



8h - Palestra de abertura - DA GRADUAÇÃO AO PÓS-DOCTORADO NO EXTERIOR: UM BREVE RELATO DE EXPERIÊNCIA – Prof. Dr. Fabricio Cesar de Paula Ravagnani – IFMT – *Campus Cuiabá Bela Vista*

9h – Apresentação Oral dos Resultados dos Projetos

Título do Trabalho	Coordenador do Projeto	Discentes
Utilização da Beterraba para Aproveitamento Tecnológico na Formulação de Alimento Lácteo Concentrado	Profa. Dra. Nágela Farias Magave Picanço Siqueira	Inayara da Silva Rebelatto Gabriela Cristina Silva de Britto
Gelados de Pequi com Pixé e Furrundu	Profa. Dra. Adriana Paiva Oliveira	Andressa de Souza David Myrian Dayane Santana Novaes
Desenvolvimento e Caracterização Físico-Química de um Biscoito Tipo Cookie Fabricado a Partir de Resíduo Industrial de Cervejaria, Acrescido de Cacau em Pó	Prof. Dr. Wander Miguel Barros	Karine Cássia Gomes de Campos Klycia Fidelis Cerqueira e Silva
Aproveitamento da Polpa da Guarirova na Formulação de logurte	Profa. Dra. Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria	Valéria Letícia Nascimento Filho Margarida de Campos
Farinha das Cascas de Batata-Doce Cultivadas na Região do Mato Grosso Pode Ser o Mais Novo Suplemento Alimentar	Profa. Dra. Lisandra de Abreu Nery	Karina Miho Sasaki Maria Eduarda da Sihia
Desenvolvimento de Alimento Instantâneo Utilizando Polpa de Resíduo de Peixe Produzido na Baixada Cuiabana	Profa. Ms. Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi	Aurélia Regina Araújo da Silva Bruna Rosa dos Anjos
O Uso de Ferramentas Moleculares na Análise dos Principais Microrganismos Patogênicos de Diferentes Espécies de Peixes Comercializados na Baixada Cuiabana: Opção Tecnológica no Controle da Qualidade.	Profa. Dra. Sandra Mariotto	Jakeline Vilhalva de Souza Érika Cerqueira Santos

Informações: Coordenação de Pesquisa e Pós-Graduação – IFMT – *Campus Cuiabá Bela Vista* – (65) 33185122