

**VI FOCAL - FÓRUM  
NACIONAL DE FORMAÇÃO  
ACADÊMICA E ATUAÇÃO  
PROFISSIONAL DO  
CIENTISTA DE ALIMENTOS**

**II SICITEA - SIMPÓSIO  
NACIONAL EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS**

**XIV SMSA - SIMPÓSIO SAIBA  
MAIS SOBRE ALIMENTOS**

**O evento e o profissional  
Cientista dos Alimentos**

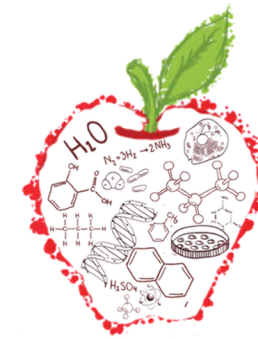
No Brasil, já somos 17 cursos  
voltados a formação do  
profissional Cientista dos  
Alimentos!

É natural, portanto, a troca  
de experiências e a  
necessidade de harmonização  
da profissão. Esse evento tem  
como objetivo principal  
aumentar comunicação entre  
os diferentes cursos do país!

**Instituições Convidadas**

IFSEMG – Instituto Federal Educ. Ciência Tec. Sudeste  
MG - Campus Rio Pomba  
UFV - Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio  
Paranaíba  
UFMT - Universidade Federal do Mato Grosso –  
Campus Cuiabá  
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina –  
Campus Florianópolis  
UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa - Campus  
Itaqui  
UFOP - Universidade Fed. Ouro Preto – Campus Morro  
do Cruzeiro  
IF Fluminense - Inst. Fed. Educ. Ciência Tec. - Campus  
Bom Jesus do Itabapoana  
UERGS - Universidade do Estado do Rio Grande do Sul  
- (Campus Encantando, Caxias do Sul, Cruz Alta e São  
Luiz Gonzaga)  
IFG – Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia de Goiás - Campus Inhumas  
UFCSPA - Universidade Fed. Ciências da Saúde de  
Porto Alegre Preto – Campus Porto Alegre  
IF SUL DE MINAS - Instituto Fed. Educação, Ciência e  
Tecnologia do Sul MG - Campus Machado  
IFES – Instituto Fed. Educação, Ciência Tec. do  
Espírito Santo – Campus Venda Nova do Imigrante  
UFRA – Universidade Federal Rural da Amazônia –  
Campus Belém  
ESALQ – Escola Superior de Agricultura Luiz de  
Queiroz (CA)

**Realização**



**VI FOCAL  
XIV SMSA  
II SICITEA**

**Empreendedorismo  
e Inovação**

**13-16 de  
Outubro**

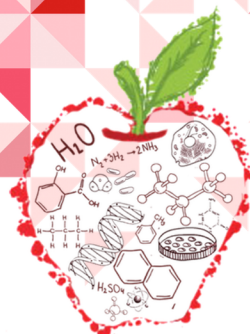
**Apoio**



alimantar  
consultoria



## Programação



## VI FOCAL XIV SMSA II SICITEA

### Terça-feira (13/09)

#### Cerimônia de Abertura no Salão Nobre da ESALQ

Local: Salão Nobre da ESALQ (Prédio Principal)

19h30 - **Apresentação Cultural** – Coral Luiz de Queiroz

19h45 - **Boas Vindas** Diretoria da ESALQ

20h00 - **Homenagem ao Prof. Ernani Porto** - (Dr. Guilherme Martin – ESALQ)

20h30 - **Palestra Inaugural: Food Science no Brasil**

Palestrante: Dra. Luciana Kimie Savay da Silva – UFMT

### Quarta-feira (14/09)

08h00 - **Boas Vindas**

08h30 - **Exposição de pôsteres**  
Local: Central de Aulas (Aquário)

08h30 - **Apresentação dos coordenadores de curso \***  
Local: Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima

10h40 - **Coffee Break**

12h30 - **Intervalo para Almoço**

14h00 – **Reunião de professores, APCAL e representante dos Centros Acadêmicos.**  
Local: Auditório (Prédio I)

14h00 - **Caso de Sucesso.**  
**1º área empresarial:** Thiago Tofoli - JBS (ESALQ) e Matheus Lemos - vídeo (UFMT)  
Local: Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima

14h50 - **Coffee Break**

15h30 – **Reunião dos alunos\*\*\* (plenário)**  
Local: Central de Aulas (4 salas)

18h30 - **Atividade Cultural com shows típicos da região**  
Grupo Vocal LIGALEVE

### Quinta-feira (15/09)

08h00 – **Recepção**

08h30 - **Palestra de Empreendedorismo e Inovação.**  
Palestrante: Profa. Heliani Berlato dos Santos-LES/ESALQ  
Local: Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima

09h20 - Rhudner Soares Gil e Camila Pires Pirillo – Temakeria e Bolo da Madre  
09h40 - Luiz Henrique Matuguma - *Buffet Orgânico e Sustentável*

10h00 - **Coffee Break**

10h30 – **Caso de Sucesso**  
**Área acadêmica:** Prof. Rodrigo Moraes de Souza - Universidade Federal Uberlândia  
**Área empresarial:** Paula da Cunha Fischer - Kellogg

11h30 – **Apresentação pesquisa APCAL**

12h00 - **Intervalo para Almoço**

13h30 - **Palestra Técnicas**  
**Tema:** P&D: O Coração da Inovação na Indústria de Alimentos - Anderson Giovanni (Danone)  
**Tema:** Gestão de Alergênicos na Indústria de Alimentos - Erica Blanco (Mondelez International)

14h20 - **Palestra Técnicas**  
**Tema:** Alimentos para Cães e Gatos - Mariana Junquer (Mars Brasil)  
**Tema:** Qualidade do Café: Tendências e Desafios na Produção - Gerson Giomo (IAC)

15h15 - **Coffee Break**

15h50 – **Premiação de Pôsteres**

17h00 - **Finalização da Ata do FOCAL**  
Local: Salão Nobre ou Anfiteatro Dr. Urgel

**Atividade Cultural – Danças Folclóricas Piracicaba Grupo ESALQ/USP**  
Shows com danças Alemãs e Italianas

À noite: **Mostra de Talentos Thais Delgado**  
Local: Atlética - ESALQ

### Sexta-feira (15/09)

#### Mini Cursos

**Grupo 1:** *A ciência por trás da criação de sorvetes. O desenvolvimento do produto que encanta todas as idades!*  
Palestrante - Mário Bega de Paiva - **UNILEVER**  
Local - Teórica: Sala Prof. Ruben / Prática: Valinhos (UNILEVER)

**Grupo 2:** *Marketing e Desenvolvimento de Produtos Funcionais no Brasil*  
Palestrante - Dra. Andrea Cristina Dario Frias - **SANAVITA**  
Local: Auditório – LAN/ESALQ

**Grupo 3:** *Produção de Cerveja*  
Palestrante - Prof. Dr. André Alcarde e Luis Henrique Poletto Angeloni – **ESALQ**  
Local: Destilaria ESALQ

**Grupo 4:** *Desenvolvimento de Produtos Carneos com redução de sódio*  
Palestrante - Profa. Dra. Carmen Contreras e Dr. Márcio Almeida – **ESALQ**  
Local - Teórica: Sala Azul / Prática: Planta Piloto ESALQ

**Grupo 5:** *Vinificação em Tinto*  
Palestrante - Merenice Roberto Sobrinho - **SENAI**  
Local: SENAI – Campinas, SP  
Saída ônibus: 06h40 em frente ao LAN