

Horário / Data	Terça-feira 24/03/2014	Quarta-feira 25/03/2014		Quinta-feira 26/03/2014		Sexta-feira 27/03/2014
	Programa	Sessão 1	Sessão 2	Sessão 1	Sessão 2	Programa
8:30 - 9:20		Tecnologia de Embalagens Ativas e Inteligentes Cristina Fantini - UNI-BH	Engenharia de alimentos no combate a fome do mundo - Prof. Dr. Gerson Homen Ribeiro - UFGD	Processos de envase de bebidas carbonatadas - Eng. Bruno Cruz - Grupo Super Nosso	Fiscalização e legislação na indústria de alimentos - Eng ^o . Maria Flavia Bracarense - Secretaria Estadual de Saúde de Minas Gerais	
9:30 - 10:20		Qualidade de produtos cárneos - Marilza Gonçalves de Souza Jeremias	Inovações de Aditivos na Indústria de Alimentos - Prof. Dr. Marcelo Prado - UNICAMP	Tecnologia da produção de cachaça de Salinas/MG - Prof. Dr. Filipe Cimino Duarte - IFNMG	Planejamento e instalações em indústrias de processamento de frutas, vegetais e leite - Eng. Clodoaldo Andrade - Tecnint Equipamentos Ltda.	08h00 Minicursos Visita técnica
10:20 - 11:00		Intervalo		Intervalo		
11:00 - 11:50		Microencapsulação para aplicação em chocolates - Dra. Izabela Dutra Alvim - ITAL	Óleos de alta performance para fritura de alimentos com redução de saturados sem perda de qualidade – Msc Nairana Marcondes – Bunge Alimentos Brasil	Competências e desafios no mercado de trabalho do engenheiro de alimentos - Prof. Christiano Pedro Guirlanda - Instituto de Tecnologia de Alimentos – SENAI/FIEMG	Secagem e Atividade de Água em Alimentos - Profa. Dra. Andréa Lucia Teixeira Charbel - UFMG	
11:50 - 13:30		Almoço		Almoço		Almoço
13:30 - 14:00		Almoço / Apresentação de Pôster		Almoço / Apresentação de Pôster		
14:00 - 14:50		Produtos cárneos fermentados e secos - Prof. Dr. Eduardo Mendes Ramos - UFLA	Aproveitamento de resíduos gerados na indústria de alimentos - Profa. Dra. Alcinéia de Lemos Souza Ramos – UFLA	Produção de Cerveja – Prof. Msc. Renato Lins Pires – Centro Universitário de Belo Horizonte – UNI-BH	Batata Palha e Chips: Um novo cenário de produção – Eng ^o de Alimentos Juliana Estelita – Super Fritas Alimentos	13h30 Minicursos Visita técnica
15:00 - 15:50		Biotecnologia como fonte de novos aditivos industriais - Prof. Dr. Gustavo Molina - UFVJM	Qualidade e tratamento de água na indústria de alimentos – Prof. Nélio José de Andrade - UFV	Aplicações da secagem por atomização na indústria de alimentos Dr ^a Soraia Vilela Borges - UFLA	Comportamento do consumidor versus desenvolvimento de novos produtos – Prof ^a Giselle Pereira Cardoso - UFVJM	
16:00 - 16:30		Intervalo		Intervalo		
16:30 - 17:20		Aspectos relevantes no processamento de doces – Eng ^a Fabiana (Doce Sertanejo)	Plantas medicinais: Alimentos para fins específicos – Prof ^a Bethânia Alves de Avelar Freitas	Pesquisa e desenvolvimento em pequenas e grandes empresas de processamento de alimentos - MSc. Tatiana Nunes Fernandes - UFLA	Evolução da Gestão de Qualidade - Eng ^o . Alexandre Gade - Unilever Brasil	
17:20 - 18:20		Apresentações de trabalhos orais	Apresentações de trabalhos orais	Apresentações de trabalhos orais	Apresentações de trabalhos orais	
18:00 - 20:00	Cerimônia de Abertura Palestra magna: Prof. Dr. Glauco José de Matos Umbelino					Encerramento