



4ª Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos
15 a 19 de maio de 2017

Programação

Data	Horário	Programação
15/05/2017 (Segunda-feira)	7h30 – 8h	Credenciamento
	8h – 9h30	Abertura
	9h30 – 10h	<i>Coffee Break</i>
	10h – 11h30	“Qualidade de Carnes” - 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)	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
17/05/2017 (Quarta-Feira)	8h – 10h	“Qualidade de P&D na Jacquet” - Palestrantes: Nicolle Campanini e Milena Barbosa
	10h – 10h30	<i>Coffee Break</i>

	10h30 – 11h30	“Potencialidades da Desenvolve Consultoria Junior para o curso de Engenharia de Alimentos” - Palestrantes: Leticia L. 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)	8h – 9h30	“O papel da Ciência e Tecnologia de Alimentos na Alimentação Brasileira – Délia Rodruiguez-Amaya
	9:30 – 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 (Prof ^o Marcos Felicetti e Naiane Malherbi) “Agregando conhecimento e experiências através do estágio”

MINICURSOS

16/05/17 (Terça-feira)	13h30 - 18h	Laboratório de Panificação	“Panificação com biotecnologia” Ministrante: Paulo Faitão
	13h30 - 18h	Laboratório de Carnes	“Embutidos cárneos: da desossa ao produto final” Ministrante: Nilson

	13h30 – 18h	Laboratório de Microscopia	“Detecção de resíduos em leite” Ministrante: Amanda Keller Siqueira
19/05/2017 (Sexta-feira)	8h – 17h	Laboratório de Projetos e Química Geral	Microencapsulação aplicada a alimentos Ministrante: Carlos Grosso
		Laboratório de Operações Unitárias	Processamento de Cerveja tipo <i>Witbier</i> Ministrante: Thiago Bittencourt
		Laboratório de informática – Bloco A – Sala 408	Estatística: Delineamento de pesquisa: como não perder tempo com seus dados Ministrante: Ana T. B. Guimarães

Inscrição da 4^a 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	30,00
Minicurso	15,00

Os primeiros 40 inscritos tem direito a + 1 minicurso