



## Resultados das avaliações

ID	Título do trabalho	Área	Parecer
1167	TRATAMENTO QUÍMICO PARA PREVENÇÃO DA PODRIDÃO MOLE E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE BATATAS ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1168	MIGRAÇÃO DE DIETIL FTALATO PARA FRANGO ASSADO ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO: Detecção e rastreabilidade	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1199	SOBREMESA LÁCTEA: ASPECTOS REGULATÓRIOS E NUTRICIONAIS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1200	Uso de aminoácidos e enzima para redução de acrilamida em rapadura na colômbia	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1202	Implicações da produção de biofilme por <i>Acinetobacter</i> spp. para a área clínica e de alimentos	Inocuidade de Alimentos: Perigos Microbiológicos	Aprovado com Ressalvas
1203	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS CÁRNEOS EM ESTABELECIMENTOS FISCALIZADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DE JATAÍ, GOIÁS, BRASIL	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1204	AVALIAÇÃO DO ARMAZENAMENTO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE HAMBÚRGUER OVINO COM SUBSTITUIÇÃO DO NaCl POR KCl E CaCl <sub>2</sub>	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1205	ANÁLISE DA QUALIDADE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJAS PILSEN E ALE	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1206	MIGRAÇÃO DE DIETIL FTALATO PARA CORTE DE CUPIM REFRIGERADO ACONDICIONADO EM FILME FLEXÍVEL	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1208	MIGRAÇÃO DE FTALATO PARA QUEIJOS TIPO MUSSARELA E PRATO ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FLEXÍVEIS	Inocuidade de Alimentos: Perigos Químicos	Aprovado com Ressalvas
1209	AS DIFICULDADE ENFRENTADAS PELAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS PARA DETECÇÃO DE BIOFILMES NA PRÁTICA	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1210	ANÁLISE DO PERFIL DE SUSCEPTIBILIDADE AOS ANTIMICROBIANOS DE <i>Escherichia coli</i> ISOLADOS DE AMOSTRAS INDIVIDUAIS DE LEITE DE VACAS COM MASTITE	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1211	CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DOS PREDITORES DE COMPORTAMENTO PARA A MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado
1212	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E ÍNDICE DE SEGURANÇA DE FÓRMULAS INFANTIS PREPARADAS EM LACTÁRIO HOSPITALAR	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado
1213	NANOENCAPSULAÇÃO DE PROANTOCIANIDINAS DE SEMENTE DE UVA EM LIPOSSOMAS. ESTUDO DE LIBERAÇÃO IN VITRO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1214	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE GRÃOS DE ERVILHA GRUPO II TIPO 3 EM EMBALAGENS COM E SEM MICROPERFURAÇÕES	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1215	PRESENÇA DE GENES DE BIOFILME EM <i>Staphylococcus aureus</i> (NAS) ISOLADOS DE LEITE DE VACA DE CINCO ESTADOS BRASILEIROS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1216	AVALIAÇÃO DA SUSCETIBILIDADE ANTIMICROBIANA DE CEPAS DE <i>Streptococcus</i> spp. ISOLADAS DE LEITES DE VACA COM MASTITE E LEITES DE VACAS SAUDÁVEIS	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1217	AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES BRASILEIROS SOBRE ESTABILIZANTES EM LEITE UAT PELO MÉTODO DE GRUPOS FOCAIS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1218	AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DO ABATE E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE BOVINA EM AÇOUGUE MUNICIPAL NO PIAUÍ	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1219	OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE BIOATIVOS DA <i>Stachys byzantina</i>	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1220	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL: CAXI ( <i>Lagenaria siceraria</i> )	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1221	INIBIÇÃO DO CRESCIMENTO DE <i>Staphylococcus aureus</i> POR <i>Lactobacillus paracasei</i> E <i>Lactobacillus rhamnosus</i>	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1222	ADEQUAÇÃO DA VALIDADE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO DE LINGUIÇAS DE DIVERSAS MARCAS COMERCIALIZADAS EM ESTABELECIMENTO VAREJISTAS DO RIO DE JANEIRO-RJ	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1223	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SAL PARRILLA E SAL ROSA DO HIMALAIA, COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE NITERÓI- RJ: RELATO DE EXPERIÊNCIA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1224	LEVANTAMENTO DA VIABILIDADE FINANCEIRA DE UMA AGROINDÚSTRIA DE KOMBUCHA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1225	EMULSÃO ÓLEO EM ÁGUA (O/A) ESTABILIZADA POR <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1226	PERFIL DE RESISTÊNCIA A ANTIMICROBIANOS DE ISOLADOS DE <i>Staphylococcus</i> spp. EM LEITE MASTÍTICO NA BAHIA, BRASIL	Higiene e Segurança de Alimentos	Reprovado

