

Programação do XIV ERSCTA

Data	Local	Atividade	Título/Palestrante
09 de outubro de 2017	Secretaria do evento A partir das 8h	Inscrições e Entrega de Material	-
	Auditório 01 9:00h-9:30h	Solenidade de Abertura do Evento XIV ERSCTA	Presidente da SBCTA Nacional Presidente do XIV ERSCTA Representante da Reitoria da PUCPR Representante da Reitoria da UFPR Representante da Reitoria da UTFPR
	Auditório 01 9:30h- 10:30h	Conferência 01	Tecnologias Emergentes para conservação de alimentos Dr. Amauri Rosenthal (Embrapa-RJ)
	Hall principal 10:30 as 11:00h	<i>Sessão de Pôster e Café</i>	
	Auditório 01 11:00-12:00h	Palestra 01	Microbioma Humano e Alimentos Funcionais Prof. ^a Dr. ^a Susana Saad (USP)
	Livre 12:00h- 14:00h	<i>Intervalo para almoço</i>	
	Auditório 01 14:00h-15:00h	Palestra 02	Extração supercrítica em alimentos Prof. ^a Dr. ^a Maria Angela de Almeida Meireles - (UNICAMP)
	Auditório 01 15:00-16:00h	Palestra 03	Avaliação estrutural de alimentos funcionais Prof. ^a Dr. ^a Suzanna Caetano da Silva Lannes (USP)
	Hall principal 16:00-16:30h	<i>Sessão de Pôster e Café</i>	
	Auditório 01 16:30h-17:30h	Palestra 04	Separação por membranas Prof. Dr. Vitor Renan da Silva (UFPR)
	Auditório 01 17:30-18:30h	Palestra 05	Publicação científica: desafios da concepção ao aceite do artigo Prof. Dr. David Alexander Mitchell (UFPR)
Dia 09 de outubro de 2017	Sala 02 14:00-18:00h	Mini-Curso 02 – parte 1	Controle Estatístico de Processo na Indústria de Alimentos (04 h) Prof. Dr. João Paulo Bender (UFFS – Chapecó)

Dia 10 de outubro de 2017	8:30h-10:30h	Mesa-Redonda Tema central do evento	Moderador: Prof.^a Dr.^a Renata Ernlund Freitas de Macedo (PUCPR) Tema 1: Sustentabilidade e Inovação Avaliação do Ciclo de Vida de Produtos Alimentícios Prof. Dr. Marcelo Real Prado (UTFPR) Tema 2: Sensorialidade Título a definir Dr. ^a Silvia Deboni Dutcoski (About Solution, Curitiba) Tema 3: Segurança Sistemas de Gestão da Segurança empregando Microrganismos Patogênicos Prof. Dr. Eduardo Cesar Tondo (UFRGS)
	10:30 as 11:00h	<i>Sessão de Pôster e Café</i>	
	Auditório 01 11:00h-11:45h	Palestra 06	Propriedade intelectual: como usar literatura patentária como fonte de inovação? Dr. ^a Samanta Soares Machado - Mondelez
	Livre	Intervalo para almoço	
	Auditório 01 14:00h-14:45h	Palestra 07	Economia circular como base de inovação na indústria de alimentos Dr. Cyro Hernandez Calixto - BRF
	Auditório 01 14:45h-15:30h	Palestra 08	Controle microbiológico em produtos cárneos frente às demandas de mercado Dr. ^a Fabiana Nicol Barbieri - Laborclin
	15:30h - 16:00h	<i>Sessão de Pôster e Café</i>	
	Auditório 01 16:00h-16:45h	Palestra 09	Competências do mercado de trabalho em inovação e sustentabilidade Dr. Rodolfo Tornesi Lourenço - Jasmine
Auditório 01 16:45h-17:30h	Palestra 10	Aplicações da transglutaminase em alimentos Dr. Igor Auad Cano - Ajinomoto	

10 de outubro de 2017	Sala 01 14:00-18:00h	Mini-Curso 01	Produção de cerveja artesanal (04h) Dr. Roni Lisecki e Dr ^a . Martina Smaga (Bodebrown, Curitiba, PR)
	Sala 02 14:00-18:00h	Mini-Curso 02 – parte 2	Controle Estatístico de Processo na Indústria de Alimentos (04 h) Prof. Dr. João Paulo Bender (UFFS, Chapecó)
	Sala 03 14:00-18:00h	Mini-Curso 03	A Ciência no Processamento de Carnes e Derivados Prof. Dr. Carlos Eduardo Rocha Garcia (UFPR)

11 de outubro de 2017	Auditório 01 8:30-9:30h	Palestra 11	Resistência Microbiana: um problema alimentar? Dr. ^a Anna Julia Portz (ABPA)
	Auditório 01 9:30h-10:30h	Conferência 02 Dia Mundial da Alimentação	Tema central da FAO em 2017 Dr. Carlos Antônio F. Biasi (FAO - PR)
	10:30h – 11:00h	Café	
	Auditório 01 11:00-12:00h	Premiação de Trabalhos Encerramento	