

FEVEREIRO

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	10/02	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Aumentando a estabilidade das proteínas lácteas em bebidas UHT: impacto da proporção entre proteínas do soro de leite e caseínas	Alisson Borges de Souza	Guilherme Miranda Tavares
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	10/02	14:00	Auditório II do DTA	Desenvolvimento de chocolate amargo sem adição de sacarose enriquecido com pimenta dedo-de-moça (<i>Capsicum baccatum</i>) e estudo do perfil sensorial	Gabriel Almeida Rodrigues Martins	Helena Maria André Bolini
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	14/02	10:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Bioprocesso sustentável combinando pré-tratamento com água subcrítica seguido de digestão anaeróbica para valorização do subproduto agroindustrial da jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>) em bioenergia e biofertilizante	Rafael Gabriel da Rosa	Tânia Forster Carneiro
DOUTORADO	BIOENERGIA	17/02	09:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Bases morfo-fisiológicas para a produção de biomassa por cana energia	Larissa Prado da Cruz	Rafael Vasconcelos Ribeiro
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	27/02	14:00	Sala 31 do DEA	Valorização da casca de ovo como partícula de reforço mecânico e de barreira em filme biodegradável à base de pectina e amido de mandioca	Michele Nunes de Lima Moreira	Ana Sílvia Prata
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/02	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Desenvolvimento e validação de um sistema de extração e hidrólise sequencial com purificação e análise em tempo real para produção de compostos de maior valor agregado	Francisco Weshley Maciel Silva	Tânia Forster Carneiro

MARÇO

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOUTORADO	BIOENERGIA	03/03	10:00	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/187e88a0-7ff1-40ca-97ad-2a7c447fc6ee	Avaliação técnico econômica e ambiental de rotas termoquímicas integradas ao setor sucroenergético brasileiro considerando aspectos logísticos: valorização descentralizada de biomassa para combustível sustentável de aviação	Henrique Real Guimarães	Marcos Djun Barbosa Watanabe
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	(<i>Caryocar Brasiliense Camb.</i>) Estudos sobre extração e fracionamento do óleo da polpa de pequi (<i>Caryocar Brasiliense Camb.</i>)	Dhayna Oliveira Sobral	Guilherme José Maximo
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Polióis: um estudo da produção simultânea de xilitol e arabitol a partir de resíduos agroindustriais	Gabriel Cicalessi Bevilacqua	Marcus Bruno Soares Forte
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	07/03	09:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Extração convencional de inulina do caroço torrado de açai (<i>Euterpe oleracea Mart.</i>)	Renata da Silva Magalhães	Klicia Araujo Sampaio

MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	08/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Desenvolvimento de um dispositivo de língua eletrônica com multisensores impedimétricos para discriminação do chá preto com base em quimiometria	Dhanus Raj Kanaga Raj	Douglas Fernandes Barbin
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	08/03	14:00	Sala 31 do DEA	Aproveitamento da amêndoa do pequi (Caryocar brasiliense Camb.): extração com CO ² supercrítico e líquidos pressurizados.	Isabela Ferreira Moreno	Julian Martinez
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	09/03	09:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Modificações tecnológicas na rede do glúten que afetam a estrutura, digestibilidade e imunogenicidade	Ana Elisa Ramos Magalhães	Rosiane Lopes da Cunha
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	09/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Desenvolvimento e avaliação de filmes a partir de resíduo integral de cascas de batata (Solanum tuberosum L.).	Marcos Vinicius Flores Miranda Nolasco	Carlos Alberto Rodrigues Anjos
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/03	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Extração de compostos bioativos de frutos do coquinho-azedo (Butia capitata) utilizando dióxido de carbono supercrítico e fluidos pressurizados	Gabriel Sthefano Lourenço Pereira	Klicia Araujo Sampaio
