



4ª Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

15 a 19 de maio de 2017

Programação

Data/Local	Horário	Programação
15/05/2017 (Segunda-feira) Auditório Bloco Docentes/Professores	7h30 – 8h	Credenciamento
	8h – 9h30	Abertura
	9h30 – 10h	<i>Coffee Break</i>
	10h – 11h30	“Requisitos Técnicos Relacionados a Produção de Produtos de Origem Animal: Programas de Auto controle e a Alteração do Sistema de Inspeção sobre as Indústrias de POA” - Palestrante: Marcelo Tirelli Siqueira
	11h30 – 13h30	Pausa para almoço
	13h30– 15h	“Processo de malteação e controle de qualidade - Agrária Malte” Palestrante: Eloiza Muzzolon
	15h – 15h30	<i>Coffee Break</i>
	15h30 – 17h	“Experiência na <i>Cornell University</i> : conhecendo o microbioma” Palestrante: Marjory Xavier Rodrigues
16/05/2017 (Terça-feira) Auditório Bloco Docentes/Professores	8h – 9h30	“Inovação na obtenção de prebióticos” - Palestrante: Adélia Grzybowski
	9h30 – 10h	<i>Coffee Break</i>
	10h – 11h30	“Mercado do trigo para a Engenharia de Alimentos: O que é, quais as necessidades e o uso da biotecnologia em tipificações de farinhas.” - Palestrante: Paulo Faitão
	11h30 – 13h30	Pausa para almoço
	8h – 10h	“Qualidade de P&D na Jacquet” - Palestrantes: Milena Barbosa
	10h – 10h30	<i>Coffee Break</i>

17/05/2017 (Quarta-Feira) Auditório Bloco	10h30 – 11h30	“Potencialidades da Desenvolve Consultoria Junior para o Curso de Engenharia de Alimentos” Participantes: Leticia Cunha, Danilo Lisboa, Naiara Nobre
	11h30 – 13h30	Pausa para almoço
	13h30– 15h	“Engenharia, bicho de sete cabeças” - Palestrante: Paulo Fernando M. Filho
	15h – 15h30	<i>Coffee Break</i>
	15h30 – 17h	“Processamento de vinhos e sucos” - Palestrante: Vagner Brasil
18/05/2017 (Quinta-Feira) Auditório Bloco Docentes/Professores	8h – 9h30	“O papel da Ciência e Tecnologia de Alimentos na Alimentação Brasileira” - Palestrante: Délia Rodruiguez-Amaya
	9h30 – 10h	<i>Coffee Break</i>
	10h – 11h30	“Análise térmica voltada para a área de alimentos” - Palestrante: Rafael Nicolay Pereira
	11h30 – 13h30	Pausa para almoço
	13h30– 15h	"Resíduos de antimicrobianos no leite bovino: dos prejuízos industriais aos problemas de saúde pública" Palestrante: Amanda Keller Siqueira
	15h – 15h30	<i>Coffee Break</i>
15h30 – 17h	Mesa redonda: “Agregando conhecimento e experiências através do estágio” - Participantes: Marcos Felicetti, Vinícios Bragança e Naiane Malherbi	

OBS: Todas as palestras no auditório do bloco Docentes/Professores

MINICURSOS

Terça-feira (16/05/17)	13h30 - 18h	Laboratório de Panificação Bloco 1 – sala 102	“Panificação com biotecnologia” – Ministrante: Paulo Faitão
	13h30 - 18h	Laboratório de Carnes Bloco 1 – sala 112	“Embutidos cárneos: da desossa ao produto final” – Ministrante: Rita Rech
	13h30 – 18h	Laboratório de Microscopia Bloco 3 – sala109	“Detecção de resíduos em leite” – Palestrante: Amanda Keller Siqueira
19/05/2017 (Sexta-feira)	8h – 17h	Laboratório de Projetos e Química Geral Bloco 1 – sala 113	“Microencapsulação aplicada à alimentos” – Palestrante: Carlos Grosso
		Laboratório de Operações Unitárias	“Processamento de Cerveja tipo <i>Witbier</i> ” – Ministrante: Thiago

		Bloco 1 – sala 114	Bittencourt
		Laboratório de informática Bloco A – Sala 408	“Estatística: Delineamento de pesquisa: como não perder tempo com seus dados” - Ministrante: Ana T. B. Guimarães
	08h – 11h50	Bloco A – Sala 207	“Análise Sensorial de Vinhos e Azeites” - Ministrante: Vagner Brasil

Inscrição da 4ª Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

Combo 1: Palestras + <i>Coffee break</i> + 1 Minicurso	R\$ 20,00
Combo 2: Palestras + <i>Coffee break</i> + 1 Minicurso + Camiseta	R\$ 30,00
Combo Premium: Palestra + <i>coffee break</i> + 1 Minicurso + Camiseta + 1 ingresso “ENG a caneca”	R\$ 50,00
Festa: Festa OPEN BAR	R\$ 30,00
Minicurso: 15,00	

Os primeiros 40 inscritos tem direito a + 1 minicurso