

Datas e Horários da Apresentação dos Resumos Aceitos

Os trabalhos devem ficar expostos em um dos turnos, de acordo com a distribuição na lista abaixo (Manhã: 8:30h-11h30) ou (Tarde: 11:30h-14h). É obrigatória a presença de um dos autores inscrito no congresso somente nos seguintes períodos: Manhã (8:30-9:00h) e Tarde (13:30h-14h).

Número	Título	Autores	Sessão	Data
1	Aceitabilidade de Brigadeiro de Capim Santo (<i>Cymbopogon citratus</i>) com Biomassa de Banana Verde	Priscila Vidal de FREITAS; Benacélia Rabelo da SILVA; Daniele Holanda DIÓGENES; Paula Viviane Santiago SANTOS; Ana Erbênia Pereira MENDES	Análise Sensorial	04/06 Manhã
2	Aceitação de cookies enriquecidos com dois tipos de farinha: arroz e casca de laranja	Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles; José Edilson Alves de Araújo; Túlio Henrique Leite de Andrade; Íris Braz da Silva Araújo; Katharina Kardinele Barros Sassi; Ricardo Targino Moreira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
3	Aceitação de Produtos Elaborados com café – Da Xícara Para o prato	Fabio Augusto de Lucca Moreira; Gabriele Gruska Benevides Prata; Juliana Magalhães Adjafre	Análise Sensorial	04/06 Manhã
4	Aceitação do Doce de Leite Diet e Tradicional	Ana Karoline Ferreira LEITE; Francisca Samara Santos CAVALCANTE; Nathyele Maria do Amaral FERREIRA; Luana Franklin AMARANTE; Maria do Carmo Passos RODRIGUES	Análise Sensorial	04/06 Manhã
5	Aceitação e Intenção De Compra De Bolo De Chocolate Isento De Glúten, De Lactose e Sem Adição De Ovo	Aline Almeida da Silva; Ana Patrícia Cavalcante Carneiro; Jéssica Bezerra Chaves; Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã
6	Análise Sensorial de Barra de Cereal Sabor Goiabada Com e Sem Castanha de Caju	Giselle de Carvalho Silva; Dayana Cintra Valença; Luciares Costa de Araújo	Análise Sensorial	04/06 Manhã
7	Análise Sensorial de Biscoito Tipo Sequilho Enriquecido com Farinha de Berinjela	Maria Rita de Almeida; Neliane Pereira do Nascimento; Michelli da Silva Ribeiro; Jaqueline dos Santos Silva; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
8	Análise sensorial de bolo de cerveja preta enriquecida com amaranto em floco	Alex Sandra Nascimento de SOUZA, Denise Rêgo de Oliveira, Nara Menezes Vieira; Dorasilvia Ferreira Pontes; Maria do Carmo Passos Rodrigues, Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres	Análise Sensorial	04/06 Manhã
9	Análise Sensorial de Bolo feito com Leite de Origem Vegetal	Erika Patrícia Chagas GOMES; Johnnathan Lima MAIA; Maria Solange de Carvalho CACAU; Dorasilvia Ferreira PONTES	Análise Sensorial	04/06 Manhã

10	Análise sensorial de brigadeiro da biomassa da banana verde	Thays Lima Fama Guimarães; Keliane Lima Santiago; Priscila Luana da Silva; Claudiana Alexandre de Lima; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
11	Análise Sensorial de Diferentes Concentrações de Purê Misto de Batata Doce e Batata Inglesa	Jessica Alane Bernardo Ferreira; Dayana Cintra Valença; Edeneide Laura de M. Santos; Luciares Costa de Araújo	Análise Sensorial	04/06 Manhã
12	Análise Sensorial de Pão Integral Adicionado de Cenoura Liofilizada e Farinha de Resíduo Agroindustrial de Aceroleira	Hállisson Lucas Ribeiro; Winne Moita Carvalho; Abel Franco Melo Gurgel; Raket Hyna Vasconcelos; Samira Pereira Moreira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
13	Análise Sensorial de Petisco de Frango Elaborado com Farinha de Mandioca e Batata Inglesa	Maria Lidiane da Silva, Ana Beatriz Bezerra Moraes, Francisca Raquel Vieira de Araújo, Tayane Almeida Carneiro, Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã
14	Análise Sensorial do Suco Tropical de Caju Adicionado de Polissacarídeo de Adenantha pavonina	Joseane Lima Muniz; Francisca Andréa Kércia Silva; Maria Juciene Lima Chaves; Renata Chastinet Braga	Análise Sensorial	04/06 Manhã
15	Análises Físico-Químicas e Sensorial de apresuntado da carne de avestruz e suíno	Gilderlândio Pinheiro Rodrigues; Maria Rafaelly do Nascimento Silva; Karlla Géssica Ribeiro da Silva; Ticiane Leite Costa; Liliana Machado PARENTE	Análise Sensorial	04/06 Manhã
16	Avaliação da Aceitabilidade de Biscoito de Aveia sem Lactose Enriquecido com Biomassa de Banana Verde	Priscila Vidal de FREITAS; Daniele Holanda DIÓGENES; Paula Viviane Santiago SANTOS; Francisca Andréa Kércia SILVA; Ana Erbênia Pereira MENDES	Análise Sensorial	04/06 Manhã
17	Avaliação da Aceitabilidade de Creme de Confeiteiro Adicionado de Polpa de Manga	Marcela Melo da Conceição Vasconcelos; Antônia Izamara Araújo de Paula; Márcia Maria Leal de Medeiros	Análise Sensorial	04/06 Manhã
18	Avaliação da aceitabilidade de diferentes marcas de chocolate ao leite	Glauber Batista Moreira Santos, Carlos Ruan Vieira Sousa, Taís Tomé Sousa, Wilny Karen da Silva Gomes, Rafael Audino Zambelli	Análise Sensorial	04/06 Manhã
19	Avaliação da aceitabilidade de pães tipo doces elaborados com polpa e casca de manga: aparência, sabor e aceitação geral	Antonia Izamara Araújo de Paula; Marcela Melo da Conceição Vasconcelos; Márcia Maria Leal de Medeiros	Análise Sensorial	04/06 Manhã
20	Avaliação da Aceitabilidade de Queijo Coalho Imerso em Suco de Uva Tinto Integral	Auriana de Assis Regis; Pahlevi Augusto de Souza; Raimunda Valdenice da Silva Freitas; Elisabeth Mariano Batista4 Zulene Lima de Oliveira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
21	Avaliação da aceitabilidade de sorvete de fruta-pão (artocarpus altilis)	Carla Milena de Souza SILVA; Lorena Thais Ferreira SOUSA; Rafaela Maria Temóteo LIMA	Análise Sensorial	04/06 Manhã
22	Avaliação da aceitabilidade e preferência sensorial de cachaças comercializadas na cidade de Ubajara, Ceará	Carlos Eliardo Barros Cavalcante; Joana D'arc da Silva Soares; José Thiago Barros Mesquita; Vanderson da Silva Costa	Análise Sensorial	04/06 Manhã

23	Avaliação da aceitação da textura e sabor de bolinhas de queijo (sem glúten) elaboradas com semente de jaca	Antonia Izamara Araújo de Paula; Carla Milena de Souza Silva; Marcela Melo da Conceição Vasconcelos; Ana Cristina da Silva Morais	Análise Sensorial	04/06 Manhã
24	Avaliação Da Aceitação De Bolo Integral Com Adição De Farinha De Casca De Maçã	Gizele Almada Cruz; Iana Maria Cristino Pereira; Erika Patricia Chagas Gomes; Layane Maciel Alves; Dorasilvia Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
25	Avaliação da aceitação de bolo rico em fibra de cenoura e chocolate adicionado de erva doce e hortelã	Alex Sandra Nascimento de SOUZA, Maira Kelvia Santos; Patrícia Marques de Farias, Dorasilvia Ferreira Pontes, Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres	Análise Sensorial	04/06 Manhã
26	Avaliação da Aceitação de Queijos Caprinos em Teste de Locação Central	Selene Daiha Benevides; Karina Maria Olbrich dos Santos; Luis Eduardo Laguna; Deborah dos Santos Garruti; Renata Amanda Carneiro Aguiar	Análise Sensorial	04/06 Manhã
27	Avaliação da influência do teor de polpa na aceitação sensorial da consistência de sobremesa sabor jaca (Artocarpus heterophylla)	Aline Késsia Ferreira Marques; Ellen Jenifer Gomes de Oliveira; Ana Cristina da Silva Morais	Análise Sensorial	04/06 Manhã
28	Avaliação da Qualidade Sensorial de Torta de Frango com Gergelim 26%	Nayanne Lima dos Santos; Gabryela Silva Bezerra; Monique Ellen Torres da Silva; Tallys Romeu de Oliveira Santana; Raniely Nayanne da Silva Freitas	Análise Sensorial	04/06 Manhã
29	Avaliação sensorial da doçura de sobremesa elaborada com diferentes concentrações de polpa de jaca mole (Artocarpus integrifolia L.)	Aline Késsia Ferreira Marques; Ellen Jenifer Gomes de Oliveira; Mateus Leite Frota; Ana Cristina da Silva Morais	Análise Sensorial	04/06 Manhã
30	Avaliação Sensorial de Alimentos a Base de Aveia e Soja para Crianças em Fase Escolar	Juliane Matias dos Santos; Andreza Lago Cordeiro da Costa; Zilmeire Alves Marques; Janaína Leite do Carmo; Luciana Leite de Andrade Lima	Análise Sensorial	04/06 Manhã
31	Avaliação sensorial de biscoito caseiro de amido de milho com adição da farinha de linhaça	Cláudio Gonçalves Paulino; Leina Maria Herculano Maia; Antonia Adriana Martins de Melo; Kássia Rhayanny Felipe Sobrinho; Micaele Martins Alves	Análise Sensorial	04/06 Manhã
32	Avaliação Sensorial de Biscoito de Cenoura Adicionado de Farinha de Linhaça (Linum usitatissimum L.)	Kátia Ranielly Pinheiro Monteiro; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves; Pedro Igor Leite; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Ana Thaís Campos de Oliveira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
33	Avaliação Sensorial de Bolo à base de Milho formulado com Farinha de Banana Verde	Sanyelle Lima Sousa; Paula Luciana R. de Sousa; Francisca Pereira de Moraes; Cícera Nayara A. de Oliveira; Dorasilvia Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
34	Avaliação sensorial de bolo de abóbora com a adição de farinha de linhaça	Luisa Mariana Victor Oliveira; Diva Silva Firmino; Alina Albuquerque Borges; Larissa Vieira de Lima; Dorasilva Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã

35	Avaliação sensorial de bolos de chocolate elaborados com ativo de fibras em substituição parcial da farinha de trigo	Dayana Pinto de Menezes, Nágela Martins Oliveira Aguiar, Ana Vitória de Oliveira, Larissa Maria Cidrão Guedes Fiúza, Danielle Alves da Silva Rios	Análise Sensorial	04/06 Manhã
36	Avaliação sensorial de doce de coco com a adição de cenoura e aveia	Diva Silva Firmino; Luisa Mariana Victor Oliveira; Rosane Sales de Sousa; Alina Albuquerque Borges; Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã
37	Avaliação sensorial de doce de leite pastoso adicionado de bebida alcoólica mista de cachaça com extrato de menta: uma nova visão	Leina Maria Herculano Maia; Natalina Duarte de Lima; Ana Thamilis Bezerra de Andrade; Maria Marciana Lima Soares; José Salmir Lourenço do O	Análise Sensorial	04/06 Manhã
38	Avaliação sensorial de empada com substituição parcial de farinha de trigo por extrato de soja	Natalina Duarte de Lima; Leina Maria Herculano Maia; Liliane Alves Oliveira; Francisca Escarlata Cardoso Nobre; Carlos Augusto Paulo Paiva	Análise Sensorial	04/06 Manhã
39	Avaliação sensorial de esfiha elaborada com farinha de linhaça e com proteína texturizada de soja	Milena Maria de Meneses Freitas; Leina Maria Herculano Maia; Ana Paula de Oliveira Camara; Maria Eduarda Maciel Pereira; Maria Janielle da Silva Lemos	Análise Sensorial	04/06 Manhã
40	Avaliação sensorial de néctares de cajá adoçados com sacarose e edulcorantes	Aline Gurgel Fernandes; Luiz Bruno de Sousa Sabino; Paulo Henrique Machado de Sousa; Raimundo Wilane de Figueiredo; Geraldo Arraes Maia	Análise Sensorial	04/06 Manhã
41	Avaliação sensorial de pão de leite adicionado de cascas de manga (Mangifera indica)	Leina Maria Herculano Maia; Ana Maria Pinheiro Galvão; Ana Thamilis Bezerra De Andrade; Maria Marciana Lima Soares; Natalina Duarte De Lima	Análise Sensorial	04/06 Manhã
42	Avaliação Sensorial de Pão Doce com Substituição Parcial de Farinha da Banana Verde	Francisca Overlânia Vieira Lima; Kamila Maria Mateus Ramalho; Francisca Glaubenira Chaves Bezerra Pinheiro; Rejane Maria Maia Moisés	Análise Sensorial	04/06 Manhã
43	Avaliação sensorial de pizza adicionada de fibra de caju desidratada	Diva Silva Firmino; Larissa Vieira de Lima; Luisa Mariana Victor; Dorasilva Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
44	Avaliação Sensorial de Pururuca de Capivara	Waldeliza Fernandes da Cunha; José Robson Bezerra Sereno; Samuel Lima Pereira Figueira; Maria Célia Lopes Torres; Joesse Maria de Assis Teixeira Kluge Pereira; Cleiton Mateus Sousa; Luciana Batalha de Miranda Araujo	Análise Sensorial	04/06 Manhã
45	Avaliação Sensorial de Suco Misto Elaborado com Polpas de Acerola e Cajá	Cléia Dantas de Menezes; Fabiana Freitas Silva; Talita de Souza Góes; Thais Andrade Germano; Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã

