



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE

Coordenação Geral de Ensino

Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

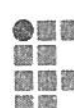
Coordenação Geral de Extensão



Professor(a):	Cristiane Fagundes	Matrícula:	Cristiane Fagundes
Categoria: (x) Efetivo () Substituto () Temporário	Regime de trabalho:	() 20h () 40h (x) DE	Ano: 2017-2

1. ATIVIDADES DE ENSINO							
1.1 AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO							
Disciplina	Curso	Série/semestr e	Regime Anual/ Semestral	C.H. Disciplinas	C.H. Semanal (aulas)	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Or ganização Ensino Semanal
Tecnologia de Cereais	Tecnico em alimentos	2E	Anual	90	3	2.25	2.25
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnico em alimentos	2E	Anual	60	2	1.50	1.50
Práticas profissional orientada cereais- grupo 1	Tecnico em alimentos	2E	Anual	30	4	0.75	0.75
Práticas profissional orientada cereais-grupo 2	Tecnico em alimentos	2E	Anual	30	4	0.75	
Práticas profissional orientada cereais- grupo 3	Tecnico em alimentos	2E	Anual	30	4	0.75	
Práticas profissional orientada cereais- grupov4	Tecnico em alimentos	2E	Anual	30	4	0.75	
Operações unitárias II	Eng. Alimentos	6º	Semestral	60	5	3.00	3.00
TOTAL				330	26	9.75	7.50
Observações:							

Cris



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE

Coordenação Geral de Ensino

Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Coordenação Geral de Extensão

Cristiane Fagundes

1.2 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO				
Atendimento ao aluno				
Disciplina/Turma/Curso		Atividade realizada		C.H. Semanal
Tecnologia de Cereais/2E/Tec. Alimentos		Tira duvidas e revisão de conteúdo		0.5625
Tecnologia de frutas e hortaliças/2E/Tec. Alimentos		Tira duvidas e revisão de conteúdo		0.3750
Operações Unitárias II		Tira duvidas e revisão de conteúdo		0.7500
Práticas profissional orientada cereais- grupo 1, 2,3 e 4		Tira duvidas e revisão de conteúdo		0.1875
SUBTOTAL				1.8750
Observações:				
Demais Atividades:				
Ações do Docente (NDE e Colegiado, projeto de ensino, monitoria, regência, orientação)	Curso	Portaria/ano	Detalhamento (nome do projeto, nome do orientado...)	C.H. semanal
NDE	Eng. Alimentos	148/2016	Participação em reuniões	1.00
Colegiado	Eng. Alimentos	147/2016	Participação em reuniões	0.50
Orientação de estágio tec. alimentos	Tec. Alimentos		Eduarda Rossetto/ Milene Francio	1.00
Orientação de estágio Eng. alimentos	Eng. Alimentos		Rafael Amancio/Marina Seghetto	2.00
Reuniões pedagógicas			Participação em reuniões	0.50
Reuniões de conselho de classe			Participação em reuniões	0.23
Coorientação de TCC Eng. Alimentos	Eng. Alimentos		Ana Paula Zotti	0.50
Orientação TCC Eng. Alimentos	Eng. Alimentos		Cindiamara Casagrande/ Guilherme Francio	2.00
				7.6000
Observações: A aluna Ana Paula Zotti estava sob orientação da Professora Samantha e por seu afastamento maternidade foi assumida a coorientação				

2. ATIVIDADES DE PESQUISA

Cris



 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente				
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02				
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA				
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE				
	Coordenação Geral de Ensino				
	Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação				
	Coordenação Geral de Extensão				

Cristiane Fagundes					
Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	Início	Término	C.H. semanal
Projeto de pesquisa: Caracterização de frutos da sociobiodiversidade / fomento externo/ cnpq/universal	Orientador (Guilherme Francio)	Projeto finalizado	03/2017	12/2017	8.00
Projeto Comportamento do óleo no processo de fritura	Colaborador	Projeto finalizado	03/2017	02/2018	2.00
TOTAL					10.00
Observações: Os relatórios finais são extensos, mas estão sob os cuidados da professora. Apresentados os certificados de publicação dos mesmos					

