

MARÇO 2026

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título	Autor	Orientador
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	02/03/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA/FEA	HIDROLISADOS PROTEICOS DE MICROALGAS: CARACTERIZAÇÃO E POTENCIAL COMO ALTERNATIVA AO SORO FETAL BOVINO EM CULTIVO CELULAR	Isabelle Franca da Costa Vasconcelos	Rosana Goldbeck Coelho
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	03/03/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA/FEA	Recuperação de carotenoides de resíduos industriais utilizando bio-solventes terpênicos	Reinaldo da Silva e Silva	Guilherme José Maximo
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04/03/2026	09:00	AUDITÓRIO DEPAN	Leite fermentado para consumidores seniores: avaliação do potencial bioativo e da bioacessibilidade de peptídeos	Brenda Alessandra Munhoz	Débora Parra Baptista Freitas
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04/03/2026	10:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE FRAÇÕES DE Moringa oleífera NA CLARIFICAÇÃO DE CAJUÍNA	Maria Eduarda Nobre do Nascimento	Flávio Luis Schmidt
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERENCIA (COM EDUCART)	USO DE EMULGÉIS DE PROTEÍNA POLISSACARÍDEO PARA FORMULAÇÃO DE MARGARINAS COM REDUÇÃO DO TEOR LIPÍDICO	Katherin Lloy Arce Rios	Miriam Dupas Hubinger
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03/2026	09:00	VIDEOCONFERÊNCIA	Avaliações técnica e ambiental de soluções waste-to-bioeconomy para cadeia de valor da Macaúba (Acrocomia aculeata)	Maria Luiza Mendonça Barros B. Gonçalves	Guilherme José Maximo
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/03/2026	09:00	SALA DE VÍDEO CONFERÊNCIA (PRÉDIO DA ADM - 2º ANDAR)	Produção Integrada de Oligossacarídeos Funcionais e Nanocelulose por Conversão Biotecnológica e uso Sustentável de Resíduos Agroindustriais Visando Aplicações Alimentares e Benefícios à Saúde	Marcos Fellipe da Silva	Rosana Goldbeck Coelho
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	18/03/2026	14:00	GOOGLE MEET	Polpa de Eugenia gracillima Kiaersk. (Myrtaceae): composição, estabilidade e aplicação alimentícia como corante natural	Bruno Fonsêca Feitosa	Lilian Regina Barros Mariutti
Doutorado	BIOENERGIA	19/03/2026	09:00	SALA 20: VIDEOCONFERÊNCIA	PRODUCTION OF BACTERIAL NANOCELLULOSE FROM LIGNOCELLULOSIC BIOMASS	Danielle Matias Rodrigues	Rosana Goldbeck Coelho
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/03/2026	11:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	VALORIZAÇÃO DO BAGAÇO DE MAÇÃ PELA TECNOLOGIA DE DIGESTÃO ANAERÓBIA EM UM CONCEITO DE BIORREFINARIA	Larissa Castro Ampese	Tânia Forster Carneiro
Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	23/03/2026	09:00	ONLINE	AVALIAÇÃO DO USO DE CULTURA AUTÓCTONE (Limosilactobacillus mucosae CNPC007) EM QUEIJO DE COALHO CAPRINO, COM ÊNFASE EM PROTEÔMICA.	Angela Matilde da Silva Alves	Maria Teresa Bertoldo Pacheco
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	23/03/2026	09:00	DTA FEA - UNICAMP	CORRELAÇÃO DE TESTES SIMPLES E REOLÓGICOS EMPÍRICOS PARA AVALIAÇÃO DE GLÚTENS VITAIS COMERCIALIZADOS NO BRASIL UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE PÃES DE FORMA	Isamara Teodoro do Nascimento	Caroline Joy Steel
Doutorado	BIOENERGIA	24/03/2026	14:00	SALA DE REUNIÕES DO LABORATÓRIO DE GENÔMICA E BIOENERGIA (LGE - IB/UNICAMP)	ENGENHARIA GENÉTICA DE AGAVES: DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE ESTRATÉGIAS INOVADORAS PARA RESISTÊNCIA A INSETOS E HERBICIDAS	Aline Vitória Corim Marim	Gonçalo Amarante Guimarães Pereira
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/03/2026	08:30	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA - PRÉDIO DA ADM - 2º ANDAR	EMULSÕES DE ALTA FASE INTERNA A/O COMO SUBSTITUTAS DE GORDURA: DIGESTÃO IN VITRO E BIOACESSIBILIDADE	Larissa Ribas Fonseca	Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/03/2026	14:00	AUDITÓRIO DO DCA	Efeito dos processos de hidrólise enzimática e fermentação no perfil de compostos fenólicos e no potencial bioativo da polpa de seriguela	Mariana de Oliveira Silva	Ruann Janser Soares de Castro
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/03/2026	14:00	ONLINE	Listeria monocytogenes em sorvetes: ocorrência, caracterização e efeito das etapas de processamento	Arthur Kael Rodrigues da Pia	Anderson de Souza Sant Ana