46	Avaliação sensorial e caracterização físico-química de suco misto de abacaxi, melancia e beterraba	Jônatas de Carvalho Silva, Ronald Keverson da Silva Santos, Giselle de Carvalho Silva, Glêce Milene Santana Gomes, Luciares da Costa Araujo	Análise Sensorial	04/06 Manhã
47	Biscoito de Farinha de Banana Verde sem Glúten e Lactose Rico em Fibras: Elaboração e Aceitação Sensorial	Keliane Lima Santiago; Priscila Luana da Silva; Thays Lima Fama Guimarães; Marlene Nunes Damaceno; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves	Análise sensorial	04/06 Manhã
48	Biscoito tipo Sequilho de Farinha da Casca de Maracujá Industrializada: Elaboração e Aceitação	Maria Rita de Almeida; Neliane Pereira do Nascimento; Michelli da Silva Ribeiro; Jaqueline Lima Carneiro; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
49	Caracterização físico-química de requeijão light produzido na cidade de Maranguape – CE	Gabryela Silva Bezerra; Nayanne Lima dos Santos; Monique Ellen Torres da Silva; Tallys Romeu de Oliveira Santana; Raniely Nayanne da Silva Freitas	Análise Sensorial	04/06 Manhã
50	Caracterização Físico-Química e Avaliação Sensorial de Brotos de Palma (Opuntia ficus-indica Mill.) Acidificados	Débora Bruna Alves Almeida; Pahlevi Augusto Souza; Maria Vanessa da Costa de Deus; Roberto Henrique Dias da Silva; Franciscleudo Bezerra da Costa	Análise Sensorial	04/06 Manhã
51	Desenvolvimento e Aceitabilidade de Bolos de Chocolate sem Adição de Farinha de Trigo	Lívia Maria Nery Paixão; Maria do Carmo Passos Rodrigues; Alice Romero Torquato; Iana Maria Cristino Pereira; Ana Valéria Amaral Puget	Análise Sensorial	04/06 Manhã
52	Desenvolvimento e Análise Sensorial de Sorvete de Cubiu (Solanum sessiflorum dunal) na Região de Manaus	Maisa Gomes Moura; Rodolfo Pessoa de Melo Moura; Carlos Víctor Lamarão Pereira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
53	Desenvolvimento e Avaliação Sensorial de Bebidas Mistas de Caju e Araçá-boi	Giovana Matias do Prado, Paulo Henrique Machado de Sousa, Nédio Jair Wurlitzer, Raimundo Wilane de Figueiredo, Célio Kersul do Sacramento	Análise Sensorial	04/06 Manhã
54	Desenvolvimento e Avaliação Sensorial de Bolo de Banana Adicionado de Kefir	Márcia Regina da Silva; Euzélia Lima Souza; Tereza Oliveira Oliveira; Ferlando Lima Santos	Análise Sensorial	04/06 Manhã
55	Desenvolvimento e Avaliação Sensorial de Bolo Inglês Adicionado de Farinha da Semente de Maracujá Amarelo (Passiflora edulis)	Nayannia Magalhães Monte Melo TORRES; Wycislândia Brandão SILVA; Geysiana Machado de AZEVEDO; Antônio Florêncio da COSTA FILHO; Georgia Maciel Dias de MORAES	Análise Sensorial	04/06 Manhã
56	Determinação da textura e sabor chocolate ideal de brownie elaborado com farinha de arroz e extrato de soja	Ana Vitória de Oliveira, Dayana Pinto de Meneses, Dorasílvia Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
57	Diferenças Sensoriais Entre Três Cervejas Tipo Pilsener Comercializadas Nacionalmente	Joseane Lima Muniz; Luana Maria de Lima Santos; Antonia Elaine Frutuoso; Marlene Nunes Damaceno; Renata Chastinet Braga	Análise Sensorial	04/06 Manhã

58	Elaboração de Biscoito de Beterraba Enriquecido com Farinha de Linhaça	Hyngrid Ranielle de Oliveira Gonsalves; Germana Conrado de Souza; Pedro Igor Leite; João Luiz de Sousa Coêlho; Hyn gla Emanuele de Oliveira Gonsalves	Análise Sensorial	04/06 Manhã
59	Elaboração de biscoito tipo Cookie com adição de farinha integral mista de banana e juá	Anália Maria Pinheiro; Maria Helivianne Estevam Parente; Ayrton Senna Fernandes Ferreira; Rafaella Martins de Freitas; Ana Maria Pinheiro Galvão	Análise Sensorial	04/06 Manhã
60	Elaboração de Bolo Tipo Inglês Adicionado com a Farinha da Semente de Mamão (Carica Papaya L.) – Uma Avaliação Sensorial	Samara Rodrigues SILVA; Izabelly de Matos FERREIRA; Jamilly Alves de MOURA; Georgia Maciel Dias de MORAES; Lidiana Souza Correia LIMA	Análise Sensorial	04/06 Manhã
61	Elaboração e Aceitação Sensorial de Bolo sem Lactose de Chocolate e Biomassa de Banana Verde	Priscila Luana da Silva; Keliane Lima Santiago; Thays Lima Fama Guimarães; Marlene Nunes Damaceno; Hyngrid Ranielle de Oliveira Gonsalve	Análise Sensorial	04/06 Manhã
62	Elaboração e Aceitação Sensorial de Brownie para Celíacos e Intolerantes à Lactose	Ana Vitória de Oliveira, Dayana Pinto de Meneses, Larissa da Silva Laurentino, Dorasílvia Ferreira Pontes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
63	Elaboração e Aceitação Sensorial de Iogurte Desnatado Adicionado de Suco de Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> L.), Aveia e Mel	Maria Micheline Teixeira Lopes; Leiliane Silva Lopes Lima; Auriana de Assis Regis; Elisabeth Mariano Batista; Kátia Ranielly Pinheiro Monteiro	Análise Sensorial	04/06 Manhã
64	Elaboração e Aceitação Sensorial de Mousse de Café	Claudiana Alexandre de Lima; Ana Patrícia Barreto de Lima; Andreza Marta Pereira Alves; Joana Kelle da Silva; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
65	Elaboração e Aceitação Sensorial de Néctares de Cupuaçu com Diferentes Concentrações de Polpa	Dayse Karine Rodrigues Holanda; Virlane Kelly Lima Gonçalves Abreu; Sedy Larisse Danásio Costa; Leonardo Hunaldo dos Santos	Análise Sensorial	04/06 Manhã
66	Elaboração e Aceitação Sensorial do Doce de Melão Amarelo (<i>Cucumis melo</i> L) com Casca	Lunian Fernandes Moreira; Andreza Marta Pereira Alves; Joana Kelle da Silva; Ana Thaís Campos de Oliveira; Hildenir Lima de Freitas	Análise Sensorial	04/06 Manhã
67	Elaboração e Análise Sensorial de Bolinho de Mandioca Enriquecido com Quinoa	Daniele Holanda DIÓGENES; Priscila Vidal de FREITAS; Paula Viviane Santiago SANTOS; Cristiano Silva da COSTA; Ana Erbênia Pereira MENDES	Análise Sensorial	04/06 Manhã
68	Elaboração e Análise Sensorial de Caipirinha Adicionada de Banana	Joana Kelle da Silva; Hyngrid Ranielle de Oliveira Gonsalves; Lunian Fernandes Moreira; Andreza Marta Pereira Alves; Ana Thaís Campos de Oliveira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
69	Elaboração e Análise Sensorial de Iogurte Sabor Limão	Kamila Maria Mateus Ramalho; Kívia Kelly Bezerra do Nascimento; Mônica de Oliveira Maia; Monique de Oliveira Maia; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã

70	Elaboração e avaliação da qualidade sensorial de bolo de abóbora com aveia	Gabryela Silva Bezerra; Nyanne Lima dos Santos; Monique Ellen Torres da Silva; Tallys Romeu de Oliveira Santana; Ranyelly Nyanne da Silva Freitas	Análise Sensorial	04/06 Manhã
71	Elaboração e avaliação sensorial de bolo à base de farinha de noni	Ana Patrícia Barreto de LIMA, Jéssica Paula Cavalcante de SOUZA, Andreza Marta Pereira ALVES, Natália Vidal de HOLANDA, Marlene Nunes DAMACENO	Análise Sensorial	04/06 Manhã
72	Elaboração e Avaliação Sensorial de Bolo de Chocolate da Farinha da Banana	George Moreira de Almeida; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves; Ana Karine de Moura Freitas; Daniele Gilderlenia da Costa Cavalcante; Edilânia Silva do Nascimento	Análise Sensorial	04/06 Manhã
73	Elaboração e Avaliação Sensorial de Brownie Isento de Glúten e Lactose	George Moreira de Almeida; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves; Mara Célia Rodrigues da Costa; Marciana de Sousa de Oliveira; Valéria Nayane Saboia da Silva	Análise Sensorial	04/06 Manhã
74	Elaboração e Avaliação Sensorial de Maionese Condimentada	Francisca Glaubenira Chaves Bezerra Pinheiro; Kívia Kelly Bezerra do Nascimento; Mônica de Oliveira Maia; Monique de Oliveira Maia; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
75	Elaboração e Avaliação Sensorial de Mousse de Cenoura (Daucus carota L.)	Kátia Ranielly Pinheiro Monteiro; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves; Joana Kelle da Silva; Andreza Marta Pereira Alves; Leiliane Silva Lopes Lima	Análise Sensorial	04/06 Manhã
76	Elaboração e Avaliação Sensorial de Pudim à Base de Extrato Hidrossolúvel de Soja e Doce de Beterraba	Leiliane Silva Lopes Lima; Auriana de Assis Regis; Elisabeth Mariano Batista; Zulene Lima de Oliveira; Maria Micheline Teixeira Lopes	Análise Sensorial	04/06 Manhã
77	Estabilidade microbiológica e sensorial do suco tropical de acerola elaborado com diferentes conservantes	Alex Sandra Nascimento de Souza; Paulo Henrique Machado de Sousa; Maria Mozarina Beserra Almeida; Raimundo Wilane Figueiredo; Luis Gustavo Lima Nascimento	Análise Sensorial	04/06 Manhã
78	Estudo da Aceitabilidade Sensorial de biscoitos tipo Peta adicionados de farinha de Abóbora (Cucurbita moschata) como fonte de betacaroteno	Hálisson Lucas Ribeiro, Ana Vitória de Oliveira, Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã
79	Estudo Sensorial de Diferentes Formulações de Pudim de Leite	Thayane Rabelo Braga; Ana Laryssa Ferreira Barbosa; Grace Kelly Pinheiro; Diane Maria Silva Farias; Maria do Carmo Passos Rodrigues	Análise Sensorial	04/06 Manhã
80	Formulação, Avaliação Sensorial e Caracterização de Bala de Gelatina Preparada com Suco de Frutas	Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro; Denise Josino Soares; Patrícia Marques de Farias; Nara Menezes Vieira; Isabella Montenegro Brasil	Análise Sensorial	04/06 Manhã

