



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

RELAÇÃO DE TCE's- Trabalhos de Conclusão de Estágio



CÓD	ACADÊMICO	TÍTULO
01	Dielemara Antunes da Silva	Avaliação do teor de água contido em carcaças de aves congeladas produzidas por duas agroindústrias no sul do estado de Santa Catarina utilizando o procedimento <i>Dripping test</i> . Orientadora: Miquele Lazzarin Padula. Criciúma, Julho de 2013.
02	Helena da Silva Pereira	Avaliação higiênico-sanitária de equipamentos e manipuladores de uma beneficiadora de arroz. Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Julho de 2013.
03	Jailson Macarini Fenali	Avaliação da concentração dos aminoácidos lisina, metionina e treonina em farelos de arroz provenientes de diferentes plantas de beneficiamento. Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Julho de 2013.
04	Luana da Rosa Macan	Avaliação físico-química comparativa do morango ( <i>Albion</i> ), desidratado pelos métodos de secagem e liofilização. Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Julho de 2013.
05	Merieli da Rosa	Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação pela ação da Vigilância Sanitária do município de Criciúma- SC. Orientadora: Miquele Lazzarin Padula. Criciúma, Julho de 2013.
06	Paula Choseck Zacarão	Estudo da propriedade antimicrobiana dos óleos essenciais de alho ( <i>Allium sativum</i> ) para aplicação em cortes de frango temperados. Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Julho de 2013.



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

RELAÇÃO DE TCE's- Trabalhos de Conclusão de Estágio



07	Thais Medeiros Possamai	<b>Estudo do teor de gordura contido em filés de peito de frango empanados com diferentes coberturas.</b> Orientadora: Miquele Lazarin Padula. Criciúma, Julho de 2013.
08	Tamires Silveira Cordeiro	<b>Avaliação da atividade antimicrobiana dos óleos essenciais de alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>) e sálvia (<i>Salvia officinalis</i>) para aplicação em alimentos.</b> Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Dezembro de 2012.
09	Bruna de Oliveira Mota	<b>Elaboração de biscoito sem glúten a partir de subprodutos do arroz.</b> Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Junho de 2012.
10	Jaqueline Madeira Gonçalves	<b>Avaliação da informação nutricional obrigatória apresentada no rótulo de diferentes cortes avícolas.</b> Orientadora: Miquele Lazarin Padula. Criciúma, Junho de 2012.
11	Karen Suyan de Oliveira Teixeira	<b>Avaliação da qualidade em serviços: estudo de caso em um supermercado na cidade de Jacinto Machado.</b> Orientador: Dino Gorini Neto. Criciúma, Junho de 2012.
12	Kátia da Soler Zanatta	<b>Avaliação de um método alternativo para o controle da contaminação gastrointestinal em carcaças de aves.</b> Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Junho de 2012.
13	Maria Regina Romagna Pasetto	<b>Bolo de mel adicionado de proteína texturizada de soja e farinha de trigo integral: um alimento protéico e funcional.</b> Orientadora: Miquele Lazarin Padula. Criciúma, Junho de 2012.



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

RELAÇÃO DE TCE's- Trabalhos de Conclusão de Estágio



14	Natana Bordignon Tramontin	<b>Avaliação higiênico-sanitária do processo de beneficiamento de arroz.</b> <b>Orientador: Marco Antonio da Silva. Criciúma, Junho de 2012.</b>
15	Tamara Bellettini Munari	<b>Avaliação das condições higiênico-sanitárias na produção de embutidos cárneos.</b> <b>Orientadora: Raquel Piletti. Criciúma, Junho de 2012.</b>