



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Chefs do Appetite

Data: 09/09/2014

Caderno/Link: http://www.chefsdoappetite.com.br/noticias_chefs.php?id=223

Assunto: XIII Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos

XIII Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos

Inscrições para o evento estão abertas até 1 de outubro

09/09/2014



Fonte: Assessoria de Imprensa. Foto: freeimages.com

Estão abertas até 1/10 as inscrições para o XIII Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos. O evento é uma realização do Departamento de Agroindústria e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), e acontecerá nos dias 8, 9 e 10 de outubro, no Prédio 2 do LAN.

As atividades, voltadas aos alunos do curso de Ciências dos Alimentos, Engenharia Agrônoma e Engenharia de Alimentos e Nutrição e demais interessados, tem como objetivo promover o acesso às inovações tecnológicas, científicas e mercadológicas na área de alimentos. A proposta é possibilitar aos participantes, em complemento à formação acadêmica, um desenvolvimento extracurricular abrangente, além de

apresentar melhores oportunidades no mercado de trabalho.

As inscrições podem ser feitas às quartas-feiras, das 18h às 19h, no Prédio 1 do LAN. Mais informações pelo telefone (19) 3429.4150, e-mail smsa@usp.br ou www.facebook.com/simposiosmsa

PROGRAMAÇÃO	
Dia 08 - Quarta-feira	
08h00 - 18h00	Mini curso I – Tecnologia de Cerveja (Grupo Petropolis)
08h00 - 18h00	Mini curso II – Tecnologia de Látex Desidratados (Senai)
08h00-18h00	Mini curso III – Pesquisa e Desenvolvimento (Cargill)
Dia 09 - Quinta-feira	
08h00-08h30	Recepção, entrega do material e abertura do evento
08h30-09h30	Palestra 1 – Desenvolvimento e Tendências do Mercado Cervejeiro
09h30-10h00	Coffee break
10h00-11h00	Palestra 2 – Organismos Geneticamente Modificados
11h00-12h00	Palestra 3 – Processamento de Alimentos Secos e Umidos para Petfood
12h00-14h00	Almoço
14h00-15h00	Palestra 4 – Energéticos: Mercado e Processamento
15h00-16h00	Palestra 5 – Nutrição Esportiva
16h00-16h30	Coffee break
16h30- 17h30	Palestra 6 – Processos Atuais e Inovações na Indústria de Oleos e Gorduras Vegetais
Dia 10 - Sexta-feira	
08h00-08h30	Recepção, entrega do material e abertura do evento
08h30-09h30	Palestra 1 – Logística de Produtos Alimentícios Perecíveis
09h30-10h00	Coffee break
10h00-11h00	Palestra 2 – Edulcorantes
11h00-12h00	Palestra 3 – Contaminantes de Alimentos Provenientes da Migração de Compostos de Embalagens Plásticas
12h00-14h00	Almoço
14h00-15h00	Palestra 4 – Alimentos Orgânicos
15h00-16h00	Palestra 5 - Produção, Inovações e Desafios no Mercado de Produtos Carneos
16h00-16h30	Coffee break
16h30-17h30	Palestra 6 - Implantação do Sistema de Qualidade na Indústria de Alimentos (Conservas)