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/03	09:00	Sala 36 do DEA	Relevância das propriedades de encapsulação da proteína do farelo de arroz e seus hidrolisados na retenção de antocianinas em micropartículas de suco de uva obtidas por spray drying	Rafael Fernandes Almeida	Louise Emy Kurozawa
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	16/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Microencapsulação da oleresina de capsicum por spray drying: caracterização, toxicidade e avaliação da sua atividade biológica utilizando modelo in vivo	Ana Gabriela da Silva Anthero	Miriam Dupas Hubinger
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	20/03	14:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Avaliação in vitro do potencial inflamatório de leites processados	Evelyn Ildelfonso Press Perceguetti	Juliana Alves Macedo
DOCTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	20/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Estudo da ação antimicrobiana de nanopartículas de lactoferrina e quitosana	Larissa Grazielle Rauber Duarte	Carolina Siqueira Franco Picone
DOCTORADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	24/03	14:00	Salão Nobre	Matrizes lipídicas à base de ácido esteárico: efeito da interesterificação química, protocolos de cristalização e potencial para obtenção de carreadores nanoestruturados	Kamila Ramponi Rodrigues de Godoi Fernandes	Ana Paula Barban Ribeiro
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/03	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Equilíbrio de fases de sistemas lipídicos de interesse na prevenção de doenças cardiovasculares	Eduardo de Souza Esperança	Guilherme José Maximo
ABRIL							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador

MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	19/04	09:00	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/639f9a76-419b-4ec7-92ca-182bdadf8b40	Do Roçado ao Processamento: cará-de-espinho (<i>Dioscorea chondrocarpa</i> Griseb.), processamentos e extensão universitária	Gustavo Costa do Nascimento	Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/04	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Hidrólise em água subcrítica de bagaço de malte: Um pré-tratamento sustentável para produção de produtos de valor agregado e bioenergia em um conceito de biorrefinaria	William Gustavo Sganzerla	Tânia Forster Carneiro
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	25/04	14:00	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/187e88a0-7ff1-40ca-97ad-2a7c447fc6ee	Estudo da utilização e percepção dos benefícios do colágeno em alterações dermatológicas e ortopédicas	Luana Dias Campos	Cinthia Baú Betim Cazarin
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/04	13:00	Auditório DTA II	Imobilização de microrganismos probióticos em matriz alternativa: um estudo baseado na aplicação em processos fermentativos utilizando suco de maçã e os efeitos sobre as suas propriedades antioxidantes	Amanda Cristina Castanha da Silva	Gláucia Maria Pastore
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/04	09:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	PCR Quantitativa (Qpcr) para análise de toxinas de <i>Fusarium</i> em grãos de cevada PCR	Taynara Souza Soto	Liliana de Oliveira Rocha
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	27/04	14:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Desenvolvimento e avaliação do potencial bioativo de bebidas vegetais fermentadas com grãos de kefir	Claudia Scarpelin	Gabriela Alves Macedo
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/04	14:00	Sala 36 do DEA	Análise genômica de <i>Fusarium poae</i> isolados de cevada cultivada no Brasil	Leticia Aliberti Galego Alves da Silva	Liliana de Oliveira Rocha
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	28/04	10:00	Auditório DCA	Bioacessibilidade de luteína incorporada em matrizes proteicas livres de lipídeos: relação entre a microestrutura e o processo de digestão estática in vitro	Álvaro Gustavo Ferreira da Silva	Guilherme Miranda Tavares
MAIO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	04/05	08:30	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/596a92c1-f81b-478d-aeef-2f6a9c1f5e52	Métodos analíticos não destrutivos aplicados no processamento de cacau	Marciano Marques de Oliveira	Douglas Fernandes Barbin
