NOVEMBRO 2026

Nível	PPG	Data	Horário	Local	Membros	Título	Autor	Orientador
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	05/11/2026	14:00	AUDITÓRIO DCA	4	Avaliação dos efeitos das enzimas glucose oxidase, transglutaminase e fosfolipase em pão tipo francês de massa congelada.	Isabela Porto Ribeiro	Caroline Joy Steel
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/11/2026	14:00	AUDITÓRIO DTA II	6	Da expressão heteróloga à conversão de celulose em etanol: bioquímica, fisiologia e bioprocesso em Saccharomyces cerevisiae geneticamente modificada	Enylson Xavier Ramalho	Rosana Goldbeck Coelho
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	16/11/2026	13:30	SALA DE VIDEOCONFERENCIA-FEA UNICAMP	6	ESTUDO DO POTENCIAL DA MUCILAGEM DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) COMO INGREDIENTE EM IMPRESSÃO 3D DE ALIMENTOS	Fernanda Sviech	Ana Silvia Prata
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	17/11/2026	14:00	FEA	6	RESÍDUOS DE ANTIMICROBIANOS NO LEITE: OCORRÊNCIA, MONITORAMENTO ANALÍTICO E ESTRATÉGIAS DE REDUÇÃO ATRAVÉS DE TECNOLOGIAS CONVENCIONAIS E NÃO TÉRMICAS EMERGENTES	Emelda Orlando Simbine Ribisse	Adriana Pavesi Arisseto Bragotto
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/11/2026	09:00	FEA UNICAMP	6	SISTEMAS DE LÍNGUA ELETRÔNICA PARA APLICAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	Dhanus Raj Kanaga Raj	Douglas Fernandes Barbin
Doutorado	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	26/11/2026	08:00	AUDITÓRIO DEPAN	6	A MULTISENSORY STUDY ON THE ESSENCE OF “STRONG COFFEE” AND ITS CONNECTION TO BRAZILIAN CULTURE AND TASTE	Anna Luiza Santana Neves	Jorge Herman Behrens
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/11/2026	12:30	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	6	GRAPE POMACE (Vitis vinifera L.) VALORIZATION IN BIOREFINERY: A SUSTAINABLE APPROACH TOWARDS A CIRCULAR ECONOMY	Luiz Eduardo Nochi de Castro	Tânia Forster Carneiro