA, H.** Congelamento de batatinha (*Solanum tuberosum* L. cv. Bintje) parcialmente frita por contacto direto com solução de cloreto de sódio. *Colet. ITAL*, **17**, (2): 181, 1987.
- 2.61. CAMARGO, C.R.O.; **FONSECA, H.** & CIACCO, C.F. Efeito da amônia e/ou metilamina na degradação da aflatoxina em farinha de arroz no processo de extrusão. *Ciência e Tecnol. Alim.*, **9** (2): 172-186, 1989.
- 2.62. CAMARGO, C.R.O.; **FONSECA, H.** & CIACCO, C.F. Efeito das condições de extrusão na degradação da aflatoxina em farinha de arroz. *Ciência e Tecnol. Alim.*, **9**

(2): 187-200, 1989.

- 2.63. **FONSECA, H.**; VALARINI, I.; DOMINGUES, M.A.C.; WETTSTEIN, A.S.R. & SILVA, A.E.G. Ocorrência de aflatoxina em amendoim, no Estado de São Paulo, durante os anos de 1988 e 1989. *Anais da ESALQ*, **48**: 301-316, 1991.
- 2.64. GONÇALVES, C.M.R. & **FONSECA, H.** Ocorrência de aflatoxinas em farelo de algodão (*Gossypium hirsutum* L.) na safra de 1986. *Anais da ESALQ*, **48**: 317-333, 1991.
- 2.65. **FONSECA, H.** Sistema de amostragem para análise de aflatoxinas em grãos. *Rev. Microbiol.*, São Paulo, **21**(2): 66-70, 1991.
- 2.66. **FONSECA, H.**; DOMINGUES, M.A.C.; GLÓRIA, E.M.; LUIZ NETO, M. & ZAMBELO, I.V. Influence of bag materials on the moisture loss and final aflatoxin content of unshelled peanuts stored with high moisture. Preliminary studies. *Rev. Microbiol.* (São Paulo), **23**(3): 172-176, 1992.
- 2.67. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; ZAMBELLO, I.V. & FONSECA, E.L. Post-harvest chemical treatment of unshelled moist peanuts with sodium ortho-phenylphenate to control aflatoxin producing fungi. I. Field tests. *Rev. Microbiol.* (São Paulo), **23**(4): 279-283, 1992.
- 2.68. TANIWAKI, M.H.; **FONSECA, H.**; & PIZZIRANI-KLEINER, A.A. Estudo da variabilidade de produção de aflatoxinas por linhagens de *Aspergillus flavus* em diferentes tempos de estocagem. *Sci. agric.* (Piracicaba), **50**(1): 140-150, 1993.
- 2.69. **FONSECA, H.**; & REGITANO-d'ARCE, M.A.B. Aflatoxin removal of peanut meals with aqueous ethanol. *Sci. agric.* (Piracicaba), **50**(1): 154-156, 1993.
- 2.70. MORAIS, S.A.; SILVA, R.D.M.; **FONSECA, H.** & DOMINGUES, M.A.C. Utilização de alumino-silicatos como agentes protetores contra a aflatoxicose na alimentação de frangos de corte. *Sci. agric.* **50**(2): 311-320, junho/setembro, 1993.

- 2.71. **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; APPROBATO, P.J; ZAMBELLO, I.V. & FONSECA, E.L. Postharvest control of aflatoxin production in inshell moist peanuts by sodium ortho-phenylphenate. II. Harvester tests. *Rev. Microbiol.* **25**(2): 97-100, 1994.
- 2.72. **FONSECA, H.** Aflatoxin removal from peanut meals with commercial aqueous ethyl alcohol. *Rev. Microbiol.* **25**(2): 101-106, 1994.
- 2.73. **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GALLO, C.R.; APPROBATO, P.J.; GLÓRIA, E.M.; ZAMBELLO, I.V. & FONSECA, E.L. Post-harvest chemical treatment of unshelled moist peanuts with sodium ortho-phenylphenate to control aflatoxin producing fungi. Storage tests. *Sci. agric.* (Piracicaba), **51**(2): 369-373, maio/ago., 1994.
- 2.74. LASCA, D.H.C.; . **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; OLIVEIRA FILHO, N.L.; RABELLO, R.L.; ZAMBELLO, I.V.; LUIZ NETO, M.; IGUE, T. Aflatoxinas em amendoim. Dextru, CATI, Secretaria da Agricultura de São Paulo, No. 26, janeiro, 1994.
- 2.75. **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; LUIZ NETO, M. & ZAMBELLO, I.V. Influence of bag materials on the moisture loss and final aflatoxin content of in-shell peanuts stored moist. First studies. *Food Addit. Contam.* London, **12**(3): 337-341, 1995.
- 2.76. CALORI-DOMINGUES, M.A.; **FONSECA, H.** & RANZANI, M.R.T.C. Laboratory evaluation of chemical control of aflatoxin production in unshelled peanuts (*Arachis hypogaea* L.) *Food Addit. Contam.* (London), **12**(3): 347-350, 1995.
- 2.77. RANZANI, M.R.T.C. **FONSECA, H.** & CALORI-DOMINGUES, M.A. Mycological evaluation of chemical control of chemically treated unshelled peanuts. *Fodd Addit. Contam.* (London) **12**(3): 343-346, 1995.
- 2.78. CALORI-DOMINGUES, M.A.; **FONSECA, H.** & RANZANI, M.R.T.C. Effect of propionic acid on fungal growth and aflatoxin production in mi\oist inshell groundnuts, *Rev. Microbiol.*(São Paulo), **27**(2): 71-77, 1996.

