## TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) CURSO ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**Título:** Elaboração de biscoito glúten *free* de polvilho e tapioca: avaliação de parâmetros

físico-químicos e microbiológicos, avaliação de vida útil do produto.

Discente: Ana Luiza Epifanio Carola

Orientador: MSc. Jonas Guimarães e Silva (jonas.silva@ifmg.edu.br)

**Data:** 29/07/2025 às 16:30 horas

Local: Auditório III - Prédio de Alimentos

Título: Avaliação microbiológica e físico-química do pão de queijo com soro de leite e ricota

durante o congelamento

Discente: Isabel Maria Ferreira

**Orientador**: MSc. Jonas Guimarães e Silva (jonas.silva@ifmg.edu.br)

**Data:** 28/07/2025 às 15:30 horas

Local: Auditório III - Prédio de Alimentos

Título: Avaliação do potencial biotecnológico dos microrganismos acéticos da kombucha

Discente: Alice Geovana Silveira Barreiros

**Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira (rafaela.correa@ifmg.edu.br)

Data: 27/02/2025 às 9:00h Local: Auditório Biblioteca

**Título:** Proposta de implementação de nova rotulagem nutricional dos produtos lácteos

"Sabores do IFMG"

Discente: Maysa Cristina dos Santos

**Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira (rafaela.correa@ifmg.edu.br)

**Data:** 27/02/2025 às 13:00h

Local: Auditório Biblioteca

**Título:** Percepções sobre fontes alternativas de proteína: um estudo transversal descritivo

com consumidores brasileiros

Discente: Lorrayne Nascimento Pedrosa

**Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira (rafaela.correa@ifmg.edu.br)

**Data:** 27/02/2025 às 15:00h **Local**: Auditório Biblioteca

**Título:** Análise da composição físico quimica de rações para cães comercializadas no

município de Luz - MG

Discente: Felipe Augusto da Silva Araújo

**Orientadora**: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli (sonia.paciulli@ifmg.edu.br)

**Data:** 20/02/2025 às 7:30h **Local**: Auditório Biblioteca

Título: Desenvolvimento de bebida láctea carbonatada saborizada com Dragon Fruit

Discente: Luzia Ferreira Irene

**Orientadora**: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli (sonia.paciulli@ifmg.edu.br)

**Data:** 20/12/2024 às 8:00h

**Título:** Elaboração de embalagem ativa e biodegradável incorporada de carvacrol: um estudo

in vitro de sua aplicabilidade como agente antifúngico e do grau de biodegradabilidade

Discente: Marcus Túlio Cunha dos Santos Filho

**Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira (rafaela.correa@ifmg.edu.br)

**Data:** 12/12/2024 às 15:30h

Título: Análise sensorial de massas de pizzas com diferentes processos de fermentação

**Discente:** Humberto de Oliveira Ponciano (humberto6395@hotmail.com)

**Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira (rafaela.correa@ifmg.edu.br)

**Data:** 04/09/2024 às 16:00 horas

Título: Avaliação microbiológica de maionese artesanal incorporadas nos lanches

comercializados na cidade de Bambuí-MG

**Discente:** Samuel Araújo de de Oliveira (samuelbh193@gmail.com)

**Orientadora**: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli (sonia.paciulli@ifmg.edu.br)

**Data:** 30/08/2024 às 15:00 horas

Título: Popularização da ciência: material didático para produtores de queijo Minas

Artesanal de casca florida

**Discente:** Domênica Augusto dos Santos (domenicaugusto@gmail.com)

**Orientadora**: Dra. Fabiana Aparecida Couto (fabiana.couto@ifmg.edu.br)

**Data:** 30/08/2024 às 10:00 horas

Título: Impactos da qualidade físico-química do pingo na produção do queijo Minas

artesanal da Canastra

**Discente:** Maria Luiza Castro Santana Pereira (mariialuiza1@gmail.com)

**Orientadora**: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli (sonia.paciulli@ifmg.edu.br)

**Data:** 30/08/2024 às 8:00 horas

Título: Revestimento comestível à base de amido de milho com cinamaldeído para

conservação de morangos

Discente: Mayara Yumi Sasaki da Silva (mayarayumi.silva@gmail.com)

Orientadora: Dra. Raquel Martino Bemfeito Carvalho (raquel.bemfeito@ifmg.edu.br)

