

RESUMOS SIMPLES APROVADOS PARA APRESENTAÇÃO

Data das apresentações: 30/10/2025

Horário: 08h-11h

Local: Corredor da Fatec Nilo De Stéfani

Avaliadores

Prof. Dr. Valciney Gomes de Barros

Link do currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3651087592233572>

Profa. Dra. Luciana Aparecida Barbieri

Link do currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/4108108368071720>

NÚMERO DO PÔSTER, TÍTULO E AUTORES DOS TRABALHOS

MODALIDADE – PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO-SENSU*

1 MODELO DE AQUAPONIA COM TRÊS SISTEMAS MODULARES INTEGRADOS

Alan Chesna Vidal, Fernanda de Freitas Borges, Leonardo Castilho de Barros, Maria Célia Portella

MODALIDADE - ENSINO SUPERIOR

2 TECNOLOGIAS DE DECANTAÇÃO APLICADAS AO TRATAMENTO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR: impactos na qualidade, produtividade e sustentabilidade

Edinéia Alcides Veche, Neusa Da Eufélia Jorge Mário, Rafaela Caroline Simi, Rita de Cássia Vieira

3 TIPOS DE AÇÚCARES E SUAS UTILIDADES

Carla Regina Cardozo de Oliveira, Nadiely da Silva Oliveira, Bianca Azevedo Gomes, Elen Amadeu, Rita de Cássia Vieira

4 O SETOR SUCROENERGÉTICO E A IMPORTÂNCIA DOS LABORATÓRIOS PCTS

Élen Cristina Amadeu, Bianca Azevedo Gomes, Carla Regina Cardozo de Oliveira, Nadiely da Silva Oliveira, Rita de Cássia Vieira

5 VINHO: como ocorre a produção

Livia Dionísio da Silva, Maria Vitória Almeida da Silva, Maria Eduarda dos Santos Cardoso, Rita de Cássia Vieira

6 PROCESSO FERMENTATIVO DA PRODUÇÃO DE SAQUÊ E SEUS DIFERENTES TIPOS

Kelly dos Santos Lima LIMA, Heini Henrique Friske, Rita de Cássia Vieira

7 PROCESSO FERMENTATIVO PARA A PRODUÇÃO DE WHISKY DE QUALIDADE

Heini Henrique Friske, Kelly dos Santos Lima, Rita de Cássia Vieira

8 A IMPORTÂNCIA DA SULFITAÇÃO NA PRODUÇÃO DE UM AÇÚCAR DE QUALIDADE

Nadiely da Silva Oliveira, Carla Regina Cardozo de Oliveira, Bianca Azevedo Gomes, Elen Amadeu, Rita de Cássia Vieira

9 O PREPARO DA CANA-DE-AÇÚCAR PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E ETANOL

Rita de Cássia Vieira, Bianca de Azevedo Gomes, Carla Regina Cardozo de Oliveira, Elen Amadeu, Nadiely da Silva Oliveira

10 EXTRAÇÃO DO CALDO DE CANA POR DIFUSÃO

Flávio dos Santos Melo, Vanderlei dos Santos Rocha Junior, Aline Evangelista da Silva, Gleison José de Souza Borges, Rita de Cássia Vieira

11 BIOPOLÍMEROS APLICADOS AO TRATAMENTO DE AÇÚCAR E ETANOL

Aline Evangelista da Silva, Flávio dos Santos Melo, Gleison José de Souza Borges, Vanderlei Dos Santos Rocha Junior, Rita de Cássia Vieira

ENSINO TÉCNICO

12 ANÁLISE DE FILAS DE ESPERA E PERCEPÇÃO DE QUALIDADE EM SERVIÇOS ALIMENTARES UNIVERSITÁRIOS: um estudo de caso na Universidade Nacional da Colômbia, sede Medellín,

Susan Catalina Cuenca

13 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE RICOTAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE GUARIBA, SP

Laura Pinheiro da Silva, Bianca de Melo Silveira dos Santos, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, José Carlos dos Reis Júnior, Leila de Fátima Oliveira Gava