81	Harmonizações de Preparações do Sertão Pernambucano com Três Vinhos Tintos Finos do Vale do Submédio São Francisco	Maria Micheline Teixeira Lopes; Leiliane Silva Lopes Lima; Auriana de Assis Regis; Elisabeth Mariano Batista; Kátia Ranielly Pinheiro Monteiro	Análise Sensorial	04/06 Manhã
82	Harmonizações de Preparações do Sertão Pernambucano com Três Vinhos Tintos Finos do Vale do Submédio São Francisco	Ana Carolina dos Santos Costa; Caio Monteiro Veríssimo; Karina Correia da Silveira; Luciana Leite de Andrade Lima	Análise Sensorial	04/06 Manhã
83	Picolé de Café: Elaboração e Análise Sensorial	Claudiana Alexandre de Lima; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Katia Ranielly Pinheiro Monteiro; Natalya Vidal de Holanda; Thays Lima Fama Guimarães	Análise Sensorial	04/06 Manhã
84	Processamento e avaliação sensorial de pães de queijo adicionados de farinha de milho	Violeta Cavalcante Coêlho; Grace Kelly Pinheiro; Pedro Everardo Ferreira Melo; Dandara Lima BRASIL; Evellheyn Rebouças Pontes; Rafael Audino Zambelli	Análise Sensorial	04/06 Manhã
85	Sorvete de Leite de Soja com Ameixa e Linhaça: Elaboração e Aceitação	Kívia Kelly Bezerra do Nascimento; Jéssica Hanna Vieira da Silva; Nágila Nathaly Lima Ferreira; Germana Alves Lopes; Marlene Nunes Damaceno	Análise Sensorial	04/06 Manhã
86	Teste de aceitabilidade de picolés de limão com ora-pro-nobis (Pereskia aculeata Miller)	Marina Silva Mundim; Cassiano Oliveira da Silva; Érika Maria Marcondes Tassi	Análise Sensorial	04/06 Manhã
87	Teste Sensorial de Alimento Coccionado em Painéis de Diferentes Materiais	Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez; Eveline de Alencar Costa; Regina Maria Silva Bastos; Mayã Savitri; Roberta Moreira Neves Pereira	Análise Sensorial	04/06 Manhã
88	Transposição sensorial de pratos brasileiros não-catalogados	Helber Luis Volpini Corrêa; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Análise Sensorial	04/06 Manhã
89	Utilização de Resíduo Agroindustrial de Acerola (Malpighia Glabra L.) na Elaboração de Biscoitos	Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves, Germana Conrado de Souza, Pedro Igor Leite, João Luiz de Sousa Coelho, Hyngra Emanuelle de Oliveira Gonsalves	Análise Sensorial	04/06 Manhã
90	Aceitação e Preferência de Brownie Processado com Farinha de Arroz ou Farinha de Trigo	Marcela Barbosa; Marcionília Gomes Ribeiro; Darline Targino de Oliveira; Bruno Burnier Arcanjo Ferreira; Maria do Carmo Passos Rodrigues	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
91	Aceitação Sensorial de Iogurte de Manga Elaborado com Leite de Cabra	Yvana Maria Gomes dos Santos; Emanuel Neto Alves de Oliveira; Dyego da Costa Santos; Juliana Maria Guedes de Oliveira	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
92	Análise Sensorial de Biscoitos Elaborados com Farinhas de Aveia e de Pinhão	Dyego da Costa Santos; Emanuel Neto Alves de Oliveira; Regilane Marques Feitosa; Danielle Martins Lemos; Josivanda Palmeira Gomes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
93	Avaliação da Qualidade de Brotos de Palma (Opuntia ficus-indica MILL.) Minimamente Processados	Maria Vanessa da Costa de Deus; Pahlevi Augusto Souza; Débora Bruna Alves Almeida; Roberto Henrique Dias da Silva; Franciscleudo Bezerra da Costa	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde

94	Avaliação Físico-química de Polpas de Frutas Congeladas Comercializadas na Cidade de Eusébio-CE	Marcela Barbosa; Ana Priscila Monteiro da Silva; Maraila Sinara Lemos de Paiva; Silvana Gomes Ribeiro	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
95	Avaliação Sensorial de Iogurtes Saborizados com Farinha de Tapioca	Dyego da Costa Santos; Emanuel Neto Alves de Oliveira; Regilane Marques Feitosa; Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo; Esther Maria Barros de Albuquerque	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
96	Avaliação Sensorial e físico-química do Doce em Calda Obtida Através do Aproveitamento da Casca do Maracujá (<i>Passiflora edulis</i> , f. <i>flavicarpa</i>)	Monique Ellen Torres da Silva; Francisco Gilson Malagueta Júnior; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Neliane Pereira do Nascimento; Antônio Belfort Dantas Cavalcante	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
97	Colorimetria em Iogurtes Elaborados com Leite Caprino e Diferentes Concentrações de Açúcar e Manga	Yvana Maria Gomes dos Santos; Emanuel Neto Alves de Oliveira; Dyego da Costa Santos; Regilane Marques Feitosa; Juliana Maria Guedes de Oliveira	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
98	Desenvolvimento de Novos Produtos no Setor Alimentício: Uma Revisão de Literatura	Izabelly de Matos Ferreira; Herlene Greyce da Silveira Queiroz; Janaína Bezerra de Melo; Caroline Moreira Alves; Maria Vanessa Vasconcelos Araújo	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
99	Desenvolvimento de Pães Suplementados com Inulina	Krischina Singer Aplevicz; Berenice Giehl Zanetti von Dentz; Luiza Ferrazza Dias; Fernanda Siqueira Nalevaiko	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
100	O Fomento das Tecnologias Sociais e Sua Importância na Ciência da Tecnologia dos Alimentos	Marcelo Silva Gouveia; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
101	Parâmetros de Cor e Textura de Geleias Diet de Umbu-cajá Durante Armazenamento em Condições Ambientais	Emanuel Neto Alves de Oliveira; Dyego da Costa Santos; Ana Paula Trindade Rocha; Josivanda Palmeira Gomes; Esther Maria Barros de Albuquerque	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
102	Parâmetros Físico-Químicos de Geleia Diet de Umbu-Cajá Durante Armazenamento em Condições Ambientais	Emanuel Neto Alves de Oliveira; Dyego da Costa Santos; Ana Paula Trindade Rocha; Josivanda Palmeira Gomes; Regina Célia Gomes Garcia	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
103	Segurança Microbiológica da Biomassa da Banana Verde Integral Mantida Congelada por Diferentes Períodos	Sara Alves dos Santos; Gisleide Lima Santos Maranhão; Andréa Araújo Furtunato do Amaral; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
104	A Farinha de Mandioca Tipo “Copioba”: o Processo Produtivo na Perspectiva da Tradição	Dalva Maria da Nóbrega FURTUNATO; Alaane Caroline Benevides de ANDRADE; Taise Andrade da ANUNCIAÇÃO; Ícaro CAZUMBA; Ryzia de Cassia Vieira CARDOSO	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
105	Análise comparativa de avaliação físico-química de noni produzidos em diferentes locais da Região Nordeste	Ana Patrícia Barreto de LIMA, Jéssica Paula Cavalcante de SOUZA, Lunian Fernandes MOREIRA, Monique Ellen Torres da SILVA, Pahlevi Augusto de SOUZA	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde

106	Aproveitamento das Carcaças e Aparas da filetagem da Tilápia-do-Nilo (<i>Oreochromis niloticus</i>) na Elaboração de Quibe	Antonia Ariana Camelo Passos; Renata Amanda carneiro Aguiar; Crislene Balbino Pereira; Luciana Antônia Araújo de Castro	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
107	Aproveitamento das Cascas de Banana e Manga na Produção Artesanal de Doce Misto	Erika Patrícia Chagas Gomes; Maria Solange de Carvalho Cacau; Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres; Gizele Almada Cruz; Iana Maria Cristino Pereira	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
108	Avaliação da qualidade de pães tipo forma adicionados de tomate em pó e polidextrose	Evellheyn Rebouças Pontes, Grace Kelly Pinheiro, Dandara Lima Brasil, Rafael Audino Zambelli, Dorasílvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
109	Avaliação da Qualidade Físico-Química da Água Consumida em Bebedouros	Antonia Elaine Frutuoso; Joseane Lima Muniz; Luana Maria de Lima Santos; Mayra Cristina Freitas Barbosa; Daniele Maria Alves Teixeira	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
110	Avaliação física de pães adicionados de suco de acerola	Evellheyn Rebouças Pontes, Thalissa Arruda do Rosário Belo, Diego Alberto Diaz Amaya, Rafael Audino Zambelli, Dorasílvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
111	Caracterização química e físico-química do fermentado alcoólico de jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> Berg)	Kelton Rodrigues de Souza, Philipe Luan Brito, Mariana Batista Soares, Lílian de Araújo Pantoja, Alexandre Soares dos Santos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
112	Cook-Chill e Cook-Freeze: ciência e aplicabilidade	José Rodrigues de Lucena Neto; Ronaldo Pereira de Melo Júnior	Ciência e Tecnologia de alimentos	04/06 Tarde
113	Desenvolvimento de Massa Cozida Isenta de Glúten	Oliveira, Graziella Lemos; Alves, Emilaura; Giaretta, Andréia Gonçalves; Parisenti, Jane; Mikoszewski, Vanessa Silveira Pinto	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
114	Desenvolvimento de Massa Quebradiça Isenta de Glúten	Oliveira, Graziella Lemos; Alves, Emilaura; Giaretta, Andréia Gonçalves; Parisenti, Jane; Silva, Ana Cláudia Lorenzi da	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
115	Desenvolvimento de um Produto Refrigerado Similar a um Produto Artesanal da Gastronomia Local, a Tapioca	Themis Vieira Lima Silva; Marco Henrique de Brito Mudo; Paulo Victor Andrade Freitas	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
116	Desenvolvimento e avaliação da qualidade de pães tipo forma adicionados de suco de banana e polidextrose	Grace Kelly Pinheiro, Thayane Rabelo Braga, Rafael Audino Zambelli, Dorasílvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
117	Efeitos da Temperatura e de Ácidos e Bases na Pigmentação da Vagem Durante a Cocção em Calor Úmido	Liana Cleide Flor de Lima Velho, Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez, Eveline de Alencar Costa, Maria Nilka de Oliveira	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
118	Elaboração de Bebida Fermentada Alcoólica de Banana com Hidrólise Enzimática	Philipe Luan Brito; Fabiana Helen dos Santos; Lílian de Araújo Pantoja; Alexandre Soares dos Santos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
119	Elaboração de Biscoito do Tipo Salgado com Adição da Farinha dos Resíduos da Filetagem da Tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Ana Josymara Lira Silva; Andrielle Rodrigues de Azevedo; Silmara Azevedo Lopes; Luciana Antonia Araujo de Castro	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
120	Elaboração De Biscoito Funcional A Base De Mix De Fibras	Camilla Fernanda Godinho da Silva, Carla Alves Barbosa, Antonio Lucas Pereira Marta, Ferlando Lima Santos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde

121	Elaboração de Bolo com Substituição Parcial da Farinha de Trigo por Farinha de Amaranato	Iana Maria Cristino Pereira; Layane Maciel Alves; Gizele Almada Cruz; Joyce Priscilla dos Santos Sá; Dorasilvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
122	Elaboração de bolo de cenoura sem glúten utilizando mix de farinhas	Márcia Maria Vieira Ramos; Ana Caroline de Aguiar Alves; Luciana Gama Mendonça; Maria do Carmo Passos Rodrigues; Dorasilvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
123	Estudo Comparativo da Qualidade Físico-Química de Carne Mecanicamente Separada (CMS) de Frango Comercializada no Estado do Ceará	Lívia Gabrielle Maciel SALES; Márcia Maria da Silva CAVALCANTE; Ana Paula Rodrigues FERREIRA; Silvana Gomes RIBEIRO	Ciência e Tecnologia de alimentos	04/06 Tarde
124	Extração da Pectina do Maracujá Para Elaboração de Geléias	Lunian Fernandes Moreira; Andreza Marta Pereira Alves; Joana Kelle da Silva; Ana Thaís Campos de Oliveira; Hildenir Lima de Freitas	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
125	Farinhas Provenientes de Resíduos do Processamento de Frutas Tropicais: avaliação de parâmetros Físico-Químicos	Débora do Nascimento Sena; Aurenice Maria Mota da Silva; Maria Mozarina Beserra Almeida; Paulo Henrique Machado de Sousa ; Raimundo Wilane de Figueiredo	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
126	Gastronomia Contemporânea: Cocção por Microondas como Pesquisa Científica	Eveline de Alencar Costa; Maria Nilka de Oliveira; Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez; Liana Cleide Flor de Lima Velho; Thereza Maria Tavares Sampaio	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
127	Hambúrguer vegetal misto de bagaço de caju e feijão caupi	Diva Silva Firmino; Larissa Vieira de Lima; Luisa Mariana Victor de Oliveira; Deborah dos Santos Garruti; Janice Ribeiro Lima	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
128	Influência da temperatura nos parâmetros reológicos de néctares mistos de caju, manga e acerola: Modelo de Ostwald-de-Waelle	Raimundo Wilane de Figueiredo; Paulo Henrique Machado de Sousa; Geraldo Arraes Maia; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Ana Karoline de Oliveira Costa	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
129	Influência de Suco de Abacaxi na Capacidade de Expansão de Massas para a Produção de Pães	Violeta Cavalcante Coêlho; Dandara Lima Brasil; Diego Alberto Diaz Amaya; Rafael Audino Zambelli; Dorasilvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
130	Influência do congelamento na capacidade de expansão de massas para a produção de pães	Rafael Audino Zambelli, Pedro Everardo Ferreira Melo, Dandara Lima Brasil, Thalissa Arruda Belo, Dorasilvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
131	Influência do Umami na Percepção de Gosto dos Idosos	Mariana Falcão Leal Brotero Duprat ; Rayla Soldatelli Silva; José Rodrigues de Moura Neto; Elaine Cristina Borges Scalabrini	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
132	Influência dos Conservantes Alimentares nos Compostos Bioativos do Suco Tropical de Goiaba Vermelha (Psidium guajava, L.)	Lorryne Nogueira Lima, Luiz Bruno De Sousa Sabino, Natália Kellen Veira da Silva, Paulo Henrique Machado de Sousa, Luciléia Barros de Vasconcelos Torres	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
133	O efeito do congelamento em diferentes etapas do processamento de pães tipo forma	Rafael Audino Zambelli, Pedro Everardo Ferreira Melo, Dandara Lima Brasil, Thalissa Arruda Belo, Dorasilvia Ferreira Pontes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde

134	Perfil do Consumidor de Macarrão da Cidade de Sobral/Ce	Caroline Moreira Alves; Herlene Greyce da Silveira Queiroz; Maria Vanessa Vasconcelos Araújo; Izabelly de Matos Ferreira; Janaina Bezerra de Mello	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
135	Produção de geleia de vinho com aproveitamento do albedo do maracujá-azedo (<i>Passiflora edulis Sims f. flavicarpa Deg</i>)	Thais Trindade de Brito Ribeiro; Kátia Viana de Souza; Rosângela Maia dos Santos; Julianna Freire de Souza; Aline Alves Oliveira Santos Prado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
136	Produção orgânica: a transformação de um licor artesanal em licor orgânico segundo legislação vigente	Vivianne Wênia Ferreira Damasceno; Anne Karolinne R. L. de Azevedo; Marcelo Labre de Medeiros	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
137	Utilização da farinha de feijão-caupi (<i>Vigna unguiculata L. Walp</i>) na elaboração de salgado tipo coxinha de frango	Maria Vanessa Vasconcelos Araujo; Caroline Moreira Alves; Elisabete Maria Sousa Costa; Maria Gleise Vasconcelos Matos; Georgia Maciel Dias de Moraes	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
138	Utilização de probióticos para o desenvolvimento de frozen yogurt com baixo teor de lactose	Jonas Azambuja Moroszczuk; Giovanni Cristofoli; Carolina Pereira Kechinski	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
139	Viabilidade de <i>Bifidobacterium animalis</i> (Bb12) em sorvete dietético potencialmente simbiótico de leite cabra, sabor chocolate	Masu Capistrano Camurça Portela, Clara Mítia de Paula, Yuri Cavalcante Magalhães, Sueli Rodrigues; Karina Maria Olbrich dos Santos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
140	Viabilidade de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> e Aceitabilidade Sensorial de Bebidas Lácteas Fermentadas Caprinas Adicionadas de Polpa de Goiaba e Graviola	Dayse Lima Soares; Daniele Maria Alves Teixeira Sá; Isabel Cristina Oliveira; Flávia Carolina Alonso Buriti; Karina Maria Olbrich dos Santos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/06 Tarde
141	Estrutura Física e Funcional do Laboratório de Gastronomia do IFCE- Campus Baturité	Roberta Kelvia Lopes de Oliveira ; Mirele da Silveira Vasconcelos	Ergonomia	04/06 Tarde
142	A arte das confeitadeiras pernambucanas	Cristianne Boulitreau de Menezes Barros	Gastronomia	04/06 Tarde
143	A Cozinha de Manet: Arte e Alimentação	Analís Lourdes da Costa; Michelle Cristine Medeiros da Silva	Gastronomia	04/06 Tarde
144	A expansão da Gastronomia Molecular como área de estudo na investigação mundial das Ciências Alimentares	Renato Rodrigues Brasil; Paulina Mata	Gastronomia	04/06 Tarde
145	A Utilização Sustentável do Caranguejo Uçá	Fabio Augusto de Lucca Moreira	Gastronomia	04/06 Tarde
146	A Versatilidade da Tapioca: O Pão do Ceará	Mayã Savitri; Hermano José Maia Campos Filho; José Arimatea Barros Bezerra	Gastronomia	04/06 Tarde
147	Aproveitamento da entrecasca de Jaca (<i>Artocarpus integrifolia L.</i>) para a obtenção de doce avaliado sensorialmente	Elisandra Nunes da Silva, Roberta Kelvia Lopes de Oliveira, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Patrícia Sobreira Holanda Costa	Gastronomia	04/06 Tarde

148	Avaliação de Poluentes Emitidos Durante a Cocção de Alimentos em Restaurantes Comerciais na Cidade de Santos	Rosângela Bamppa Schattan; Michele Leiko Uemura; Luiz Alberto Amador Pereira; Elizabete Lourenço Costa; Lourdes Conceição Martins	Gastronomia	04/06 Tarde
149	Banana da Terra Recheada com Carne de Sol na Nata: Um Sabor Potiguar	Silvana Catarina Monteiro da Costa; Filasmonique Laurinda de Moura; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Gastronomia	04/06 Tarde
150	Caldo Dashi e o Gosto Umami	Masayoshi Matsumoto ; Ana Maria Cristina Braga da Silva; Neide Kazue Sakugawa Shinohara ;Maria do Rosário de Fátima Padilha; Karlla Karinne Gomes de Oliveira	Gastronomia	04/06 Tarde
151	Capacitação em Brigada de Salão para Serviço de Alimentação como Ferramenta de Inclusão Social	Dayanne Consuelo da Silva; Neide Kazue Sakugawa Shinohara; Maria Clara Silva Meneses Carneiro; Maria do Rosário Fátima Padilha; Roberta Monica Alves da Silva	Gastronomia	04/06 Tarde
152	Caracterização do Consumo da Farinha de Mandioca (Manihot esculenta Crantz) em Salvador-BA	Tereza Cristina Braga FERREIRA, Isis Maria Pereira BORGES, Nayara Cerqueira MARQUES, Ryzia de Cássia Vieira CARDOSO	Gastronomia	04/06 Tarde
153	Comida de Mandioca: Identidade da Cultura Alimentar no Brasil	Patrícia Lisboa; Álvaro C. Portella Kosinski	Gastronomia	04/06 Tarde
154	Creme de Camarão na Moranga à Base de Kefir	Euzélia Lima Souza; Márcia Regina da Silva; Teresa Cristina Oliveira e Oliveira; Ferlando Lima Santos	Gastronomia	04/06 Tarde
155	Cupcake: Uma Adaptação no Revivalismo da Doçaria Contemporânea	Karlla Karinne Gomes de Oliveira; Neide K+E282azue Sakugawa Shinohara ; Maria do Rosário de Fátima Padilha; Masayoshi Matsumoto; Ana Maria Braga	Gastronomia	04/06 Tarde
156	Desenvolvimento De Strogonoff De Frango A Base De Kefir	Camilla Fernanda Godinho da Silva, Márcia Regina da Silva Silva, Ferlando Lima Santos	Gastronomia	04/06 Tarde
157	Desenvolvimento de Um Projeto Para Serviço de Alimentação de Pequeno Porte	Adriana Camurça Pontes Siqueira; Luis Davi Alves; Roberta Moreira Neves	Gastronomia	04/06 Tarde
158	Diferenças entre alimentos processados e integrais	Leanna Bastos Lima; Lara Oliveira Lins; Hermano José Campos Filho	Gastronomia	04/06 Tarde
159	Diferentes apresentações de fundos e espessantes em livros de técnicas culinárias	Lara Oliveira Lins; Paulo Ricardo Costa	Gastronomia	04/06 Tarde
160	Do Caos Da Lama À Alta Gastronomia: A Ascensão Do Caranguejo Na Culinária Do Recife	Evanir de Araujo Santos; Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas ; Marília Alves Marques de Souza	Gastronomia	04/06 Tarde
161	Elaboração de Massa Salgada com Castanha do Pará	Thays Lima Fama Guimarães, Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves, Ana Patrícia Barreto de Lima, Ana Thaís Campos de Oliveira, Andreza Marta Pereira Alves	Gastronomia	04/06 Tarde

162	Elaboração de Petit Four Adicionado de Ingredientes Funcionais: Aveia (Avena sativa L.) e Linhaça (Linum usitatissimum L.)	Lívia Maria Nery Paixão; Geísa Almeida Damasceno; Sara Barroso de Oliveira; Diego Alberto Diaz Amaya; Dorasilva Ferreira Pontes	Gastronomia	04/06 Tarde
163	Elaboração de um Minicupcake para diabéticos	Vanessa de Azevedo Matoso; Analis Lourdes da Costa; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Gastronomia	04/06 Tarde
164	Enófilo Brasileiro: Potencial Consumidor de Vinhos	Maria do Rosário de Fátima Padilha, Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Karlla Karinne Gomes de Oliveira, Ana Maria Cristina Braga da Silva, Selma Travassos Cirino Medeiros	Gastronomia	04/06 Tarde
165	Estrogonofe de Carne Bovina: A Importância da Seleção e do Corte da Carne para o Sucesso de uma Preparação	Karoline Teixeira da Silva; Amanda Rodrigues Leal	Gastronomia	04/06 Tarde
166	Formação para Marisqueiras em Segurança de Alimentos e Saúde do Trabalhador: uma experiência na Comunidade Ilha do Paty, Bahia	NÓBREGA, Gabriela Silva da; CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; FURTUNATO, Dalva Maria da Nóbrega; GOÉS, José Ângelo Wenceslau; FERREIRA, Tereza Cristina Braga	Gastronomia	04/06 Tarde
167	Gastronomia de fingimento: brigadeiro de casca de banana	Geany Targino de Souza; Rayssa Julliane de Carvalho; Katharina Kardinele Barros Sassi; Ricardo Targino Moreira	Gastronomia	04/06 Tarde
168	Ginga com tapioca: patrimônio imaterial de Natal/RN	Vanessa Martins Benigno; Rosana Gonçalves Chilaver Barbosa; José Wilton Nobre; Laís Karla da Silva Barreto; Ana Neri da Paz Justino	Gastronomia	04/06 Tarde
169	Índice de Aceitação do Cardápio Almoço Servido pelo Restaurante Universitário da UFC	Eveline de Alencar Costa; Adriana Camurça Pontes Siqueira; Natália Lopes Vasconcelos; Conceição de Maria Coelho de Carvalho; Aline Caetano Freire	Gastronomia	04/06 Tarde
170	Investigação do Ângulo de Repouso dos Alimentos com Vistas ao Aperfeiçoamento dos Estudos de Consumo Alimentar	Juliane Matias dos Santos, Daniel de Figueiras Gomes, Emmanuela Prado de Paiva	Gastronomia	04/06 Tarde
171	Macadâmia: caminhos do sabor	Marlene Torrezan; Lara Rita de Moraes Santos; Miriam Coelho de Souza	Gastronomia	04/06 Tarde
172	Manauê Sergipano: A Receita Que Não é Bolo	Deborah Matos dos Anjos; Fernanda Raquel Gomes Argolo; Reilane Brito Guimarães; Lidiane Emanuela Viana de Andrade	Gastronomia	04/06 Tarde
173	Panorama do camarão marinho no Ceará	Lara Oliveira Lins	Gastronomia	04/06 Tarde
174	Preparações Com Fibras do Pedúnculo de Caju	Ana Catarina Duarte da Silva; Damares de Freitas Rocha	Gastronomia	04/06 Tarde

