

TRABALHOS APROVADOS

NR TC	TÍTULO	APRESENTADOR	NR INSCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	
				DIA	HORA
TC101	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE EMPANADOS DE FRANGO DO TIPO NUGGET COM BIOMASSA DE BANANA VERDE	Cristiane Mello	3257484	12-abr	10h50/ 10h55
TC103	AVALIAÇÃO DO TEOR DE PROTEÍNAS EM ALIMENTOS/SUPLEMENTOS COM ALEGAÇÃO DE “FONTE DE PROTEÍNAS”	Larissa Ruiz	3352023	12-abr	10h55/ 11h
TC104	ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR POR DIFERENTES GRAUS DE PROCESSAMENTO E O EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DO RIO DE JANEIRO	Priscila Silva	3491257	12-abr	11h/ 11h05
TC105	ELABORAÇÃO DE BISCOITO TIPO “COOKIE” A PARTIR DA FARINHA DE LENTILHA VERMELHA	Julia de Oliveira	3371423	12-abr	11h05/ 11h10
TC106	ASSOCIAÇÃO ENTRE ADIPOSIDADE CENTRAL, PERFIL LIPÍDICO E PRESSÃO ARTERIAL EM ESCOLARES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA ZONA SUL DO RIO DE JANEIRO.	Suelen Lima	3491664	12-abr	11h10/ 11h15
TC107	RELATO DE EXPERIÊNCIA: MAIO, MÊS DA CONSCIÊNCIA CELÍACA, CONQUISTAS E DESAFIOS DOS CONSUMIDORES CELÍACOS NO ESTADO DO PIAUÍ	Cléa Bento	3361486	12-abr	11h15/ 11h20
TC108	ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTES ORGÂNICOS COM OU SEM LACTOSE NATURAL E SABORIZADOS	Ana Oliveira	3491272	12-abr	15h30/ 15h35
TC109	ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJOS TIPO COTTAGE E MINAS PADRÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA	Carolina Souza	3491129	12-abr	15h35/ 15h40
TC127	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PRODUTO CÁRNEO TIPO QUIBE COM SUBSTITUIÇÃO DO TRIGO INTEGRAL POR QUINOA (Chenopodium quinoa)	Thamires Fagundes	3437473	12-abr	15h40/ 15h45

TC111	TEOR DE PROANTOCIANOIDINAS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E DESEMPENHO NA COCÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL DE ARROZ VERMELHO (<i>Oryza Sativa</i> L.)	Andréa Silva	3477373	12-abr	15h45/ 15h50
TC112	LEVANTAMENTO PRELIMINAR SOBRE ACESSO DE PORTADORES DE ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NA UFRRJ: DO DIAGNÓSTICO A AÇÃO.	Andréa Silva	3477373	12-abr	15h50/ 15h55
TC114	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE GRÃO DE BICO	Josenice de Oliveira	3367856	12-abr	15h55/ 16h
TC115	FARINHA GERMINADA DE MILHETO: INGREDIENTE NUTRITIVO E VERSÁTIL PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN	Mayara Moura	3490742	13-abr	10h30/ 10h35
TC116	SNACKS INTEGRAIS DE MILHETO: OPÇÃO NUTRITIVA E PRÁTICA PARA CELÍACOS	Mayara Moura	3490742	13-abr	10h35/ 10h40
TC117	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E TECNOLÓGICA DE FARINHAS DE PIPOCA OBTIDAS DE GRÃOS DE MILHETO E SORGO	Mayara Moura	3490742	13-abr	10h40/ 10h45
TC118	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO ISENTO DE GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE FEIJÃO BRANCO (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	Gabrielle Martins	3477344	13-abr	10h45/ 10h50
TC119	ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLO TIPO BROWNIE DE BATATA DOCE (<i>Ipomoea batatas</i>) DE POLPA ROXA	Isabel Oliveira	3477888	13-abr	10h50/ 10h55
TC120	DESENVOLVIMENTO E TESTE DE COZIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA DA MANDIOCA (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Karina Carvalho	3479147	13-abr	10h55 11h
TC121A	OTIMIZAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CEREAL MATINAL UTILIZANDO DIFERENTES GENÓTIPOS DE SORGO INTEGRAL	Davy Hidalgo	3491972	13-abr	15h10/ 15h15

TC122	EFEITO DA INFORMAÇÃO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE ACHOCOLATADO CONTENDO SORGO	Davy Hidalgo	3491972	13-abr	15h15/ 15h20
TC123	ELABORAÇÃO E TESTE DE COZIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA MISTA FRESCA SEM GLÚTEN COM CARÁ (DISCORIA SPP.)	Claudia Medeiros	3477418	13-abr	15h20/ 15h25
TC125	ASSOCIAÇÃO DA OBESIDADE COM A INFERTILIDADE ANOVULATÓRIA	Valéria Fichman	3371806	13-abr	15h25/ 15h30
TC126	EDUCAÇÃO CELÍACA: LEVANTAMENTO E SÍNTESE DOS DESAFIOS DOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA DIANTE A INCLUSÃO DE ESTUDANTES COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS	Flávia Anastácio	3376250	13-abr	15h30/ 15h35
TC110	BROWNIE DE FARINHA DE ARROZ (N.C) NEGRO E MATCHA	Gabriele Verli	3478555	13-abr	15h35/ 15h40