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	12/05	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Análise da viabilidade da utilização de cubos de madeiras brasileiras na maturação de cerveja do estilo lager: efeitos na composição microbiológica, físico-química e estabilidade oxidativa.	Samarone Xavier da Silva	Flávio Luis Schmidt
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	17/05	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Estabilidade e cinética de chá de hibisco com açúcar orgânico pronto para consumo	Thiago de Paula Carmo	Carlos Alberto Rodrigues Anjos

MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	17/05	14:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Com música ou sem música: um estudo sobre o efeito cross-modal de sons doces e amargos numa experiência de consumo de chocolate	Renata Almeida Shimizu Forner	Jorge Herman Behrens
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19/05	09:00	Auditório DTA II	Como a germinação e a hidrólise enzimática podem afetar as propriedades biológicas e a bioacessibilidade de compostos bioativos em grãos de mostarda?	Gabriela Boscarol Rasera	Ruann Janser Soares de Castro
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	29/05	14:00	Auditório DCA	Efeitos do consumo de bacaba (<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.) sobre o desempenho cognitivo e a resistência à insulina de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica.	Levi Nascimento Bellinazzi	Mario Roberto Marostica Junior
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	30/05	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Avaliação dos efeitos do consumo da fração fibrosa da fruta-do-lobo (<i>Solanum lycocarpum</i> St. Hill.) em modelos experimentais de inflamação	Amanda Maria Tomazini Munhoz Moya	Cinthia Baú Betim Cazarin
JUNHO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	01/06	14:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Aglomerção em leite fluidizado: detecção dos mecanismos de formação de grânulos e das pontes sólidas por velocimetria de filtro espacial e análise de imagens	Raul Favaro Nascimento	Louise Emy Kurozawa
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	01/06	08:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Seleção de linhagens de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> capazes de produzir e tolerar n-Butanol	Suéllen Patricia Held Azambuja da Silva	Rosana Goldbeck Coelho
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	05/06	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Estudo do potencial fermentativo da <i>Candida tropicalis</i> para a elaboração de um bio-based product oriundo do hidrolisado hemicelulósico de cana-de-açúcar	Paulo Henrique Vieira Lima	Marcus Bruno Soares Forte
DOUTORADO	BIOENERGIA	07/06	15:00	Sala de vídeo conferencia NIPE	Um estudo de caso de um projeto bem-sucedido de cavacos de madeira para um leão de energia sob a perspectiva das partes interessadas: a abordagem utilizada e os fatores subjacentes	Pedro Meirelles Villas Bôas	José Maria Ferreira Jardim da Silveira
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	13/06	14:00	Anfiteatro DETA	Valorização da oleína de palma: desenvolvimento de frações lipídicas interesterificadas enzimaticamente com diferentes perfis de aplicação	Thayná Torres da Silva	Ana Paula Badan Ribeiro
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	20/06	09:00	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/3b48f43b-cda8-4096-af9d-dd20941ff17a	Composição e bioacessibilidade in vitro de carotenoides em alimentos para bebês	Adriele Hacke	Lilian Regina Barros Mariutti
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	26/06	14:00	Google Meet https://stream.meet.google.com/stream/9bdcc95d-7f01-45c3-8457-5c15743df485	Insetos comestíveis: estudo do consumidor e desenvolvimento de ingrediente alimentício	Antônio Bisconsin Júnior	Lilian Regina Barros Mariutti

DOUTORADO	BIOENERGIA	28/06	09:00	Sala de vídeo conferência NIPE	Viabilidade técnico-econômica da produção de biogás pela co-digestação de resíduos típicos da agropecuária: estudo de caso no Estado de São Paulo	Fabício Bruno Mendes	Bruna de Souza Moraes