175	Pré-Preparo e Cocção do Repolho: Métodos para Obtenção de uma Preparação com Boa Aceitabilidade	Amanda Rodrigues Leal; Karoline Teixeira da Silva; Ana Fabíola de Sousa de Oliveira; Alana Nunes de Almeida; Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro	Gastronomia	04/06 Tarde
176	Produção Artesanal de Requeijão Condimentado com Tomate Seco e Orégano	Idiana de Macêdo Barbosa; Talita Raniely Costa da Silva; José Barros da Silva	Gastronomia	04/06 Tarde
177	Produção de Tapioca Recheada para Café da Manhã em um Hotel na Cidade de Natal/RN: Foco na Segurança dos Alimentos	Leandra Pereira da Silva; Priscilla Gomes da Silva Ferreira; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Gastronomia	04/06 Tarde
178	Qualidade de abóbora submetida a diferentes métodos de cocção	Aline Gurgel Fernandes; Maria de Fátima Gomes da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa	Gastronomia	04/06 Tarde
179	Relação Estabelecida pelo Consumidor no Uso da Cuia de Tacacá como Objeto de Caracterização Cultural e Gastronômica	Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Cibelly Arianda Matos dos Santos	Gastronomia	04/06 Tarde
180	Satisfação do usuário com relação ao cardápio oferecido e o serviço prestado por um Restaurante Universitário	Diana Valesca Carvalho; Mithale Dayane Alves Guanabara Cazé; Amanda Rodrigues Leal; Maria Nilka de Oliveira; Vanessa Alves Vieira	Gastronomia	04/06 Tarde
181	Sobremesa Funcional à Base de Kefir – Panna Cotta	Márcia Regina da Silva; Euzélia Lima Souza; Tereza Oliveira Oliveira; Ferlando Lima Santos	Gastronomia	04/06 Tarde
182	Sorvete de Beterraba: Aplicação do Vegetal em Sobremesa Nutritiva com Manutenção do Impacto Sensorial	Francicleide Kalini de Lima; Luana Silva; Helber Luis Volpini Correa; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Gastronomia	04/06 Tarde
183	Utilização de Kefir na Elaboração de Sobremesa Romeu & Julieta	Euzélia Lima Souza; Márcia Regina da Silva; Teresa Cristina Oliveira e Oliveira; Ferlando Lima Santos	Gastronomia	04/06 Tarde
184	Vegarita: Idealização de uma Pizza voltada para o Público Vegano	Alynne Rodrigues da Silva; Thaciana Camila Torres de Lima; Daliana Maria Costa Feitosa; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Gastronomia	04/06 Tarde
185	“Bom para Comer, Bom para Pensar”: Estudo da Investigação Sobre o Entendimento Humano, de David Hume, a Partir de um Referencial Gastronômico	Beatriz Helena Peixoto Brandão	Gastronomia e Ciências humanas	05/06 Manhã
186	A baiana e o acarajé: (re)significando a relação alimento-cultura	Darcilene Fiuza da Silva, Elvira Rodrigues de Santana	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
187	A constituição da galinha à cabidela como representação simbólica da alimentação na cidade do Recife/PE	Robson Luis Trindade Lustosa; Bruno Silva Alexandrino; Carla Graciela Batista de Aguiar	Gastronomia e Ciências humanas	05/06 Manhã
188	A Influência Portuguesa na Introdução do Chá na Inglaterra no Século XVII	Ana Paula Costa de Abreu e Melo	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã

189	Acarajé: Tradição e Evolução da Segurança de um Alimento Popular	Elizabeth Gerardo Neves; Surama Pamponet; Nourival Leonardo dos Santos Filho; Livia Liberato de Matos Reis; Tereza Cristina Braga Ferreira	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
190	Aspectos Socioculturais e Econômicos do Mercado São Sebastião, em Fortaleza - Ceará	Paulo Ricardo Costa; Lara Oliveira Lins	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
191	Contexto histórico, socioeconômico e cultural do segmento de comida de rua no distrito sanitário do centro histórico de Salvador, Bahia	Joelaine de Jesus SANTANA; Walter Moraes SOUZA; Tereza Cristina Braga FERREIRA; Ryzia de Cassia Vieira CARDOSO; Jessica Xavier de SOUZA	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
192	COZINHA DE SAMBAQUI: REGISTRO DOS SABERES E FAZERES TRADICIONAIS	Silvana Graudenz Müller; Nicole Pelaez; Daniely Della Justina; Larissa Ripardo	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
193	Dogmas Religiosos presentes na alimentação	Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas, Neide KazueSakugawaShinohara, Masayoshi Matsumoto, Maria do Rosário Fátima Padilha, Marília Alves Marques de Souza	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
194	Ecogastronomia em São Bonifácio – Santa Catarina. Produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade	Anita de Gusmão Ronchetti; Silvana Graudenz Müller	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
195	História e Consumo do Macarrão Instantâneo na Região do Nordeste Brasileiro	Masayoshi Matsumoto; Ana Maria Cristina Braga da Silva; Neide Kazue Sakugawa Shinohara ;Maria do Rosário de Fátima Padilha; Karlla Karinne Gomes de Oliveira	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
196	Inquisição e Hábitos Alimentares dos Judeus	Frederico Luiz Massaro; Rogério Duarte Ferreira dos Reis; Priscila Cristina Bizan Viana	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
197	Maria Celene: 55 Anos da Acerola (Malpighia glaba L.) no Brasil	Neide Kazue Sakugawa Shinohara; Conceição Martins; Maria do Rosário de Fátima Padilha; Karlla Karinne Gomes de Oliveira; Isabel Maria de Araújo Pinto	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
198	Perfil e hábitos dos consumidores de cachaça na cidade de Ubajara, Ceará	Carlos Eliardo Barros Cavalcante; Joana D'arc da Silva Soares; José Thiago Barros Mesquita	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
199	Curso de qualificação profissional de cozinheiro do Senac-RN: competências e habilidades técnicas desenvolvidas	Marcelo Labre de Medeiros	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
200	Prologômenos do Gosto na Gastronomia: Uma Epistemologia	Luciano Gonzaga Vanderley	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
201	Reconhecimento da Identidade Gastronômica dos Imigrantes Alemães no Município de Águas Mornas – Santa Catarina	Berenice Giehl Zanetti von Dentz; Emanuelle Nazareth Fogaça Marcos	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã

202	Sinopse Histórica do Cuscuz	Maria do Rosário de Fátima Padilha; Patrícia de Oliveira Leite Farias; Neide Kazue Sakugawa Shinohara ; Karlla Karinne Gomes de Oliveira ; Viviane dos Santos Nascimento	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
203	Slow Food e as Diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional	Patrícia Lisboa; Ariane de Lima Kertcher; Jossiane dos Reis Campos; Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Ana Paula Nadalini	Gastronomia e Ciências Humanas	05/06 Manhã
204	A gastronomia como ciência: o ensino superior de gastronomia no Brasil - A experiência da escola de nutrição da UFBA e os cursos tecnológicos	Celso Vieira Pinto Junior	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
205	A importância do gastrônomo para o município de Anápolis-GO	Viviane Antônio Abrahão; Julia Bueno de Moraes Silva; Mauricio Rodovalho; Rosana Machado de Souza; Vera Mota da Silva Barbosa	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
206	Análise do Perfil Empreendedor dos Discentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia em IES do RS	Marcelo Schenk de Azambuja, Carolina Sturm Trindade, Cleidilene Ramos Magalhães, Sérgio Kakuta Kato, Sílvio Casella	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
207	Conhecendo e Preservando a Cozinha Regional: Inventário da Cacuanga	Silvana Graudenz Müller; Nicole Pelaez; Fabiana Mortimer Amaral	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
208	Construção de Conhecimento em Grupo como mediação de Ensino-Aprendizagem na disciplina Cozinha Cearense do Curso de Tecnologia em Gastronomia	Janaina Lima de Paula, Mirele da Silveira Vasconcelos	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
209	Curso de Auxiliar de Cozinha para o Programa Mulheres Mil/PE	Maria Clara Silva Meneses Carneiro, Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Maria do Rosário Fátima Padilha, Dayanne Consuelo da Silva, Willyane Freire da Silva	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
210	Experiência pedagógica com o aproveitamento de Cascas de Frutas na elaboração de alimentos	Emanuela Monteiro COELHO; Verônica Nicácio PLACIDO; Luciana Cavalcante de AZEVEDO; Arão Cardoso VIANA; Magnólia Lourenço da SILVA NETA	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
211	O Ensino da Gastronomia nos Centros de Referência a Assistência Social – CRAS/Fortaleza	Stéfanie Sampaio Santos; José Arimatea Barros Bezerra	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
212	Oficinas para alimentação infantil: uma abordagem acadêmica	Iris Barbosa	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
213	Utilização de Ambientes Virtuais no Processo de Aprendizagem em Gastronomia	Luiz Guilherme Buchmann Figueiredo; Carmelita Schulze; Lis Airê Fogolari; Rafael da Cunha Lara; Tyelle Panata Wiggers	Gastronomia e Educação	05/06 Manhã
214	Procedimentos Operacionais Padronizados em laboratórios de gastronomia do IFCE, Campus Baturité	Eliziane Pereira Pinheiro; Ana Cristina da Silva Moraes; Mirele da Silveira Vasconcelos	Gastronomia e Ensino	05/06 Manhã
215	Uso de Objetos de Aprendizagem no Ensino da Gastronomia	Marcelo Schenk de Azambuja; Cecilia Dias Flores	Gastronomia e Ensino	05/06 Manhã

216	Consumo de ostra em Sabiaguaba e turismo sustentável	Thais Maria Morais da Silva; Ana Karina Morais de Lira	Gastronomia e Turismo	05/06 Manhã
217	O Servir na Gastronomia e sua Importância para o Turismo	Ana Neri da Paz Justino; Annamaria Barbosa do Nascimento Nobrega; Laís Karla da Silva Barreto; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga; Naira Cláudia Wanderley de Castro	Gastronomia e Turismo	05/06 Manhã
218	Origem e trajetória da gastronomia tradicional de Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis_ SC	Nicole Pelaez; Silvana Graudenz Müller; Michelle Kormann da Silva	Gastronomia e Turismo	05/06 Manhã
219	Avaliação do índice de resto ingesto do lanche ofertado aos pré-escolares do Núcleo de Desenvolvimento da Criança (NDC)	Kelly Cristina Batista do Nascimento; Diana Carvalho Valesca; Antônia Alânia Tavares de Lima Pereira; Vanessa Alves Vieira; Amanda Rodrigues Leal	Higiene e Segurança Alimentar	05/06 Manhã
220	Condições Higiênico-Sanitárias de uma Distribuidora de Salgados em Natal/RN: Estudo de Caso	Vanessa de Azevedo Matoso; Marielma Torres da Silva; Mariana Maia França; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Higiene e Segurança Alimentar	05/06 Manhã
221	Qualidade Sanitária do Setor de Peixaria de um Supermercado em Fortaleza-Ce	Liana Cleide Flor de Lima Velho; Lindolfo Alves Nascimento Neto; Eveline de Alencar Costa; Maria Nilka de Oliveira; Robson Nascimento da Mota	Higiene e segurança alimentar	05/06 Manhã
222	Análise Microbiológica da Kafta Caprina com Adição de 2% de Fibras	Monique Ellen Torres da Silva; Francisco Gilson Malagueta Júnior; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Neliane Pereira do Nascimento; Adriana Cristina Freitas de Araújo	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
223	Análise Microbiológica de Polpas de Frutas Congeladas	Raimunda Valdenice da Silva Freitas, Adriana Cristina Freitas de Araújo, Sebastiana Cristina Nunes Reges, Pahlevi Augusto Souza, Monique Ellen Torres da Silva	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
224	Avaliação Bacteriológica do Peixe e Água do Açude Recreacional de Apipucos em Recife/PE	Neide Kazue Sakugawa Shinohara; André Luiz dos Santos Capela e Ara; Maria do Rosário de Fátima Padilha; Osman de Oliveira Lira; Giulliani Alan da Silva Tavares de Lira	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
225	Avaliação da estabilidade microbiológica de linguiças com adição de óleo vegetal como substituto de gordura animal	Ticiana Leite COSTA, Josivanda Palmeira GOMES, Fernanda Hauine dos Santos de SOUSA, Gilderlândio Pinheiro RODRIGUES, Liliana Machado PARENTE	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
226	Avaliação da qualidade microbiológica de carcaças bovinas após abate, transporte e durante a comercialização no município de Boa Viagem- Ce	Ticiana Leite COSTA, Liliana Machado PARENTE, Leandro Soares SEVERO, Fernanda Hauine dos Santos de SOUSA, Gilderlândio Pinheiro RODRIGUES	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã

