I Encontro de Estudantes e Profissionais de Alimentos da Amazônia
Centro de Eventos Benedito Nunes - UFPA
Dias 01 e 02 de julho de 2010

PROGRAMAÇÃO

Horário	01 de julho
8:00 - 08:30	Credenciamento
08:30 - 09:00	Abertura
09:15 - 10:00	Palestra: ISO 17025 X BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO Dra. LAURA FIGUEIREDO ABREU – EMBRAPA
10:00 - 10:15	Coffee break
10:15 - 11:00	Palestra : QUÍMICA DOS ALIMENTOS Dr. ADOLFO MÜLLER – (Pró – Reitor) CESUPA
11:00 - 12:00	Mesa Redonda 1
12:00 - 14: 00	Intervalo
14:00 - 14:45	Credenciamento
14:45 - 15:15	Palestra: ÔMEGA 3 EM PESCADOS Msc. ÁDRIA DE SOUSA BENTES (NUTRICIONISTA)
15:15 - 16:00	Palestra: LICENCIAMENTO AMBIENTAL Msc. SUSANY DE SENA NERY LIMA (Eng^a Agrônoma) – SEMMA
16:00 - 16:15	Coffee break
16:15 - 17:00	Palestra: OUTRAS ALTERNATIVAS DE APROVEITAMENTO DO AÇAÍ E DO CUPUAÇU ANDRÉ COLSON SCHWOB – NUFRUITS
17:00 - 18:00	Mesa Redonda 2

Horário	02 de Julho
8:00 - 08:45	Credenciamento
08:45 - 09:15	Palestra: FRUTAS TROPICIAS: POTENCIALIDADES, IMPORTÂNCIA DA TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS NA AGREGAÇÃO DE VALOR Dra. RAFAELLA MATTIETTO – EMBRAPA
09:15 - 10:00	Palestra 7: O COLESTEROL E A SAÚDE

	Msc: HUGO ANTÔNIO LIMA DE SOUZA (Tecnólogo Agroindustrial)
10:00 – 10:15	Coffee break
10:15 - 11:00	Palestra: FIBRA DIETÉTICA: CONSUMO E BENEFÍCIOS À SAÚDE LIGIANE MARQUES – ESAMAZ (Nutricionista)
11:00 – 12:00	Mesa redonda 3
12:00 – 14: 00	Intervalo
14:00 – 14:45	Credenciamento
14:45 – 15:15	Palestra MERCADO DE FRUTICULTURA Dr. ANTÔNIO CORDEIRO DE SANTANA – UFRA
15:15 – 16:00	Palestra EXTRAÇÃO E ESTABILIDADES DE CORANTES NATURAIS Dr. LÊNIO FARIA – UFPA
16:00 – 16:15	Coffee break
16:15 – 17:00	Mesa redonda 4
17:00 – 18:00	Encerramento

MESAS REDONDAS

1. POLÍTIICAS DE FOMENTO E AÇÕES DE MARKETING
2. SEGURANÇA ALIMENTAR
3. ALIMENTOS FUNCIONAIS
4. PESCADO

**** OS DIAS DAS MESAS REDONDAS AINDA NÃO FORAM DEFINIDOS, SERIA A ÚNICA COISA EM ABERTO**

	MINICURSO (MC)	DIA	HORÁRIO
SALA 1	MC 1	01/07/2010 02/07/2010	9:00 - 12:00 8:00 – 12:00
SALA 2	MC 2	01/07/2010 02/07/2010	9:00 - 12:00 8:00 – 12:00
SALA 1	MC 3	01/07/2010 02/07/2010	14:00 – 18:00 14:00 – 17:00
SALA 2	MC 4	01/07/2010	14:00 – 18:00

		02/07/2010	14:00 – 17:00
--	--	------------	---------------

MINI –CURSOS

MANHÃ:

MC 1: SALA 01- PROCESSAMENTO DE POLPAS DE FRUTAS: LEGISLAÇÃO E BOAS PRÁTICAS DE MANUSEIO – Msc. ELISA NEVES

MC 2: SALA 02 - NOVOS MÉTODOS DE DETECÇÃO DE MICRORGANISMOS
Dr. HAMILTON MENDES FIGUEIREDO

TARDE:

MC 3: SALA 01 - INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NO MANEJO E PROCESSAMENTO DE PESCADO
MÉDICA VETERINÁRIA – HELLEN C. G. DE ALMEIDA

MC 4: SALA 02 - QUÍMICA DA COR DOS ALIMENTOS
Msc. WELLINGTON MELO

TABELA DE PREÇOS		
	Estudantes	Profissionais
1 Dia de Palestras	R\$ 10,00	R\$ 25,00
2 Dias de Palestras	R\$ 15,00	R\$ 30,00
1 Mini-curso	R\$ 15,00	R\$ 25,00

*** Ao pagar a palestra o participante tem o direito de assistir às mesas redondas que serão realizadas ao final de cada período (manhã e tarde).**

*** Estudantes de pós-graduação serão considerados como profissionais.**

Local de inscrição: Centro Acadêmico de Engenharia de Alimentos (CAENA)
Bloco Bp – Campus Profissional, Sala Bp 01

Através do E-mail com agendamento: encontrodealimentos@yahoo.com.br

Contatos:

Lorena Leal: 88143014

Allena Souza: 88679311

Tayná Veiga:88261969
Tayse Ferreira: 82217291
Thais Souza:88484624 / 83003971

Realização:

Faculdade de Engenharia de Alimentos- FEA (alunos concluintes de 2010)

Instituto de Tecnologia- ITEC

Universidade Federal do Pará- UFPA