

Programação Preliminar CSBEA / EPEA - 2018

05/nov/2018 (segunda-feira)

HORÁRIO	SOLENIDADE DE ABERTURA
16 h	Credenciamento e inscrições
18h30	Abertura Oficial: Garantindo a segurança alimentar brasileira: o papel da Ciência e Tecnologia de Alimentos - Delia Rodriguez-Amaya (UNICAMP - IAFoST).
20h30	Evento cultural e integração dos participantes e Coffee break

06/nov/2018 (terça-feira)

	Sessão: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
8h30	Palestra 1 - A definir
9h30	Palestra 2 - Aumento dos teores de isoflavonas agliconas da soja mediante novo processo de hidratação - Jaime Amaya-Farfan e Franz Salcas Ruiz (UNICAMP)
10h30	Intervalo - Coffee Break
11h	Palestra 3 - Revolução Barista, tendências e mercado promissor para produtos gourmet – 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 Panisson (Ambev LATAM)
16h	Palestra 6 - Novas Tecnologias em Análises de Alimentos - Vitor Cranek Gagliardo (Tecnal)
16h40	Coffee Break
17h	Apresentação de trabalhos - Pôsteres
18h30	Evento cultural e integração dos participantes

07/nov/2018 (quarta-feira)

	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 (AMBEV)
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

08/nov/2018 (quinta-feira)

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

09/nov/2018 (sexta-feira)

14h	Visita técnica 1: Frigorífico Alegria (Castro) - 20 vagas
9h	Visita técnica 2: Vapza (Castro) - 20 vagas
	Visita técnica 3: Heineken (Ponta Grossa)

* Programação preliminar sujeita a alteração sem aviso prévio