- 2.79. GLÓRIA, E.M.; **FONSECA, H.** & SOUZA, I.M. Occurrence of mycotoxins in maize delivered to the food industry in Brazil. *Trop. Sci.* (London), **37**: 107-110, 1997.
- 2.80. TOLEDO PALOMINO, M.E.; **FONSECA, H.** & OETTERER, M. Contaminação e distribuição de aflatoxinas nos produtos e subprodutos do processamento via seca e via úmida do milho. *Bol. SBCTA* (Campinas), **31**(1): 77-86, 1997.
- 2.81. ZOVICO, C.; **FONSECA, H.** & OETTERER, M. Ácido ciclopiazônico em queijos. *Bol. SBCTA* (Campinas), **31**(2): 172-175, 1997.
- 2.82. GLÓRIA, E.M.; **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A. & SOUZA, I.M. Evaluation of the black light test for screening aflatoxin-contaminated maize in the Brazilian food industry. *Food Addit. Contam.* (London), **15** (2): 81-184, 1998.
- 2.83. TOLEDO-PALOMINO, M.E.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M. & CALORI-DOMINGUES, M.A. Avaliação da utilização do método de triagem para análise da contaminação do milho, por aflatoxinas, através da fluorescência amarelo-esverdeada brilhante (“bright greenish-yellow fluorescence” - BGYF). *Sci. agric.* (Piracicaba) v.55, n.3, p.503-508, 1998.
- 2.84. STEFANOVITZ, A.H.O.; **FONSECA, H.**; DOMINGUES, M.A.C. & GLÓRIA, E.M. Aflatoxin contamination in different types of peanut kernels as defined by the Brazilian Official Classification. In: *Mycotoxins and Phycotoxins - Developments in Chemistry, Toxicology and Food Safety*, ed. M. Miraglia, H. van Egmond, C. Brera, J. Gilbert. Ft. Collins. Alaken, Inc., 1998. p. 111-114.
- 2.85. ZOVICO, C.; **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; BORGHINI, R.G.; SILVEIRA, V.P.; PIEDADE, S.S.; BARBIN, D. Avaliação da seleção eletrônica pela cor na descontaminação do amendoim contaminado com aflatoxinas. *Sci. agric.* (Piracicaba), v.56, n.2, p.371-376, 1999.
- 2.86. PIEDADE, F.S.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; PIEDADE, S.M.S.; BARBIN D. Distribution of aflatoxins in contaminated corn fractions segregated by size. *Brazilian Journal of Microbiology*, 33:12-16, 2002.

