

SETEMBRO 2026

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Título	Autor	Orientador
Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	09/09/2026	14:00	AUDITÓRIO DEPAN	Impacto da interesterificação enzimática sobre as propriedades físicas e nutricionais do óleo de amendoim refinado	Daniel Batista	Juliana Alves Macedo
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	14/09/2026	10:00	AUDITÓRIO DCA - FEA/UNICAMP	UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO DO GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA) NA OBTENÇÃO DE INGREDIENTE TEXTURIZADO PROTEICO POR EXTRUSÃO TERMOPLÁSTICA PARA APLICAÇÃO EM PRODUTOS PLANT-BASED	Renato Henrique Florêncio Teixeira	Caroline Joy Steel
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	21/09/2026	10:00	ONLINE	ADESÃO A SECO DE CRONOBACTER SAKAZAKII EM SUPERFÍCIES ABIÓTICAS E RESISTÊNCIA A SANITIZAÇÃO A SECO	Erika Santiago da Silva	Maristela da Silva do Nascimento
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	23/09/2026	13:00	AUDITÓRIO DEPAN	CORMOS E CORMELOS DE TARO (Colocacia esculenta (L.) Schott): CARACTERIZAÇÃO, PROCESSAMENTO E POTENCIAL COMO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS	Natali Alcântara Brandão	Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	24/09/2026	09:00	AUDITÓRIO DO DCA	OCORRÊNCIA DE MICOTOXINAS EM MILHO E COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DIRETOS E INDIRETOS PARA A SUA DETERMINAÇÃO	Renata Aparecida Cerqueira Tonelotto	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/09/2026	14:00	GOOGLE MEET	Desenvolvimento e Validação de Método Analítico Para a Determinação de Resíduos de Agrotóxicos e Antibacterianos em Músculo de Tambatinga (colossoma macropomum x piaractus brachypomus) Produzidos e Comercializados na Microrregião de Rondonópolis (MT)	Diego Dias Carneiro	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/09/2026	10:00	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	Efeitos da aplicação de nanopartículas sobre a atividade de enzimas hidrolíticas e antioxidantes e propriedades bioativas de grãos de mostarda branca (Sinapis alba L.) durante o processo de germinação	Stefany Nunes dos Santos	Ruann Janser Soares de Castro