

RESUMO DO PROGRAMA

04-11-07			
9:00-12:00 Inscrição			
9:00-17:00 Curso: Planejamento de experimentos e otimização de processos			
9:00-17:00 Curso: Atendendo às exigências de qualidade da União Européia para importação dos produtos agroalimentares			
14:00-17:00			
Salão I – Apresentações Orais Química e análise de alimentos, tecnologia de alimentos	Salão II - Apresentações Orais Biotecnologia, bioquímica e microbiologia de alimentos	Salão III - Apresentações Orais Nutrição, alimentos funcionais e toxicologia de alimentos	
15:00-17:00 Auditório, Casa do Professor Visitante: Reunião IUFOST – SBCTA			
05-11-07			
9:00-12:30			
Salão I - Segurança de Alimentos I	Salão II – Alimentos Funcionais I	Salão III – Tendências em Tecnologia de Alimentos I	
13:30-14:30 Sessão de posters			
14:30-18:00			
Salão I - Segurança de Alimentos II	Salão II – Alimentos Funcionais II	Salão III – Tendências em Tecnologia de Alimentos II	
06-11-07			
9:00-12:30			
Salão I – Dieta e Saúde	Salão II - Formação de Recursos Humanos	Salão III – Tendências em Engenharia de Alimentos	
13:30-14:30 Sessão de posters			
14:30-18:00			
Salão I - Combate à Fome e Deficiência de Micronutrientes	Salão II – Alterações Químicas em Alimentos	Salão III – Aplicações de Tecnologias Emergentes	
07-11-07			
9:00-12:30			
Salão I – Avanços em Análise de Alimentos	Salão II – Avanços em Bioquímica de Alimentos	Salão III – Avanços em Microbiologia de Alimentos	Auditório, Casa do Professor Visitante – Reunião de Graduação, Reunião de Pós-graduação
13:30-14:30 Sessão de posters			
14:30-17:00			
Salão I – Inovações na indústria de alimentos	Salão II - Inovações na indústria de alimentos	Salão III – Inovações na indústria de alimentos	Auditório, Casa do Professor Visitante – Fomento à Pesquisa
0Encerramento			

Domingo, 04 de novembro de 2007

09:00 12:00 Inscrição

09:00 17:00

Salão Nobre, FEA-UNICAMP

Curso: Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos

Professora: Maria Isabel Rodrigues

09:15 10:30 **Como a estatística pode ser aliada e fundamental aos pesquisadores que necessitam desenvolver produtos e processos.**

10:30 11:00 Intervalo

11:00 12:00 **Comparação entre planejamento fatorial x o estudo de um fator por vez**

12:00 14:00 Almoço

14:00 15:30 **Delineamento Composto Central Rotacional (DCCR)**

15:30 16:00 Intervalo

16:00 17:00 **Estratégia Experimental para Fatoriais Fracionados**

Obs: Cada aluno receberá 1 livro “Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos” – autores: M. Isabel Rodrigues e Antonio Francisco Iemma, 2005 – incluso na taxa de inscrição do curso.

09:00 17:00

Sala Ajinomoto, FEA-UNICAMP

Curso: Atendendo às Exigências de Qualidade da União Européia para Importação dos Produtos Agroalimentares

09:15 09:30 **Abertura**

Jaime Amaya Farfan

Coordenador, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, NEPA/UNICAMP

Catherine Brabet

Pesquisadora, Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento CIRAD

09:30 10:30 **European requirements for importing food and feed, and assuring consumer safety**

Didier Montet, Pesquisador, CIRAD, França

10:30 11:00 Intervalo

11:00 12:00 **European requirements for importing food and feed, and assuring**

consumer safety

Didier Montet, Pesquisador, CIRAD, França

12:00 14:00 Almoço

14:00 14:50 **Adequação das exigências da União Européia no Brasil**

Marcelo Bonnet, Coordenador Geral de Apoio Laboratorial, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento CGAL/MAPA

14:50 15:40 **Garantia de alimentos seguros – Exigência dos consumidores e obrigações dos produtores**

Márcio Portocarrero, Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA

15:40 16:00 Intervalo

16:00 16:45 **Ações de cooperação para atender às exigências do mercado Europeu**