- 2.87. ALMEIDA, A.P.; **FONSECA, H.**; FANCELLI, A.L.; DIREITO, G.M.; E.M. ORTEGA; CORRÊA, B. Mycoflora and fumonisin contamination in Brazilian corn from sowing to harvest *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(13):3877-3882, 2002.
- 2.88. **FONSECA, H.** Sampling plan for analysis of aflatoxin in peanuts and corn: An update. *Brazilian Journal of Microbiology*, 33:97-105, 2002.
- 2.89. PIEDADE F.S.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; PIEDADE, S.M.S.; BARBIN D. Distribution of aflatoxin in contaminated corn fractions visually segregated for defects. *Brazilian Journal of Microbiology*, 33:250-254, 2002.
- 2.90. ALMEIDA, A.P.; **FONSECA, H.**; FANCELLI, A.L.; DIREITO, G.M.; ORTEGA, E.M.; CORRÊA, B. Mycoflora and fumonisin contamination in Brazilian corn from sowing to harvest. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(13):3877-3882, 2002.
- 2.91. SILVA, B.S.; DILKIN, P.; FONSECA, H.; CORRÊA, B. Production of aflatoxins by *Aspergillus flavus* and fumonisin by *Fusarium* species isolated from Brazilian sorghum. *Brazilian Journal of Microbiology*, 35:182-186, 2004.
- 2.92. **FONSECA, H.**; CORRÊA, B.; DILKIN, P.; SILVA, J.B.; VENCOSKY, R. Moniliformin in freshly harvested and stored sorghum. *Journal of Stored Products Research* (Inglaterra), No prelo.
- 2.93. ALMEIDA, A. P.; SABINO, M.; **FONSECA, H.**; CORRÊA, B. Potencial toxigênico das cepas de *Aspergillus flavus* e *Fusarium verticillioides* isoladas de grãos de milho, da semeadura à colheita, provenientes das regiões de Capão Bonito/SP e Ribeirão Preto/SP. *Rev Inst Adolfo Lutz*, 64(1):79-84, 2005.

- 2.94. ALMEIDA, A. P.; SABINO, M.; **FONSECA, H.**; CORRÊA, B. Milho recém-colhido no Brasil: interação da microbiota fúngica, fatores abióticos e ocorrência de fumonisinas. *Rev Inst Adolfo Lutz*, 64(1):1-9, 2005.

### **3. TRABALHOS APRESENTADOS EM CONGRESSOS E PUBLICADOS COMO RESUMO**

- 3.1. **FONSECA, H.**; GUTIERREZ, L.E. & NOGUEIRA, J.N. - Composição, em ácidos graxos, de margarinas comercializadas no Estado de São Paulo. Anais da VIII Jornada Científica de Botucatu, 5 a 10 de abril de 1979, Botucatu, SP., p.108.
- 3.2. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; GRANER, M.; OLIVEIRA, A.J.; CARUSO, J.G.; BORALLI, C.; CALORI, M.A. & KHATOUNIAN, C.A. -Natural occurrence of mycotoxins in some Brazilian foods. Part I. V International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, Vienna, Technical University, Áustria. Proceedings p. 76-79, 1982.
- 3.3. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; GRANER, M.; OLIVEIRA, A.J.; CARUSO, J.G.; BORALLI, C.; CALORI, M.A. & KHATOUNIAN, C.A. -Natural occurrence of mycotoxins in some Brazilian foods. Part II. Sixth World Congress of Food Science and Technology". Dublin, IUFOST, Irlanda, 18-23 de setembro de 1983. Proceedings, vol. III, p.53-54, 1983.
- 3.4. CANTARELLI, P.R.; PALMA, E.R. & **FONSECA, H.**; - Fatty acid composition and some physico-chemical properties of tomato seed oil. 44th Annual Meeting & Food Expo of I.F.T., Anaheim, CA. USA, 10-13 de junho de 1984.
- 3.5. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N. & CALORI, M.A. Prevention of mycotoxin contamination of peanuts after harvest and during storage. VII IUFOST World Congress



of Food Science and Technology, Singapore, 28/9 a 2/10 de 1987.

