

Programação CSBEA / EPEA - 2018

05/nov/2018 (segunda-feira)

HORÁRIO	SOLENIDADE DE ABERTURA
16 h - 17h30	Credenciamento e inscrições (Auditório central - CEDETEG)
18h30	Credenciamento e Abertura Oficial (ACRE - Associação Cultural, Recreativa e Esportiva da UNICENTRO)
19h30	Palestra de Abertura - O óbvio da Engenharia de Alimentos - Bogdan Demczuk Jr (UTFPR - Campo mourão) (ACRE)
20h30	Evento cultural e integração dos participantes e Coffee break (ACRE)

06/nov/2018 (terça-feira) - Auditório Central - CEDETEG

	Sessão: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
8h30	Palestra 1 - Inovação na produção de cervejas especiais - Edigyl Pupo (De Bora Bier)
9h30	Palestra 2 - Aumento dos teores de isoflavonas agliconas da soja mediante novo processo de hidratação - Jaime Amaya-Farfán e Franz Salcas Ruiz (UNICAMP)
10h30	Intervalo - Coffee Break
11h	Palestra 3 - Tendências e mercado promissor para o Mate brasileiro – Heroldo Secco Junior (Mate Laranjeiras).
12h	Intervalo - Almoço
14h	Palestra 4 - Desenvolvimento de Novos Produtos – Silvio Luiz Gava (Castrolanda)
15h	Palestra 5 - O papel de grandes empresas na jornada por um mundo melhor - Edivan Paniesson (Ambev LATAM)
16h	Palestra 6 - Novas Tecnologias em Análises de Alimentos - Vitor Cranek Gagliardo (Tecnal)
16h40	Coffee Break
17h	Apresentação de trabalhos - Pôsteres - Bloco II e Hall do DCE/Cedeteg
18h30	Evento cultural e integração dos participantes

07/nov/2018 (quarta-feira) - Auditório Central - CEDETEG

	Sessão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
8h30	Palestra 7 - Sustentabilidade em Indústrias de Alimentos – Rossana Borges Teixeira (UNESP)
10h	Intervalo - Coffee Break
10h30	Palestra 8 - Lideranças em empresas Multinacionais – Rodrigo Bressan (Heineken)
12h	Intervalo - Almoço
13h30	Palestra 9 - Biotecnologia na indústria de panificação - Paulo Roberto Faitão (Palsgaard - Candon Aditivos para Alimentos)
15h	Intervalo - Coffee Break
15h30	Palestra 10 – Azeites de oliva brasileiros (Vagner Brasil Costa)
16h30	Apresentação oral - melhores trabalhos escritos nas diferentes áreas: Agrárias, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos
18h	Evento cultural e integração dos participantes - Estacionamento DIRCAMP/CEDETEG

08/nov/2018 (quinta-feira)

8-12h e 14-18h	Minicurso 1: Cerveja: do campo ao copo (Fábio Teleginski - COOPERATIVA AGRÁRIA) - BLOCO VII - Sala 5
8-12h	Minicurso 2: Panificação e uso de biotecnologia: aspectos tecnológicos e de qualidade (PALSGAARD/UNICENTRO) - Usina de Panificação DEALI
13-17h30	Minicurso 3: Benefícios do uso de misturas para panificação e confeitaria (Fabrício Lima - Ireks do Brasil) - Ireks do Brasil
8-12h	Minicurso 4: Técnicas e instrumentação para a indústria de alimentos (TECNOGLOBO) - Bloco VII - Sala 7
8-12h	Minicurso 5: Alimentos Inclusivos:um desafio da atualidade (Morgana - Ms. Nutricionista) - Laboratório de Técnica Dietética - DENUT
14-18h	Minicurso 6: Variáveis de processo na elaboração de massas de bolo (Éder Pelosato - Doce D'ocê) - Usina de panificação - DEALI
8-12h	Minicurso 7: Análise sensorial de vinhos (Vagner Brasil Costa) - Bloco VII - Sala 6
14-18h	Minicurso 8: Análise sensorial de azeite de oliva (Vagner Brasil Costa) - Bloco VII - Sala 6
8-12h	Minicurso 9: Estatística (Sônia - DEMAT- UNICENTRO) (CANCELADO)
14-17h30	Minicurso 10: Ferramentas da Qualidade (6 sigma) - Bloco VII - Sala 7

09/nov/2018 (sexta-feira)

14h	Visita técnica 1: Frigorífico Alegra (Castro)
9h	Visita técnica 2: Vapza (Castro)
9h	Visita técnica 3: Heineken (Ponta Grossa)