Catherine Brabet, Pesquisadora, CIRAD

16:45 17:00 **Encerramento**

Jaime Amaya Farfan, Coordenador, NEPA/UNICAMP

Salão I

Apresentações Orais

Química e Análise de Alimentos, Tecnologia de Alimentos

Moderador: João Bosco Faria

14:00 14:20 **Produção de xilanase por fungo e imobilização multipontual em suporte sólido: caracterização dos derivados.** Ana Claudia Ellias Pião Benedetti, Universidade Estadual Paulista (UNESP) Campus Araraquara, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Departamento de Alimentos e Nutrição

14:30 14:50 **Produção de cachaça com grânulos de Kefir.** Sueli Rodrigues, Universidade Federal do Ceará (UFC), Departamento de Tecnologia de Alimentos

15:00 15:20 **Análise da maciez da carne de animais de duas diferentes raças e idade de abate.** Augusto Balog Neto, Universidade Estadual Paulista (UNESP) Campus Botucatu, Instituto Biociências, Departamento de Química-Bioquímica

15:30 15:50 **Quantificação de isoflavonas agliconas e beta-glicosídicas em produtos manipulados por farmácias fitoterápicas.** Daniel Mantovani, Programa de Desenvolvimento Tecnológico Avançado - PDTA/FPTI-BR.

16:00 16:20 **Optimization of a solid-phase micro extraction procedure to determine degradation compounds in irradiated food packaging films and in food simulant.** Juliana Félix, Universidade Estadual Paulista (UNESP) Campus Araraquara, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Departamento de Alimentos e Nutrição

16:30 16:50 **Análise sensorial de maçãs fuji comercial e industrial submetidas à secagem osmo-convectiva.** Loyse Tussolini, Universidade Federal do Paraná (UFPR), Departamento de Engenharia Química

- 17:00 17:20 **Determinação de compostos fenólicos em bagaço de maçã por espectroscopia de infravermelho e método de calibração multivariada.** Mary Dias Queji - Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) Campus Uvaranas, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos
- 17:30 17:50 **Avaliação da capacidade antioxidante plasmática de humanos após a ingestão aguda de café por dois métodos baseados em mecanismos diferentes.** Nathália Moura Nunes, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Instituto de Química, Laboratório de Bioquímica Nutricional e de Alimentos (LBNA)

Salão II

Apresentações Orais

Biotechnology, Biochemistry and Food Microbiology

Moderadora: Gabriela Alves Macedo

- 14:00 14:20 **Preparação e caracterização de lipossomas contendo lecitina de soja comercial.** Tarine Favaron da Silva, Universidade de São Paulo (USP) Campus Pirassununga, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Departamento de Engenharia de Alimentos
- 14:30 14:50 **Estafilococos coagulase negativa (ECN) em salames industrializados: contagem, verificação do potencial enterotoxigênico e análise de enterotoxina no produto.** Karen Signori Pereira, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Departamento de Ciência de Alimentos
- 15:00 15:20 **Desenvolvimento de filme antimicrobiano incorporado com nisina e sua migração em meio aquoso.** Nathália Ramos de Melo, Universidade Federal de Viçosa (UFV), Departamento de Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Embalagem
- 15:30 15:50 **Capacidade de produção de patulina por *Byssochlamys spp* em suco clarificado e não clarificado de maçã envasados em garrafa PET e embalagem cartonada estocadas à 21°C e 30°C.** Anderson de Souza Sant´Ana, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Departamento de Ciência de Alimentos
- 16:00 16:20 **Determinação de perigos alimentares na colheita e comercialização dos frutos de açaí (*Euterpe Olerácea*, Mart.) nos principais corredores que abastecem o estado do Amapá.** Mary de Fátima Guedes dos Santos - Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá (IEPA), Centro de Plantas Medicinais e Produtos Naturais
- 16:30 16:50 **Identificação e caracterização biotecnológica de non-starter lactic acid bacteria - NSLAB isoladas de queijo prato.** Airton Vialta, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)
- 17:00 17:20 **Aflatoxins evaluation of the maize-based food products commercialized in Brazil.** Juliana Victorino da Silva Cruz, Universidade de São Paulo (USP) Campus Pirassununga, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Departamento de Engenharia de Alimentos