- 3.6. MEIRELLES, M.C.A.; CORRÊA, B.; FISCHMAN, O.; GAMBALE, W.; PAULA, C.R. & FONSECA, H.; Leucoencefalomalácia equina (LEME) no Brasil. II - Aspectos epizootiológicos e micotoxicológicos dos surtos ocorridos nos anos de 1988 a 1990. Resumos do XVI Congresso Brasileiro de Microbiologia e IX Simpósio Nacional de Fermentações, 22 a 26/09/91 - Santos, SP. *Rev. Microbiol.* **22** (3 - Supl. 1):316 (MT-11).
- 3.7. RANZANI, M.R.T.C.; FONSECA, H.; Mycological evaluation of chemically treated unshelled peanuts. VIII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 1992. México, DF. Proceedings, Program ans Informations Handbook, México, IUPAC, 1992. v. Único, p.72-72.
- 3.8. FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; LUIZ NETO, M.; ZAMBELLO, I.V. Influence of bag materials on the moisture loss and final aflatoxins contents of unshelled peanuts stored with high moisture. Preliminary studies. VIII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 1992. México, DF. Proceedings, Program ans Informations Handbook, México, IUPAC, 1992. v. Único, p. 169-169.
- 3.8. FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A. Evaluation of chemical control of aflatoxin producing fungi in unshelled peanuts. VIII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 1992. México, DF. Proceedings, Program ans Informations Handbook, México, IUPAC, 1992. v. Único, p. 167-167.
- 3.7. MORAIS, S.A.; SILVA, R.D.M.; FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A. Aflatoxina em frangos de corte: Utilização de agentes protetores e efeitos no perfil sanguíneo. Conferência APINCO de Ciência e Tecnologia Avícola, Santos, p.42, 1993.
- 3.8. FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; ZAMBELLO, I.V. Evaluation of 12% moisture level for storage of unshelled peanuts as related to aflatoxin production. Apresentado no XIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia, São Paulo de 17 a 20/6/1994.
- 3.9. RANZANI, M.R.T.C. & FONSECA, H. Avaliação micológica de amendoim em casca (*Arachis hypogaea* L.) tratado quimicamente. Apresentado no XIV Congresso Brasileiro

de Ciência e Tecnologia, São Paulo de 17 a 20/6/1994.

- 3.10. CALORI-DOMINGUES, M.A. & FONSECA, H. Avaliação, em laboratório, do controle químico da produção de aflatoxinas no amendoim em casca (*Arachis hypogaea*, L.). Apresentado no XIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia, São Paulo de 17 a 20/6/1994.
- 3.11. FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; RANZANI, M.R.T.C. Efeito do ácido Propiônico sobre o crescimento fúngico a produção de aflatoxinas em amendoim em casca. I Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia - VIII Encontro Nacional de Micotoxinas, 1994. Rio de Janeiro. Anais...Imprensa Universitária - UFFRJ, 1994. v. Único, p.17-20.
- 3.12. RANZANI, M.R.T.C.; FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A. Efeito do ortofenilfenato de sódio sobre a produção de aflatoxinas e o crescimento fúngico em amendoim em casca. I Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia - VIII Encontro Nacional de Micotoxinas, 1994. Rio de Janeiro. Anais...Imprensa Universitária - UFFRJ, 1994. v. Único, p.20-23.
- 3.13. FONSECA, H.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; ZAMBELLO, I.V.; PUCCA, E. Avaliação do teor de 12% como possível umidade de armazenamento de amendoim em casca, tendo em vista a produção de aflatoxinas. I Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia - VIII Encontro Nacional de Micotoxinas, 1994. Rio de Janeiro. Anais...Imprensa Universitária - UFFRJ, 1994. v. Único, p. 23-24.
- 3.14. GLÓRIA, E.M.; FONSECA, H. & SOUZA, I.M. Occurrence of aflatoxins, zearalenone and ocratoxina A in corn as raw material for the food industry of the State of São Paulo, Brazil. Apresentado no "9th World Congress of Food Science and Technology" da IUFOST. Budapest, Hungria, de 30/7 a 4/8/1995.
- 3.15. STEFANOVITZ, A.H.O.; FONSECA, H. DOMINGUES, M.A.C. & GLÓRIA, E.M. Aflatoxin contamination in different types of peanut kernels as defined by the Brazilian official classification. Apresentado no "IX International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Roma, Itália, de 27 a 31/05/1996.
- 3.16. TOLEDO-PALOMINO, M.E.; FONSECA, H.; GLÓRIA, E.M.; CALORI-