**Data:** 23/08/2024 às 09:00 h

Título: Fitoquímicos derivados da casca de café: viabilidade de aplicação em alimentos com

viés sustentável e energético

**Discente:** Alessandra de Fátima Barcelos (alesssssandrabarcelos@gmail.com)

Orientadora: Dra. Gaby Patricia Terán Ortiz (gaby.ortiz@ifmg.edu.br)

**Data:** 19/08/2024 às 13:30h

**Título:** Desenvolvimento de cápsulas de alginato para aplicação em produto lácteo

**Discente:** Thamiris Delabrida Silva (thamirisdelabrida@gmail.com)

**Orientadora**: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli (sonia.paciulli@ifmg.edu.br)

**Data:** 16/08/2024 às 16:30h

**Título:** Desenvolvimento de filme ativo incorporado com extratos de lúpulo

**Discente:** Brenda dos Santos Bispo (brenda.andraide704@gmail.com)

Orientadora: Dra. Gaby Patricia Terán Ortiz (gaby.ortiz@ifmg.edu.br)

**Data:** 14/08/2024 às 9:30h

**Título:** Aplicação de boas práticas de fabricação em queijarias da Canastra: desafios das boas

práticas de fabricação em queijarias artesanais

**Discente:** Sara Lídia Viegas de Oliveira (viegas.sara98@gmail.com)

**Orientador**: Dr. Gustavo Augusto Lacorte (gustavo.lacorte@ifmg.edu.br)

**Data:** 08/08/2024 às 16:00h

Título: Entendendo o papel dos selos de sustentabilidade na decisão de compra do

consumidor

**Discente**: Amanda Iamaguchi Fantini Ribeiro **Orientadora**: Dra. Rafaela Corrêa Pereira

Data: 21/02/2024 às 14:00h

**Título**: Avaliação da influência da temperatura de refrigeração no período de maturação do

queijo Minas artesanal

Discente: Yslan Santos Silva

Orientadora: Dra. Sônia de Oliveira Duque Paciulli

Data: 08/02/2024 às 13:30h

Título: Aceitação sensorial e composição físico-química de bolos com adição de farinha de

resíduos de maracujá amarelo (Passiflora edulis f. flavicarpa)

Discente: Thais Andrade Esméria

Orientadora: Dra. Gaby Patricia Terán Ortiz

Data: 08/02/2024 às 09:30h

**Título**: Adição do óleo essencial de *Citrus deliciosa* em pão doce.

**Discente**: Rafaella Cristina Pereira Costa **Orientadora**: Dra. Alcilene de Abreu Pereira

Data: 06/02/2024 às 08:00h

Título: Queijo Canastra: Fatores influentes no processo de compra e segurança do produto

pelos consumidores.

Discente: Ingrid Brandemburg Siman

Orientador: MSc. Jonas Guimarães e Silva

Data: 15/12/2023 às 13:30h

Título: Percepções e atitudes dos consumidores sobre qualidade e segurança do queijo minas

artesanal da Canastra: um estudo utilizando a técnica de destaque de texto.

**Discente**:Lorena Eduarda Aparecida de Oliveira **Orientadora**: Dra. Gaby Patricia Terán Ortiz

Data: 08/12/2023 às 09:30h

**Título**: Elaboração e caracterização de nanoemulsões com vitamina D (colecalciferol) por

método de baixa energia.

**Discente**: Mateus Vinícius Carvalho Simões **Orientadora**: Dra. Clara Suprani Marques

**Data**: 05/12/2023 às 14:40h

**Título**: Desenvolvimento de filme biodegradável com adição de óleo essencial

Discente: Julimara Santos Silva

Orientadora: Dra. Alcilene de Abreu Pereira

Data: 22/06/2023 às 14:00h

Título: Avaliação da formação de hidroximetilfurfural (HMF) de méis submetidos à

dissolução de cristais por diferentes métodos de aquecimento

**Discente**: Lorrane Fernandes Barbosa Ferreira **Orientadora**: Dra. Gaby Patricia Terán Ortiz

**Data**: 21/06/2023 às 13:00h

**Título**: Impactos da Pandemia de Covid-19 na Indústria de Alimentos

**Discente**: Jéssica Heloisa Sant'Ana Vieira **Orientador**: Dr. Rogério Amaro Gonçalves

**Data**: 21/06/2023 às 07:15h