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO					
Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	Início	Término	C.H. semanal
TOTAL					0.00
Observações:					

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO					
Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal	
Comissão de organização de mostra científica/ Ensino médio	171/2017	05/2017	12/2017	1.00	
Responsável laboratório Cereais	462/2016	01/2017	01/2018	2.00	
Responsável laboratório Tratamento de Resíduos	462/2016	01/2017	01/2018	2.10	

Cris 

 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente				
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02				
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA				
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE				
	Coordenação Geral de Ensino				
	Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação				
	Coordenação Geral de Extensão				

Cristiane Fagundes

TOTAL	5.10
-------	------

Observações:

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO					
Tipo	Portaria/ ano	Início	Término	C.H. semanal	
Recepção docente	Edital 0,32/2016	20/022016	30/06/2017	0.00	
TOTAL					0.00
Observações:					

6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES						

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA							
Aulas	Ativ.Manut. /Organiz.Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
9.7500	7.5000	7.6000	10.00	0.00	5.10	0.00	40.0
Observações:							

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO

Cris 

 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
	Coordenação Geral de Ensino

Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Coordenação Geral de Extensão

Cristiane Fagundes

DATA:
16/03/18

Cristiane Fagundes

Assinatura Professor(a)

Marilva Verardi

PARECER COORDENAÇÃO DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

DATA:
25/03/18

Amândeo d'Ávila Verardi

Assinatura Coordenador(a)

DOU 16/08/2017

PARECER COORDENAÇÃO GERAL DE EXTENSÃO

De Azevedo

DATA:
19/03/2018

Assinatura Coordenador(a)

MÁRIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 272 D.O.U. 04/09/2017

PARECER COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO

DATA:
15/03/2018

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
Coordenadora Geral de Ensino
Portaria nº 206, DOU 03/07/2017

PARECER DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
	Coordenação Geral de Ensino

Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Coordenação Geral de Extensão

Cristiane Fagundes

DATA:
19/03/2018

Fábio Balbo

Assinatura Coordenador(a)

FÁBIO ANDRÉ NEGRI BALBO
Diretor de Desenvolvimento Educacional
Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016

vis



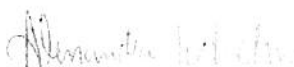
DECLARAÇÃO

Declara-se, para os devidos fins que, **CRISTIANE FAGUNDES**, professor(a) efetivo(a) nesta instituição de ensino, ministrou e ainda ministra disciplinas no curso de Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio no ano 2017, conforme tabela a seguir:

Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio

Disciplina	Carga Horária	Ano	Turma
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	60 Horas	2017	2E
TECNOLOGIA DE CEREAIS	90 Horas	2017	2E
PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS II - CEREIAS	30 Horas	2017	2E

Concórdia - SC , 14 de março de 2018.


ALESSANDRA NITSCHKE
Substituta da Chefe da
Secretaria Acadêmica
Portaria nº 359/2017



Portal do Docente

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 14/03/2018 08:04



DECLARAÇÃO DE DISCIPLINAS MINISTRADAS

Declaramos para os devidos fins que a Docente CRISTIANE FAGUNDES, Matrícula SIAPE de número 2276456, ministrou nesta instituição os seguintes componentes curriculares, em seus respectivos períodos letivos:

2016.2	
CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS - 30 h	Nível
TRATAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - 60 h	GRADUAÇÃO
2017.1	
LEGISLAÇÃO APLICADA A ALIMENTOS - 30 h	Nível
METODOLOGIA CIENTÍFICA - 30 h	GRADUAÇÃO
TECNOLOGIA DE CEREAIS E AMIDO - 60 h	GRADUAÇÃO
2017.2	
OPERAÇÕES UNITÁRIAS II - 60 h	Nível
	GRADUAÇÃO

CONCÓRDIA, 14 de Março de 2018

Código de Verificação:

aa019df541

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sig.ifc.edu.br/sigaa/documentos/>, informando a Matrícula do SIAPE, data de emissão do documento e o código de verificação.

