AGOSTO 2026

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Membros	Título	Autor	Orientador
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/08/2026	14:00	SALA 31	4	Valorização da beldroega (Portulaca oleracea), uma Planta Alimentícia Não Convencional, por meio de extração com líquidos pressurizados	Gabriel Vinicius Barroso Da Silva	Julian Martinez
Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	06/08/2026	14:00	AUDITÓRIO DO DEPAN	6	Avaliação dos hábitos alimentares de universitários com base nos dez passos para uma alimentação adequada e saudável: desenvolvimento, validação de conteúdo e aplicação de questionário em estudo de abrangência nacional	Thaís Otranto Rossi	Cínthia Baú Betim Cazarin
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/08/2026	9:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	4	APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS PROVENIENTES DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA PARA OBTENÇÃO DE BIOINSUMOS DE INTERESSE PARA CARNE CULTIVADA	Giovanna de Faria	Rosana Goldbeck Coelho
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/08/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	4	DESENVOLVIMENTO DE UM INGREDIENTE ALIMENTÍCIO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DE LARVAS DE TENEBRIO MOLITOR COM ASPERGILLUS ORYZAE: AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES BIOATIVAS E TECNOFUNCIONAIS	Thiago Pereira de Macedo	Ruann Janser Soares de Castro
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/08/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA PRÉDIO DA ADM - 2, FEA/UNICAMP	4	TRATAMENTO ENZIMÁTICO ASSISTIDO POR ULTRASSOM PARA OBTENÇÃO DE EXTRATO DE AVEIA COM POTENCIAL CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS	Antenor Linhares Neto	Louise Emy Kurozawa
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/08/2026	14:00	FEA/UNICAMP	4	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CORANTES NATURAIS PROVENIENTES DA PLANTA Commelina erecta L.	Leonardo Bonventre Neto	Luiz Henrique Fasolin
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	13/08/2026	14:00	AUDITÓRIO DO DEPAN	6	MODIFICAÇÃO DAS PROTEÍNAS DA LARVA DA MOSCA SOLDADO-NEGRA POR PROCESSOS ENZIMÁTICOS E FERMENTATIVOS PARA OBTENÇÃO DE INGREDIENTES COM MELHORES PROPRIEDADES BIOATIVAS	Yuri Matheus Silva Amaral	Ruann Janser Soares de Castro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	14/08/2026	14:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA DA FEA-UNICAMP	6	ESTUDO DE ACRILAMIDA E 4-METILIMIDAZOL NO CAFÉ: DO DESENVOLVIMENTO ANALÍTICO À MITIGAÇÃO	David Silva da Costa	Adriana Pavesi Arisseto Bragotto
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	14/08/2026	9:00	MEET	4	BACTÉRIAS ESPORULADAS DE ALIMENTOS FERMENTADOS ARTESANAIS: CARACTERIZAÇÃO FUNCIONAL E ROBUSTEZ PARA USO COMO CULTURAS PROBIÓTICAS	Giulia Paes Strabelo	Anderson de Souza Sant Ana
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19/08/2026	9:30	GOOGLE MEET	4	DESENVOLVIMENTO E CARREAMENTO DE UMA FORMULAÇÃO ANTIMICROBIANA E ANTIOXIDANTE OBTIDA DE EXTRATOS VEGETAIS DA FLORA BRASILEIRA COMO ALTERNATIVA PARA O ENRIQUECIMENTO DA SHELF-LIFE DE CARNE BOVINA	Matheus da Silva Mourao	Anderson de Souza Sant Ana
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	20/08/2026	9:00	GOOGLE MEET	4	MICROENCAPSULAÇÃO DE PROBIÓTICO POR SPRAY DRYING UTILIZANDO HIDROLISADOS PROTEICOS DE ARROZ, GOMA ARÁBICA E MALTODEXTRINA COMO AGENTES ENCAPSULANTES	Beatriz de Cássia Pereira Miranda	Louise Emy Kurozawa

Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	21/08/2026	10:00	FEA (PREFERENTEMENTE NA SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA)	6	INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE CONCHAGEM SOBRE O PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DO CHOCOLATE AO LEITE	Pedro Pio Campregher Augusto	Helena Maria André Bolini
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	24/08/2026	14:00	VIDEOCONFERÊNCIA	6	CAFÉ E GUARANÁ: SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA E MODULAÇÃO DO EIXO INTESTINO-CÉREBRO NO CONTEXTO DAS DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS	Dionisio Pedro Amorim Neto	Anderson de Souza Sant Ana
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	26/08/2026	9:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	4	Biofilme de Superfície Seca: Capacidade de Formação e Resistência à Sanitização a Seco	Vinicius Silva Alexandre Vaz	Maristela da Silva do Nascimento
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/08/2026	9:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA - FEA	6	ESTUDO DE MATERIAIS À BASE DA AMIDO UTILIZANDO IMAGEM HIPERESPECTRAL (HSI) E ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIR) COMBINADAS COM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL	Yasmin Lima Brasil	Douglas Fernandes Barbin
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/08/2026	9:00	ONLINE	-	Efeito da secagem, ozonização e estocagem na sobrevivência de Escherichia coli enterohemorrágica (O157:H7 e O26:H11) em farinhas de arroz, milho e trigo	Wilma Custódio Fumo	Anderson de Souza Sant Ana
Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	28/08/2026	10:00	SALA FA 38	6	PERFIL SENSORIAL DE SORVETE DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM MICROPARTÍCULAS DE ÓLEO DE SEMENTE DA UVA ADOÇADO COM DIFERENTES EDULCORANTES	Joelma Correia Beraldo Braga	Helena Maria André Bolini