



PROGRAMAÇÃO DA XI SACTA – 16 a 18 de novembro de 2022

Data	Horário	Programação	Ministrante/Autoridades	Título/Tema	Local	
Quarta-feira 16/11/22	8:00-9:40	Cerimônia de Abertura	Dr. Clóvis Goulart De Bem (CRQ XIII) Profa. Dra. Simone Sobral Sampaio (PRAE/UFSC) Profa. Dra. Rosete Pescador (CCA/UFSC) Prof. Dr. César Damian (CAL/UFSC) Profa. Dra. Ana Carolina de Oliveira Costa (CTA/UFSC) Profa. Dra. Itaciara Larroza Nunes (PPGCAL/UFSC)	Abertura do evento	Auditório da Epagri	
	9:40-10:00	<i>Coffe break</i>			Hall de entrada (Auditório da Epagri)	
	10:00-10:50	Palestra de abertura	Profa. Dra. Brunna Cristina Bremer Boaventura (NTR/UFSC)	Ciência dos Alimentos: para onde estamos indo em busca de saúde?	Auditório da Epagri	
	10:50-11:20	Apresentação Caltech	Integrantes da Empresa Júnior Caltech	Apresentação dos projetos já realizados e processos da Caltech	Auditório da Epagri	
	11:20-11:50	Roda de conversa	Profa. Dra. Deise Baggio (CAL/UFSC)	Atualizações de assuntos científicos em microbiologia	Auditório da Epagri	
	11:50-13:30	INTERVALO PARA ALMOÇO				
	13:30-15:10	Integração com a Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos (PPGCAL)	Professores e discentes dos laboratórios do CAL	Apresentação dos laboratórios e projetos realizados/em andamento	Auditório da Epagri	
	15:10-15h30	<i>Coffe break</i>			Hall de entrada (Auditório da Epagri)	
	15:30-16:10	Palestra específica 1	Prof. Dr. João Borges Laurindo (EQA/UFSC)	Tendências na industrialização e consumo de alimentos	Auditório da Epagri	
	16:10-17:00	Palestra específica 2	Profa. Dra. Alcilene R. Monteiro Fritz (EQA/UFSC)	Produção e caracterização de revestimentos e adesivos ativos e inteligentes para conservação de alimentos	Auditório da Epagri	



PROGRAMAÇÃO DA XI SACTA – 16 a 18 de novembro de 2022

Data	Horário	Programação	Ministrante/Autoridades	Título/Tema	Local	
Quinta-feira 17/11/22	8:00-12:00	Minicurso 1	Sr. Rashid Ranan (Empresa Ranan Treinamentos e Cursos)	Produção de cafés especiais	Sala de aula CAL002 (CAL/UFSC)	
	8:00-12:00	Minicurso 2	Prof. Dr. Jorge Barcelos (ENR/UFSC)	Cultivo de vegetais com hidroponia	Laboratório de Hidroponia (CCA/ENR/UFSC)	
	8:00-12:00	Minicurso 3	Srta. Luiza Mazon (Cientista de Alimentos - Vinícola Mazon)	Produção e degustação de espumantes	Auditório do CAL/UFSC	
	8:00-12:00	Minicurso 4	Prof. Dr. Alan Ambrosi (EQA/UFSC)	Produção de cervejas	Usina de Alimentos do CAL (piso térreo)	
	8:00-12:00	Minicurso 5	Prof. Dr. Pedro Manique Barreto (CAL/UFSC)	Produção de panetones	Usina de Alimentos do CAL (mezanino)	
	12:00-13:30	INTERVALO PARA ALMOÇO				
	13:30-14:10	Palestra específica 3	Prof. Dr. Márcio Ferreira Dutra (BEG/UFSC)	Restrição Calórica Crônica: Efeitos Gerais e Sobre o Sistema Nervoso Central	Auditório da Epagri	
	14:20-15:00	Palestra específica 4	Prof. Dr. Acácio Antônio Ferreira Zielinski (EQA/UFSC)	Upcycling dos resíduos agroindustriais: da redução do impacto ambiental a sua valorização comercial	Auditório da Epagri	
	15:00-15:30	<i>Coffe break</i>			Hall de entrada (Auditório da Epagri)	
	15:30-16:10	Palestra específica 5	Prof. Dr. Rubens Nodari (FIT/UFSC)	Impactos da transgenia na qualidade de alimentos	Auditório da Epagri	
16:10-17:00	Palestra específica 6	Srta. Ana Letícia Tornisello (Cientista de Alimentos - Consultoria em cervejas) e Srta. Bárbara Mörtl (Sommelier e Técnica de cervejas)	Cervejas	Auditório da Epagri		



PROGRAMAÇÃO DA XI SACTA – 16 a 18 de novembro de 2022

Data	Horário	Programação	Ministrante/Autoridades	Título/Tema	Local	
Sexta-feira 18/11/22	8:00-10:10	SACTA <i>Experience</i>	Integrantes do PPGCAL	Desafio em grupo	Auditório da Epagri	
	10:10-10:40	<i>Coffe break</i>			Hall de entrada (Auditório da Epagri)	
	10:40-12:00	SACTA <i>Experience</i>	Integrantes do PPGCAL	Desafio em grupo	Auditório da Epagri	
	12:00-13:30	INTERVALO PARA ALMOÇO				
	13:30-14:10	Palestra específica 7	Sr. Tiago Vilmes (Empresa Ajinomoto)	A Ciência e Tecnologia de Alimentos em produtos processados	Auditório da Epagri	
	14:20-15:00	Palestra específica 8	Prof. Dr. Cristiano Andrade (EQA/UFSC)	Cadeia produtiva da farinha de mandioca: De defensivos agrícolas naturais a prebióticos	Auditório da Epagri	
	15:00-15:30	<i>Coffe break</i>			Hall de entrada (Auditório da Epagri)	
	15:30-16:20	Palestra de encerramento	Profa. Dra. Ana Carolina Maisonnave Arisi (CAL/UFSC)	Enzimas produzidas por OGM são usadas na produção de alimentos?	Auditório da Epagri	
	16:20-17:00	Cerimônia de Encerramento	Solenidade de encerramento	Agradecimentos e Homenagens	Auditório da Epagri	