17:30 17:50 **Perfil e teores de aminos bioativas em frutas.** Paula Santiago Silva, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Faculdade de Farmácia, Laboratório de Bioquímica de Alimentos

Salão III

Apresentações Orais

Nutrição, Alimentos Funcionais e Toxicologia de Alimentos

Moderadora: Helena Teixeira Godoy

14:00 14:20 **A semente da linhaça possui efeito deletério na glicemia? Estudo em ratos.** Elisa da Cunha Rocha Amaro, Universidade Federal Fluminense (UFF), Departamento de Nutrição e Dietética - LABNE

14:30 14:50 **Avaliação sensorial do "iogurte" de soja, "iogurte" de soja com extrato de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e iogurte convencional: um estudo comparativo.** Nadiége Dourado Pauly, Universidade Estadual Paulista (UNESP) Campus Araraquara, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Departamento de Alimentos e Nutrição

15:00 15:20 **Conversión de desechos agrarios en suplementos alimentarios probioticos para caprinos.** Maria Claudia Abeijón Mukdsi, Universidad Nacional de Tucumán, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Ayacucho

15:30 15:50 **Desenvolvimento de teste de discriminação de odores para diagnóstico da função olfatória de indivíduos em pesquisas na área de neurociência.** Glaucia Maria Navarro de Abreu Ruga, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Departamento de Alimentos e Nutrição

16:00 16:20 **Linhaça (*Linum usitatissimum* L.) age beneficemente sobre parâmetros fermentativos colônicos *in vivo*.** Andrea Carvalheiro Guerra Matias, Universidade de São Paulo (USP), Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição

16:30 16:50 **Controle do *Colletotrichum gloeosporioides* (penz.) sacc. em maracujá amarelo através do uso de óleos essenciais.** Nina Duarte, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Departamento de Tecnologia de Alimentos

17:00 17:20 **Estudo do efeito das fibras do quiabo (*Hibiscus esculentus* L.) em alguns parâmetros sanguíneos e corporais em animais diabéticos.** Vera Sonia Nunes da Silva, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Centro de Química de Alimentos e Nutrição Aplicada.

17:30 17:50 **Discriminação de café Arábica e Conilon, empregando regressão multilinear, pelos teores de caveol e cafestol.** Rafael Carlos Eloy Dias, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

15:00 17:00

Auditório, Casa do Professor Visitante

Reunião IUFOST-SBCTA

Segunda, 05 de novembro de 2007

Salão I

Segurança de Alimentos I

Moderador: Felix G. Reyes Reyes

- 09:00 09:45 **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA**
Ricardo Augusto Velloso, ANVISA
- 09:45 10:30 **N-Nitrosaminas: perigo real para a saúde humana?**
Susanne Rath, Universidade Estadual de Campinas
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **O papel das aminas bioativas na saúde**
Maria Beatriz Abreu Glória, Universidade Federal de Minas Gerais
- 11:45 12:30 **Programa de Monitoramento de Resíduos de Medicamentos de uso Veterinário em Alimentos (PamVet)**
Lígia Lindner Schneider, ANVISA
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:15 **Conferência: Protection of the global food supply from intentional contamination**
Francis F. Busta, Co-Director, National Center for Food Protection & Defense, Estados Unidos

Segurança de Alimentos II

Moderador: Felix G. Reyes Reyes

- 14:30 15:15 **Farm-to-table safety of agricultural products**
David Lineback, President, International Union of Food Science and Technology
- 15:15 16:00 **Food allergens**
J. Ralph Blanchfield, President, International Academy of Food Science and Technology
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Mechanism of acrylamide formation in food**
Leif Skibsted, The Royal Veterinary and Agricultural University, Dinamarca
- 17:15 18:00 **Reducción del contenido de acrilamida en papas chips**
Lilia Masson, Universidad de Chile, Chile

Segunda, 05 de novembro de 2007

Salão II

Alimentos Funcionais I

Moderador: José Alfredo G. Areas

09:00 09:45 **Antioxidant and gene repair assays: A comparison of extracts from coffee, nuts and wheat germ**