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	28/06	14:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Efeito da suplementação de grumixama em camundongos na prevenção da obesidade induzida por dieta	Thais Moraes Azevedo Maetsuka	Mario Roberto Marostica Junior
DOUTORADO	BIOENERGIA	29/06	09:00	Sala de vídeo conferência NIPE	Avaliação da erosão do solo por imagem de satélite em áreas agrícolas para a conversação do solo	Bruna Cristina Gallo	Paulo Sérgio Graziano Magalhães
DOUTORADO	BIOENERGIA	30/06	10:00	FEAGRI	Engenharia ecológica de fermentação acidogênica acoplados a processos fototróficos de microalgas para a valorização do soro de queijo	Maria Paula Giulianetti de Almeida	Gustavo Mockaitis
JULHO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	03/07	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Co-encapsulação de oleoresinas de páprica e canela para uso das micropartículas como corante e antioxidante em alimentos	Mariana Costa Ferraz	Miriam Dupas Hubinger
DOUTORADO	BIOENERGIA	07/07	10:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Engenharia ecológica de fermentação acidogênica acoplados a processos fototróficos de microalgas para a valorização do soro de queijo	Maria Paula Giulianetti de Almeida	Gustavo Mockaitis
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	07/07	14:00	DTA FEA	Batata Orchestra (<i>Solanum tuberosum</i> L. cv. Orchestra): Caracterização e processamento em farinha	Bruna Guedes de Melo	Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	14/07	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Utilização de complexos caseinato de sódio: quercetina na estruturação de oleogéis	Matheus Augusto Silva Santos	Rosiane Lopes da Cunha
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/07	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Hidrólise enzimática de resíduos agroindustriais para obtenção de insumos de interesse para carne cultivada	Bárbara Flaibam	Rosana Goldbeck Coelho
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	28/07	14:00	Auditório DEPAN	Efeito do extrato de lúpulo (<i>Humulus lupulus</i> L.) sobre o declínio cognitivo induzido pela obesidade	Mariana da Rocha Alves	Mario Roberto Marostica Junior
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	31/07	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Pré-tratamento hidrotérmico baseado em configurações em reator unitário e sequencial de fluxo semicontínuo para a recuperação de biocompostos da casca da jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>)	Tiago Linhares Cruz Tabosa Barroso	Tânia Forster Carneiro
AGOSTO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador

MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	02/08	09:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Produção enzimática e capacidade oleogelificante de éster à base de sorbitol e óleo de crambe totalmente hidrogenado	Marcelo Gomes Soares	Rosiane Lopes da Cunha
DOCTORADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	11/08	14:00	Auditório II do DTA	Estudos de carás da Amazônia do gênero <i>Dioscorea</i> Spp (<i>Dioscorea trifida</i> L.) visando obter produtos alimentícios com maior valor agregado	Maria Cristina Ferrari	Sergio Bertelli Pflanzler Junior
DOCTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	14/08	13:30	Auditório DCA	Influência da casca de jabuticaba e do óleo de pequi na viabilidade e manutenção celular de probiótico encapsulado em partículas simples e complexas obtidas pelos processos de emulsão, leiteo fluidizado e gelificação iônica	Marina Felix Cedran	Juliano Lemos Bicas
DOCTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	15/08	13:30	Auditório DCA	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> produtor de reuterina: Produção in situ de reuterina em soluções formadoras de filme, imobilização em blends de polímeros naturais e efeito inibitório contra micro-organismos patogênicos e deteriorantes	Fábio Júnior Rodrigues	Helia Harumi Sato
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	17/08	14:00	Google Meet meet.google.com/xab-unyn-gfp	A produção científica mundial em segurança alimentar e nutricional no contexto da COVID-19: uma revisão de mapeamento	Beatriz Lainy Penha Marques Torres	Julicristie Machado de Oliveira
