

CRONOGRAMA SEMANA ACADÊMICA CURSO ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Palestras	Terça-feira 25/09/12	Quarta-feira 26/09/12	Quinta-feira 27/09/12
Inovações Tecnológicas Diurno	<p align="center">14:30 - 16:00 "Atuações do Engenheiro de alimentos, do mercado food service e inovações de massas alimentícias" Forno de Minas (Fernanda Faria) Sala: Anfiteatro Central</p> <p align="center">16:30 - 18:00 "Inovações na área de bebidas" Cargill (Ana Paula Coleti) Sala: Anfiteatro Central</p>	<p align="center">08:30 - 10:00 "Inovação e desenvolvimento de produtos naturais" Centroflora (Maria Dorotéia Borges dos Santos) Sala: ZAB 1</p> <p align="center">10:30 - 12:00 "Tendências e inovações no manejo e produção do cacau ao chocolate" Jaf Inox (Arali Cunha de Aguiar Pedroso) Sala: ZAB 1</p> <p align="center">14:30 - 16:00 "Aproveitamento da levedura do processo de fermentação alcoólica – Tecnologias, Produtos e Mercados" Usina Santo Antonio (José Antonio Ghiraldini) Sala: ZAB 1</p> <p align="center">16:30 - 18:00 "Rastreabilidade na cadeia bovina" Minerva (Luciana Aquino) Sala: ZAB 1</p>	<p align="center">08:00 Visita Bio Springer (Valinhos - SP) 30 VAGAS</p> <p align="center">14:00 Visita Jaf Inox (São Roque - SP) 40 VAGAS</p>
Tecnologia de bebidas Diurno	<p align="center">08:30 – 10:00 "Cerveja Artesanal" Sauber Beer (Renato Marquetti Junior) Sala: Anfiteatro Central</p> <p align="center">10:30 - 12:00 "Legislação na indústria de alimentos" Alibra (Gisela Alvarado) Sala: Anfiteatro Central</p> <p align="center">14:30 - 16:00 "Princípios Bioativos presentes no café"</p>	<p align="center">09:00 Visita Schincariol (Itu - SP) TURMA A 46 VAGAS</p> <p align="center">18:00 - 19:30 "Fabricação de bebidas em pó – Nescafé" Nestlé (Luis Augusto) Sala: Anfiteatro Central</p>	<p align="center">14:00 Visita Schincariol (Itu - SP) TURMA B 46 VAGAS</p> <p align="center">18:00 - 20:00 "Energéticos" New Age (Leandro Sposito) Sala: Anfiteatro Central</p>

	<p>Nutrosoft (Edson Credidio) Sala: ZAB 1</p> <p>16:30 - 18:00 "Inovações na área de bebidas" Cargill (Ana Paula Coleti) Sala: Anfiteatro Central</p> <p>18:30 - 20:00 "Elaboração de refrigerantes" AMBEV (Natalia Aly Claro) Sala: Anfiteatro Central</p>		
<p>Tecnologia de Bebidas</p> <p>Noturno</p>	<p>18:30 - 20:00 "Elaboração de refrigerantes" AMBEV (Natalia Aly Claro) Sala: Anfiteatro Central</p>	<p>18:00 - 19:30 "Fabricação de bebidas em pó – Nescafé" Nestlé (Luis Augusto) Sala: Anfiteatro Central</p>	<p>18:00 - 19:30 "Energéticos" New Age (Leandro Sposito) Sala: Anfiteatro Central</p>
<p>Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias</p> <p>Diurno</p>	<p>8:30 - 10:00 "Processamento de macarrão" Massa Alimentícias Da Roz (à confirmar) Sala: Azul</p> <p>10:30 - 12:00 "Extrato de Malte" Liotécnica (Miriam Rocha) Sala: Azul</p> <p>14:30 - 16:00 "Atuações do Engenheiro de alimentos, do mercado food service e inovações de massas alimentícias" Forno de Minas (Fernanda Faria) Sala: Anfiteatro Central</p> <p>16:30 - 18:00 "Função dos ingredientes na Panificação" Emulzint (Augusto Bull) Sala: Azul</p>	<p>09:00 Palestra e Visita na Casa do Pão de Queijo em Itupeva (SP) (Fernando Editore) 40 VAGAS</p>	<p>10:30 - 12:00 "História e Tendência da Panificação" Eurogerm (Maurício Lauria Sandri) Sala: Azul</p> <p>14:30 - 16:00 "A indústria de pães e bolos" Bimbo (Camila Sena) Sala: Azul</p> <p>16:30 - 18:00 "Processamento de biscoitos" Marilan (à confirmar) Sala: Azul</p>