



XXVIII SEMINÁRIO FINAL DO PIBIC I SEMINÁRIO FINAL DO PIBITI

da Fundação Universidade Federal de Rondônia

22/10/2019



campus de Ariquemes



UNIR | FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE
FEDERAL DE RONDÔNIA



CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico

AUDITÓRIO

N.	HORÁRIO	CAMPUS	ORIENTADOR	PROJETO	BOLSISTA	TIPO DE VINCULO	TÍTULO DO PLANO
-	8:20 - 9:40	ABERTURA					
1	9:40 - 10:00	ARIQUEMES	LUÍS FERNANDO POLES	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	DANIELLE SOARES DOS SANTOS	BOLSISTA - CNPQ - PIBIC	DIGESTIBILIDADE DO AMIDO, FIBRA ALIMENTAR E ANÁLISE SENSORIAL DE MASSA ALIMENTÍCIA DE FARINHA DE BABAÇU
2	10:00 - 10:20	ARIQUEMES	TANIA MARIA ALBERTE	SENSE EXCEL: DESENVOLVIMENTO DE UM APLICATIVO EM EXCEL-VBA PARA A ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	DANIEL JOSÉ NASCIMENTO BRAGA	BOLSISTA UNIR - PIBIC	SENSE EXCEL: UMA APLICAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL COM APOIO DE SOFTWARE
3	10:20 - 10:40	ARIQUEMES	TANIA MARIA ALBERTE	PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, SENSORIAIS E REOLÓGICAS DE DOCE DE LEITE PASTOSO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE MESOCARPO DE PUPUNHA E BABAÇU.	SHEKINAH MENDES SILVA	VOLUNTÁRIO - PIBIC	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE PUPUNHA E BABAÇU EM SUBSTITUIÇÃO AOS ESPESANTES UTILIZADOS INDUSTRIALMENTE
4	10:40 - 11:00	ARIQUEMES	GABRIEL OLIVEIRA FOLADOR	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DA TÉCNICA NIR PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	NATÁLIA ALVES CAMPOS	VOLUNTÁRIO - PIBIC	DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS SÓLIDOS SOLÚVEIS, ACIDEZ TITULÁVEL E UMIDADE DE EM UM FRUTO DA REGIÃO AMAZÔNICA POR MEIO DA ESPECTROSCOPIA NIR.
5	11:00 - 11:20	ARIQUEMES	ROBERTO MARCHIORI	ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE MATERIAIS PARA CONFEÇÃO DE EMBALAGEM BIODEGRADÁVEIS COM PROPRIEDADES ANTIMICROBIANAS.	GABRIEL SUEDE RIBEIRO PINHEIRO	VOLUNTÁRIO - PIBIC	UTILIZAÇÃO DE MATERIAIS BIODEGRADÁVEIS PARA CONFEÇÃO DE EMBALAGENS COM PROPRIEDADES ANTIMICROBIANAS
6	11:20 - 11:40	ARIQUEMES	LADYSLENE CHRISTHYS DE PAULA	CARACTERIZAÇÃO DOS FATORES ANTINUTRICIONAIS EM FRUTOS, FARINHAS E MINGAUS DE BABAÇU E PUPUNHA	ADRINY GONÇALVES CANDIDO	VOLUNTÁRIO - PIBIC	DETERMINAÇÃO DE FATORES ANTINUTRICIONAIS PRESENTES EM FRUTOS, FARINHAS E MINGAUS DE BABAÇU (ORBIGNYA SP.)
INTERVALO							
7	14:00 - 14:20	ARIQUEMES	JOSIEL DIMAS FROELICH	IMPLEMENTAÇÃO COMPUTACIONAL EM LINGUAGEM JAVA DE MODELOS MATEMÁTICOS PARA DISTRIBUIÇÃO GRANULOMÉTRICA EM ENSAIOS DE PENEIRAMENTO	GEANDERSON BENEVENUTI FONSECA	VOLUNTÁRIO - PIBIC	DESENVOLVIMENTO DE CÁLCULOS DE ANÁLISES DE DISTRIBUIÇÃO GRANULOMÉTRICA EM ENSAIOS DE PENEIRAMENTO
8	14:20 - 14:40	ARIQUEMES	GERSON BALBUENO BICCA	ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS CINÉTICOS EM PROCESSOS DE SECAGEM DE ALIMENTOS - UMA FERRAMENTA EM EXCEL-VBA	JENIFFER MORAES DE PRADO	VOLUNTÁRIO - PIBIC	USO DO SOFTWARE EXCEL NA ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS EM PROCESSOS DE SECAGEM
9	14:40 - 15:00	ARIQUEMES	GERSON BALBUENO BICCA	ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS CINÉTICOS EM PROCESSOS DE SECAGEM DE ALIMENTOS - UMA FERRAMENTA EM EXCEL-VBA	KARINA GONÇALVES DE LIMA SANTOS	VOLUNTÁRIO - PIBIC	SECAGEM DE ALIMENTOS: EXPERIMENTAÇÃO COM APOIO DO SOFTWARE EXCEL
10	15:20 - 15:40	ARIQUEMES	DANIELA DE ARAUJO SAMPAIO	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO ENRIQUECIDO COM PÓ PROTEICO ELABORADO A PARTIR DE APARAS DA FILETAGEM DE TAMBACUI - COLOSSOMA MACROPOMUM	GEOVANNA LEMOS LIMA	VOLUNTÁRIO - PIBIC	OBTENÇÃO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO PROTEICO ELABORADO A PARTIR DE APARAS DA FILETAGEM DE TAMBACUI - COLOSSOMA MACROPOMUM
11	15:40 - 16:00	ARIQUEMES	DANIELA DE ARAUJO SAMPAIO	EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM)	RENATA VENANCIO	VOLUNTÁRIO - PIBIC	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM)