



**XII ERSCTA**

# XII Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos

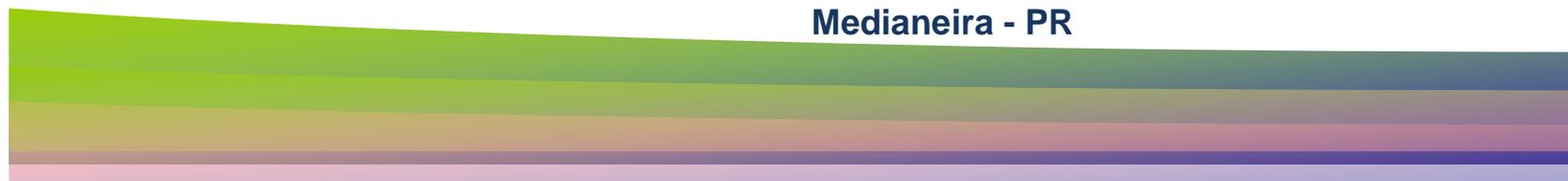


## III SIMALI – III Simpósio de Alimentos

FIIA 2013 – FEIRA DE INOVAÇÃO DA INDÚSTRIA AGROALIMENTAR 2013

7 a 10 de outubro de 2013

Medianeira - PR



Realização



Organização



Apoio



# programa



**PROGRAMA  
XII ERSCTA  
III SIMALI  
FIIA 2013**



**07 de outubro de 2013 (segunda-feira)**

<b>HORÁRIO</b>	<b>AUDITÓRIO</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>TÍTULO / MINISTRANTE</b>	
<b>A partir das 07h30</b>	Secretaria no Local	<b>INSCRIÇÃO E ENTREGA DE MATERIAL</b>		
<b>08h00 - 18h00</b>	Sala 1	Mini-Curso 01	<b>CONTROLES E SANITIZAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS</b> FABIANA NICOL BARBIERI LABORCLIN	No curso será abordado os itens: controle microbiológico para produtos cárneos, segundo RDC 12/2001; metodologias ISO para <i>S. aureus</i> , Coliformes, Salmonella e <i>Listeria monocytogenes</i> ; prática conforme ISO's; Portaria 2.914 para Qualidade da Água para Consumo humano.
	Sala 2	Mini-Curso 02	<b>CIÊNCIA E PRÁTICA DA PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL</b> LUIZ GUSTAVO LACERDA UP	Teoria sobre a história da cerveja, legislação nacional, matérias-primas e suas funções, descritivo das etapas de processo, estilos de cerveja, prática de produção artesanal com controles necessários (mosturação, filtração, fervura, whirlpool, resfriamento, preparo e início da fermentação), métodos de envase e carbonatação.
	Sala 3	Mini-Curso 03	<b>DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS: Teoria e Prática</b> WASHINGTON AZEVÊDO DA SILVA UFSJ – Campus Sete Lagoas	O curso objetiva abordar conhecimentos teóricos e práticos para o planejamento e desenvolvimento das embalagens para o acondicionamento de alimentos, levando-se em consideração os aspectos de responsabilidade ambiental, sustentabilidade e as preocupações com a saúde do consumidor e segurança alimentar. Soma-se a isso, as inovações tecnológicas, demandas regionais impulsionadas por características (local, região, país).
<b>10h15 – 10h30</b>	Local	<b>INTERVALO PARA CAFÉ</b>		
<b>12h00 - 14h00</b>	<b>Intervalo para Almoço</b>			
<b>A partir das 17h00</b>	Secretaria do Evento	<b>INSCRIÇÃO E ENTREGA DE MATERIAL</b>		
<b>18h00 – 22h00</b>	Local	<b>FIIA 2013</b>		
<b>19h00 – 19h45</b>	Auditório	<b>SOLENIDADE DE ABERTURA DO EVENTO</b>		
<b>19h45 – 20h45</b>	Auditório	Conferência 01	<b>Academia, indústria e sociedade: Alicerces de Inovações para Alimento Saudável e Qualidade de Vida</b> GLÁUCIA MARIA PASTORE FEA-UNICAMP	
<b>20h45 – 22h00</b>	Local	<b>COQUETEL DE BOAS-VINDAS</b>		