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	17/08	10:00	Google Meet	Estabilidade térmica de bebidas proteicas vegetais mistas submetidas a tratamento UHT em sistema de troca indireta de calor	Inara Sanches Lopes	Guilherme Miranda Tavares
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	18/08	14:00	Google Meet	O programa nacional de alimentação escolar e o direito humano à alimentação adequada durante a pandemia de COVID-19: uma revisão de escopo	Mariany Cristine Peres Ferreira	Julicristie Machado de Oliveira
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	18/08	10:00	Auditório I do DTA	Substituição parcial de proteínas lácteas por proteínas de ervilha na elaboração de iogurte de alto teor proteico	Tulio Henrique Batista da Silva	Mirna Lúcia Gigante
SETEMBRO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/09	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Utilização de misturas de polímeros celulósicos com quitosana para a elaboração de sistemas estruturados: hidrogéis e emulgéis poliméricos	Juliana Domingues dos Santos Carvalho	Miriam Dupas Hubinger
DOCTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19/09	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Emulsões estabilizadas com proteína de soro de leite contendo luteína: propriedades, bioacessibilidade e possíveis aplicações	Lauane Nunes	Guilherme Miranda Tavares
DOCTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	21/09	13:00	Google Meet	Câncer de próstata e extrato de bagaço de maracujá: efeitos sistêmicos e propriedades quimiopreventivas frente à progressão tumoral em modelo TRAMP	Andressa Mara Baseggio	Mario Roberto Marostica Junior
DOCTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/09	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Deposição de hidrolisados proteicos de arroz nas superfícies das micropartículas obtidas por spray drying	Matheus Henrique Gouveia Gomes	Louise Emy Kurozawa
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	26/09	14:00	Google Meet	Microencapsulação das Antocianinas de Frutas - Estudos de Revisão Bibliométrica e Sistemática	Bruno Fonsêca Feitosa	Lilian Regina Barros Mariutti
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	28/09	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Redução simultânea de sódio e fosfato em produtos cárneos reestruturados: promoção de apelos mais saudáveis	Giseli Carvalho Magalhães	Marise Aparecida Rodrigues Pollonio

DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	29/09	14:30	Sala 31 do DEA	Simulação do processo de produção de biodiesel etílico de algodão integrado à recuperação do etanol por destilação extrativa com glicerol	Gláucia de Freitas Hirata Destro	Eduardo Augusto Caldas Batista
OUTUBRO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	03/10	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Géis mistos como veículos de compostos bioativos do <i>Hibiscus Sabdariffa</i> L. extraídos por tecnologias sustentáveis.	Gabrielli Nunes Clímaco	Luiz Henrique Fasolin
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	06/10	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Avaliação in vitro da hepatotoxicidade e nefrotoxicidade do 3-MCPD e glicídiol	Renan Gusmão Tivanello	Adriana Pavesi Arisseto Bragotto
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	09/10	09:00	Google Meet - https://stream.meet.google.com/steam/45ad97c-e409-463e-be7b-cec1e5a94f57	Sinergismo tecno-funcional entre proteínas de origem animal e proteínas de origem vegetal	Alane Cangani Alves	Guilherme Miranda Tavares
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	11/10	14:00	Auditório DCA	Extração e concentração de xanthohumol e ácidos amargos a partir de hot trub: usando solventes verdes combinados com tecnologias de filtração por membrana	Klycia Fidélis Cerqueira e Silva	Miriam Dupas Hubinger
DOUTORADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	16/10	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Modificação física de amidos e farinha de colmo jovem de bambu através de tecnologias convencional e emergente: extrusão termoplástica e plasma não-térmico	Ulliana Marques Sampaio	Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	16/10	13:30	Google Meet - https://stream.meet.google.com/steam/40bf75a5-3d7f-4137-babe-d530bfcd13a9	Exercício físico e suplementação com proteína do soro do leite durante jejum intermitente: análise fatorial das alterações intracelulares de síntese e degradação proteica	Valfredo de Almeida Santos Junior	Jaime Amaya Farfán