1227	AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DE PIAS REALIZADOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1228	ACEITAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS DESENVOLVIDAS COM FARINHA ORIUNDA DO RESÍDUO DO ABACAXI	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1229	Aceitação sensorial de barras de cereais desenvolvidas com farinha da semente de mamão	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado
1230	ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM CAMPYLOBACTER JEJUNI VIÁVEIS E NÃO CULTIVÁVEIS	Inocuidade de Alimentos: Perigos Microbiológicos	Aprovado
1231	ANÁLISE DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO KOMBUCHA DE MELANCIA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1232	RISCO SANITÁRIO NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1233	AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM DE MÊIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, PB: À LUZ DAS REGULAMENTAÇÕES	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1234	VITALIZA, TRANSFORMANDO FRUTAS E HORTALIÇAS FORA DO PADRÃO DE QUALIDADE EM PRODUTOS ATRAENTES	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1235	ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE SORVETERIA DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Reprovado
1236	CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE RESÍDUO SÓLIDO DA INDÚSTRIA DE BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA A BASE DE GENGBRE	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1237	REALIDADE DO AUTOCONTROLE NO AMAZONAS, NO PERÍODO DE MARÇO DE 2022 A ABRIL 2023	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1238	OS DESAFIOS ECONÔMICOS PARA A IMPLANTAÇÃO ANALÍTICA DOS TEORES DE AÇÚCARES FRENTE A NOVA LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1239	Identificação do gene mecA em cepas de Staphylococcus aureus isoladas do leite de vacas saudáveis e com mastite de rebanhos leiteiros do Brasil	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1240	Uso de Tecnologias Emergentes para Atenuação de Probióticos: Revisão de Literatura	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1241	MODELAGEM DA DESESTABILIZAÇÃO DO SORO DE LEITE DE CABRA E OVELHA	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado
1242	DESENVOLVIMENTO DA CULTURA EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1243	TOLERÂNCIA DE ISOLADOS DE ACINETOBACTER SPP. PROVENIENTES DE ALIMENTOS AO ÁCIDO PERACÉTICO	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1244	EFEITO DO PROCESSAMENTO NA DEGRADAÇÃO DE AGROTÓXICO EM DOCE ELABORADO COM FARINHA DE RESÍDUO DA BANANA	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1245	FOOD DEFENSE: UMA ABORDAGEM NA ÁREA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS NAS INDÚSTRIAS BRASILEIRAS	Gestão da Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1246	ALERTA À QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CALDO DE CANA	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar	Aprovado com Ressalvas
1247	ANÁLISE CROMATOGRÁFICA DO PERFIL LIPÍDICO DA POLPA DE AÇÁI E DERIVADOS LÁCTEOS À BASE DE FRUTAS	Gestão da Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1248	PROGRAMA RAMA E A SEGURANÇA DO ALIMENTO: RELATO DE EXPERIÊNCIA	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado
1249	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E MICROSCÓPICA DE AÇÚCAR DO TIPO MASCAVO	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1250	Potencial bioativo em chocolates plant-based comerciais formulados com extratos de aveia	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1251	MONITORAMENTO DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS ENTRE UNIDADES HOSPITALARES	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado
