



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Piracicaba em Festa

Data: 19/06/2012

Link: <http://piracicabaemfesta.com.br/wordpress/2012/06/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Painel Fermentec aborda tecnologias de fermentação e tendências do setor

Piracicaba, Painel Fermentec aborda tecnologias de fermentação e tendências do setor



Como tradicionalmente no Simtec (Simpósio Internacional e Mostra de Tecnologia e Energia Canavieira), a Fermentec, empresa que trabalha para a otimização do processo industrial de fermentação alcoólica e no controle laboratorial de produção de açúcar e álcool, apresentará, nesta 10ª edição do evento, um Painel com palestras que abordam diversas áreas do setor.

O Painel Fermentec ocorrerá no dia 26 de junho às 16h30 e este ano apresentará os temas: “Economia de vapor na destilação x aumento na geração de energia”; “Seleção de novas leveduras tolerantes a altos teores alcoólicos”; “Leveduras Personalizadas. Para onde vamos?” e “Colheita de cana crua: Desafios para o processo industrial”.

Segundo a empresa, os assuntos tratados nas palestras visam auxiliar na contenção de gastos e obtenção de lucro, apresentar novas leveduras, organismo responsável pela transformação do açúcar em etanol, além de mostrar tendências e inovações no corte e processamento da cana.

A Fermentec atua em Piracicaba (SP) e trabalha para difundir novas tecnologias para o setor sucroalcooleiro no Brasil e no mundo. Sua equipe é composta por profissionais das áreas de Química, Bioquímica, Microbiologia e Agronomia. Desde 2006, conta com espaço de 2500 m², que comporta equipamentos de alta tecnologia para realização de pesquisas em fermentação e análises químicas e microbiológicas.

Painel Fermentec – dia 26 de junho das 16h30 às 18h30

Palestra

Colheita de cana crua: **Fernando Henrique Carvalho Giometti**

Desafios para o processo industrial

Palestrante

Fernando Henrique Carvalho Giometti

Mini-currículo: Mestre em Sanidade, Segurança Alimentar e Ambiental no

Foco: Abordará o processo de adaptação dabiológicas. Atua na transferência de indústria com o uso da tecnologias e capacitação profissional para o “cana crua” com a colheitasetor sucroenergético na Fermentec. mecanizada.

Agronegócio; bacharel em Ciências

tecnológicas e capacitação profissional para o “cana crua” com a colheitasetor sucroenergético na Fermentec.

Economia de vapor na destilação x aumento na geração de energia

Thales Velho Barreto

Mini-currículo: Graduado em engenharia química pela UFPE – Universidade Federal de

Foco: Fará análise dos

Pernambuco em 1977, Curso de

diversos fatores que contribuem para a economia de vapor na destilação.

Especialização em Tecnologia do Álcool na UFPE em 1979;

Diretor da Velho Barreto Consultoria e Projetos. Projetou diversos aparelhos de destilação e novas unidades de produção de etanol.

Seleção de novas leveduras tolerantes a altos teores alcoólicos

Mário Lúcio Lopes

Foco: Apresentará medidas para aumentar o teor alcoólico das fermentações, o que representa uma alternativa para reduzir o volume de vinhaça e os custos do seu armazenamento e transporte até o campo.

Mini-currículo: Formado em Agronomia pela UDESC-SC, com Mestrado em Ciências pelo Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) e Doutorado em Microbiologia Aplicada, pela Universidade Estadual Paulista (UNESP).

Especialista nas áreas de genética e biologia molecular.

Leveduras Personalizadas. Para onde vamos?

Iniciou na Fermentec como pesquisador em 1997 e atualmente é Diretor Científico.

Henrique Vianna de Amorim

Foco: Exibirá o trabalho da Fermentec na identificação e seleção de leveduras e a possibilidade de personalização destas para fermentação específica.

Mini-currículo: Presidente da Fermentec, ex-professor de Bioquímica da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ).

Graduado em Agronomia pela ESALQ em 1966 e o título de Master of Science pela Ohio State University (USA) em 1970.

Especialista em bioquímica de leveduras, fisiologia celular, processos industriais de fermentação alcoólica (álcool combustível e bebidas destiladas), microbiologia e controle analítico de todas as etapas da produção de açúcar e álcool.

Ficha técnica Simtec 2012

Evento: Simpósio Internacional e Mostra de Tecnologia e Energia Canavieira

Local: Engenho Central – Piracicaba/SP

Site oficial: www.simtec.com.br

Twitter: @simtecana

Facebook: Simtec Piracicaba

Telefone de contato: (19) 3417-8604

Data: 25/06/2012 a 27/06/2012

Foco: Setor sucroalcooleiro, fornecedores de serviços, fornecedores de insumos industriais e agrícolas, fabricantes de equipamentos industriais de plantio, colheita e industrialização da cana-de-açúcar, álcool, açúcar e biodiesel.

Público-alvo: Industriais e agricultores do setor sucroalcooleiro do Brasil e do exterior e outros que utilizam as máquinas e equipamentos relacionados ao setor; pesquisadores; empresários, consultores entre outros.

Realização:

* Simespi (Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas, de Material Elétrico, Eletrônico, Siderúrgicas e Fundições de Piracicaba, Saltinho e Rio das Pedras)

* Coplacana (Cooperativa dos Plantadores de Cana do Estado de São Paulo)

* Acipi (Associação Comercial e Industrial de Piracicaba)

* Ciesp/Regional Piracicaba (Centro das Indústrias do Estado de São Paulo)

Apoio:

* Prefeitura Municipal de Piracicaba

Assessoria de Imprensa Simtec – 2012

Engenho da Notícia – (19) 3302-0100

Lilian Geraldini | Luciane Anhão