

II Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos – SACTA

PROGRAMAÇÃO

Terça-feira - 24/09		
Horário	Palestra	Palestrante
09h00min	Credenciamento	
10h00min	Cerimônia de Abertura	
10h30min	Atribuições do Cientista de Alimentos	Prof. Dr. Nivaldo C. Kuhnen – Vice-Presidente/CRQ XIII
14h00min	Espaço CTA	Profª. Drª. Marilde T. Bordignon Luiz - UFSC
15h00min	Qualidade de Grãos na Armazenagem	Doutoranda Geovana D. Savi - PGCAL-UFSC
16h00min	Exposição de Banners	
16h30min	Coquetel de Abertura	

Quarta-feira - 25/09		
08h30min	Mesa redonda: Biotecnologia - Aspectos Ambientais e de Segurança Alimentar	Carla Mello e Sarah Zanon – Doutorandas do PGCAL e PRGV UFSC
10h00min	Coffee break	
10h30min	Desenvolvendo Novos Produtos	Profª. MSc. Leidiani Muller - IFSC
13h00min	Transferência Tecnológica e Empreendedorismo: O caso da Empresa Incorpore Foods	Prof. Dr. Juliano De Dea Lindner - UFSC
14h00min	Mesa redonda: Visões do Cientista de Alimentos	Caroline Odebrecht Dias, Cláudia Bernando, Isabella de Bona Munoz – Egressas CTA/UFSC
15h30min	Coffee break	
16h00min	Mesa redonda: Campos de Atuação do Profissional da Área de Alimentos	Ana C. M. Aquino/PGCAL-UFSC, Rafael Cella/Otimizar Consultoria, Robson Pereira/Leardini Pescados

Quinta-feira - 26/09		
Minicurso	Horário	Ministrante
Cerveja Artesanal	Das 8h às 12h e das 13h às 17h	Prof. Dr. Bruno Szpoganicz/UFSC
Frozen Iogurte	Das 11h15 às 13h e das 14h30min às 17h30min	Profª. Drª. Ana Carolina D. Chaves/UFSC
Fabricação de Conserva Vegetal	Das 13h às 17h	Mestranda Evellin Balbinot/PGCAL-UFSC
Produção de Geleia e Sucos	Das 8h às 12h	Doutoranda Milene Marquezi/PGCAL-UFSC
Vinhos: Sabores e Aromas	Das 13h30min às 16h30min	Essen Vinhos
Microalgas: O que há de novo?	Das 13h30min às 17h30min	Doutorando Angelo Paggi/PGCAL-UFSC
Tecnologia de Produtos Lácteos	Das 10h às 12h e das 13:30h às 16h	Profª. Drª. Elane Prudêncio/UFSC e Profª. Drª. Renata D. M. C. Amboni/UFSC

Sexta-feira - 27/09		
Horário	Palestra	Palestrante / Mediador
08h00min	Quanto vale uma ideia?	Paulo Hashimoto - Kimitachi
09h00min	Segurança em laboratórios	MSc. Rafael Burin - LABCAL
10h00min	Coffee break	
10h30min	Microbiologia Preditiva Aplicada a Indústria de Alimentos	Pós-Doutoranda Andréia Tremarin/PGEAL- UFSC
14h00min	Processos Produtivos de Conservas	Ileana Inácio - Hemmer Alimentos
15h00min	Mesa redonda: Cientistas de Alimentos Sem Fronteiras	Eduardo Figueredo, Isadora Pontalti, Luiza Reguse – Alunos CTA/UFSC
16h30min	Coffee break	
17h00min	Assuntos Regulatórios na Indústria	Amanda Moré - Unilever

Sábado - 28/09	
12h00min	Festa de Encerramento (Open Bar e Open Food) – Centro de Ciências Agrárias