



## Calendário de Defesas – Trabalhos de Conclusão de Curso II Engenharia de Alimentos (2021-1)

Discente	Orientador (a)	Data/hora	Título
Jeniffer Moraes de Prado	Prof. Dr. Luís Fernando Polesi	21/03/2022 às 16h	Parâmetros de secagem para obtenção da farinha de pupunha
Kamila Pereira Souza	Prof. Dr. Luís Fernando Polesi	22/03/2022 às 8h	Elaboração de bolo com farinha de pupunha: avaliação das características físico-químicas e nutricionais
Karina Gonçalves de Lima S. Partelli	Profa. Dra. Daniela Araújo de Sampaio.	28/03/2022 às 14h	Dimensionamento de câmara fria para maturação de queijo tipo prato no município de ariquemes
Kelleen Thauane Louzada dos Santos	Profa. Dra. Ladyslène Christhyns de Paula	23/03/2022 às 10h30min	Elaboração de biscoito sem glúten à base de farinha de pupunha ( <i>Bactris gasipaes kunth</i> )



## Calendário de Defesas – Trabalhos de Conclusão de Curso II Engenharia de Alimentos (2021-1)



**JENIFFER MORAES DE PRADO**

**Título:** Parâmetros de secagem para obtenção da farinha de pupunha.

**Orientador:** Prof. Dr. Luís Fernando Polesi.

**Data/Horário:** 21/03/2022 às 16h.

**Local:** Sala virtual – Google Meet - <https://meet.google.com/waw-yhyo-tij>



## Calendário de Defesas – Trabalhos de Conclusão de Curso II Engenharia de Alimentos (2021-1)



**KAMILA PEREIRA SOUZA**

**Título:** Elaboração de bolo com farinha de pupunha: avaliação das características físico-químicas e nutricionais.

**Orientador:** Prof. Dr. Luís Fernando Polesi.

**Data/Horário:** 22/03/2022 às 8h.

**Local:** Sala virtual – Google Meet - <https://meet.google.com/ixf-pfbu-usp>



## Calendário de Defesas – Trabalhos de Conclusão de Curso II Engenharia de Alimentos (2021-1)



### KARINA GONÇALVES DE LIMA SANTOS PARTELLI

**Título:** Dimensionamento de câmara fria para maturação de queijo tipo prato no município de Ariquemes.

**Orientador:** Profa. Dra. Daniela Araújo de Sampaio.

**Data/Horário:** 28/03/2022 às 14h.

**Local:** Sala virtual – Google Meet - <https://meet.google.com/bug-qxqc-zoj>



## Calendário de Defesas – Trabalhos de Conclusão de Curso II Engenharia de Alimentos (2021-1)



**KELLEEN THAUANE LOUZADA DOS SANTOS**

**Título:** Elaboração de biscoito sem glúten à base de farinha de pupunha (*Bactris Gasipaes Kunth*).

**Orientador:** Profa. Dra. Ladyslène Christhyns de Paula.

**Data/Horário:** 23/03/2022 às 10h30min.

**Local:** Sala virtual – Google Meet - <https://meet.google.com/rew-heej-xnh>