**PROGRAMA  
XII ERSCTA  
III SIMALI**



**08 de outubro de 2013 (terça-feira)**

<b>HORÁRIO</b>	<b>AUDITÓRIO</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>TÍTULO / MINISTRANTE</b>
<b>A partir das 13h30</b>	Secretaria do Evento	<b>INSCRIÇÃO E ENTREGA DE MATERIAL</b>	
<b>14h00 – 21h00</b>	Local	<b>FIIA 2013</b>	
<b>14h00 – 15h00</b>	Auditório	Palestra 01	<b>MICROBIOLOGIA EM INOVAÇÃO VISANDO A QUALIDADE ALIMENTAR</b> TEREZA CRISTINA ROCHA MOREIRA DE OLIVEIRA UEL
<b>15h00 – 16h00</b>	Auditório	Palestra 02	<b>BIOTECNOLOGIA E ALIMENTOS FUNCIONAIS: Obtenção de Compostos Bioativos por vias Biotecnológicas</b> ELIANE DALVA GODOY DANESI UEPG
<b>16h00 – 16h30</b>	Local	<b>SESSÃO DE POSTER E CAFÉ</b>	
<b>16h30 – 17h30</b>	Auditório	Palestra 03	<b>TERMODINÂMICA E PROCESSOS DE SEPARAÇÃO NAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS</b> FLAVIA GOMES EMBRAPA/CTAA
<b>17h30 – 18h30</b>	Auditório	Palestra 04	<b>LIOFILIZAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: Atualidades e tendências</b> ILTON JOSÉ BARALDI UTFPR – Campus Medianeira
<b>18h30 – 19h30</b>	Auditório	Palestra 05	<b>TECNOLOGIA SUSTENTÁVEL PARA USO DE RECURSOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</b> SILVIA RENATA MACHADO COELHO UNIOESTE – Campus Cascavel
<b>19h30 – 20h00</b>	Local	<b>SESSÃO DE POSTER E CAFÉ</b>	
<b>20h00 – 22h00</b>	Auditório	Mesa-Redonda 01	<b>GLOBALIZAÇÃO E SEUS EFEITOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE DE VIDA</b> Moderador: RENATA ERLUND FREITAS DE MACEDO PUCPR/ sbCTA-PR  <b>PRODUTOS CÁRNEOS</b> MASSAMI SHIMOKOMAKI UTFPR – Campus Londrina  <b>PRODUTOS LÁCTEOS</b> LUCIANA OLIVEIRA DE FARIÑA UNIOESTE – Campus Cascavel  <b>PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL</b> RUPÉRSIO CANÇADO sbCTA-PR / UTP



