

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)
CURSO ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Título: Avaliação microbiológica de maionese artesanal incorporadas nos lanches comercializados na cidade de Bambuí-MG

Discente: Samuel Araújo 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 (alessssandrabarcelos@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 Lúcia 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 Imaguchi 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: Thaís 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 Brandenburg 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 (colecalfiferol) 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