



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal do Agronegócio

Data: 30/09/2011

Link: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=63134>

Caderno / Página: - / -

Assunto: X Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos

X Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos

Com objetivo de promover acesso às inovações tecnológicas, científicas e mercadológicas na área de alimentos, bem como propiciar mais oportunidades no mercado de trabalho, acontecerá nos dias 19, 20 e 21 de outubro, na Escola Superior de Agricultura ?Luiz de Queiroz? (USP/ESALQ), o X Simpósio Saiba Mais Sobre Alimentos

Assessoria de Comunicação USP ESALQ



A realização é do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e o evento tem como público alvo alunos de graduação e pós-graduação da área de ciência e tecnologia de alimentos da própria Escola, de faculdades da região, professores e demais interessados na área.

A décima edição do Simpósio contará com 12 palestras e três mini-cursos, ministrados por profissionais de empresas como Carrefour, McDonald's, CEAGESP, Santa Helena, PariPassu, Givaudan, entre outras. As atividades ocorrerão no Prédio 2 do LAN, das 08h00 às 17h30.

Inscrições podem ser feitas na secretaria do LAN (avenida Pádua Dias, nº 11, Bairro Agronomia) ou pelo site www.fealq.org.br.

Mais informações pelo telefone 3429.4131 ou e-mail

smalimen@esalq.usp.br.

Programação

19 de outubro, quarta-feira

08h00 – 08h30 Recepção, entrega de material e abertura do evento

08h30 – 09h30 Palestra 1: Certificado de Origem – Gerard (Grupo Carrefour)

09h30 – 10h30 Palestra 2: Qualidade no sistema Mc Donald's – Gustavo Faria (Mc Donald's)

10h30 – 11h00 Intervalo

11h00 – 12h00 Palestra 3: Comercialização e MRK de Alimentos no PIF – Gabriel (CEAGESP)

12h00 – 14h00 Intervalo

14h00 – 15h00 Palestra 4: Micotoxinas em Alimentos – Tânia Costa (Santa Helena)

15h00 -16h00 Palestra 5: Utilização da Tecnologia QRCode na indústria de alimentos (PariPassu)

16h00 – 16h30 Intervalo

16h30 – 17h30 Palestra 6: Interação Embalagens/Alimentos: Contaminação Sensorial – Danielle Ito (CETEA/ITAL)

20 de outubro, quinta-feira

08h00 – 08h30 Recepção

08h30 – 09h30 Palestra 7: Nutrição e a sua Individualidade – Dra. Rosemeire G. S. Sacamoto

09h30 – 10h30 Palestra 8: Inovações no setor de chocolates – Priscila Efraim (FEA/UNICAMP)

10h30 – 11h00 Coffee Break

11h00 – 12h00 Palestra 9: Aromas e Legislação – Daniel Grigolon (Givaudan)
12h00 – 14h00 Intervalo
14h00 – 15h00 Palestra 10: Desenvolvimento de doces e compotas diet e light – Paulo Eduardo Tavares (ITAL)
15h00 – 16h00 Palestra 11: Formulação de bebidas não alcoólicas – Guilherme Santos (Kerry)
16h00 – 16h30 Coffee Break
16h30 – 17h30 Palestra 12: Gestão de Marcas – Carlos Perez (Araraquara)

21 de outubro, sexta-feira

08h00 – 18h00 Mini-curso I: Tecnologia de Sorvetes
08h00 – 18h00 Mini-curso II: Tecnologia de Cervejas e Chopp
08h00 – 18h00 Mini-curso III: Gestão de Pessoas