227	Avaliação microbiológica de águas minerais comercializadas em Recife/PE	Clara Cordeiro de Souza; André Luiz dos Santos Capela e Ara; Neide Kazue Sakugawa Shinohara; Maria do Rosário de Fátima Padilha;Giulliar Alan da Silva Tavares de Lira	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
228	Avaliação microbiológica de bolos de chocolate com substituição parcial da farinha de trigo por ativo de fibras	Ana Vitória de Oliveira, Nágela Martins Oliveira Aguiar, Larissa Maria Cidrão Guedes Fiúza, Danielle Alves da Silva Rios	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
229	Avaliação Microbiológica de coxinhas comercializadas em Padarias na cidade de Limoeiro do Norte - Ce	SILVA, Graziella Iara; SANTOS, Anakláudia Sombra; FREITAS, Nádia Maria de Sousa; SOUSA, Maria Vanessa de Freitas; CONRADO, Germana.	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
230	Avaliação Microbiológica de Polpas de Caju Concentradas Pasteurizadas: Um Estudo de Caso	Leiliane Silva Lopes Lima; Maria Micheline Teixeira Lopes; Gleycilene Paiva da Silva; Cristina Andrade da Costa; Leiza Jane da Silva Lopes Lima	Microbiologia de Alimentos	05/06 Manhã
231	Avaliação Microbiológica de Salsa (<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym) Comercializada na Cidade de Limoeiro do Norte-CE	Neliane Pereira do Nascimento; Jaqueline dos Santos Silva; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Monique Ellen Torres da Silva; Germana Conrado de Souza	Microbiologia de alimentos	05/06 Manhã
232	Avaliação Microbiológica do Cravo-da-Índia (<i>Syzygium aromaticum</i> L.) e Canela em Pau (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) Comercializados na Feira Livre de Limoeiro do Norte-Ce	Neliane Pereira do Nascimento; Jéssica Paula Cavalcante de Souza; Natálya Vidal de Holanda; Monique Ellen Torres da Silva; Germana Conrado de Souza	Microbiologia de alimentos	05/06 Manhã
233	Segurança Microbiológica da Manga 'Tommy Atkins' Minimamente Processada e Tratada com Água Eletrolisada	Iana Maria Cristino Pereira; Gizele Almada Cruz; Valéria Chaves Vasconcelos Batista; Hélder Horácio de Lucena; Terezinha Feitosa Machado	Microbiologia de alimentos	05/06 Manhã
234	A Ação da Berinjela Sobre os Níveis Séricos de Lipídeos	Márcia Lariza de Lima Sousa; Ana Hérica De Lima Mendes; Luzia Débora Saldanha Marques; Mardon Henrique Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã
235	A Importância do Vinho na Síndrome Metabólica	Márcia Lariza de Lima Sousa; Ana Hérica De Lima Mendes; Josicley Ferreira Silva; Luzia Débora Saldanha Marques; Mardon Henrique Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã
236	A utilização do suco de goiaba na melhoria da qualidade nutricional de pães tipo forma	Grace Kelly Pinheiro, Pedro Everardo Ferreira Melo, Dandara Lima Brasil, Rafael Audino Zambelli, Dorasívia Ferreira Pontes	Nutrição	05/06 Manhã
237	Aceitação de Cardápios por Funcionários de uma Unidade de Alimentação Hospitalar	Mariá da Piedade de Souza Raquel; Tatiane Oliveira Meira da Silva ; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Nutrição	05/06 Manhã
238	Alimentação Complementar: Presença de Frutas e Verduras Regionais nas Orientações Dadas por Profissionais de Saúde	Maria Katielle Oliveira; Daniela Vasconcelos de Azevedo	Nutrição	05/06 Manhã
239	Alimentação em Crianças Menores de Dois Anos Amamentadas e e não Amamentadas do Município de Redenção, Ceará	Háquila Andréa Martins da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa; Maria Cecília Oliveira da Costa	Nutrição	05/06 Manhã

240	Alimentação na Gravidez: representações sociais para Gestantes	Natália Sales de Carvalho; Daniela Vasconcelos de Azevedo; Alane Nogueira Bezerra	Nutrição	05/06 Manhã
241	Alimentos Funcionais x Osteoporose	Kamila Maria Mateus Ramalho; Francisca Glaubenira Chaves Bezerra Pinheiro; Ana Carolina Oliveira Lopes de Araújo; Juliana Silva Sales; Ana Erbênia Mendes	Nutrição	05/06 Manhã
242	Alta Ingestão de Sódio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Fortaleza – Ceará	Ismênia Marques de Souza; Renata Belizário Diniz; Luísa Helena Ellery Mourão; Carolinne Reinaldo Pontes; Arthur Mourão de Oliveira	Nutrição	05/06 Manhã
243	Alteração no Paladar de Idosos e Suas Repercussões Nutricionais	Fernanda Menezes dos SANTOS; Camilla Fernanda Godinho da SILVA; Darcilene Fiuza da SILVA; Liliana Cardoso dos Santos SOUZA	Nutrição	05/06 Manhã
244	Alternativas tecnológicas para o preparo de croissant para fins especiais: sem glúten e com baixo teor de lactose	Cíntia Maia Indrusiak; Rafael Spetch; Carolina Pereira Kechinski	Nutrição	05/06 Manhã
245	ALTO CONSUMO PROTÉICO DE FUNCIONÁRIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Ehrika Vanessa Almeida de Menezes; Luisa Helena Ellery Mourão; Rossandra de Sousa Machado; Arthur Mourão de Oliveira	Nutrição	05/06 Manhã
246	Análise Centesimal Comparativa Entre Duas Formulação De Biscoito Tipo Cookie Adicionado De Farinha De Banana	Kivia Kelly Bezerra do Nascimento; Josilene Izabel de Oliveira Almeida; Joele de Freitas Regis; Mayara Salgado Silva; Bruno Felipe de Oliveira	Nutrição	05/06 Manhã
247	Análise da Quantidade de Sal em Refeições Produzidas por uma Unidade de Alimentação e Nutrição	Francisco Régis da SILVA; Celso Lourenço de ARRUDA NETO; Benacélia Rabelo da SILVA; Bárbara de Cerqueira FIORIO	Nutrição	05/06 Manhã
248	Análise da Quantidade de Sódio em Dietas Enterais	Luciana Gama de Mendonça; Lucélia Kátia de Lima; Cleidiane Gomes Lima; Gilliane de Albuquerque Andrade Loureiro; Renata de Oliveira Silva	Nutrição	05/06 Manhã
249	Análise Qualitativa do Cardápio de uma UAN Hospitalar	Mariá da Piedade de Souza Raquel; Tatiane Oliveira Meira da Silva ; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Nutrição	05/06 Manhã
250	Aproveitamento de Cascas de Frutas no Enriquecimento Nutricional de Alimentos e Diminuição de Desperdícios	Emanuela Monteiro COELHO; Verônica Nicácio Placido; LucianaCavalcanti de AZEVEDO; Magnólia Lorenço da Silva Neta	Nutrição	05/06 Manhã
251	Aveia no Combate à Dislipidemia	Luzia Débora Saldanha Marques; Ana Hérica de Lima Mendes; Marcia Lariza de Lima Souza; Mardon Henrique Ferreira dos Santos	Nutrição	05/06 Manhã
252	Banana Verde: Gastronomia E Funcionalidade Na Prevenção De Doenças Cardiovasculares	Ana Hérica De Lima Mendes; Luzia Débora Saldanha Marques; Márcia Lariza Lima Sousa; Mardon Henrique Santos Ferreira; Maressa Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã

253	Chocolate Amargo: Uma Alternativa Na prevenção Das Dislipidemias	Ana Hérica De Lima Mendes; Luzia Débora Saldanha Marques; Márcia Lariza Lima Sousa; Mardon Henrique Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã
254	Composição Nutricional dos Cardápios Servidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Limoeiro do Norte - CE	Francisca Overlânia Vieira LIMA; Samara Xavier de ALMEIDA; Francisco Régis da SILVA; Maria Aurenice Rodrigues JOSINO; Jocikema Ferreira SILVA	Nutrição	05/06 Manhã
255	Composição Química e Interações Metabólicas Benéficas Associadas à Prevenção de Doenças a Partir de Alimentos Característicos da Dieta Mediterrânea.	Malena Maia de Brito; Adriana Freitas de Moraes	Nutrição	05/06 Manhã
256	Crianças Menores de Dois Anos e a Alimentação Complementar: Da Teoria à Prática	Lidia Helena Bezerra Azevedo; Daniela Vasconcelos de Azevedo; Larissa Luna Queiroz; Marina de Paula Mendonça	Nutrição	05/06 Manhã
257	Desenvolvimento de Bolo de Chocolate para Intolerantes à Lactose	Ana Claudia Santos OLIVEIRA, Fernanda Menezes dos SANTOS, Jandira Barreto Lima ALVES, Liliana Cardoso dos Santos SOUZA, Valéria Macedo Almeida CAMILO	Nutrição	05/06 Manhã
258	Desenvolvimento De Massa De Pizza Sem Glúten	Nayara Macêdo PEIXOTO; Rosane Sales de SOUSA; Dorasilva Ferreira PONTES; Daniela Ivoti WEBER; Ivilane Lima da SILVA	Nutrição	05/06 Manhã
259	Linhaça: Uma Alternativa No Combate As Dislipidemias	Ana Hérica De Lima Mendes; Luzia Débora Saldanha Marques; Márcia Lariza Lima Sousa; Mardon Henrique Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã
260	Massa para Salgados sem Glúten Elaborado com Farinha de Arroz	Joana Kelle da Silva; Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves; Lunian Fernandes Moreira; Ana Thaís Campos de Oliveira; Andreza Marta Pereira Alves	Nutrição	05/06 Manhã
261	O Uso Da Soja E Sua Funcionalidade Na Prevenção De Doenças Cardiovasculares	Ana Hérica De Lima Mendes; Luzia Débora Saldanha Marques; Márcia Lariza Lima Sousa; Mardon Henrique Santos Ferreira	Nutrição	05/06 Manhã
262	Oficina sobre Aproveitamento Integral de Pão com Representantes de Entidades Sociais de Fortaleza: Aceitação e Aplicabilidade	Sandra Machado Lira; Mariana de Freitas Moreira; Luisilda Maria Dernier Pinto Martins; Lidiane Fernandes de Andrade	Nutrição	05/06 Manhã
263	Prevenindo a Dislipidemia com Abóbora	Luzia Débora Saldanha Marques; Ana Hérica de Lima Mendes; Marcia Lariza de Lima Souza; Mardon Henrique Ferreira dos Santos	Nutrição	05/06 Manhã
264	Relação da ocorrência de enteroparasitoses com aspectos sócio-demográficos e higiênico-sanitários de manipuladores de alimentos de escolas municipais em Santa Cruz/RN	Simone Carla Pereira da Silva; Adelyanne Nicoly Morais dos Santos; Dinara Leslye Macedo Calazans; Jessicley Ferreira Freitas; Débora de Almeida Aloise	Nutrição	05/06 Manhã
265	Rotulagem Nutricional, um Direito do Consumidor	Amanda Rodrigues Leal; Alana Nunes de Almeida; Ana Fabíola de Sousa de Oliveira; Karoline Teixeira da Silva; Diana Valesca Carvalho	Nutrição	05/06 Manhã