SIGAA | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2006-2018 - IFC - jboss01.sig.ifc.edu.br:jboss01inst1



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia
Coordenação Geral de Extensão – CGEX



DECLARAÇÃO

Declaramos que a professora **CRISTIANE FAGUNDES** durante o ano de 2017, atuou no evento de Defesa de Estágio, realizado na data de 28/09/2017, junto ao IFC - Campus Concórdia, na condição de:

ORIENTADOR

MATRÍCULA	ALUNO	CURSO	ORIENTADOR	BANCA AVALIADORA
15127008	EDUARDA ROSSETTO	3ºE-2017	CRISTIANE FAGUNDES	NEI FRONZA E RODRIGO GIOVANNI
15127005	MILENE FRANCIO	3ºE-2017	CRISTIANE FAGUNDES	NEI FRONZA E ÁLVARO VARGAS

AVALIADOR DE BANCA

MATRÍCULA	ALUNO	CURSO	ORIENTADOR	BANCA AVALIADORA
15127024	BEATRIZ DE CAMARGO DA ROSA	3ºE-2017	SAMANTHA LENKE GONZALEZ	CRISTIANE FAGUNDES E MARIANE MINOSSO
15127004	ERIKA CRISTINA INACIO	3ºE-2017	VANESSA BIASI	CRISTIANE FAGUNDES E TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES
15127037	GABRIELA CRISTINA ZUCCHI DA ROSA	3ºE-2017	SAMANTHA LENKE GONZALEZ	CRISTIANE FAGUNDES E TIAGO GONÇALVES
15127006	HELEN MARINA RAHMEIER SIGNOR	3ºE-2017	RODRIGO NOGUEIRA GIOVANNI	CRISTIANE FAGUNDES E NEI FRONZA
15127002	JOANA MENIN DEZEWELEWISKI	3ºE-2017	RODRIGO NOGUEIRA GIOVANNI	CRISTIANE FAGUNDES E ALVARO VARGAS
15127013	LUANA PAULA DA SILVA HILGER	3ºE-2017	SAMANTHA LENKE GONZALEZ	CRISTIANE FAGUNDES E MARIANE MINOSSO
15127001	LUDMILLA SOLANGE GELAIN	3ºE-2017	VANESSA BIASI	CRISTIANE FAGUNDES E TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES

Concórdia, SC, 30 de outubro de 2017.

MÁRIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 272 D.O.U. 04/09/2017

Coordenação Geral de Extensão - CGEX



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE
Campus Concórdia

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CÂMPUS CONCÓRDIA

Rodovia SC 283, Km 08 | Bairro Fragosos | Concórdia - SC | 89700-000 | Caixa Postal 58
www.ifc-concordia.edu.br | (49) 3441-4800



DECLARAÇÃO

Declaramos que a professora **CRISTIANE FAGUNDES** durante o ano de 2017, atuou no evento de Defesa de Estágio, realizado no curso de ENGENHARIA DE ALIMENTOS, junto ao IFC - Campus Concórdia, na condição de:

ORIENTADOR

MATRÍCULA	ALUNO	CURSO	ORIENTADOR
2013000361	RAFAEL AMANCIO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CRISTIANE FAGUNDES
13143022	MARINA SEGHETTO	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CRISTIANE FAGUNDES

Concórdia, SC, 19 de fevereiro de 2018.


Coordenação Geral de Extensão - CGEX

MÁRIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 272 D.O.U. 04/09/2017



Portal do Docente

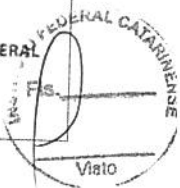
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

EMITIDO EM 14/03/2018 11:36



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE



RELATÓRIO DE TODA A PRODUTIVIDADE

Docente: CRISTIANE FAGUNDES
Ano Inicial: 2017
Ano Final: 2017

Artigos (1)