1252	BIOSENSOR COLORIMÉTRICO DE PAPEL PARA DETECÇÃO RÁPIDA DE COLIFORMES TOTAIS EM ÁGUA POTÁVEL	Gestão da Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1253	SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM AMEIXA E UVA PASSA	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1254	DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE MODELO DE NEGÓCIO INOVADOR EM ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1255	Iogurte orgânico enriquecido com coproduto de grumixama (Eugenia brasiliensis Lam.): Capacidade redutora e efeito da estocagem à frio	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1256	RISCOS DE CONTAMINANTES AMBIENTAIS EM PESCADO NA BAIXADA SANTISTA (SP): SEGURANÇA ALIMENTAR E ASPECTOS DA LEGISLAÇÃO	Inocuidade de Alimentos: Perigos Químicos	Aprovado com Ressalvas
1257	Nanopartícula de ouro para detecção do ácido palmítico	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1258	HIDROCARBONETOS POLICÍCLICOS AROMÁTICOS (HPAs) EM CAFÉ: UMA REVISÃO DE LITERATURA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1259	BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ENFRENTAMENTO A COVID-19 EM FORTALEZA-CE	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado com Ressalvas
1260	IMPACTO DAS TECNOLOGIAS DE DISPERÇÃO DE ALTO CISALHAMENTO E ULTRASSOM NA ESTABILIZAÇÃO FÍSICA DE BEBIDA PLANT BASED PRODUZIDA A PARTIR DA PROTEÍNA DE ERVILHA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1261	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DA PUPA DO-BICHO-DA-SEDA E SUA CONTRIBUIÇÃO PROTEICA NA PRODUÇÃO DE DOCES	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1262	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS ORGÂNICAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1263	EFEITO DO CONGELAMENTO NA VIDA DE PRATELEIRA DE MORANGOS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1264	Avaliação da qualidade de chás comercializados no Rio de Janeiro: análise de rotulagem	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1265	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LACTEA COM SORO DE RICOTA SABORIZADA COM MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA)	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas

1266	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE CRU NO MUNICÍPIO DE MORRINHOS (GO) E SEU IMPACTO NA FABRICAÇÃO DE DERIVADOS LÁCTEOS	Legislação e Regulatório para Segurança de Alimentos	Aprovado
1267	INFLUÊNCIA DO BIOPROCESSAMENTO NA CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAFÉS EXÓTICOS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1268	ESTIRPES DE <i>Weissella cibaria</i> ISOLADAS DO CAMPO DAS VERTENTES, MG: POTENCIAIS PRODUTORAS DE BACTERIOCINA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1269	DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO E DA ACIDEZ EM SUCO MISTO CONTENDO LARANJA, CUPUAÇU E BELDROEGA SUBMETIDO À PASTEURIZAÇÃO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1270	IMPORTÂNCIA DOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE (PACs) PARA A INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS: UMA REVISÃO	Gestão da Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1271	Cromatografia líquida de alta eficiência para a separação de compostos bioativos no cacau e seus derivados: Uma revisão de literatura	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1272	MICROBIOTA DE RAÇAS BOVINAS NATURALIZADAS: EXPLORANDO BANCOS GENÉTICOS E APLICAÇÕES TECNOLÓGICAS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR, UMA REVISÃO DE LITERATURA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1273	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DAS ALFACES CRESPAS ( <i>Lactuca sativa</i> L.) COMERCIALIZADAS NAS FEIRAS DE SÃO LUÍS – MA	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1274	MÉTODOS QUÍMICOS DE MICROENCAPSULAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS PARA ADIÇÃO EM REVESTIMENTOS EM FRUTAS E VEGETAIS: REVISÃO DE LITERATURA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1275	APLICAÇÃO DE FARINHAS ISENTAS DE GLÚTEN E COM ALTO TEOR PROTEICO COMO INGREDIENTE EM PRODUTOS PANIFICADOS - UMA REVISÃO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1276	Efeito do revestimento de goma guar enriquecido com nanoestrutura de ZnO e quitosana na preservação de mamão formosa	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado
