

**Listagem de Defesa de Tese/Dissertação - Sistema de Secretaria de Pós-Graduação**

**FEVEREIRO/2018**

ALUNO	CURSO	ORIENTADOR	DATA E LOCAL	TÍTULO
<b>CAMILIA AOYAGUI DOS SANTOS</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>PRISCILLA EFRAIM</b>	<b>DIA: 23/02/2018 HORA: 09:00 LOCAL:NO AUDITÓRIO II DTA DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SEMENTES DE CRISTALIZAÇÃO A BASE DE HARDFAT ADICIONADO DE D-LIMONENO OU ÓLEO DE CANOLA E APLICAÇÃO EM CHOCOLATE: AVALIAÇÃO DOS EFEITOS TECNOLÓGICOS</i>
<b>JÚLIO CEZAR JOHNER FLORES</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>MARIA ANGELA DE ALMEIDA MEIRELES PETENATE</b>	<b>DIA: 23/02/2018 HORA: 14:00 LOCAL:NA SALA DE AULA DOS CURSOS DE EXTENSÃO DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>MONTAGEM DE UM EQUIPAMENTO DE EXTRAÇÃO E FRACIONAMENTO COM FLUIDO SUPERCRÍTICO ASSISTIDA POR PRENSAGEM: ADAPTAÇÕES E VALIDAÇÃO UTILIZANDO DIFERENTES MATRIZES VEGETAIS</i>
<b>WELLITON FAGNER DA CRUZ</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>CARLOS ALBERTO RODRIGUES ANJOS</b>	<b>DIA: 23/02/2018 HORA: 09:00 LOCAL:NA SALA DE AULA DOS CURSOS DE EXTENSÃO DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DE BIOPOLÍMEROS DE AMIDO E GELATINA COMO REVESTIMENTO EM MATERIAIS DE EMBALAGENS</i>
<b>VIVIAN BOESSO ORIANI</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>MIRIAM DUPAS HUBINGER</b>	<b>DIA: 23/02/2018 HORA: 14:00 LOCAL:NA SALA 31 DO DEA DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>UTILIZAÇÃO DA TÉCNICA DE SPRAY CHILLING PARA OBTENÇÃO DE MICROPARTÍCULAS LIPÍDICAS SÓLIDAS COMO CARREADORAS DE OLEORESINA DE GENGIBRE: CARACTERIZAÇÃO, LIBERAÇÃO E ESTABILIDADE</i>
<b>KARINA MARTINS BARBOSA</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (MESTRADO)	<b>ANA PAULA BADAN RIBEIRO</b>	<b>DIA: 26/02/2018 HORA: 09:00 LOCAL:NA SALA DE AULA DOS CURSOS DE EXTENSÃO DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SISTEMAS LIPÍDICOS Á BASE DE ÓLEO DE SOJA UTILIZANDO A TECNOLOGIA DE ORGANOGÉIS</i>
<b>INGRID FRANCO DE OLIVEIRA</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>LIRENY APARECIDA GUARALDO GONÇALVES</b>	<b>DIA: 27/02/2018 HORA: 14:00 LOCAL:NO ANFITEATRO JOSÉ CHRISTOVAM SANTOS - DTA DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>OBTENÇÃO E AVALIAÇÃO DE MICROPARTÍCULAS LIPÍDICAS POR SPRAY CHILLING, PARA APLICAÇÃO EM PRODUTOS DE BASE LIPÍDICA</i>
<b>KLEIDSON BRITO DE SOUSA LOBATO</b>	CIÊNCIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>JULIANA AZEVEDO LIMA PALLONE</b>	<b>DIA: 28/02/2018 HORA: 14:00 LOCAL:NA SALA DE AULA DOS CURSOS DE EXTENSÃO DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>APLICAÇÃO DE ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO EM LEITE UHT E POLPA DE AÇAÍ LIOFILIZADA: PARÂMETROS DE QUALIDADE, DETECÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE ADULTERANTES</i>
<b>BRUNA CASTRO PORTO</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DOUTORADO)	<b>MARCELO CRISTIANINI</b>	<b>DIA: 28/02/2018 HORA: 14:00 LOCAL:NO ANFITEATRO JOSÉ CHRISTOVAM SANTOS - DTA DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>	<i>AVALIAÇÃO DAS CAPACIDADES EMULSIFICANTE E ENCAPSULANTE DA GOMA DO CAJUEIRO MODIFICADA POR MÉTODOS QUÍMICO E FÍSICOS</i>