

PROGRAMAÇÃO VIII SACTA



SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
09/09/19	10/09/19	11/09/19	12/09/19	13/09/19
Credenciamento (8:30-9:00)	Mostra científica (8:00-10:00)	Minicursos (8:00-10:00) *	Palestra 6 (8:30-9:30)	Palestra 9 (8:30-9:30)
Mesa de abertura (9:00 - 9:45)			Palestra 7 (9:30-10:30)	Palestra 10 (9:30-10:30)
Coffe Break e visita aos e-pôsteres (10:00-10:30)			Coffe Break e visita aos e-pôsteres (10:30-11:00)	
Palestra 1 (10:30 - 12:00)	Mostra científica (10:30-12:30)	Minicursos (10:30-12:00) *	Palestra 8 (11:00-12:00)	Palestra 11 (11:00-12:00)
Almoço				
Palestra 2 (13:30 - 15:00)	Palestra 3 (14:00-15:00)	Minicursos (13:30-15:00) *	Mesa redonda 2 (13:30 - 15:00)	Palestra 12 (13:30 - 15:00)
	Palestra 4 (15:00-16:00)			
Coffe Break e visita aos e-pôsteres (15:00-15:30)	Coffe Break e visita aos e-pôsteres (16:00-16:30)	Coffe Break e visita aos e-pôsteres (15:00-15:30)		
Mesa redonda 1 (15:30-17:00)	Palestra 5 (16:30-17:30)	Minicursos (15:30-17:30) *	Feira de apoiadores (15:30-17:00) *	Premiação Encerramento (15:30-17:00)
Café com ciência (19:30-21:00) **	* Local: CCA Rod Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - Florianópolis/SC		** Local: Mercado São Jorge R. Brejauna, 43 - Itacorubi - Florianópolis/SC	

Palestra 1| A tecnologia de alimentos contribuindo para humanização da atenção nutricional -

Palestrante Prof. Dra. Raquel Kuerten (UFSC) (10:30 - 12:00)

Palestra 2 | Movimento Slow Food e os princípios da ecogastronomia -

Palestrante Sr. Fabiano Gregório (Slow Food Mata Atlântica) (13:30 - 15:00)

Palestra 3 | Vinhos finos de altitude da Serra Catarinense -

Palestrante: Sr. Edson Andrade (Villa Francioni) (14:00-15:00)

Palestra 4 | A inovação comunicada ao consumidor através das alegações: como e por que sustentá-las? -

Palestrante: Prof. Dra. Regina Noronha (RN Consultoria e Capacitação em Análise Sensorial) (15:00-16:00)

Palestra 5 | Queijos artesanais - Palestrante: Ms. Michelle Carvalho (UFSC) (16:30-17:30)

Palestra 6 | Produtos da aquicultura como "alimentos do futuro" -

Palestrante: Dr. Felipe Matarazzo (CEDAP/EPAGRI) (8:30-9:30)

Palestra 7 | Como a tecnologia está transformando o controle de qualidade na indústria alimentícia -

Palestrante: Sra. Mariana Correia (PariPassu) (9:30-10:30)

Palestra 8 | Indicação geográfica de produtos catarinenses – Palestrante. Dr. Hamilton Vieira (Epagri) (11:00-12:00)

Palestra 9 | Reaproveitamento de resíduos agroindustriais– Palestrante: Prof. Dra. Ana Carolina Aquino (IFSC)

(8:30-9:30)Palestra 10 | Embalagens ativas e inteligentes –

Palestrante: Prof. Dra. Cláudia Luchese (UFRGS) (9:30-10:30)

Palestra 11 | Mudanças na regulamentação de agrotóxicos no Brasil –

Palestrante: Prof. Dra. Cristiane Derani (UFSC) (11:00-12:00)

Palestra 12 | A ciência dos alimentos e a era das ômicas –

Palestrante: Prof. Dr. Rodrigo Ramos (Unicamp) (13:30 - 15:00)

"Café com ciência: experiências de egressas de Ciência e Tecnologia de Alimentos em diferentes setores de atuação - Ministrantes: Jaqueline Zarpelon (Consultoria-Qualiza Consultoria); Vanessa Maria Gervin (Indústria-Da Magrinha); Maria Helena Machado Canella (Academia-UFSC)
**Local: Mercado São Jorge (19:30-21:00)"

Mesa redonda 1 | Tema : Segurança Alimentar e Nutricional, Ministrantes: Sr. Eduardo Rocha (Cepagro) e Sra. Milena Martins (TearSAN) (15:30-17:00)

Mesa redonda 2 | Tema: Empreendedorismo feminino - Ministrantes: Juliana Batistotti (Afeto Alimentos Especiais); Daiane Paggi (Mahara Bios;) Julia Macedo (Pão a Mão) (13:30 - 15:00)