Ralf G. Berger, Universität Hannover, Alemanha

09:45 10:30 **Isoflavonas em ingredientes de soja: Funções fisiológicas.**

Yong K. Park, Universidade Estadual de Campinas

10:30 11:00 Intervalo

11:00 11:45 **Bioactive principles in edible mushrooms**

Ralf G. Berger, Universität Hannover, Alemanha

11:45 12:30 **Desafios e avanços na determinação da composição de substâncias bioativas**

Delia Rodriguez Amaya, Universidade Estadual de Campinas

12:30 13:30 Almoço

13:30 14:30 Sessão de Posters

Alimentos Funcionais II

Moderador: Yoon Kil Chang

14:30 15:15 **Fuentes dietarias de ácidos grasos omega 3**

Lilia Masson, Universidad de Chile, Chile

15:15 16:00 **Biodisponibilidade e atividade antioxidante de componentes do café**

Carmen Donangelo, Universidade Federal do Rio de Janeiro

16:00 16:30 Intervalo

16:30 17:15 **Os efeitos benéficos da soja na alimentação humana**

Elza Ida, Universidade Estadual de Londrina

17:15 18:00 **Avaliação *in vitro* e biodisponibilidade de peptídeos com atividade antihipertensiva**

Flávia Maria Neto, Universidade Estadual de Campinas

Segunda, 05 de novembro de 2007

Salão III

Tendências em Tecnologia de Alimentos I

Moderador: Nelcindo Nascimento Terra

- 09:00 09:45 **The future of food additives**
Aubrey Parsons, Africa do Sul
- 09:45 10:30 **The Advanced Foods and Materials Network (AFMNet) –
Multidisciplinary research in the Canadian agri-food sector**
Ricky Yada, University of Guelph, Canada
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **State-of-the-art in nanotechnology for food safety.**
Didier Montet - CIRAD, Departamento PERSYST, UMR QualiSud, França
- 11:45 12:30 **Essential oils in the food chain**
Aubrey Parsons, Africa do Sul
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Tendências em Tecnologia de Alimentos II

Moderador: Pedro E. Felício

- 14:30 15:15 **Inovações em embalagens plásticas para alimentos e bebidas**
Claire Isabel de G. L. Sarantópoulos, CETEA, ITAL
- 15:15 16:00 **Qualidade da carne de frangos. Manejo na granja ao prato do
consumidor**
Massami Shimokomaki, Universidade Estadual de Londrina
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Recristalização e encapsulamento de princípios ativos em meio
pressurizado**
Jose Vladimir de Oliveira, URI Campus, Erechim
- 17:15 18:00 **Alimentos, combustíveis renováveis e bioprodutos**
Antonio Jose Meirelles, Universidade Estadual de Campinas

Terça, 06 de novembro de 2007

Salão I
Dieta e Saúde

Moderadora: Jane Gonçalves Menegaldo Snow

09:00 09:45 **Obesity: What changed the face and waist of America**

Mary K. Schmidl, University of Minnesota

09:45 10:30 **Food product trends and potential health implications**

David Lineback, President, International Union of Food Science and Technology

10:30 11:00 Intervalo

11:00 11:45 **Políticas do Ministério de Saúde para uma alimentação saudável**

Ana Beatriz Vasconcellos, Ministério de Saúde

11:45 12:30 **Produtos alimentícios para fins especiais**

Jaime Amaya Farfan, Universidade Estadual de Campinas

12:30 13:30 Almoço

13:30 14:30 Sessão de Posters

Combate à Fome e Deficiência de Micronutrientes

Moderadora: Suzana Caetano da Silva

14:30 15:15 **Food science & technology vs. world hunger**

J. Ralph Blanchfield, President, International Academy of Food Science and Technology

15:15 16:00 **Biotechnology to improve food for health benefits**

Daryl Lund, University of Wisconsin, Estados Unidos

16:00 16:30 Intervalo

16:30 17:15 **Biofortificação em América Latina – Agrosalud and HarvestPlus**

Marília Regini Nutti, CTAA, Embrapa

Helena Pachon, CIAT, Colombia

17:15 18:00 **Biodiversidade: Um caminho para segurança alimentar, nutrição e alimentos funcionais**

Delia Rodriguez Amaya, Universidade Estadual de Campinas

Terça, 06 de novembro de 2007

Salão II

Formação de Recursos Humanos na Área de Alimentos

Moderador: Julio Alberto Nitzke

- 09:00 09:45 **"Can we trust these food scientists?"**
J. Ralph Blanchfield, President, International Academy of Food Science and Technology
- 09:45 10:20 **Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos no Brasil**
Vivaldo Silveira Júnior, Universidade Estadual de Campinas
- 10:20 10:45 Intervalo
- 11:45 11:20 **Formación de recursos humanos en Cuba**
Miguel García Roché, Ministerio de Salud Pública, Cuba
- 11:20 11:55 **Formación de recursos humanos en Mexico**
Virginia Eustolia Melo Ruiz, Universidad Autonoma Metropolitana, Mexico
- 11:55 12:30 **Formación de recursos humanos en Chile**
Lilia Masson, Universidad de Chile, Chile
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Alterações Químicas em Alimentos

Moderador: Jaime Amaya-Farfan

- 14:30 15:15 **Mechanisms and kinetics of riboflavin destruction during storage**
David Min, Ohio State University, Estados Unidos
- 15:15 16:00 **Protein oxidation in meat**
Leif Skibsted, The Royal Veterinary and Agricultural University
Dinamarca
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Chemistry of formation and prevention of undesirable grassy flavor formation in soybean oil**
David Min, Ohio State University, Estados Unidos
- 17:15 18:00 **Origem, ocorrência e formação do carbamato de etila em bebidas alcoólicas**
Ian Nóbrega, Universidade Federal de Paraíba

Terça, 06 de novembro de 2007

Salão III

Tendências em Engenharia de Alimentos

Moderador: Francisco Maugeri Filho

- 09:00 09:45 **Future needs of food engineering research**
Daryl Lund,
- 09:45 10:30 **Produção de extratos bioativos por extração supercrítica: O estado da arte para aplicações em alimentos**
Maria Angela de Almeida Meireles, Universidade Estadual de Campinas
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **Avanços e tendências na desidratação osmótica de alimentos.**
Miriam Dupas Hubinger, Universidade Estadual de Campinas
- 11:45 12:30 **Interações entre biopolímeros e sua influência na textura e estabilidade de produtos alimentícios**
Rosiane Lopez da Cunha, Universidade Estadual de Campinas
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Aplicações de Tecnologias Emergentes

Moderador: Marcelo Cristianini

- 14:30 15:15 **High pressure/thermal processing for low acid-foods**
Gustavo Barbosa-Canovas, Washington State University, Estados Unidos
- 15:15 16:00 **Combinação e otimização de métodos convencionais e emergentes**
Amauri Rosenthal, CTAA, Embrapa
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Micropartículas: processos de produção, caracterização e avaliação da liberação do material encapsulado.**
Carlos Raimundo Ferreira Grosso, Universidade Estadual de Campinas
- 17:15 18:00 **Aplicações de membranas na tecnologia de sucos e bebidas**
Flavio Schmidt, Universidade Estadual de Campinas

Quarta, 07 de novembro de 2007

Salão I

Avanços em Análise de Alimentos

Moderadora: Ana Maria Rauen

- 09:00 09:45 **Novas abordagens na análise de micotoxinas**
Myrna Sabino, Instituto Adolfo Lutz
- 09:45 10:30 **Modern molecular methods (PCR) in food control: GMO, pathogens, species differentiation, allergens**
Ralf Greiner, Federal Research Centre for Nutrition and Food Centre for Molecular Biology, Karlsruhe, Alemanha
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **Espectrometria de massas em alimentos. Princípios e aplicações**
Marcelo Alexandre Prado, Universidade Estadual de Campinas
- 11:45 12:30 **Potencial da cromatografia bidimensional abrangente à área de alimentos**
Helena Teixeira Godoy, Universidade Estadual de Campinas
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Inovações na Indústria de Alimentos (palestras técnicas)