266	Vitamina K: Análise do Teor em Alimentos Consumidos na Cidade de São Paulo	Simone Aparecida dos Santos Faria; Vanilda Aparecida Soares de Arruda; Marilene de Vuono Camargo Penteadó	Nutrição	05/06 Manhã
267	Avaliação da classificação e tipificação de ovos comercializados em estabelecimentos da Região Metropolitana do Recife/PE	Nathalia Cavalcanti dos Santos; Edenilze Teles Romeiro; Ana Carolina dos Santos Costa	Qualidade de alimentos	05/06 Manhã
268	Avaliação Da Presença e Estabilidade De Ácido Fólico Em Farinhas De Trigo e Milho Enriquecidas	Lorena Trajano da Silva; Emmanuela Prado de Paiva; Clayton Anderson de Azevedo Filho	Química de Alimentos	05/06 Tarde
269	Comparação de diferentes métodos de extração de resveratrol em casca de uva	Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Evânia Altina Teixeira de Figueiredo; Raimundo Wilane de Figueiredo; Gledson Vieira Lima; Natália Rocha Sucupira	Química de Alimentos	05/06 Tarde
270	Efeito da temperatura e do tempo na atividade enzimática da água de coco verde	Natália Rocha Sucupira; Nédio Jair Wurlitzer; Paulo Henrique Machado de Sousa; Adna Lucianne Girão Modesto	Química de Alimentos	05/06 Tarde
271	Análise Centesimal Comparativa Entre Formulações De Shake Adicionado De Farinha De Resíduo De Acerola	Candido Pereira do Nascimento; Jéssica Castro da Costa; Mayara Salgado Silva; Maria Josikelvia de Oliveira Almeida	Química de Alimentos	05/06 Tarde
272	Análise Comparativa da Polpa de Graviola in natura, Formulada e Atomizada	Janaina de Paula de Costa; Alexandre Duarte de Silva; Silas Rafael Figueiredo de Araújo; Érica Milô Felipe de Freias Rocha; José Maria Correia da Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
273	Análise Comparativa Entre Polpa de Mamão Integral e Liofilizada em Pó	Silas Rafael Figueiredo de Araújo; Géssica Braga Rocha; Marcos Rodrigues Amorim Afonso; José Maria Correia da Costa; Luciana Carneiro Ribeiro	Química de Alimentos	05/06 Tarde
274	Análise cromática em suco tropical de acerola adicionado de metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio	Alex Sandra Nascimento de SOUZA; Paulo Henrique Machado de SOUSA; Maria Mozarina Beserra ALMEIDA; Raimundo Wilane Figueiredo; Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres	Química de Alimentos	05/06 Tarde
275	Análise de Agrotóxicos em Melão (cucumis melo inodorus) por Cromatografia Gasosa Acoplada à Espectrometria de Massas	Lucélia Kátia Lima; Jonas da Silva Sousa; Rubens Carius de Castro; Maria Aparecida Liberato Milhome; Ronaldo Ferreira do Nascimento	Química de Alimentos	05/06 Tarde
276	Análise Quantitativa de Macrominerais em Farinha de Resíduos obtidos de goiabas (*Psidium guajava* L.) das variedades Branca e Vermelha	Débora do Nascimento Sena; Maria Mozarina Beserra Almeida; Paulo Henrique Machado de Sousa; Maria de Fátima Lopes Fernandes; Carlos Emanuel de Carvalho Magalhães	Química de Alimentos	05/06 Tarde
277	Análise Química de Shake Elaborado com Adição de Farinha de Resíduo de Acerola (<i>Malpighia glabra</i> L.)	Candido Pereira do Nascimento; Maria Josikelvia de Oliveira Almeida; Bruno Felipe e Oliveira; Elisabeth Mariano Batista; Mayra Cristina Freitas Barbosa	Química de Alimentos	05/06 Tarde

278	Avaliação da Atividade Antioxidante Total e Correlações com Componentes Bioativos de Macaxeira (<i>Manihot esculenta</i> Cranz) in natura	Luiz Bruno de Sousa Bruno; Ana Cristina Silva de Lima; Denise Josino Soares; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
279	Avaliação da Concentração de Ácido Ascórbico em Suco de Fruta por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC)	Lucélia Kátia Lima; Cleidiane Gomes Lima; Renata de Oliveira Silva; Rubens Carius de Castro; Maria Aparecida Liberato Milhome	Química de Alimentos	05/06 Tarde
280	Avaliação das características físico-químicas e químicas e teores minerais de beterraba (<i>Beta vulgaris</i> L.)	Camila Pinheiro Pereira; Maria de Fátima Gomes da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
281	Avaliação de aceitabilidade de biscoitos tipo cookies com adição de farinha de sementes de jaca (<i>artocarpus integrifolia</i> l)	Carla Milena de Souza SILVA; Lorena Thais Ferreira SOUSA; Rafaela Maria Temóteo LIMA	Química de alimentos	05/06 Tarde
282	Avaliação do Comportamento Higroscópico da Polpa de Banana Atomizada	Ana Paula Rodrigues FERREIRA; Janaina de Paula da COSTA; Alexandre Duarte SILVA; Érica Milô de Freitas Felipe ROCHA; José Maria Correia da COSTA	Química de alimentos	05/06 Tarde
283	Avaliação do Desenvolvimento de Características Físicas do Limão Siciliano do Estádio de Maturação à Colheita	Mariana Benigno Almeida; Janaina de Paula da Costa; Silas Rafael Figueiredo de Araújo; Francisca Ligia de Castro Machado; José Maria Correia da Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
284	Avaliação dos Parâmetros Físico-químicos da Polpa de Acerola (<i>Malpighia emarginata</i> , D. C.) Integral e Desidratada por Spray-Dryer.	Luciana Carneiro Ribeiro; Géssica Braga Rocha; Valdeci Aparecido Mota; José Maria Correia da Costa; Marcos Rodrigues Amorim Afonso	Química de Alimentos	05/06 Tarde
285	Avaliação Físico-Química de Queijo Minas Frescal e Similar Vegetal	Maria Micheline Teixeira Lopes; Ana Cristina da Silva Moraes; Hordênia Chagas Azevedo Gomes; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Juliane Doering Gasparin Carvalho	Química de Alimentos	05/06 Tarde
286	Avaliação Microbiológica de Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> MILL.) Minimamente Processada	Maria Vanessa da Costa de Deus; Neliane Pereira do Nascimento; Jéssica Paula Cavalcante Sousa; Germana Conrado de Souza; Pahlevi Augusto Souza	Química de Alimentos	05/06 Tarde
287	Avaliação química e físico-química de bebidas mistas a base de caldo de cana e polpa de maracujá	Paulo Henrique Machado de Sousa; Raimundo Wilane de Figueiredo; Andrea da Silva Lima; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Ana Karoline de Oliveira Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
288	Avaliação Química e Físico-Química de Néctares de Frutas Adicionados com Ômega-3	Giovana Matias do Prado; Aline Gurgel Fernandes; Francisca Mayla Rodrigues Silva; Geraldo Arraes Maia; Paulo Henrique Machado de Sousa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
289	Avaliação Sensorial de Bebida Láctea Comercializada no Município de Limoeiro do Norte- Ceará	Elisângela de Andrade Castro; Antonia Elaine Frutuoso; Ana Josymara Lira Silva; Elda Fontinele Tahim; Daniele Maria Alves Teixeira	Química de Alimentos	05/06 Tarde

290	Capacidade antioxidante de progênies de pimentas (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	Thayane Rabelo Braga; Rita de Cássia Alves Pereira; Milena Maria Tomaz de Oliveira; Márcia Régia Souza da Silveira; Maria solange de Carvalho Cacau	Química de Alimentos	05/06 Tarde
291	Caracterização físico-química da polpa de acerola e juá e do armazenamento por 30 dias do néctar misto de juá (<i>Ziziphus joazeiro</i> Mart) e acerola (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.)	Anália Maria Pinheiro; Ayrton Senna Fernandes Ferreira; Maria Helivianne Estevam Parente; Ticiane Leite Costa; Rafaella Martins de Freitas	Química de Alimentos	05/06 Tarde
292	Caracterização físico-química de bolos de chocolate elaborados com ativo de fibras	Nágela Martins Oliveira Aguiar; Ana Vitória de Oliveira; Larissa Maria Cidrão Guedes Fiúza; Danielle Alves da Silva Rios	Química de Alimentos	05/06 Tarde
293	Caracterização Físico-química de Murici (<i>Byrsonima Crassifolia</i> (L.) (Rich.). Coletado em Estádio de Maturação e Armazenado em Diferentes Temperaturas	Valdeci Aparecido Mota; Janaina de Paula da Costa; Luciana Carneiro Ribeiro; José Maria Correia da Costa; Edmar Clemente	Química de Alimentos	05/06 Tarde
294	Caracterização Físico-Química e bioativa de Cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) in natura	Luiz Bruno de Sousa Bruno; Ana Cristina Silva de Lima; Denise Josino Soares; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Raimundo Wilane de Figueiredo	Química de Alimentos	05/06 Tarde
295	Caracterização Físico-Química e Comparação de Requeijão Convencional e Light	Antonia Elaine Frutuoso; Antônia Tanna Farias da Cruz; Antonia Ariana Camelo Passos; Antonio Belfort Dantas Cavalcante; Daniele Maria Alves Teixeira	Química de alimentos	05/06 Tarde
296	Caracterização Química de Doce de Caju Cristalizado Comercializado na Cidade de Limoeiro do Norte-Ce	Joseane Lima Muniz; Luana Maria de Lima Santos; Renata Chastinet Braga; Mayra Cristina Freitas Barbosa; Antonio Belfort Dantas Cavalcante	Química de Alimentos	05/06 Tarde
297	Carotenóides totais e flavonóides amarelos em laranja 'Valência Delta' desverdecida, recoberta com cera e armazenada sob refrigeração	Gerlândia da Silva Pereira; Sanyelle Lima Sousa; Francisca Ligia de Castro Machado; José Maria Correia da Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
298	Coloração e atividade antioxidante de beterraba (<i>Beta vulgaris</i> L.)	Camila Pinheiro Pereira; Maria de Fátima Gomes da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
299	Comparação Físico-química de Murici (<i>Byrsonima Crassifolia</i>) (L.) Rich. Armazenados em Diferentes Temperaturas	Valdeci Aparecido Mota; Janaina de Paula da Costa; Luciana Carneiro Ribeiro; José Maria Correia da Costa; Edmar Clemente	Química de Alimentos	05/06 Tarde
300	Compostos bioativos de néctares de caju, manga e acerola	Jorgiane da Silva Severino Lima; Larissa Moraes Ribeiro da Silva; Paulo Henrique Machado de Sousa; Raimundo Wilane de Figueiredo; Maria Leônia da Costa Gonzaga	Química de Alimentos	05/06 Tarde
301	Conteúdo de ácido ascórbico em laranja 'Valência Delta' desverdecida, recoberta com cera e armazenada sob refrigeração	Gerlândia da Silva Pereira; Sanyelle Lima Sousa; Francisca Ligia de Castro Machado; José Maria Correia da Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
302	Determinação de Ácido Acético em Vinagres Nacionais e Importados Comercializados em Fortaleza-CE	Anaftália Felismino Moraes; Fernanda Karine Cardoso da Cota; Socorro Vanesca Frota Gaban	Química de Alimentos	05/06 Tarde

