RESUMOS EXPANDIDOS ACEITOS – Modalidade INICIAÇÃO CIENTÍFICA
Curso: Engenharia de Alimentos e Engenharia Química

	1º autor(a)/apresentador(a)	Orientador(a)	Título
1	Camile Bioto	Luciola Bagatini	Obtenção de extratos a partir de plantas nativas do sul do Brasil, análise de bioatividade e toxicidade
2	Isadora Daleaste	Luciola Bagatini	Obtenção de extratos a partir de plantas nativas do sul do Brasil, análise de bioatividade e toxicidade
3	Jociane Fernanda B. dos Santos	Marlene Bampi	Adição de ingredientes de origem vegetal no desenvolvimento de produtos alimentícios
4	Bruno Carvalho Martins	Marlene Bampi	Adição de ingredientes de origem vegetal no desenvolvimento de produtos alimentícios
5	Guilherme Augusto Mariane	Marlene Bampi	Estudo do processo de secagem e isotermas de sorção de farinhas vegetais e produtos alimentício
6	Débora Fernanda Capra	Heveline Enzweiler	Fotodegradação de fármacos utilizando catalisadores heterogêneos suportados em membranas de hidrogel
7	Juliana Prando	Heveline Enzweiler	Aplicação de técnicas de adsorção e fotocatálise na remoção de compostos fármacos, corantes alimentícios e edulcorantes em meio aquoso
8	Savana Noro Brondani	Heveline Enzweiler	Aplicação de técnicas de adsorção e fotocatálise na remoção de compostos fármacos, corantes alimentícios e edulcorantes em meio aquoso
9	Beatriz Denardi França	Alessandro C. Galvao	Estudo experimental, modelagem e simulação da solubilidade de compostos de interesse para a transformação da biomassa
10	Luiz Felipe Zappani	Alessandro C. Galvao	Estudo experimental, modelagem e simulação da solubilidade de compostos de interesse para a transformação da biomassa
11	Eliézer Castanha	Aniela Pinto Kempka	Caracterização química, biológica e toxicológica de extratos obtidos de plantas nativas do sul do Brasil por métodos não-convencionais

12	Ingrid Militão da Costa	Aniela Pinto Kempka	Peptídeos encriptados de subprodutos agroindustriais: caracterização, desenho e atividades biológicas in silico e in vitro.
13	Débora Devens	Elisandra Rigo	Estudo da aplicação de enzimas em produtos lácteos
14	Eduarda Alice Mella	Marcia Bar Schuster	Nanotecnologia em embalagens de alimentos
15	Eduarda Caggiano dos S. Leite	Weber da S. Robazza	Caracterização da qualidade de ovos através da Espectroscopia de Impedância Elétrica
16	Henrique Ismael Schwerz	Weber da S. Robazza	Caracterização da qualidade de ovos através da Espectroscopia de Impedância Elétrica
17	Ana Laura N. Binsfeld	Darlene Cavalheiro	Aplicação de LED-UV em fluidos
18	Isabel Johann Correia	Aniela Pinto Kempka	Peptídeos encriptados de subprodutos agroindustriais: caracterização, desenho e atividades biológicas in silico e in vitro.
19	Eduarda Eliza Redin	Aniela Pinto Kempka	Peptídeos encriptados de subprodutos agroindustriais: caracterização, desenho e atividades biológicas in silico e in vitro.
20	Cristina Batistello	Darlene Cavalheiro	Determinação da toxicidade e da bioatividade de extratos vegetais
21	Pedro Henrique B. dos Santos	Darlene Cavalheiro	Aplicação de LED-UV em fluidos
22	Arnaldo Dall Agnol Filho	Darlene Cavalheiro	Aplicação de LED-UV em fluidos
23	Alicia Namie Ito	Darlene Cavalheiro	Aplicação de LED-UV em fluidos
24	Etiene Mendes Amorim	Darlene Cavalheiro	Aplicação de diferentes ingredientes tecnológicos em linguiça frescal
25	Edson Gabriel S. do Carmo	Darlene Cavalheiro	Aplicação de diferentes ingredientes tecnológicos em linguiça frescal
26	Jéssica A. Casaril Batista	Luciola Bagatini	Obtenção de extratos a partir de plantas nativas do sul do Brasil, análise de bioatividade e toxicidade
27	Nicole Marques da Costa	Marcia Bar Schuster	Nanotecnologia em embalagens de alimentos
28	Bruna Passaia Zanfonato	Marcia Bar Schuster	Nanotecnologia em embalagens de alimentos
29	Lohana Vieira Bataglini	Marcia Bar Schuster	Sistemas termorrígidos multicomponentes.
30	Fernanda Sebem Donatti	Marcia Bar Schuster	Sistemas termorrígidos multicomponentes.