

QUADRO DE ACADÊMICOS, HORÁRIOS E LOCAIS DE DEFESA DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO 2015-2 DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA Campus DOM PEDRITO

ACADÊMICO	PROF. ORIENTADOR	Data da defesa	Horário	Sala	Data da entrega de: 1. anexo 2 – termo de apresentação de título e indicação da banca; 2. Anexo 4 – avaliação de frequência. 3. anexo 5 - Termo de responsabilidade de entrega do TCC. * nessa data os anexos deverão ser entregues para o Prof. Fernando e o TCC deverá ser entregue diretamente à banca examinadora.	Entrega da versão final acompanhada do termo de responsabilidade de entrega da versão final (anexo 7)
Fernanda	Etiane	01.12	10:00	08	17.11.2015	08.12.2015
Carin	Fernando	04.12	15:30	02	19.11.2015	11.12.2015
Ângela	Juan	30.11	8:00	02	16.11.2015	07.12.2015
Fabiane	Juan	02.12	8:00	02	17.11.2015	09.12.2015
Israel	Juan	03.12	8:00	02	18.11.2015	10.12.2015
Jéssicka	Juan	03.12	13:30	Agro	18.11.2015	10.12.2015
Maiara	Norton	20.11	10:00	02	05.11.2015	27.11.2015
Rodinaldo	Rodrigo	01.12	13:30	02	16.11.2015	08.12.2015
Cíntia	Rodrigo	01.12	16:00	Agro	19.11.2015	11.12.2015
Sabrine	Suziane	02.12	13:30	Agro	17.11.2015	09.12.2015
Regina	Vagner	20.11	8:00	02	05.11.2015	27.11.2015
Amélia	Vagner	30.11	13:30	Agro	16.11.2015	07.12.2015
Marcelo	Vagner	30.11	15:30	Agro	16.11.2015	07.12.2015
Jaqueline	Vagner	30.11	10:00	02	16.11.2015	07.12.2015

Agro = sala de aula do Agropampa

QUADRO DE ACADÊMICOS E RESPECTIVOS TÍTULOS DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO

ACADÊMICO	Título do trabalho
Fernanda	Uso de bagaço de uva Chardonnay proveniente da indústria enológica na elaboração de alimentos.
Carin	Extrato de vinho tinto inibe crescimento <i>in vitro</i> de bactérias patogênicas
Ângela	Características físico-químicas e sensoriais do uso de taninos enológicos e chips de carvalho na vinificação de uva Alicante Bouschet
Fabiane	Características físico-químicas do mosto e vinho submetidos a aplicação pré-colheita de fosfito de potássio em videira Cabernet Sauvignon
Israel	Colheita seletiva de uvas Petit Verdot e Pinot Noir destinadas à vinificação para vinhos tintos e espumantização provenientes da Campanha Gaúcha - RS
Jéssicka	
Maiara	Diferentes podas na cultivar Pignoletto da Serra do Sudeste Gaúcho.
Rodinaldo	Práticas ambientais sustentáveis das vinícolas da Região da Campanha Gaúcha
Cíntia	Cooperando e coopetindo: o caso da Associação dos Vinhos Finos da Campanha
Sabrine	Perfil físico-químico e sensorial de vinhos cv. Tannat, safra 2013/2014, oriundos do Uruguai e da Região da Campanha do Rio Grande do Sul.
Regina	Evolução da maturação de uvas Chardonnay destinadas a espumantização na Região da Campanha
Amélia	Emprego de manoproteína na maturação de vinho tinto Merlot Serra Gaúcha
Marcelo	Caracterização físico-química de vinhos elaborados com uvas Gewürztraminer provenientes de diferentes tipos de colheita
Jaqueline	Efeitos de diferentes processos de vinificação sobre a coloração do vinho rosé Marselan

ACADÊMICOS E COMPONENTES DAS BANCAS DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO – ENOLOGIA

ACADÊMICO	TIT	TIT	SUP
Fernanda	Luciane	Norton	Vagner
Carin	Caroline Moraes (UNIPAMPA – Bagé)	Ana Paula Manera (UNIPAMPA – Bagé)	Renata
Ângela	Willian Triches	Iuri C. Rosso	Daniel Pazzini
Fabiane	Jansen	Fabrcio Domingues (Miolo Wine Group)	Etiane Skrebsky
Israel	Javier Gonzalez	Ulisses Frantz	Etiane Skrebsky
Jéssicka			
Maiara	Vagner	Wellynthon Cunha	Daniel Pazzini
Rodinaldo	Vagner	Claudio	Juan
Cíntia	Cláudio	Marielen	Vagner
Sabrine	Renata	Willian Triches	Jansen
Regina	Norton	Wellynthon Cunha	Daniel Pazzini
Amélia	Suziane	Wellynthon Cunha	Daniel Pazzini
Marcelo	Daniel Pazzini	Iuri C. Rosso	Valeska
Jaqueline	Suziane	Iuri C. Rosso	Valeska

LEGENDA: TIT – TITULAR SUP – SUPLENTE