

Quadro de defesas de monografias no dia 25/06 e 26/06

25/06 - Sexta-feira				
Horário	Título	Aluno	Orientador	Link para acesso à sala virtual
19:00-20:30	A SEGURANÇA DE ALIMENTOS FRENTE À EXPLOSÃO DAS COZINHAS INVISÍVEIS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA DE COVID-19	Camila Rocha	Prof. Dra. Francine Antelo	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/francine-silva-antelo-francine
19:00-20:30	RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS NO LEITE: MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO E IMPACTOS PARA A INDÚSTRIA E CONSUMIDORES	Cassiane dos Santos	Prof. Dr. Manoel Martins	https://meet.google.com/cys-fmjs-yyf
19:00-20:30	AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM LACTÁRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO NA REGIÃO DO VALE DOS SINOS - RS	Claudia Leusin	Prof. Dra. Larine Kupski	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/larine-kupski-2
19:00-20:30	OCORRÊNCIA DE SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ENTRE 2000 A 2017 NO BRASIL	Daiane Machado	Prof. Dra. Meritaine da Rocha	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/meritaine-da-rocha-meritaine

26/06 - Sábado

08:30-10:00	PUBLICIDADE DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS NO BRASIL E SEU IMPACTO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR INFANTIL	Daiani Rojahn	Prof. Dra. Kessiane de Moraes	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/kessiane-silva-de-moraes
08:30-10:00	CONTAMINAÇÃO MICROBIANA EM LINGUIÇAS FRESCAIS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS DO LITORAL NORTE DO RIO GRANDE DO SUL	Hemilin Fraga	Prof. Dr. Cristiano Schmidt	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/cristiano-gauterio-schmidt
08:30-10:00	TENDÊNCIAS DE CONSUMO PARA O USO DE INGREDIENTES DE ORIGEM BRASILEIRA EM ALIMENTOS	Júlia Vieira	Prof. Dra. Fernanda Pagnussatt	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/fernanda-arnhold-pagnussatt-fernanda
08:30-10:00	A READEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM GRAVATAÍRS NO CONTEXTO DA COVID-19	Kéllen Soares	Prof. Dra. Francine Antelo	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/francine-silva-antelo-francine
10:20-11:50	OCORRÊNCIA DE AGROTÓXICOS EM FRUTAS E HORTALIÇAS NO BRASIL	Lorrane de Jesus	Prof. Dra. Larine Kupski	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/larine-kupski-2
10:20-11:50	DESENVOLVIMENTO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIA DE PESCADO	Morgana dos Santos	Prof. Dra. Meritaine da Rocha	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/meritaine-da-rocha-meritaine

10:20-11:50	FATORES ENVOLVIDOS NA ETAPA DA CRIAÇÃO BOVINA QUE PODEM AFETAR A SEGURANÇA E QUALIDADE DA CARNE E DERIVADOS	Nara dos Santos	Prof. Dr. Toni Lopes	http://meet.google.com/qda-serg-gep
10:20-11:50	DESAFIOS NA IMPLANTAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS	Nicolas Schmidt	Prof. Dra. Itiara Veiga	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/itiara-itiara-goncalves-veiga
13:30-15:00	COMPARAÇÃO ENTRE AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO TRADICIONAL E COM ADIÇÃO DE BETA-GLUCANA DE LEVEDURA	Susi Estulano	Prof. Dra. Itiara Veiga	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/itiara-itiara-goncalves-veiga
13:30-15:00	EFEITO DAS AFLATOXINAS EM RAÇÕES PARA FRANGO DE CORTE	Ronan Costa Junior	Prof. Dra. Fernanda Pagnussatt	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/fernanda-arnhold-pagnussatt-fernanda
13:30-15:00	RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E A SEGURANÇA ALIMENTAR NO CONSUMO DE LARANJA E DE SUCO DE LARANJA: CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL	Viviane dos Santos	Prof. Dr. Manoel Martins	https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/manoel-manoel-leonardo-martins