

# CAFEICULTURA

## BANCAS DE MONOGRAFIA 2018

Nº	ALUNO(A)	TEMA	BANCA	DATA	HORÁRIO
1	ANGÉLICA DE SOUZA CAIXETA	Análise de custo de uma lavoura cafeeira na região de Buritizeiro/MG	Prof. Esp. Darlan Leite da Silva Marques (orientador)	04/dez	20:40
			Profa. Ms. Eila Cristiane Borges		
			Prof. Esp. Júlio César Ribeiro		
2	BRUNO VINÍCIUS LOPES DE ALMEIDA MARTINS	Armazenamento e limpeza de big bag de café	Prof. Dr. Aquiles Junior da Cunha (orientador)	04/dez	21:30
			Prof. Dr. Salomão Santana Filho		
			Prof. Esp. Júlio César Ribeiro		
3	RAFAELA PINHEIRO TEODORO	Diagnóstico da adoção de tecnologia pós-colheita e qualidade em propriedade cafeeira no município de Patrocínio/MG	Profa. Dra. Giselle Figueiredo de Abreu (orientadora)	05/dez	19:00
			Prof. Esp. Júlio César Ribeiro		
			Prof. Esp. Jéferson Dutra Salomão		
4	GABRIEL ADRIANE DE OLIVEIRA	Potencial sensorial de genótipos modernos de café arábica submetidos a novos processamentos	Profa. Dra. Giselle Figueiredo de Abreu (orientadora)	05/dez	19:50
			Prof. Esp. Júlio César Ribeiro		
			Prof. Esp. Jéferson Dutra Salomão		
5	THAÍSA ABADIA REZENDE SILVEIRA	Avaliação do desempenho de fungicidas no controle de doenças que afetam a florada do cafeeiro	Prof. Esp. Erik Francisco Romão Borges (orientador)	06/dez	19:50
			Prof. Esp. Célio Rafael Martins		
			Profa. Esp. Marcela Tomaz Afonso Alves		
6	BEATRIZ RABELO DA SILVA	Análise da eficiência de aplicação no controle da broca do café	Prof. Esp. Erik Francisco Romão Borges (orientador)	06/dez	20:40
			Profa. Ms. Camila Stefani Souza Silva		
			Profa. Esp. Marcela Tomaz Afonso Alves		
7	NAHIARA UNIAI DE PAULA	Inovação na adubação do cafeeiro: estudo comparativo da adubação convencional e organomineral sobre os teores foliares de macronutrientes	Prof. Esp. Erik Francisco Romão Borges (orientador)	06/dez	21:30
			Profa. Ms. Camila Stefani Souza Silva		
			Profa. Esp. Marcela Tomaz Afonso Alves		

# CAFEICULTURA

## BANCAS DE MONOGRAFIA 2018

Nº	ALUNO(A)	TEMA	BANCA	DATA	HORÁRIO
8	MATHEUS HENRUQUE SILVA	Uso de bioestimulante no desenvolvimento do cafeeiro	Prof. Dr. Donizetti Tomaz Rodrigues (orientador)	07/dez	19:00
			Prof. Esp. Caio Marcos Veloso		
			Prof. Esp. Darlan Leite da Silva Marques		
9	HIGOR APARECIDO DE SOUZA VIEIRA	Qualidade da bebida do café em função de cultivares e métodos de secagem pós-colheita	Prof. Dr. Aquiles Junior da Cunha (orientador)	07/dez	19:50
			Prof. Esp. Caio Marcos Veloso		
			Prof. Esp. Darlan Leite da Silva Marques		
10	DENISY CLEICY LOPES BONIFÁCIO	Análise sensorial de café de frutos amarelo e vermelho produzidos na região do cerrado mineiro	Prof. Dr. Aquiles Junior da Cunha (orientador)	07/dez	20:40
			Prof. Esp. Caio Marcos Veloso		
			Profa. Esp. Marcela Tomaz Afonso Alves		
11	IGOR HENRIQUE LOPES RAMOS	Interferência da torra na qualidade sensorial da bebida em cultivares de frutos vermelho e amarelo	Prof. Dr. Aquiles Junior da Cunha (orientador)	07/dez	21:30
			Prof. Esp. Caio Marcos Veloso		
			Profa. Esp. Marcela Tomaz Afonso Alves		
12	WELLINGTON ANTONIO ALVES JUNIOR	Potencializadores do aroma e sabores do café arábica	Profa. Dra. Giselle Figueiredo de Abreu (orientadora)	10/dez	19:00
			Profa. Dra. Juliana Maria de Oliveira		
			Profa. Dra. Ana Beatriz Traldi		
13	OTÁVIO AUGUSTO DE JESUS	Qualidade sensorial dos cafés da região do cerrado mineiro: estudo sobre os cafés finalistas do VI prêmio	Profa. Dra. Giselle Figueiredo de Abreu (orientadora)	10/dez	19:50
			Profa. Dra. Juliana Maria de Oliveira		
			Profa. Dra. Ana Beatriz Traldi		
14	GUILHERME AUGUSTO FREITAS ARAÚJO	Novos processos de fermentação para potencializar o perfil sensorial dos cafés obtidos no município de Coromandel/MG	Profa. Dra. Giselle Figueiredo de Abreu (orientadora)	10/dez	20:40
			Profa. Dra. Ana Beatriz Traldi		
			Prof. Esp. Erik Francisco Romão Borges		

Prof. Dr. Aquiles Junior da Cunha  
Coordenação de Curso