- DOMINGUES; MARQUES, C. & PIEDADE, S.M.S. Avaliação da utilização do método de triagem para análise da contaminação do milho, por aflatoxinas, através da fluorescência amarelo-esverdeada brilhante (BGYF - Bright Greenish Yellow Fluorescence). Apresentado no ENM'98 - Encontro Nacional de Micotoxinas. Florianópolis, SC. De 18 a 21/5/1998.
- 3.17. **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; ZAMBELLO, I.V. & SEGATTI-PIEADADE, F. Ocorrência de aflatoxinas em amendoim no Estado de São Paulo nos anos de 1990 a 1996. Apresentado no ENM'98 - Encontro Nacional de Micotoxinas. Florianópolis, SC. De 18 a 21/5/1998.
- 3.18. ZOVICO, C.; **FONSECA, H.**; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA, E.M.; BORGUINI, R.G.; SILVEIRA, V.P.; PIEDADE, S.M.S. & BARBIN, D. Avaliação de processos de seleção na descontaminação de amendoim contaminado com aflatoxinas. Apresentado no ENM'98 - Encontro Nacional de Micotoxinas. Florianópolis, SC. De 18 a 21/5/1998.
- 3.19. PIEDADE, F.S.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; PIEDADE, S.S. & BARBIN, D. Distribution of aflatoxins in fractions of contaminated corn, segregated by size. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000.
- 3.20. PIEDADE, F.S.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; PIEDADE, S.S. & BARBIN, D. Distribution of aflatoxins in fractions of contaminated corn, visually segregated for defects. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000
- 3.21. CALORI-DOMINGUES, M.A.; ZOVICO, C.; **FONSECA, H.**; GLÓRIA, E.M.; BARBIN, D. & BORGUINI, R.G. Variability associated with sample preparation procedures for aflatoxin analysis in peanuts. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000
- 3.22. MOLIN, R; FANCELLI, A.L. & **FONSECA, H.** Occurrence of aflatoxins, ochratoxin A and zearalenone in corn kernels in three stages of development. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000

- 3.23. ALMEIDA, A.P.; CORRÊA, B.; **FONSECA, H.**; FANCELLI, A.L.; DIREITO, G.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A. & GLÓRIA, E.M. Fungal and fumonisin contaminations of corn, from sowing to harvest, in the regions of Capão Bonito and Ribeirão Preto, state of São Paulo - Brazil. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000
- 3.24. AMORIM, U.A.; MALLMANN, C.A.; **FONSECA H.**; SOUZA, L.M. & VARGAS, E. A. Evaluation of the efficiency of "Microton" as an adsorbent of mycotoxins in stored corn. Apresentado no "X IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins". Guarujá, SP, Brasil, de 21 a 25/05/2000.
- 3.25. ALMEIDA, A.P.; CORRÊA, B.; DIREITO, G.M.; **FONSECA, H.**; FANCELLI, A.L. Potencial da contaminação do milho, com micotoxinas, da semeadura à colheita, nas regiões de Capão Bonito e Ribeirão Preto, Estado de São Paulo-Brasil. Apresentado no III Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia, Los Cocos, Córdoba, Argentina, de 6 a 11/11/2000.
- 3.26. ZORZETE, P.; POZZI, C.R.; ISRAEL, A.L.M.; **FONSECA, H.**; ALMEIDA, A.P.; HASSEGAWA, R.H.; CASTRO, R.S.; CORRÊA, B. Distribuição de aflatoxinas e fumonisinas em milho, do florescimento à colheita, inoculado com *Aspergillus flavus* e *Fusarium moniliforme*. Apresentado no XXII Congresso Brasileiro de Microbiologia - 2003, Florianópolis, SC, Brasil, de 17 a 20/11/2003.
- 3.27. HASSEGAWA, R.H.; **FONSECA, H.**; SCHAMMAS, E.A.; SILVA, V.N.; SOARES, M.A.; CORRÊA, B. Influência de macro e micronutrientes na produção de aflatoxinas e fumonisinas no milho colhido na maturação fisiológica e na colheita. Apresentado no XXII Congresso Brasileiro de Microbiologia - 2003, Florianópolis, SC, Brasil, de 17 a 20/11/2003.
- 3.28. HASSEGAWA, R.H.; **FONSECA, H.**; SCHAMMAS, E.A.; ZORZETE, P.; SOARES, M.A.; CORRÊA, B. Influência de macro e micronutrientes no crescimento fúngico no milho colhido na maturação fisiológica e na colheita. Apresentado no XXII Congresso Brasileiro de Microbiologia - 2003, Florianópolis, SC, Brasil, de 17 a 20/11/2003.

- 3.29. GONÇALEZ, E; NOGUEIRA, E.J.H.C.; **FONSECA, H.**; SOUZA J.D.F.; ROSSI, M. H.; AQUINO, S., SOUZA, T. N.; MANGINELLI, S.; CORRÊA, B. Análise de aflatoxinas em amendoim em diferentes estágios de maturação. Apresentado no XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia - 2005, Santos, SP, Brasil, de 22 a 25/11/2005.
- 3.30. HASSEGAWA, R.H., **FONSECA, H.**; SCHAMMASS E.A., LOURENÇO A.; CORRÊA, B.. Diversidade genética das cepas de *Fusarium verticillioides*, isoladas do ar e de grãos de milho, plantadas em diferentes concentrações de macro e micronutrientes. Apresentado no XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia - 2005, Santos, SP, Brasil, de 22 a 25/11/2005.