Moderadora: Heloisa Mascia Cecchi

- 14:30 15:15 **Açaí – A pequena superfruta**
Jaime Moya Donosco, Duas Rodas Industrial Ltda
- 15:15 16:00 **Enriquecimento dos alimentos - Lipofer® e Trucal®**
Henry Okigami, Galena Química e Farmacêutica Ltda.
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **O papel da nanotecnologia na bioativação de ingredientes alimentícios**
Eduardo Carità, Ultrapan Indústria e Comércio Ltda.
- 17:15 18:00 **Encerramento**

Quarta, 07 de novembro de 2007

Salão II

Avanços em Bioquímica de Alimentos

Moderadora: Helia H. Sato

- 09:00 09:45 **Strategies to increase functionality of food-related enzymes**
Ricky Yada, University of Guelph, Canada
- 09:45 10:30 **Bioprocesses in food industries**
Christian Larroche, Blaise Pascal University, França
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **Frutas do cerrado: Importância bioquímica da função antioxidante**
Gláucia Maria Pastore, Universidade Estadual de Campinas
- 11:45 12:30 **Aplicação de nova tanase microbiana no incremento do potencial antioxidante de chá verde**
Gabriela Alves Macedo, Universidade Estadual de Campinas
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Inovações na Indústria de Alimentos (palestras técnicas)

Moderadora: Marisa Padula

- 14:30 15:15 **Wellness foods design with z trim, an amorphous cellulose**
Triveni P. Shukla, Kienast & Kratschmer Ltda.
- 15:15 16:00 **Energia ionizante**
Fernando Reichmann, Companhia Brasileira de Esterilização
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Tecnologia de alimentação no apoio logístico emprego dual (militar e civil)**
Major Roja, Força Aérea Brasileira
- 17:15 18:00 **Encerramento**

Quarta, 07 de novembro de 2007

Salão III

Avanços em Microbiologia de Alimentos

Moderadora: Marisa Aparecida Bismara Regitano d'Arce

- 09:00 09:45 **Riscos microbiológicos em alimentos**
Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco, Universidade de São Paulo
- 09:45 10:30 **Controle de fungos micotoxigênicos**
Benedito Corrêa, Universidade de São Paulo
- 10:30 11:00 Intervalo
- 11:00 11:45 **Desenvolvimento e caracterização de filmes microbianos**
Nilda de Fátima Ferreira Soares, Universidade Federal de Viçosa
- 11:45 12:30 **Patógenos emergentes: Razões para o aumento da incidência em carnes e produtos cárneos**
Luciana Miyagusku, CTC, ITAL
- 12:30 13:30 Almoço
- 13:30 14:30 Sessão de Posters

Inovações na Indústria de Alimentos (palestras técnicas)

Moderadora: Mieko Kimura

- 14:30 15:15 **Fitoesteróis encapsulados: ingredientes funcionais com vantagens tecnológicas na fabricação de bebidas**
Margarida Penteado, Kerry do Brasil Ltda
- 15:15 16:00 **Um breve panorama para melhorar a competitividade da indústria de carnes a partir do desenvolvimento de produtos com maior valor agregado**
José Ricardo Gonçalves, SBCTA/ITAL/SEBRAE
- 16:00 16:30 Intervalo
- 16:30 17:15 **Aplicação das fibras em panificação e seus benefícios à saúde**
Yoon Kil Chang, FEA-UNICAMP/SEBRAE
- 17:15 18:00 **Encerramento**

Quarta, 07 de novembro de 2007

Auditório, Casa do Professor Visitante

09:00 10:30 **Reunião dos coordenadores de graduação**
10:30 11:00 Intervalo
11:00 12:30 **Reunião dos coordenadores de pós-graduação**

12:30 13:30 Almoço

13:30 14:30 Sessão de Posters

Fomento à Pesquisa

Moderador: Vivaldo Silveira Júnior

14:30 15:00 **Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico**
Maria Auxiliadora da Silveira, CNPq
15:00 15:30 **Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo**
José Alfredo G. Áreas, Representante da área, FAPESP
15:30 16:00 **Financiadora de Estudos e Projetos**
Fabrício Brollo Dunham, FINEP