

Programação V SACTA



V SACTA - PROGRAMAÇÃO

26/09 SEGUNDA	27/09 TERÇA	28/09 QUARTA	29/09 QUINTA	30/09 SEXTA
LOCAL: CELESC	LOCAL: CELESC	LOCAL: CELESC	LOCAL: CCA	LOCAL: CELESC
8h a 9h Credenciamento	8h a 9h30 Marcelo Nome Silva (Gerente de projetos de inovação tecnológica IEL/SC) e Júlio César Longo (Consultor de gestão e inovação IEL/SC) Inovação: Da Ideia ao Investimento	8h a 9h30 SACTA Experience	8h a 12h Minicursos	8h a 9h30 MSc. Estela Olivo Savi (Smart Consultoria em Alimentos) Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentos
9h a 10h Mesa de Abertura e Coffee	9h30 a 10h Coffee	9h30 a 10h Coffee		9h30 a 10h Coffee
10h a 11h30 Vinicius Duarte (Egresso em CTA/UFSC) e Daniel Magoga (Engº De Alimentos UEM/PR) R&S BLUMOS: Qualidade e Inovação	10h a 11h30 Prof. Dr. Luís Ivan Martinhão Souto (Instituto Federal Catarinense - Camboriú / SC) Produção Primária de Leite	10h a 12h SACTA Experience		10h a 11h30 Dr. Paulo Rogério Franchim (Núcleo de Estudos em Biotecnologia, Alimentos e Ciências Ambientais da UNOESC) Redução de Patógenos na Indústria de Alimentos
11h30 a 12h30 Intervalo para Almoço	11h30 a 12h30 Intervalo para Almoço	12h a 13h30 Intervalo para Almoço	12h a 13h30 Intervalo para Almoço	11h30 a 12h30 Intervalo para Almoço
13h a 14h30 Profa. Dra. Elisa Orth (Professora Adjunto da UFPR) Destruição Sustentável de Agrotóxicos: A Química como Aliada na Arte de Fazer e Entender	13:30 a 15:00 Eliane Dalcin (Gerente Técnica de Análises de Produtos e Meio Ambiente, LACEN/SC) Programas de Monitoramento	13h30 a 15h Dra. Isabela Toaldo (CAL / UFSC) Processamento tecnológico e Potencial Bioativo de Suco de Uva: Estudos e Perspectivas	LOCAL: CINEMA OC (CENTRO INTEGRADO DE CULTURA) 14h a 17h CineDoc SACTA: Brasil Orgânico Conversa com a diretora do Documentário Dra. Lícia Brancher (produtora executiva na Contraponto Múltiplos) e Luiza Martins (Egressa em CTA/UFSC e Ecocert)	13h30 a 15h Profa. Dra. Vivian Burin (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de SC / Canoinhas) Vinhos e Seus Aromas
14h30 a 15h Coffee	15h a 15h30 Coffee	15h a 15h30 Coffee		15h a 15h30 Coffee
15h a 16h30 Dr. Heitor Daguer (Auditor Fiscal Federal Agropecuário do MAPA) Adulterações de Produtos de Origem Animal: Apoio Laboratorial à Fiscalização do MAPA	15h30 a 17h30 Apresentação de trabalhos científicos	15h30 a 17h30 Pesquisa em Ciência de Alimentos: Integrando Graduação e Pós-graduação		15h30 a 17h30 Mesa Redonda: A Inovação na Indústria Alimentícia: Os Desafios desde o Projeto até o Consumidor com as presenças de Patricia Guilianí (Primore Alimentos), Elisabete Karsten (Camil), Rejane Zanotta (Amoratto) e Jocelane Zoldan (Nanovetores)
				17h30 Coquetel de Encerramento

<p>Aplicação de revestimentos comestíveis em alimentos Profa. Dra. Carlise Beddin Fritzen Freire (CAL/UFSC)</p>	<p>Tratamento de resíduos químicos no laboratório gerador MSc. Ligia Cleia Casas Rosenbrock (QMC/UFSC)</p>	<p>Requisitos para a avaliação das BPFs Profa Dra Deise Helena Baggio Ribeiro, MSc Daiane Bobermin e MSc Fernanda Morgana (CAL/UFSC)</p>	<p>Processo de separação por membranas na indústria de alimentos Profa Dra Elaine Prudêncio (CAL/UFSC)</p>
<p>Qualidade nutricional de alimentos industrializados: análises a partir da rotulagem Profa.Dra.Tailane Scapin</p>	<p>Desidratador solar de alimentos Morgana Neuls Mayer (Aluna CTA/UFSC)</p>	<p>Flavours e off flavours da cerveja artesanal Prof. Dr. Luis Otávio Benetali (QMQ/UFSC)</p>	<p>Minicursos V SACTA</p>