1277	ATIVIDADE ANTIFÚNGICA IN VITRO E IN VIVO DOS REVESTIMENTOS DE GOMA GUAR COM NANOESTRUTURA DE QUITOSANA PARA O LIMÃO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1278	BIONANOSENSOR DE NANOTUBO DE CARBONO COM FAGO ADSORVIDO PARA DETECÇÃO DE <i>E.COLI</i>	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1279	Ocorrência de <i>Salmonella enterica</i> em águas relacionadas com a produção de alimentos no Rio de Janeiro e sua associação com fatores físico-químicos da água	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar	Aprovado
1280	O IMPACTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL NO CONSUMO DE SÓDIO PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1281	MATURACÃO SANITÁRIA EM CARÇAÇAS DE BOVINOS COMO FATOR DE SEGURANÇA DA CARNE.	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1282	PARÂMETROS RELEVANTES RESPONSÁVEIS PELA DURABILIDADE DE LINGUIÇA COZIDA EMBALADA A VÁCUO: CARGA MICROBIANA INICIAL, ATIVIDADE DE ÁGUA E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1283	O ENTENDIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE OS PRODUTOS LÁCTEOS CLANDESTINOS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1284	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DA NANOESTRUTURA DE ÓXIDO DE ZINCO FRENTE À <i>ESCHERICHIA COLI</i> E <i>STAPHYLOCCOCUS AUREUS</i>	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1285	ATIVIDADE ANTIFÚNGICA IN VITRO DA NANOESTRUTURA DE ZnO FRENTE AO FUNGO FITOPATÓGENO DO ABACATE	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1286	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE EM FRIGORÍFICO: UM ESTUDO DE AVALIAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (PCC) E DA MELHORIA CONTÍNUA DOS PROCESSOS	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado com Ressalvas
1287	USO DE BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE COMO ESTRATÉGIA NA PREVENÇÃO DE DANOS FÍSICOS E MICROBIOLÓGICOS SUSCETÍVEIS NA FARINHA DE TRIGO	Gestão da Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1288	DESENVOLVIMENTO DE BALA DE GOMA SABOR TERERÉ	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1289	AQUECIMENTO ÔHMICO E ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE: APLICAÇÕES E SEGURANÇA EM PRODUTOS LÁCTEOS	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1290	Avaliação de eficácia e propriedades funcionais postbióticas de bio-conservadores produzidos por cultivo axênico com cepa potencialmente probiótica	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1291	HARMONIZAÇÃO COM CERVEJAS ESPECIAIS E OUTROS HÁBITOS DOS CONSUMIDORES DESSAS BEBIDAS	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado com Ressalvas
1292	A problemática dos resíduos de agrotóxicos em cervejas	Inocuidade de Alimentos: Perigos Químicos	Aprovado
1293	Vida de prateleira de vieiras ( <i>Nodipecten nodosus</i> ) tratadas por alta pressão hidrostática	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1295	USO DO LÚPULO CERVEJEIRO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1296	UTILIZAÇÃO DE INULINA COMO INGREDIENTE EM PRODUTOS PANIFICADOS E SUAS FUNÇÕES: UMA REVISÃO DE LITERATURA	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado
1297	ANÁLISE COMPARATIVA DE TRÊS METODOLOGIAS OFICIAIS PARA QUANTIFICAÇÃO DE BVT EM PESCADO	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1300	COMPORTAMENTOS DE RISCO DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR DE USUÁRIOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO FEDERAL	Gestão da Qualidade e Segurança em Serviços de Alimentação	Aprovado
1301	ATIVIDADES EDUCATIVAS COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado
1302	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE CREME DE AÇAI COMERCIALIZADOS EM LIMOEIRO DO NORTE	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas

1303	CONTAMINAÇÃO DE PEIXES POR METAIS PESADOS E SEU IMPACTO NA FUNCIONALIDADE COGNITIVA DO ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 3	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1304	CINÉTICA DE SECAGEM DO BROTO DE BAMBU GIGANTE	Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos	Aprovado com Ressalvas
1305	VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA DAS DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR: DETECÇÃO PRECOCE DE SURTOS EM RONDÔNIA	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar	Reprovado
1306	DESENVOLVIMENTO DE BALA DE GOMA SABOR TERERÉ	Desenvolvimento de novos produtos e Segurança de Alimentos	Aprovado
1307	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM ÂMBITO HOSPITALAR PORTO VELHO – RO	Higiene e Segurança de Alimentos	Aprovado com Ressalvas