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	26/10	10:00	Auditório DEPAN	Aplicação de fibra de laranja, cúrcuma e piperina em pão de forma sem glúten: avaliação dos impactos estruturais e sua aceitação	Sophia Messa	Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	27/10	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Uso de tecnologias sustentáveis para produção de farinha rica em proteínas a partir da torta de girassol (<i>Helianthus annuus</i> L): avaliação do impacto dos processos sobre o valor nutricional e funcionalidade tecnológica	Mariana Pacífico dos Santos Friolli	Maria Teresa Bertoldo Pacheco
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	31/10	08:30	Auditório DEPAN	POTENCIAL ANTIMICROBIANO DE ÓLEOS ESSENCIAIS CONTRA CEPAS DE <i>Staphylococcus aureus</i> RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS, PRODUTORAS DE ENTEROTOXINAS E BIOFILME	Karen Vanesa Munive Núñez	Nthália Cristina Cirone Silva
NOVEMBRO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	01/11/2023	09:00	Auditório II do DTA	MATURAÇÃO DE CARNE BOVINA COM USO DE TENDERIZAÇÃO MECÂNICA E ABSORVEDORES DE UMIDADE	Ana Paula Moraes de Paula	Sergio Bertelli Pflanzler Junior
MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	06/11/2023	14:00	Sala 1 - Ext. e Pesquisa	Confeitos enriquecidos com extratos fenólicos de resíduos de amendoim: Avaliação do potencial antioxidante em modelos in vitro	Luiza Gabriella Soares Dantas Pinheiro	Juliana Alves Macedo
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	06/11/2023	14:00	Sala FA38	Análise do microbioma e isolamento de <i>Streptococcus</i> spp. de leite de vacas com mastite clínica e subclínica.	Rafaela Martins Morasi	Nathália Cristina Cirone Silva
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	09/11/2023	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	VALIDAÇÃO DE MÉTODO ANALÍTICO DE MICRO-EXTRAÇÃO LÍQUIDO-LÍQUIDO DISPERSIVA, QUANTIFICAÇÃO DE OLEUROPEÍNA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FOLHAS DE OLIVEIRA NO BRASIL	Leticia Barbieri Estrada	Helena Teixeira Godoy
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	10/11/2023	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	PERCEPÇÃO DE RISCO DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS PELAS GESTANTES NO BRASIL	Ana Paula Pauloni de Freitas	Maristela da Silva do Nascimento
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	10/11/2023	13:00	Auditório II do DTA	DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE MÉTODOS ANALÍTICOS PARA A DETERMINAÇÃO DE CONTAMINANTES DE PROCESSAMENTO E RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS EM ALIMENTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL	Rafaela Prata	Helena Teixeira Godoy

DOUTORADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	22/11/2023	09:30	Sala de vídeo conferencia FEA	FAVAS ANDINAS PERUANAS: PRÉ-PROCESSAMENTO ALIADO A EXTRUSÃO TERMOPLÁSTICA MELHORA AS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS, NUTRICIONAIS E BIOATIVAS, ESTIMULANDO SUAS APLICAÇÕES EM ALIMENTOS	Rebeca Salvador Reyes	Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/11/2023	09:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Biorrefinaria da Casca do Maracujá (<i>Passiflora edulis</i> sp.): Extração de Pectina e Compostos Bioativos e Concentração dos Extratos por Membranas	Débora Tamires Vitor Pereira	Julian Martinez
DOUTORADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/11/2023	14:00	Auditório DCA	ENCAPSULAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE ROMÃ PARA APLICAÇÃO EM BALAS DE GOMA	Mariana Pereira Silveira	Ana Silvia Prata
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/11/2023	14:00	Google Meet	Desenvolvimento de partículas multicomponentes utilizando vegetais amazônicos para entrega de compostos fenólicos: parâmetros tecnológicos, bioacessibilidade e possíveis efeitos benéficos à saúde.	Williara Queiroz de Oliveira	Gláucia Maria Pastore
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	27/11/2023	10:00	Sala de vídeo conferencia FEA	Os efeitos da casca de jaboticaba em parâmetros metabólicos: ensaio clínico com participantes com Síndrome Metabólica	Marina Vilar Geraldi	Mário Roberto Maróstica Junior