**PROGRAMA  
XII ERSCTA  
III SIMALI**



**09 de outubro de 2013 (quarta-feira)**

<b>HORÁRIO</b>	<b>AUDITÓRIO</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>TÍTULO / MINISTRANTE</b>
<b>1400 – 19h00</b>	Local	<b>FIIA 2013</b>	
<b>14h00 – 15h00</b>	Auditório	Palestra 06	<b>TECNOLOGIA SUPERCRÍTICA</b> LÚCIO CARDOZO FILHO UEM
<b>15h00 – 16h00</b>	Auditório	Palestra 07	<b>OS ALIMENTOS ÉTNICOS E REGIONAIS: Uma Diversidade em Desenvolvimento</b> FLAVIA CHARÃO MARQUES UFRGS
<b>16h00 – 16h30</b>	Local	<b>SESSÃO DE POSTER E CAFÉ</b>	
<b>16h30 – 17h30</b>	Auditório	Palestra 08	<b>SUSTENTABILIDADE E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS: O Novo Mercado para as Agroindústrias</b> PAULO ANDRÉ NIEDERLE UFPR
<b>17h30 – 18h30</b>	Local	<b>SESSÃO DE PÔSTER E TROCAS DE INFORMAÇÕES ENTRE OS PARTICIPANTES</b>	
<b>18h30 – 20h30</b>	Auditório	Mesa-Redonda 02	<b>COOPERATIVISMO COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL</b> Moderador: AGNES DE PAULA SCHEER UFPR/ sbCTA-PR  <b>CEASA - PR</b> LUIZ DAMASO GUSI Diretor-Presidente  <b>OCEPAR</b> ROBSON LEANDRO MAFFIOLETI Analista Técnico e Econômico  <b>FRIMESA</b> ELIAS JOSÉ ZYDEK Diretor Executivo
<b>21h00</b>	<b>JANTAR DE CONFRATERNIZAÇÃO (por adesão)</b> HOTEL HARBOR Avenida 24 de Outubro (BR277/ km 670) – Medianeira (PR)		



**PROGRAMA  
XII ERSCTA  
III SIMALI**



**10 de outubro de 2013 (quinta-feira)**

<b>HORÁRIO</b>	<b>AUDITÓRIO</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>TÍTULO / MINISTRANTE</b>
<b>09h00 – 11h00</b>	Local	<b>FIIA 2013</b>	
<b>09h00 - 10h30</b>	Auditório	Conferência 2	<b>DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO 2013</b> <b>Sistemas Sustentáveis de Alimentos para Segurança Alimentar e Nutricional</b> CARLOS ANTONIO FERRARO BIASI OFICIAL NACIONAL DE PROGRAMAS DA FAO Região Sul do Brasil
<b>10h30 - 11h00</b>	Local	<b>SESSÃO DE PÔSTER E CAFÉ</b>	
<b>11h00 - 12h00</b>	<b>ENCERRAMENTO DO EVENTO</b> ENTREGA DE PREMIAÇÃO Prêmio “sbCTA-PR de Incentivo a Pesquisa Renato João Sossela de Freitas”		
<b>12h00 - 14h00</b>	<b>Intervalo para Almoço</b>		
<b>14h00 – 17h00</b>	<b>VISITAS TÉCNICAS</b> ( <i>opcional</i> )	<b>FRIMESA – Unidade Frigorífica – Medianeira (PR)</b>	
		<b>FRIMESA – Unidade de Laticínios – Matelândia (PR)</b>	
		<b>NINFA ALIMENTOS – Medianeira (PR)</b>	
		<b>UNIDADE INDUSTRIAL DE ÓLEOS LAR – Céu Azul (PR)</b>	



## PROMOÇÃO E ORGANIZAÇÃO



### SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Regional Paraná

Rua Francisco H. dos Santos, 210 – Usinas Piloto A – sala PO17 – Cx. Postal 19011

CEP: 81531-990 – Curitiba (PR) - BRASIL

Telefone: (+5541) 9714-9074 – E-mail: secretaria@sbcta-pr.org.br

<http://www.sbcta-pr.org.br>



### UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL)

Rua Francisco H. dos Santos - S/No. Caixa Postal: 19011 - Jardim das Américas

CEP: 81531-980 – Curitiba (PR)

Fone/Fax: (41) 3361-3232 - E-mail: posalim@ufpr.br

<http://www.posalim.ufpr.br>



### UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ – *campus* MEDIANEIRA

Departamento de Tecnologia de Alimentos

Av. Brasil, 4232 – Parque Independência - Caixa Postal 271

CEP: 85884-000 – Medianeira (PR)

Tel.: (45) 3240-8075 - E-mail: pppta\_md@utfpr.edu.br

<http://www.utfpr.edu.br/medianeira>

#### APOIO INSTITUCIONAL



#### APOIO