2017, MOREIRA, THAÍS CAROLINE, TRANSFELD DA SILVA, ÁGATHA, Cristiane Fagundes, FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES, CÂNDIDO, LYS MARY BILESKEI, PASSOS, MAURÍCIO, KRÜGER, CLÁUDIA CARNEIRO HECKE , Elaboration of yogurt with reduced level of lactose added of carob (Ceratonia siliqua L.), ISSN: 00236438

Participações em Bancas de Cursos (7)

- 2017, Monografia de Graduação CARACTERIZACAO DE GORDURA SUINA PROVENIENTE DA IND´SUTRIA DE GELATINA PARA A PRODUCAO DE RACOES, MARINA SEGNETTO
- 2017, Monografia de Graduação ANALISE FISICO-QUIMICA DA POLPA E DA SEMENTE DE ARATICUM (Annona sylvatica) VERDE E MADURO, GUILHERME FRANCIO
- 2017, Monografia de Graduação DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZACAO DE BISCOITOS TIPO COOKIE UTILIZANDO FARINHA DE ORA-PRO-NOBIS (Pereskia aculeata Miller), CINDIAMARA CAZAGRANDA
- 2017, Monografia de Graduação AVALIACAO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE PLANTAS ALIMENTICIAS NAO CONVENCIONAIS (PANC) UTILIZADAS NA MEDICINA POPULAR, TACIARA DO AMARAL PENNO
- 2017, Monografia de Graduação Desenvolvimento e avaliacao fisico-quimica de doce de leite com e sem sacarose adicionado de alfarroba (Ceratonia siliqua L.), ANA PAULA ZOTTI
- 2017, Monografia de Graduação AVALIACAO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE PLANTAS ALIMENTICIAS NAO CONVENCIONAIS (PANC) UTILIZADAS NA MEDICINA POPULAR, TACIARA DO AMARAL PENNO
- 2017, Monografia de Graduação AVALIACAO FISICO-QUIMICA E MICROBIOLOGICA DE AGUA UTILIZADA PARA PRODUCAO DE CERVEJA EM UMA MICROCERVEJARIA, JAQUELINE DA CRUZ

Trabalho de Fim de Curso(4)

- Caracterização físico-química da polpa de butiá (butia odorata), MICHELE CARINE STRAPASSON , 11/2016
- Propriedades físico-químicas da polpa de gravatá (bromélia antiacantha bertol) em três estágios de maturação, RAFAEL AMANCIO , 11/2016
- DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIE UTILIZANDO FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS (Pereskia aculeata Miller), CINDIAMARA CAZAGRANDA , 11/2017
- ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA E DA SEMENTE DE ARATICUM (Annona sylvatica) VERDE E MADURO, GUILHERME FRANCIO , 11/2017

COMPORTAMENTO DE ÓLEOS E GORDURA VEGETAL DURANTE O PROCESSO DE FRITURA

Autores: Andressa Gilioli, Cristiane Fagundes, Eduardo Huber, Rafael Pedro Gonçalves, Samantha Lemke Gonzalez, Vanessa Biasi,

Área: Ciências Agrárias

IFC Campus Concórdia

E-mail para contato: rafaelgonalves23@yahoo.com.br

Resumo:

Durante o processo de fritura, o alimento fica submerso no óleo, ocorrendo reações como hidrólise, oxidação e polimerização térmica. Essas acarretam mudanças físicas e químicas, reduzem a qualidade sensorial, além da formação de compostos que causam riscos à saúde do consumidor. Trabalhos relatam que a ingestão de óleos oxidados ocasionaram alterações metabólicas e em humanos está associado ao aumento do risco de câncer de próstata. Vários são os fatores que determinam a qualidade e tempo de utilização do óleo de fritura, como a temperatura, tipo de óleo, o tipo de alimento, entre outros. A presente pesquisa tem como objetivo estudar o processo de oxidação térmica de óleos submetido a altas temperaturas. O experimento foi realizado com óleo de soja, onde este foi adicionado à uma fritadeira (potência 1200 W e regulagem da temperatura de 90°C a 190°C) limpa e seca. Nestes experimentos foram verificados a influência da temperatura (130, 150 e 180°C) e do tempo (0,5; 1; 1,5; 2,5; 3,5; 4,5; 5,5; 6,5; e; 7,5 h) de exposição do óleo a oxidação térmica. Foi realizada uma caracterização do óleo de soja refinado através das análises de atividade de água - AW (equipamento Labmaster da Novasima®), índice de acidez, de peróxido e de refração seguindo a metodologia da American Oil Chemist's Society (AOCS) e o índice de acidez foi utilizado como metodologia para verificação da oxidação térmica do óleo. Para o óleo de soja refinado observou-se os valores de 0,634 para Aw, de 0,087% índice de acidez, 0,69 meq/O₂ de peróxido e 1,4748 de refração, estes valores encontra-se de acordo com resolução n° 482, de setembro de 1999 da ANVISA. Verificou-se que o índice de acidez aumentou com a elevação da temperatura e com o passar do tempo de exposição do óleo. Para oxidações à 130°C, a acidez variou de 0,072 até 0,085; a 150°C, os valores foram de 0,085 até 0,10; e, os valores foram de 0,081 até 0,15% ácidos graxos livres para tratamento a 180°C, nos tempos de 0,5 e 7,5 h respectivamente. Observou-se que o óleo de soja oxidado nas temperaturas estudadas e até 7,5 h estão de acordo com as recomendações da ANVISA (valores menores que 0,9%). Os resultados apresentados são dados iniciais de um projeto de pesquisa que está avaliando a qualidade de óleos utilizados para produção de alimentos.

Palavras-chave:

Óleo Vegetal, Oxidação Térmica, Índice de Acidez.



A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação

04 a 07 de Novembro 2017
Campinas - SP Unicamp

Certificado

Certificamos que o trabalho intitulado:

Caracterização físico-química da polpa de butiá (Butia odorata)

de autoria de:

Strapasson, M. C., Rafael Amancio, Sila Mary Rodrigues Ferreira, Marlene Bampi, Cristiane Fagundes

foi apresentado na **SESSÃO de PÔSTER** no 12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos: "A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação", realizado de 4 a 7 de Novembro de 2017, Campinas - São Paulo - Brasil.

Mário Roberto Maróstica Jr.

Dr. Mário Roberto Maróstica Jr.
Coordenador do Comitê de Programação

Juliano Lemos Bicas

Dr. Juliano Lemos Bicas
Coordenador do Comitê Científico

Dra. Glaucia Maria Pastore

Dra. Glaucia Maria Pastore
Presidente do Evento

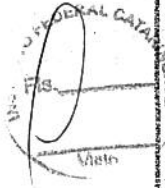
FAPESP

fed1dc49e5923d0cbfd4f14d1a27ff0d

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



Faculdade de Engenharia de Araraquã



Galoá { Certificados

Este documento que você recebeu utiliza o sistema Galoá para emissão de comprovantes online, permitindo agilidade e segurança baseada em código de autenticidade e ainda ajuda a preservar o meio ambiente.*

Até o próximo evento!

Equipe Galoá

» Validação

Consulte a autenticidade e dados desse documento em nosso site: <http://certificados.galoa.com.br/validar>

Basta inserir o código

fed1dc49e5923d0cbfd4f14d1a27ff0d

e será realizada a validação em alguns segundos.

» Próximos eventos

Fique sabendo de outros acontecimentos através do maior repositório científico e acadêmico do Brasil:

<http://galoa.com.br/eventos-cientificos/agenda>

» Saiba mais!

Esperamos que você tenha gostado de utilizar a plataforma Galoá e gostaríamos de lhe convidar para acompanhar o nosso blog, tenha sua pesquisas em destaque!

<http://galoa.com.br/blog>



*As informações contidas neste são de inteira responsabilidade da organização do evento. Caso tenha algum equívoco em seu certificado, por favor verifique seus dados no sistema, ou entre em contato com o comitê organizador.

Galoá { Certificados

Este documento que você recebeu utiliza o sistema Galoá para emissão de comprovantes online, permitindo agilidade e segurança baseada em código de autenticidade e ainda ajuda a preservar o meio ambiente.*

Até o próximo evento!

