



Cronograma



14 de setembro

9:45h Abertura

10h "Insetos na Alimentação" *por Roseane Panini*

14h "Desenvolvimento e aplicação de materiais biodegradáveis" *por Fábio Yamashita*

15 de setembro

10h "Consumidores responsáveis e novas relações produção-consumo" *por Oscar Rover*

14h "Mitos e verdades sobre o processamento de alimentos" *Mesa Redonda*



16 de setembro

9h Minicurso "Boas Práticas de Fabricação e Covid-19" *por Clarissa Barretta*

9h Minicurso "Rotulagem de alimentos - Põe no rótulo" *por Cecilia Cury*

14h Minicurso "Embalagens de Alimentos: Principais materiais e cine debate" *por Isabela Fedrigo*

14h "Economia Circular" (parte I: palestra) *por Édson Cattoni e Alexandre G. Fernandes*

15h "Economia Circular" (parte II: oficina) *por Édson Cattoni e Alexandre G. Fernandes*



17 de setembro

10h "Conversa com ex-alunos do curso de Ciência e Tecnologia de alimentos da UFSC" *Mesa Redonda*

14h "Ações do MPSC na prevenção e proteção do consumidor com ênfase na segurança dos Alimentos" *por Thiago dos Reis*

15h "Alimentação e seus efeitos na saúde. Necessidades em tempos de Covid-19" *por Fernanda Hansen*

18 de setembro

10h "Testes sensoriais com consumidores durante a pandemia: do laboratório ao mundo virtual" *por Erick A. Esmerino*

15h "Segurança dos alimentos em tempo de pandemia" *por Eduarda Bainy*