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/11/2023	13:30	Google Meet	SUBPRODUTOS INDUSTRIAIS DE TOMATE (<i>Solanum lycopersicum</i> L.): IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS, APLICAÇÃO EM ALIMENTOS E DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS BIOATIVAS	Leticia Cardoso da Silva	Helena Teixeira Godoy
DOUTORADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	30/11/2023	14:00	Auditório DCA	INFLUÊNCIA DO TEOR DE POLPA NA FERMENTAÇÃO DE CACAU E NAS CARACTERÍSTICAS DE CHOCOLATES OBTIDOS DE DIFERENTES VARIEDADES CULTIVADAS NA BAHIA-BR	Paulo Túlio de Souza Silveira	Priscilla Efraim
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/11/2023	14:00	Sala de vídeo conferencia FEA	AVALIAÇÃO DO EFEITO DA MATUREZA NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA E FRAÇÃO VOLÁTIL DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGEM PRODUZIDOS NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL	Adriano de Freitas Lima	Helena Teixeira Godoy
DEZEMBRO							
Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
MESTRADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	04/12/2023	14:30	Sala FA15	AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS DE LEITURA E DA COMPREENSÃO DOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS REDUZIDOS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES POR PAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES E NÃO PORTADORES DE DIABETES	Talita Fernanda dos Santos Andrade	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	05/12/2023	08:30	Sala de vídeo conferencia FEA	Edulcorantes de alta intensidade em alimentos e adoçantes de mesa: métodos analíticos, ocorrência e estimativa de ingestão.	Ícaro Gouvêa Nicoluci	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	11/12/2023	09:00	Auditório II do DTA	INFLUÊNCIA VARIETAL NA COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E PROCESSAMENTO DA POLPA DE CACAU	Leticia Korin Moretti	Priscilla Efraim
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/12/2023	14:00	Auditório DCA	Avaliação do efeito da data de colheita na prevenção de aflatoxinas e qualidade química em diferentes condições de estresse hídrico durante a pré-colheita do amendoim	Lígia Manoel Martins	Neura Bragagnolo
MESTRADO	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	14/12/2023	09:00	Auditório II do DTA	Desenvolvimento e caracterização de kombuchas obtidas a partir de chá preto (<i>Camellia Sinensis</i>) e infusão da casca da amêndoa de cacau (<i>Theobroma Cacao</i> L.)	Flávio Augusto de Oliveira Duarte	Priscilla Efraim
DOUTORADO	BIOENERGIA	14/12/2023	14:00	Google Meet	BIOREFINARIAS DE LIQUEFAÇÃO HIDROTÉRMICA INTEGRADAS AO SETOR SUCROALCOOLEIRO DO BRASIL PARA PRODUÇÃO DE COMBUSTÍVEIS AVANÇADOS: AVALIAÇÕES TÉCNICO ECONÔMICAS E AMBIENTAIS.	Raquel de Souza Deuber	Marcos Djun Barbosa Watanabe
DOUTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	15/12/2023	09:00	Auditório DEPAN	MICROENCAPSULAÇÃO DE ANTIMICROBIANOS E ANTIOXIDANTES NATURAIS PELO MÉTODO DE SPRAY-DRYING COMO ALTERNATIVA DE USO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	Angela Del Pilar Flores Granados	Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues
MESTRADO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	18/12/2023	09:30	Sala 31 do DEA	Proteínas vegetais como ingredientes alimentícios: produção de concentrados proteicos do farelo de amendoim hidrolisado por enzimas e pesquisa de mercado	Teresa Cristina Mendes Lana	Ana Carla Kawazoe Sato
DOUTORADO	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19/12/2023	09:00	Google Meet	Ocratoxina A e Aflatoxinas em pimenta preta (<i>Piper nigrum</i> L.) – ocorrência durante pré e pós-colheita e identificação de espécies fúngicas toxigênicas	Adriana Raquel Persson da Silva	Liliana de Oliveira Rocha

MESTRADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	19/12/2023	14:00	Auditório DEPAN	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO COM MANGARITO	Cynthia Elizabeth Fuentes Jaime	Lilian Regina Barros Mariutti
DOCTORADO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	20/12/2023	14:00	Auditório DCA	TENDÊNCIAS NA DISPONIBILIDADE DE CAROTENOIDES NOS DOMICÍLIOS EM NOVE REGIÕES METROPOLITANAS BRASILEIRAS, MUNICÍPIO DE GOIÂNIA E DISTRITO FEDERAL	Renata Maria Padovani	Jaime Amaya Farfán