#### **4. TRABALHOS APRESENTADOS EM CONGRESSOS E PUBLICADOS NA ÍNTEGRA**

- 4.1. AMORIM, U.A.; MALLMANN, C.A.; **FONSECA H.**; SOUZA, L.M. & VARGAS, E.A. “Use of non-nutritive adsorbents on mycotoxins”. Apresentado no “**The World Mycotoxin Forum**”, em Noordwijk, Holanda, de 14 a 15 de Maio de 2001.

#### **5. TRABALHOS ENVIADOS PARA PUBLICAÇÃO OU EM REDAÇÃO**

- 5.1. **FONSECA, H.**; NOGUEIRA, J.N.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; GLÓRIA E.M.; P.J. APPROBATO; ZAMBELLO, I.V. & FONSECA, E.L. Post-harvest treatment of unshelled moist peanuts to control aflatoxin-producing fungi by sulfur dioxide fumigation. I. By burning sulfur under plastic tents. Submetido à revista *Sci. agric.* (Piracicaba) para publicação.
- 5.2. **FONSECA, H.**; GALLO, C.R.; CALORI-DOMINGUES, M.A.; P.J. APPROBATO; FONSECA, E.L. & GLÓRIA, E.M. Post-harvest treatment of unshelled moist peanuts to control aflatoxin-producing fungi by sulfur dioxide fumigation. II. By burning sulfur and insuflation. Submetido à revista *Sci. agric.* para publicação.

- 5.3. CORRÊA, B.; FONSECA, H.; DILKIN, P.; SILVA, J.B. Moniliformin in freshly harvested and stored sorghum. *J. Stored Prod. Res.* No prelo.

## 6. TRABALHOS DE PESQUISA EM ANDAMENTO

- 6.1. SILVA, A.E.G.; FONSECA, H. Avaliação de determinadores de umidade comparados com o método da estufa. *Dissertação de Mestrado, em desenvolvimento.*
- 6.2. FONSECA, H.; GLÓRIA, E.M.; CALORI-DOMINGUES, M.A. & MARQUES, C. Fatores que influem no método de triagem da contaminação do milho por aflatoxinas, através da fluorescência amarelo-esverdeada brilhante (“bright greenish-yellow fluorescence” - BGYF).
- 6.3. CORRÊA, B.; FONSECA, H.; FANCELLI, A. L.; HASSEGAWA, R. H. Influência de nitrogênio, zinco, boro e de suas respectivas interações na incidência de micotoxinas na cultura de milho.
- 6.4. CORRÊA, B.; FANCELLI, A. L.; FONSECA, H.; ZORZETE, P. Distribuição de aflatoxinas e fumonisinas em milho, do florescimento à colheita, inoculado com *Aspergillus flavus* e *Fusarium moniliforme*.

## 7. TESES ORIENTADAS

- 7.1. "Contribuição ao Estudo da Influência de Alguns Métodos de Processamento nas Propriedades Organolépticas da Maçã (*Malus silvestris* Mill) em Pedacos". Tese de **Doutorado** apresentada à ESALQ/USP pelo Engº Agrº João Nunes Nogueira em 18 de dezembro de 1971 (docente do LCT/ESALQ/USP).
- 7.2. "Aditivos para Alimentos sob o Ponto de Vista Toxicológico". Dissertação de **Mestrado**

