



APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS

- Os *banners* devem ser afixados nos suportes, localizados na Sede Social 2, conforme o número do código do trabalho no dia 25 de julho de 2017, após o credenciamento.
- Os trabalhos permanecerão expostos até o dia 28 de julho de 2017 às 12h. Os banners que não forem retirados serão descartados.
- Os *banners* serão apresentados aos avaliadores no dia 26 de julho de 2017 de 14:30 h às 15:30h e, no dia 27 de julho de 2017 de 15 h às 16 h, conforme cronograma a seguir:

APRESENTAÇÕES – DIA 26/07/2017 – Quarta-feira (14:30 h às 15:30 h)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTOR
2	CINÉTICA DE INATIVAÇÃO DE <i>Listeria monocytogenes</i> EM PRESENÇA DE EXTRATO DE CASCA DE PINHÃO	VOLTAIRE SANT ANNA
5	OCORRÊNCIA DE ESCHERICHIA COLI EM CARNE BOVINA IN NATURA RESFRIADA A VÁCUO NÃO MATURADA, PRODUZIDA NO ESTADO DE MATO GROSSO, BRASIL.	MAXSUELI APARECIDA MOURA MACHADO
6	DIMENSIONAMENTO DE AMOSTRA PARA A ESTIMAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LARANJA “PÊRA”	RAFAEL NOBRE GALVÃO
7	Qualidade microbiológica e sensorial de barra de cereal enriquecida com chia em grãos	ANDRÉ LUIZ FIGUEIREDO NUNES
8	Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimento que produz e comercializa bolos caseiros em Cuiabá-MT	MARIELE NASCIMENTO DE SOUZA
10	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMBUTIDO DE PESCADO, TIPO SALSICHA	LUCIANA KIMIE SAVAY DA SILVA
11	CONHECIMENTO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR CONSUMIDORES NO VALE DO TAQUARI-RS	GEFERSON HENRIQUE TROJAIKE
12	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE FILÉS DE TAMBACUI DEFUMADOS COM FUMAÇA LÍQUIDA E EM DEFUMADOR CONVENCIONAL	ANAQUELI LUCIA PEDROSO
15	CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA SOBRE O GLÚTEN E OS FATORES QUE LEVAM A SUA RETIRADA DA DIETA	NEYARA DA SILVA BARBOSA
19	ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO ELABORADO COM CO-PRODUTO DE ABÓBORA (<i>Cucurbita moschata</i> L.)	DIEGO PÁDUA DE ALMEIDA
22	INFLUÊNCIA DO USO DE CHUPETAS E MAMADEIRAS NA AMAMENTAÇÃO	IZABELA ALMEIDA CRUZ
23	Comparação da composição físico-química entre uma cerveja do tipo Pale-Ale produzida de forma artesanal e em escala industrial.	BIANCA DOS SANTOS BATISTA
29	UTILIZAÇÃO DE SORO LÁCTEO EM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL À ÁGUA EM FORMULAÇÃO DE PÃES DE QUEIJO.	EMILLY RITA MARIA DE OLIVEIRA
33	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E REOLÓGICA DE SUCO DE LARANJA (<i>Citrus sinensis</i>) IN NATURA	GUSTAVO VICTOR LOUVAIN
34	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROSCÓPICAS DE CAFÉ PRODUZIDO NA REGIÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA – RJ	LETÍCIA DE SOUZA OLIVEIRA
35	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LEITE PRODUZIDO EM LATICÍNIOS NA REGIÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA – RJ	ADAELSON FIRMINO DA SILVA JUNIOR

APRESENTAÇÕES – DIA 27/07/2017 – Quinta-feira (15 h às 16 h)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTOR
3	AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO INTEIRO E FATIADO	JECYLDA CECÍLIA REIS ABREU CRISTÓFORI
4	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER ELABORADO COM BIOMASSA E FARINHA DE BANANA VERDE	POLIANA GUALANDE RIBEIRO BOECHAT
13	FARINHA DE COPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE ACEROLA E BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS COM COPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS: CARACTERIZAÇÃO FÍSICA	KRYSTAL CARDOSO SOARES ESTEFAN DE PAULA
14	PERFIL DE TEXTURA DE MOLHOS PRODUZIDOS COM LACTOSSORO FLUIDO E DESIDRATADO	WILHAN DELAQUA DA SILVA
17	Desenvolvimento de Bebida Vegetal à Base de Polpa de Bocaiuva - Aspectos Tecnológicos	ELZIMAR SILVA
18	OBTENÇÃO DA ESTEARINA DO ÓLEO DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE) COM POTENCIAL PARA APLICAÇÃO EM FORMULAÇÕES ALIMENTÍCIAS	ANNA KAROLYNE CHRISTÓVÃO BERTOQUE
24	ÍNDICE DE RESTO-INGESTA E SOBRES EM UNIDADES ESCOLARES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA-RJ	KEILA RODRIGUES ZANARDI
25	BALA DE GOMA ELABORADA COM FARINHA DE RESÍDUO DE ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA DC.)	LAYNE GASPAYME DA SILVA
26	ANÁLISE SENSORIAL DE DOCE DE LEITE DIET	DANIEL ALVES CORREA DE AZEVEDO
27	AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA – RJ	CAROLINE DE SOUZA MOTTA
28	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SORVETE DE ABACATE A BASE DE LEITE DE CABRA	BEATRIZ LOURDES DE SOUZA
30	DESENVOLVIMENTO DE MICRORGANISMOS PSICOTRÓFICOS EM LINGUIÇA FRESCAL DURANTE O ARMAZENAMENTO	LIDIANE AMORIM BITENCOURT ALVES
31	Orientações para diversificação da dieta: o caso da série "Tempo de Quê?"	CLAUDIA SCARPELIN
32	AVALIAÇÃO DO EFEITO DE UMA MISTURA DE ÓLEOS ESSENCIAIS CONTRA Staphylococcus aureus INOCULADO EM MAIONESE	MAÍRA MACIEL MATTOS DE OLIVEIRA