

# JUNHO 2026

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Membros	Título	Autor	Orientador
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	01/06/2026	9:00	FEA-UNICAMP	6	EFEITO DO PLASMA FRIO NO CONTROLE DE FUNGOS ASSOCIADOS AO PROCESSAMENTO DE SUCOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Naiara Hennig Neuenfeldt	Liliana de Oliveira Rocha
Doutorado	BIOENERGIA	12/06/2026	9:00	AUDITORIO DCA	6	Produção de Hidrogênio a Partir do Etanol em Microrreatores para Células à Combustível	Bruna Gava Floriam	Rubens Maciel Filho
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	17/06/2026	10:00	SALA DE VIDEOCONFERENCIA	4	DESENVOLVIMENTO DE CARREADORES DE INOCULANTES BIODEGRADÁVEIS VIA EXTRUSÃO TERMOPLÁSTICA PARA UMA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL	Frank Luis Romero Orejon	Ana Silvia Prata
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	17/06/2026	14:00	ONLINE	-	USO DO PLASMA FRIO COMO AGENTE DE INATIVAÇÃO DE FUNGOS DETERIORANTES DE PÃES E DE MODIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE PÃES DE FORMA	Jéssica Gonçalves Lemos	Caroline Joy Steel
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	23/06/2026	9:00	VIDEOCONFERENCIA	6	AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DE RISCO MICROBIOLÓGICO DE PATÓGENOS EM HAMBÚRGUER À BASE DE PLANTAS (PLANT-BASED)	Syllas Borburema Silva Oliveira	Anderson de Souza Sant Ana
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/06/2026	9:00	ONLINE	-	MUCILAGEM DE SALVIA HISPANICA L. COMO INGREDIENTE FUNCIONAL: CARACTERIZAÇÃO, FERMENTABILIDADE COLÔNICA IN VITRO E IMPACTO DA APLICAÇÃO EM LEITES FERMENTADOS PROBIÓTICOS SOBRE A SOBREVIVÊNCIA MICROBIANA DURANTE O ARMAZENAMENTO E EM CONDIÇÕES GASTROINTESTINAIS SIMULADAS	Beatriz Manfrinato Ferreira	Anderson de Souza Sant Ana
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/06/2026	14:00	AUDITÓRIO DCA	6	Insetos na produção de ingredientes alimentares: propriedades estruturais e tecno-funcionais de proteínas extraídas de Gryllus assimilis e Tenebrio molitor	Livia de Almeida Santiago	Guilherme Miranda Tavares