- apresentada à Faculdade de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo pela Farm. Bioq. Antonia de Mattos Simão em 28 de julho de 1977 (do Instituto Adolfo Lutz).
- 7.3. "Interação de Aflatoxicose com o Desenvolvimento da Imunidade pela Vacinação contra a Doença de Newcastle, em Frangos de Corte". Foi co-orientador, em 1977 e 1978, pela Med. Vet. Maria do Carmo Martins Galletti. (Trabalho interrompido por transferência da aluna para outro Estado).
- 7.4. "Aproveitamento de Resíduos da Industrialização de Tomates". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP, pela Biol. Eliana Rosa de Palma, setembro de 1980.
- 7.5. "Congelamento de Batatinha (*Solanum tuberosum* L. cv. Bintje) Parcialmente Frita por Contacto Direto com Solução de Cloreto de Sódio". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP, pelo Engº. Agrº. José Eduardo Paschoalino em 08 de julho de 1983 (do ITAL).
- 7.6. "Ocorrência de *Bacillus coagulans* e Contagem Bacteriana Total em Tomates e seus Subprodutos no Estado de São Paulo". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP, pela Econ. Dom. Sandra Maria Ferraz de Arruda Spósito em 13 de agosto de 1984.
- 7.7. "Estudo da Variabilidade de Produção de Aflatoxinas por Linhagens de *Aspergillus flavus* em Diferentes Tempos de Estocagem". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP, pela Biol. Marta Hiromi Taniwaki em 19 de dezembro de 1984 (do ITAL).
- 7.8. "Estudo Sobre a Refinação de Óleo de Abacate (*Persea americana* Milly) da Variedade Wagner. Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pelo Engº Alim. Luis Carlos dos Santos em 03 de setembro de 1985 (do ITAL).
- 7.9. "Efeito da Temperatura e do Tempo de Armazenamento na Qualidade do Suco Concentrado de Laranja Pasteurizado, Embalado Asepticamente em Tetra-Brik". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP, pelo Engº Alim. Rogério Perujo Tocchini em 03 de setembro de 1985 (do ITAL).
- 7.10. "Efeito da Interação das Condições de Extrusão e da Amônia e/ou Metilamina na

- Degradação da Aflatoxina em Farinhas de Arroz". Tese de **Doutorado** apresentada à Universidade Estadual de Campinas, pela Eng<sup>a</sup> Alim. Celina Raquel de Oliveira Camargo em 19 de maio de 1986 (docente da UNICAMP).
- 7.11. "Ocorrência de Aflatoxinas em Farelo de Algodão (*Gossypium hirsutum* L.) da Safra de 1986". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Nutr. Cecília Maria Resende Gonçalves em 09 de julho de 1987 (docente da Universidade Federal do Piauí).
- 7.12. "Ocorrência de Patulina em Produtos de Maçã (*Pirus malus*)". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pelo Nutr. José Afonso Leirião em 25 de abril de 1989 (docente da Faculdade Sagrado Coração de Jesus - Bauru).
- 7.13. "Avaliação, em Laboratório, do Controle Químico da Produção de Aflatoxinas no Amendoim em Casca. Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Eng<sup>a</sup> Agr<sup>a</sup> Maria Antonia Calori-Domingues, em 26/02/1993 (técnica especializada da ESALQ).
- 7.14. "Avaliação Micológica de Amendoim em Casca (*Arachis hypogaea* L.) Tratado Quimicamente. Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Econ. Dom. Márcia Regina Toledo de Camargo Ranzani, em 19/11/1993.
- 7.15. "Ocorrência de Aflatoxinas, Zearalenona e Ocratoxina A, no Milho a ser Utilizado como Matéria-Prima em Indústria Alimentícia do Estado de São Paulo. Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pelo Engo. Agro. Eduardo Micotti da Glória, em 17/02/1995 (técnico especializada da ESALQ).
- 7.16. "Distribuição da Contaminação, com Aflatoxinas, nos Tipos de Grãos de Amendoim (*Arachis hypogaea* L.), Definidos pela Classificação Oficial do Brasil". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Biol. Ana Helena Oliva Stefanovitz, em 04/12/1996.
- 7.17. "Avaliação da Utilização do Método de Triagem para Análise da Contaminação do Milho, por Aflatoxinas, Através da Fluorescência Amarelo-Esverdeada Brilhante (BGYF - Bright Greenish Yellow Fluorescence)". Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Eng<sup>a</sup> Quim. Maria Estela Toledo Palomino, em 15/08/1997 (docente da Fac. de Engenharia Química da Universidade Nacional del Callao, Peru).



- 7.18. “Avaliação dos Processos de Seleção na Descontaminação de Amendoim Contaminado com Aflatoxinas”. Dissertação de **Mestrado** apresentada à ESALQ/USP pela Biol. Cristiane Zovico em 04/03/98.
- 7.19. Distribuição da aflatoxina nas frações de milho contaminado, após separação granulométrica e visual”. Dissertação de Mestrado apresentada à ESALQ/USP, pela Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. Fabiana Segatti Piedade, em fevereiro de 2001.

## **8. TRABALHOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS E DE DIVULGAÇÃO TECNOLÓGICA**

- 8.1. Publicou **29** trabalhos técnico-científicos em revistas diversas.
- 8.2. Publicou **46** trabalhos de divulgação tecnológica no Suplemento Agrícola do Jornal "O ESTADO DE SÃO PAULO".
- 8.3. Manteve o SERVIÇO DE INFORMAÇÕES ATUALIZADAS SOBRE MICOTOXINAS (SIAM), com o envio mensal de publicações e informações úteis e atualizadas para empresas que, de uma forma ou de outra, têm problemas com as micotoxinas, durante quase dois anos.