MINICURSO	DESCRIÇÃO
MC1: Qualidade nutricional de alimentos industrializados: análises a partir da rotulagem Profa. Dra. Tailane Scapin (NTR/UFSC)	Apresentar panorama da qualidade nutricional dos alimentos industrializados comercializados atualmente no Brasil a partir da análise da rotulagem, com enfoque na legislação vigente. Serão enfatizadas questões referentes à presença de açúcares de adição, gorduras trans e sódio nos alimentos industrializados e suas relações com a saúde.
MC2: Aplicação de revestimentos comestíveis em alimentos Profa. Dra. Carlise Beddin Fritzen Freire (CAL/UFSC)	Filmes obtidos a partir de polímeros naturais têm se firmado como uma nova categoria de materiais de grande potencial para aplicação como revestimentos protetores comestíveis em alimentos, especialmente em frutas e hortaliças. No minicurso serão apresentados os princípios que regem a formação de filmes a partir de macromoléculas dissolvidas em solução aquosa e os principais fatores que contribuem para a manutenção da qualidade dos alimentos revestidos ao longo do seu armazenamento.
MC3: Tratamento de resíduos químicos no laboratório gerador MSc. Lígia Cleia Casas Rosenbrock (QMC/UFSC)	Divulgação de procedimentos de tratamento de resíduos químicos, com ação voltada para a prática da educação ambiental e da responsabilidade ambiental objetiva. São realizados três experimentos que mostram os principais métodos que podem ser utilizados em laboratório. Exp 1: Tratamento de resíduos contendo íons cromato; Exp 2: Tratamento de soluções residuais de corantes; Exp. 3: Caracterização preliminar de resíduos químicos não identificados (RNI) - Testes qualitativos.
MC4: Requisitos para a avaliação das BPFs Profa. Dra. Deise Helena Baggio Ribeiro, MSc. Daiane Bobermin e MSc. Fernanda Morgana	O minicurso será dividido em 3 etapas: a primeira (teórica) sobre o que avaliar em uma inspeção de conformidade das BPFs; a segunda (prática) visita a um local de processamento de alimentos para completar uma lista de verificação, a exemplo da utilizadas pelos órgãos de fiscalização sobre as exigências da legislação de BPF; a terceira (discussão) abordagem participativa sobre os pontos observados, as condutas a serem adotadas e as possibilidades de modificação do local de processamento a fim de atender a legislação em vigor.
MC5: Processo de separação por membranas na indústria de alimentos Profa. Dra. Elane Prudêncio (CAL/UFSC)	Este Minicurso irá abordar processos de separação por membranas na indústria de alimentos: microfiltração, ultrafiltração e nanofiltração. Membranas permitem a separação de componentes, moléculas e micro-organismos.
MC6: Flavours e off flavours da cerveja artesanal Prof. Dr. Luis Otávio Benetoli (QMQ/UFSC)	Minicurso prático básico de análise sensorial da cerveja onde serão apresentados os flavours mais comuns na bebida. O participante será capaz de detectar falhas ou características no processo de fabricação. Serão abordadas a origem de cada flavour, análise das causas e possíveis correções. Para este minicurso, vamos utilizar o kit Kit de Flavours e Off-Flavours LAMAS Brew Shop da DrFlavour®, Kit nacional de excelente qualidade contendo 11 parâmetros a serem analisados na cerveja: Alcalino, Azedo, Metálico, Tanino (Adstringente), Acetaldeído, Acético, Vanila, DMS, Diacetil-1 (Butanodiona), Acetato de etila e Sulfitico.
MC7: Desidratador solar de alimentos Morgana Neuls Mayer (Aluna CTA/UFSC)	A desidratação é um importante processo no âmbito da conservação de alimentos. Nesta operação o calor pode ser oriundo de diversas fontes, como por exemplo a energia solar, que é uma fonte gratuita e abundante em varios locais. Neste minicurso você terá a oportunidade de participar da montagem de um desidratador solar de alimentos, e aprender sobre esse método de conservação.

*Esta atividade prevê visitas a estabelecimentos no período da tarde. O participante não acompanhará o grupo na programação do cinema, para que possa realizar o minicurso.

