



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO**

**PORTARIA Nº 875, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2013.**

O PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, no uso de suas atribuições regimentais, e *ad referendum* do Conselho de Pós-Graduação *Stricto sensu*,

**RESOLVE:**

Homologar o resultado final em ordem alfabética do Processo Seletivo Edital PRPG/UFLA nº 007/2013 do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos.

**MESTRADO**

**Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados**

TEMA: Café

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Adayane Aparecida Pereira	Suplente
Maísa Mancini Matioli de Sousa	Suplente
Mariane Helena Sances Rabelo	Selecionado
Olívia Reis Teixeira	Suplente
Priscilla Magalhães de Lima	Suplente

TEMA: Cereais

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Amanda Logato Cunha	Selecionado

TEMA: Frutas e hortaliças

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Aline Sousa Silva	Suplente
Ariela Betsy Thomas	Selecionado
Daniela Oliveira Vilela	Suplente
Gabriela Junqueira	Suplente
Mariana Crivelari da Cunha	Selecionado

**Caracterização e condições de desenvolvimento de microrganismos contaminantes em alimentos**

TEMA: Bacteriologia de alimentos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Luara Simões	Selecionado
Heloísa Helena de Abreu Martins	Suplente
Rafaella Souza Carvalho	Suplente

TEMA: Micologia de alimentos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Luisa Freire	Selecionado
Marília Crivelari da Cunha	Suplente
Nathasha de Azevedo Lira	Suplente

**Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.**

TEMA: Leite e produto lácteos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Raquel Martino Bemfeito	Selecionado
Sérgio Augusto de Sousa Campos	Selecionado

TEMA: Carnes e produtos cárneos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Bruna Emygdio Auriema	Suplente
Gabriela de Barros Silva	Selecionado
Ronaldo Mello Júnior	Suplente

**Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial de alimentos.**

TEMA: Desenvolvimento e avaliação sensorial de produtos.

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Amanda Camilo Graciano	Suplente
Jéssica Ferreira Rodrigues	Selecionado
Michelle Carlota Gonçalves	Suplente
Paulo Henrique de Carvalho	Suplente
Thayana Vilela Mattar	Selecionado
Viviane Garcia da Silva Alves	Suplente

### **Elaboração e caracterização de filmes biodegradáveis.**

TEMA: Filmes Biodegradáveis

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Raissa Alvarenga Carvalho	Selecionado
Natalia Bonamichi Gois	Suplente

### **Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.**

TEMA: Refrigeração

**Não Houve candidato selecionado**

**Não houve suplente selecionado**

TEMA: Secagem

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Ariel Antonio Campos Toledo Hijo	Selecionado
Marina Barbosa Vilela	Selecionado
Rhana Amanda Ribeiro Teodoro	Suplente

TEMA: Processamento de frutas

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Ana Cristina Moreira Andrade Araújo	Selecionado

## **DOUTORADO**

### **Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados**

TEMA: Café

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Larissa de Oliveira Fassio	Selecionado
Nathália Souza Lara	Suplente

TEMA: Cereais

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Raul Antônio Viana Madeira	Selecionado

TEMA: Frutas e hortaliças

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Ana Carolina Vilas Boas	Selecionado

**Caracterização e condições de desenvolvimento de microrganismos contaminantes em alimentos**

TEMA: Micologia de alimentos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Thaiana Sousa	Selecionado

**Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.**

TEMA: Leite e produto lácteos

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Frederico Teixeira Corrêa	Selecionado
Raniely de Lourdes Fonseca	Selecionado

**Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial de alimentos.**

TEMA: Desenvolvimento e avaliação sensorial de produtos.

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Síntia Carla Corrêa	Selecionado
Carla Saraiva Gonçalves	Selecionado

**Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.**

TEMA: Processos Fermentativos

**Não houve candidato selecionado**  
**Não há suplentes**

TEMA: Cachaça

**Não houve candidato selecionado**  
**Não há suplentes**

**Elaboração e caracterização de filmes biodegradáveis.**

TEMA: Filmes Biodegradáveis

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Andresa Viana Ramos	Selecionado

**Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.**

TEMA: Refrigeração

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Bárbara Jordana Gonçalves	Selecionado
Michelle Costa Pignata	Suplente

TEMA: Secagem

<b>Candidato (a)</b>	<b>Situação</b>
Kamilla Soares de Mendonça	Selecionado

**Tadayuki Yanagi Junior**  
**Pró-Reitor de Pós-Graduação em exercício**