## **9. TRABALHOS DIDÁTICOS**

- 9.1. *Conservação de Frutas*, em colaboração. Editado pela antiga Cadeira nº 21, Tecnologia e Conservação de Alimentos, da ESALQ/USP, Ed. de 1968, 31 p.
- 9.2. *Conservação de Alimentos*, em colaboração. Editado pela Cadeira nº 21, Tecnologia e Conservação de Alimentos, da ESALQ/USP, Edição de 1969, 160 p. Edição de 1970, 175 p., Edição de 1971, 240 p.
- 9.3. *Processamento e Conservação de Alimentos*, em colaboração. Editada pelo antigo Depto. de Tecnologia Rural, da E.S.A. "Luiz de Queiroz", USP. Ed. 1976, 351 p.

- 9.4. ***Química de Alimentos***, em colaboração. Editado pelo antigo Depto.º de Tecnologia Rural, ESALQ/USP. Edição de 1971, 160 p.
- 9.5. ***Tecnologia de Alimentos***, em colaboração. Editado pelo antigo Depto.º de Tecnologia Rural, ESALQ/USP. Edição de 1970, 210 p.
- 9.6. ***Noções de Tecnologia e Conservação de Alimentos***, em colaboração. Editado pelo antigo Depto.º de Tecnologia Rural, ESALQ/USP. Edição de 1972, 138 p.
- 9.7. ***Bioquímica de Alimentos***, em colaboração. Editado pelo antigo Depto.º de Tecnologia Rural, ESALQ/USP. Edição de 1974, 249 p.
- 9.8. ***Tecnologia dos Produtos Agropecuários II - Alimentos***, em colaboração. Editado pelo antigo Depto.º de Tecnologia Rural, ESALQ/USP. Edição de 1978. 226 p. Edição de 1981, co-editada pelo Centro Acadêmico "Luiz de Queiroz", 317 p.
- 9.9. ***Emprego do Frio na Conservação de Alimentos***, em colaboração. Editado pela Fundação de Estudos Agrários "Luiz de Queiroz"/Deptoº de Tecnologia Rural - ESALQ/USP. Edição de 1982, 65 p.

## 10. LIVROS E OUTRAS PUBLICAÇÕES

- 10.1. ***RECOMMENDED PRACTICES FOR THE PREVENTION OF MYCOTOXINS IN FOOD, FEED AND THEIR PRODUCTS***. (Em colaboração). Publicação M-84, ISBN 92-5-100703-9 da série **FAO - Food and Nutrition Paper no. 10**. Roma FAO/UNEP, 1979, 71p.
- 10.2. ***Algodão - Produção, Pré-Processamento e Transformação Agro-Industrial***. (Com colaboração). Editado pela Secretaria da Indústria e Comércio, Ciência e Tecnologia, SP, Série Extensão Agroindustrial no. 2, 1982, 96 p.
- 10.3. ***Amendoim - Produção, Pré-Processamento e Transformação Agro-Industrial***. (Com colaboração). Editado pela Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, SP, Série Extensão Agroindustrial no. 3, 1982, 83 p.
- 10.4. ***Tomate - Produção, Pré-Processamento e Transformação Agro-Industrial***. (Com colaboração). Editado pela Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, SP, Série Extensão Agroindustrial no. 8, 1982, 92 p.

- 10.5. *Arroz - Produção, Pré-Processamento e Transformação Agro-Industrial*. (Com colaboração). Editado pela Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, SP, Série Extensão Agroindustrial, 1983. Volumes I e II, 528 p.
- 10.6. *Tecnologia dos Produtos Agropecuários (Alimentos)*. Editora Nobel S.A. São Paulo, 1984, 309p. (Capítulos IV, V, VI, VII, VIII, XII)
- 10.7. *SAMPLING PLANS FOR AFLATOXIN ANALYSIS IN PEANUTS AND CORN*. (Em colaboração). Publicação M-84, ISBN 92-5-103395-1 da série **FAO - Food and Nutrition Paper No. 55**. Roma, FAO, 1993. 75p.

Piracicaba, 22 de Janeiro de 2006

Prof. Dr. Homero Fonseca