14 AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE EM AMOSTRAS DE CALDO DE CANA DE VENDEDORES AMBULANTES

Alice Bezan, Guilherme Henrique de Mattos, José Carlos dos Reis Júnior, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

15 ANÁLISE SENSORIAL DO CALDO DE CANA COMERCIALIZADO POR AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE GUARIBA, SP

Emily Lima Santos, Geovanna Marques da Silva, José Carlos dos Reis Júnior, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

16 DIGESTÃO ANAERÓBIA DE VINHAÇA: uma abordagem para a valorização de resíduos agroindustriais

Isabelli Vitória Basílio de Matos, Manuella Souza Moreira, Leila de Fátima Oliveira Gava, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

RESUMO SIMPLES - EDIÇÃO 2025

17 ANÁLISE SENSORIAL APLICADA À AVALIAÇÃO DE QUEIJOS: um estudo com ricota e queijo fresco

Manuella Souza Moreira, Bianca de Melo Silveira dos Santos, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Leila de Fátima Oliveira Gava, José Carlos dos Reis Júnior

18 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO CALDO DE CANA COMERCIALIZADO POR VENDEDORES AMBULANTES EM GUARIBA, SP

Isadora Gomes Batista, Dominique Santos de Oliveira, José Carlos dos Reis Júnior, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

19 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS FRESCOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE JABOTICABAL, SP

Daniel de Castro Santos, Bianca de Melo Silveira dos Santos, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, José Carlos dos Reis Júnior, Leila de Fátima Oliveira Gava

APRESENTAÇÕES DOS RESUMOS SIMPLES – ORIENTAÇÕES

Data: 30/10/2025

Local: corredores da Fatec Jaboticabal

Matutino: 08h-11h

Noturno: das 19h às 22h

As apresentações dos resumos simples serão realizadas exclusivamente por meio de pôster, exceto os trabalhos tecnológicos aplicados do Curso Superior de Tecnologia em Marketing (sala Maker).

Horários – não haverá lista com horários específicos, pois, nessa modalidade, os autores terão que estar disponíveis durante todo o período.

Certificado de mérito: haverá avaliação do trabalho, por meio da média, obtida pelas notas da apresentação, cuja avaliação será feita por 02 docentes da Fatec Jaboticabal, para designação do melhor trabalho apresentado, a fim de atribuição do certificado de mérito. As notas não serão divulgadas, serão apenas de conhecimento interno para atribuição do certificado de mérito.

Modalidades para emissão dos certificados

- Pós-Graduação *stricto sensu*
- Ensino superior
- Ensino técnico

Tópicos da avaliação

- Domínio do conteúdo.
- Clareza e coerência na expressão oral.

RESUMO SIMPLES - EDIÇÃO 2025

- Apresentação visual do pôster, utilização do modelo/*template* disponível no *site* do simpósio.
- Normas da ABNT: citações, ilustrações com identificação acima delas e fonte abaixo, formatação adequada e referências.

Tempo de apresentação

Para os avaliadores: duração mínima de 3 minutos e máxima de 5 minutos.

Para o público geral: para os resumos simples não terá horário e tempo, pois serão apresentados em pôster. Os autores explicarão sobre o trabalho para o público interessado sobre o tema, toda vez que as pessoas os procurarem para conhecer o trabalho.

Apresentação:

O trabalho poderá ser apresentado por um dos autores, dois, três, quatro ou todos os autores, a critério dos autores, desde que não ultrapasse o limite de 5 minutos.

O certificado de melhor trabalho independe de qual autor apresentará, pois há opção de todos apresentarem, bem como de escolherem quem apresentará.

Pôster:

A responsabilidade da confecção do pôster científico é dos autores, assim como a colocação dele e localização do local onde ficará para apresentação, que estarão disponíveis no site do evento.

Notas:

Os avaliadores atribuirão notas diferentes para cada trabalho da mesma modalidade (ensino superior e ensino técnico), com uma casa decimal após a vírgula, a fim de desempate. Exemplos: 10.0; 9.9; 9.8; 9.7; 6.0; 6.1; 6.2

Boa apresentação a todos!

Comitês organizador e científico