Equipe Galoá

» Validação

Consulte a autenticidade e dados desse documento em nosso site: <http://certificados.galoa.com.br/validar>

Basta inserir o código

fed1dc49e5923d0cbfd4f14d1a27ff0d

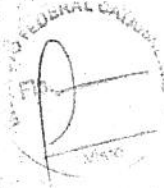
e será realizada a validação em alguns segundos.

» Próximos eventos

Fique sabendo de outros acontecimentos através do maior repositório científico e acadêmico do Brasil: <http://galoa.com.br/eventos-cientificos/agenda>

» Saiba mais!

Esperamos que você tenha gostado de utilizar a plataforma Galoá e gostaríamos de lhe convidar para acompanhar o nosso blog, tenha sua pesquisas em destaque! <http://galoa.com.br/blog>



*As informações contidas neste são de inteira responsabilidade da organização do evento. Caso tenha algum equívoco em seu certificado, por favor verifique seus dados no sistema, ou entre em contato com a nossa equipe.



A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação

04 a 07 de Novembro 2017
Campinas - SP - Unicamp

Certificado

Certificamos que o trabalho intitulado:

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE GRAVATÁ (Bromélia antiacantha Bertol) EM TRÊS ESTÁGIOS DE
MATURAÇÃO

de autoria de:

Rafael Amancio, Strapasson, M. G., Sila Mary Rodrigues Ferreira, Marlene Bampi, Cristiane Fagundes

for apresentado na **SESSÃO de PÔSTER** no 12 SLACA - Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos: "A
Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação", realizado de 4 a 7 de Novembro de 2017,
Campinas - São Paulo - Brasil.

Mário Roberto Maróstica Jr

Dr. Mário Roberto Maróstica Jr
Coordenador do Comitê de Programação

Juliano Lemos Bicas

Dr. Juliano Lemos Bicas
Coordenador do Comitê Científico

Glaucia Maria Pastore

Dra. Glaucia Maria Pastore
Presidente do Evento



52de46ab3cf2ede293ba55a8a640d7ec



Galoá { Certificados

Este documento que você recebeu utiliza o sistema Galoá para emissão de comprovantes online, permitindo agilidade e segurança baseada em código de autenticidade e ainda ajuda a preservar o meio ambiente.*

Até o próximo evento!

Equipe Galoá

» Validação

Consulte a autenticidade e dados desse documento em nosso site: <http://certificados.galoa.com.br/validar>

Basta inserir o código

52de46ab3cf2ede293ba55a8a640d7ec

e será realizada a validação em alguns segundos.

» Próximos eventos

Fique sabendo de outros acontecimentos através do maior repositório científico e acadêmico do Brasil: <http://galoa.com.br/eventos-cientificos/agenda>

» Saiba mais!

Esperamos que você tenha gostado de utilizar a plataforma Galoá e gostaríamos de lhe convidar para acompanhar o nosso blog, tenha sua pesquisas em destaque! <http://galoa.com.br/blog>



Galoá {Certificados

Este documento que você recebeu utiliza o sistema Galoá para emissão de comprovantes online, permitindo agilidade e segurança baseada em código de autenticidade e ainda ajuda a preservar o meio ambiente.*

Até o próximo evento!

Equipe Galoá

» Validação

Consulte a autenticidade e dados desse documento em nosso site: <http://certificados.galoa.com.br/validar>

Basta inserir o código

52de46ab3cf2ede293ba55a8a640d7ec

e será realizada a validação em alguns segundos.

» Próximos eventos

Fique sabendo de outros acontecimentos através do maior repositório científico e acadêmico do Brasil: <http://galoa.com.br/eventos-cientificos/agenda>

» Saiba mais!

Esperamos que você tenha gostado de utilizar a plataforma Galoá e gostaríamos de lhe convidar para acompanhar o nosso blog, tenha sua pesquisas em destaque! <http://galoa.com.br/blog>



*As informações contidas neste são de inteira responsabilidade da organização do evento. Caso tenha algum equívoco em seu certificado, por favor verifique seus dados no sistema, ou entre em contato com o comitê organizador