303	Efeito da adição da quitosana em queijo de Coalho nos teores de fibra alimentar e de gordura	Gisele Maria Isabel Maia; Elígenes Sampaio do Nascimento; Daianny Nogueira do Nascimento; Dorasilvia Ferreira Pontes; Juliane Doering Gasparin Carvalho	Química de alimentos	05/06 Tarde
304	Elaboração E Análise Química De Farinha De Resíduo De Acerola	Débora Bruna Alves Almeida; Jéssica Castro da Costa; Mayara Salgado Silva; Elizabeth Mariano; Pahlevi Augusto de Souza	Química de Alimentos	05/06 Tarde
305	Elaboração e Caracterização Físico-Química de Farinha de Umbu	Emanuela Monteiro COELHO; LucianaCavalcanti de AZEVEDO	Química de Alimentos	05/06 Tarde
306	Elaboração e Caracterização Físico-Química de Pão com Adição da Alga Gracilaria birdiae	Tomaz Aragão Xerez Neto; Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade; Luciana Antônia Araújo de Castro; Georgia Maciel Dias de Moraes; Lidiana Souza Correia Lima	Química de Alimentos	05/06 Tarde
307	Estabilidade do Ácido Ascórbico em “Blend” de Acerola e Mamão Liofilizado	Silas Rafael Figueiredo de Araújo; Géssica Braga Rocha; Marcos Rodrigues Amorim Afonso; Janaina de Paula da Costa; José Maria Correia da Costa	Química de Alimentos	05/06 Tarde
308	Estabilidade dos polifenóis totais e atividade antioxidante no suco tropical de acerola adicionadode diferentes conservantes alimentícios	Alex Sandra Nascimento de Souza; Paulo Henrique Machado de Sousa; Maria Mozarina Beserra Almeida; Maria Leôniada Costa Gonzaga; Luis Gustavo Lima Nascimento	Química de Alimentos	05/06 Tarde
309	Estabilidade Química, Físico-Química e Microbiológica da Amêndoa de Castanha de Caju Obtida dos Cultivos Convencional e Orgânico	Jorgiane da Silva Severino Lima;Denise Josino Soares; Jéssica Silva do Carmo; Paulo Henrique Machado de Sousa; Raimundo Wilane de Figueiredo	Química de Alimentos	05/06 Tarde
310	Estudo da Caracterização da Composição Centesimal de CMS de Peixe Temperada e Congelada	Maria Solange de Carvalho CACAU; Lívia Gabrielle Maciel SALES; Ana Paula Rodrigues FERREIRA; Márcia Maria da Silva CAVALCANTE; Silvana Gomes RIBEIRO	Química de alimentos	05/06 Tarde
311	Estudo das Características Química, Físico-Química, Microbiológica e dos Compostos Bioativos de Polpa de Acerola	Ana Valquiria Vasconcelos da Fonseca; Raimundo Wilane de Figueiredo; Paulo Henrique Machado de Sousa; Dayse Karine Rodrigues Holanda; Maria de Fátima Gomes da Silva	Química de Alimentos	05/06 Tarde
312	Influência do Coadjuvante Maltodextrina na Preservação do Teor de Ácido Ascórbico em Polpa de Graviola Atomizada	Ana Paula Rodrigues FERREIRA; Janaina de Paula da COSTA; Alexandre Duarte SILVA; Érica Milô de Freitas Felipe ROCHA; José Maria Correia da COSTA	Química de alimentos	05/06 Tarde
313	Polifenóis e Atividade Antioxidante de Amêndoas de Castanha de Caju de Cultivos Convencional e Orgânico em Diferentes Etapas do Processamento	Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro; Denise Josino Soares; Jéssica Silva do Carmo; Paulo Henrique Machado de Sousa; Raimundo Wilane de Figueiredo	Química de Alimentos	05/06 Tarde

314	Propriedades Biológicas do Pólen Apícola Brasileiro	Vanilda Aparecida Soares de Arruda; Alexandre Vieira dos Santos; Davi Figueiredo Sampaio Meira, Ligia Bicudo de Almeida Muradian	Química de Alimentos	05/06 Tarde
315	Quantificação do Conteúdo Mineral dos Frutos de Myrciaria cauliflora (DC) Berg	Maria Mozarina Beserra Almeida; Luiz Bruno de Sousa Sabino; Paulo Henrique Machado de Sousa; Maria de Fátima Lopes Fernandes; Antonia Elidiane Gabriel do Amaral	Química de alimentos	05/06 Tarde
316	Suspiro e Ambrosia: A Ciência e os Fenômenos na sua Elaboração	Maria Nilka de Oliveira; Thereza Maria Tavares Sampaio; Eveline de Alencar Costa; Liana Cleide Flor de Lima Velho; Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez	Química de Alimentos	05/06 Tarde
317	Viabilidade de Lactobacillus rhamnosus 1127 e Lactobacillus plantarum 270, Liofilizados Após Fermentação em Leite Caprino	Samuel Carneiro de Barcelos; Georgia Maciel Dias Moraes; Karina Olbrich dos Santos; Antônio Sílvio do Egito	Química de Alimentos	05/06 Tarde
318	Determinação de Sódio em Água de Coco de Várias Marcas Comerciais	Luciana Gama de Mendonça; Cleidiane Gomes Lima; Maria Aparecida Liberato Milhome; Renata de Oliveira Silva; Lucélia Kátia de Lima	Química de alimentos	05/06 Tarde
319	A Inviabilidade dos Alimentos Orgânicos no Contexto do Sistema Capitalista Atual	Adriano Weill Velozo; Neuza Maria Miranda dos Santos	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
320	Análise físico-química e microbiológica da água de um bebedouro de uma instituição de ensino superior localizada em Quixeramobim/CE	Milena Maria de Meneses Freitas; Natalina Duarte de Lima; Ana Thamilis Bezerra de Andrade; Maria Marciana Lima Soares; Natália Duarte de Lima	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
321	Análise higiênico-sanitária da comercialização de buchada na feira do Carrasco em Natal-RN	Alynne Rodrigues da Silva; Thaciana Camila Torres de Lima; Daliana Maria Costa Feitosa; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
322	Aspectos Sanitários do Comércio de Camarão na Praia do Futuro no Município de Fortaleza/CE	Janailma Bibiana Matias Gomes Braz; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
323	Avaliação da adequação às Boas Práticas para Serviços de Alimentação em restaurantes e quiosques do Município de Baturité – CE	Bezerra, Paula Souza; Nogueira, Regina Marry; Pinheiro, Francisca Irislania da Silva; Morais, Ana Cristina da Silva	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
324	Avaliação da Higienização das Mãos de Manipuladores em um Buffet em Natal-RN	Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga; Janaína Santos do Nascimento	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
325	Avaliação da Qualidade Sanitária de Supermercados em Camaragibe/PE	Karlla Karinne Gomes de Oliveira; Patrícia de Oliveira Leite Farias; Neide Kazue Sakugawa Shinohara; Maria do Rosário de Fátima Padilha; Ana Lúcia Mendes da Silva	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
326	Avaliação do Índice de Resto e Sobras em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar no RN	Tatiane Oliveira Meira da Silva; Mariá da Piedade de Souza Raquel; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde

327	Avaliação do Índice de Resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma Empresa em Fortaleza, Ceará	Luísa Helena Ellery Mourão; Arthur Mourão de Oliveira; Ismênia Marques de Souza; Renata Belizário Diniz; Carolinne Reinaldo Pontes	Segurança alimentar e nutricional	05/06 Tarde
328	Avaliação do Índice de Resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma Empresa em Maranguape, Ceará	Luísa Helena Ellery Mourão; Arthur Mourão de Oliveira; Éhrika Vanessa Almeida de Menezes; Rossandra de Sousa Machado	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
329	Avaliação Higiênico-Sanitária do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Ceará	Adriana Camurça Pontes Siqueira; Aline Caetano Freire; Eveline de Alencar Costa; Joel Ferreira Marques; Natália Lopes Vasconcelos	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
330	Condições Higiênico-Sanitárias da Refeição dos Pacientes em uma UAN (Unidade de Alimentação de Nutrição) Hospitalar da Baixada Santista	Jacqueline M. P.V. Baraúna; Camila Biller; Maria Tereza Andriany; Ricardo Severino	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
331	Condições Higiênico-sanitárias de Empresas Cearenses Fornecedoras de Alimentos e Bebidas um Complexo Turístico na Cidade de Aquiraz – Ceará	Natália Viviane Santos de Menezes; Rafaella Maria Monteiro Sampaio	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
332	Controle térmico da alimentação da escola agrícola do município de Quixeramobim- Ce	Gilderlândio Pinheiro RODRIGUES; Monaliza da SILVA; Ticiane Leite COSTA; Cláudio Gonçalves PAULINO; Liliana Machado PARENTE	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
333	Diagnóstico da adequação às Boas Práticas na manipulação de alimentos de padarias e self-service do município de Baturité – CE	Elisandra Nunes da Silva; Ana Cristina da Silva Morais; Francisca Irislania da Silva Pinheiro; Regina Marry Nogueira	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
334	Economia Informal e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: estudo de caso com os vendedores ambulantes na cidade de Fortaleza	Diana Carvalho Valesca; Etalina Pereira de Matos; Kelly Cristina Batista do Nascimento; Vanessa Alves Vieira; Amanda Rodrigues Leal	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
335	Estudo da Influência da aplicação de treinamento na rotina profissional de um supermercado local da região de Fortaleza-CE	Débora do Nascimento Sena; Maria Mozarina Beserra Almeida; Antonio Carlos Magalhães; Celly de Lima Maia	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
336	Estudo de Caso para Diagnóstico do Perfil Higiênico-Sanitário de um Hotel em Natal/RN	Kaliane Karla Ferreira dos Santos Souza, Mariana Maia França, Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
337	Investigação de Escherichia coli nas mãos de manipuladores em uma unidade de alimentação e nutrição de Fortaleza	Nágela Martins Oliveira Aguiar; Larissa Maria Cidrão Guedes Fiúza; Danielle Alves da Silva Rios; Ana Patrícia Oliveira Moura Lima	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
338	Monitoramento da Higiene Pessoal e Higienização Ambiental no Centro Gastronômico da Universidade Potiguar	Kaliane Karla Ferreira dos Santos Souza; Larissa Morgana de Medeiros Figueiredo; Ítalo Bruno Ribeiro da Silva; Samara Cristina Soares dos Santos; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
339	Qualidade interna de ovos comercializados em estabelecimentos da Região Metropolitana do Recife/PE	Nathalia Cavalcanti dos Santos; Edenilze Teles Romeiro	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde

340	Qualificação de Fornecedores de Alimentos, Bebidas e Serviços em um Complexo Turístico na Cidade de Aquiraz – Ceará	Natália Viviane Santos de Menezes; Rafaella Maria Monteiro Sampaio	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
341	Representações Sociais de Gestantes sobre Gravidez e suas Relações com Aspectos Sociais e de Saúde	Natália Sales de Carvalho; Daniela Vasconcelos de Azevedo; Alane Nogueira Bezerra	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
342	Segurança Alimentar e Nutricional: Captação e caracterização entre adolescentes em Fortaleza	Marjorie Rafaela Lima do Vale; Renata Belizário Diniz; Maria Marlene Marques Ávila	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
343	Segurança dos alimentos em cozinhas domésticas: Estudo de Caso	Leandra Pereira da Silva; Priscilla Gomes da Silva Ferreira; Francisco Fábio de Oliveira Silva; Jussiene de Araújo Bernadino; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
344	Análise do Agente Físico Ruído em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na Cidade de Natal/RN	Gustavo Pacelli Dantas de Medeiros; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança do Trabalho	05/06 Tarde
345	Riscos Ocupacionais em Cozinhas Profissionais: Incidência de Dor	Rosângela Bampa Schattan; Michele Leiko Uemura; Kelly Ferreira Piasentin; Cezar Henrique de Azevedo	Segurança do Trabalho	05/06 Tarde
346	Tabus Alimentares em um Grupo de Idosos Praticantes de Exercício Físico em Limoeiro do Norte - CE	Francisco Régis da SILVA; Jaques Luis CASAGRANDE; Luciana de Sousa SANTOS; Juliana Zani de ALMEIDA	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
347	Controle das Temperaturas de Cocção e Distribuição de Alimentos em uma Unidade de Alimentação em Limoeiro do Norte – CE	Francisco Régis da SILVA; Celso Lourenço de ARRUDA NETO; Benacélia Rabelo da SILVA; Ilany Kelly Diógenes PEREIRA; Bárbara de Cerqueira FIORIO	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
348	Avaliação Sensorial da Linguíça Caprina Obtida de Animais Abatidos em Idade Avançada com Adição de 5% de Fibras	Nayanne Lima dos Santos; Monique Ellen Torres da Silva; Gabryela Silva Bezerra; Tallys Romeu de Oliveira Santana; Raniely Nayanne da Silva Freitas	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
349	Avaliação da influência da marca na escolha do chocolate ao leite através do uso do teste cego	Glauber Batista Moreira Santos, Carlos Ruan Vieira Sousa, Taís Tomé Sousa, Wilny Karen da Silva Gomes, Rafael Audino Zambelli	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde
350	Condições Higiênico-Sanitária de uma Pastelaria localizada em Parnamirim/RN: Estudo de caso	Daliana Maria Costa Feitosa; Allyne Rodrigues da Silva; Priscila Vanini Dantas de Medeiros Queiroga	Segurança Alimentar e Nutricional	05/06 Tarde