



**BELÉM. PA. BRASIL 13 à 16. 08. 2018**

**PROGRAMAÇÃO CIENTÍFICA PRELIMINAR CBCTA 2018**

Horário	13/AGOSTO/2018 (SEGUNDA-FEIRA)
08h00 – 16h00	<b>CRENCIAMENTO / HANGAR</b>
19h00- 23h00	<b>ABERTURA OFICIAL</b>

**13/AGOSTO /2018 - (SEGUNDA-FEIRA)  
CURSOS PRÉ-CONGRESSO / LOCAL: UFPA**

Horário	SALA 01	SALA 02	Sala 03	Sala 04	Sala 05	Sala 06	Sala 07
08h00 – 10h30 10h45 – 12h30	<b>Curso 01:</b> Espectroscopia no Infravermelho e quimiometria – conceitos fundamentais e aplicações em alimentos  Ministrante: Juliana Pallone UNICAMP/SP	<b>Curso 02:</b> Produção de Chocolate da Amêndoa à Barra  Ministrante: Luciana Centeno NAYAH – Sabores da Amazônia/PA	<b>Curso 03:</b> Probióticos e Prebióticos em Alimentos: Avanços e desafios  Ministrante: Adriano Gomes da Cruz IFRJ/RJ	<b>Curso 04:</b> Preparo de Amostras  Ministrante: Helena Teixeira Godoy UNICAMP/SP	<b>Curso 05:</b> Produção de Geleia Tradicional “diet”, “light” e Funcionais  Ministrante: Paulo Eduardo da Rocha Tavares ITAL/SP	<b>Curso 06:</b> Desenvolvimento de Produtos Carneos  Ministrante: Ana Lucia da Silva C. Lemos ITAL/SP	<b>Curso 07:</b> OFICINA PRÁTICA: Identificação de PANC ( <i>Plantas Alimentícias Não Convencionais</i> )  Ministrante: Valdely Ferreira Kinupp IFAM/AM

**14/AGOSTO2018 (TERÇA-FEIRA)**

Horário	Auditório 01 EIXO: BIODIVERSIDADE MODERADOR: Regilda Saraiva Moreira Araújo	Auditório 02 EIXO: BIOTECNOLOGIA MODERADOR: Helena Teixeira Godoy	Auditório 03 EIXO: SUSTENTABILIDADE / MEIO AMBIENTE MODERADOR: Erick Almeida	Auditório 04 EIXO: POLITICAS PÚBLICAS MODERADOR: Nelson Rosa
08h00-09h00	<b>Palestra:</b> Sustentabilidade e Qualidade na Cadeia Cacau-Chocolate  <b>Palestrante:</b> Priscila Efraim UNICAMP/SP	<b>Palestra:</b> Biotecnologia e Biodiversidade Molecular de Plantas e Microorganismos Amazônicos  <b>Palestrante:</b> Alberdan Silva Santos UFPA/PA	<b>Palestra:</b> Uso de Tecnologia Supercritica na Verticalização da Materias Primas da Amazônia  <b>Palestrante:</b> Raul Nunes de Carvalho Junior UFPA / PA	<b>Palestra:</b> Ações do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) frente à Segurança Alimentar  <b>Palestrante:</b> Josinete Barros de Freitas - MAPA
09h00-10h00	<b>Palestra:</b> Atributos dos Produtos de Cacau e Chocolate  <b>Palestrante:</b> Suzana Caetano Lannes USP/SP	<b>Palestra:</b> Leveduras da Fermentação do Cacau Amazônico: Da Qualidade do Chocolate às Diversas Aplicações Biotecnológicas  <b>Palestrante:</b> Alessandra Santos Lopes -UFPA/PA	<b>Palestra:</b> Alta Pressão Aplicada Produtos de Frutas Tropicais: Estado da Arte e Aplicações Potenciais  <b>Palestrante:</b> Amauri Rosenthal Embrapa Agroindústria de Alimentos/RJ	<b>Palestra:</b> Conservação da Biodiversidade: Um Caminho para Segurança Alimentar  <b>Palestrante:</b> Delia Rodriguez Amaya UNICAMP/SP
10h00 – 10h30	<b>COFFEE BREAK</b>			
10h00 – 11h00	<b>Sessão de E-pôster</b>			

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br





**BELÉM. PA. BRASIL 13 à 16. 08. 2018**

<b>10h30 – 11h30</b>	<p><b>Palestra:</b> Contexto Socioambiental da Cadeia Produtiva do Cacau na Amazônia Brasileira e Uso Sustentável da Biodiversidade para o Desenvolvimento de Produtos de Cacau e Chocolates Inovadores</p> <p><b>Palestrante:</b> Luciana Centeno Empresa NAYAH/PA</p>	<p><b>Palestra:</b> Alimentos e Saúde: Importância dos Pré Bióticos</p> <p><b>Palestrante:</b> Glaucia Maria Pastore UNICAMP/SP</p>	<p><b>Palestra:</b> Tecnologias Emergentes Aplicadas a Frutos de Spondias</p> <p><b>Palestrante:</b> Maria Inês Sucupira Maciel UFRPE/PE</p>	<p><b>Palestra:</b> Panorama da Legislação Brasileira de Alimentos e a Competência dos Órgãos</p> <p><b>Palestrante:</b> Deise Aparecida Pinatti Marsiglia Instituto Adolpho Lutz/SP</p>
<b>11h30 -12h30</b>	<p><b>Palestra:</b> Estado da Arte na Pesquisa do Cacau na Região Sul da Bahia</p> <p><b>Palestrante:</b> Eliete da Silva Bispo UFBA/BA</p>	<p><b>Palestra:</b> Bebidas Probióticas e Simbióticas a partir de frutas</p> <p><b>Palestrante:</b> Ana Lúcia Fernandes Pereira UFMA/MA</p>	<p><b>Palestra:</b> Processamento de Suco de Frutas por Plasma Frio</p> <p><b>Palestrante:</b> Sueli Rodrigues UFC/CE</p>	<p><b>Palestra:</b> Apresentação da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL).</p> <p><b>Palestrante:</b> Eduardo Gonçalves Esteves - Embrapa Gado de Leite/MG</p>
<b>12h30 – 14h00</b>	<b>INTERVALO</b>			
<b>12h30 – 13h30</b>	<b>SESSÃO DE E-PÔSTER</b>			
<b>Horário</b>	<b>Auditório 01</b> <b>EIXO: BIODIVERSIDADE</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Tatiana Emanuelli</b>	<b>Auditório 02</b> <b>EIXO: BIOTECNOLOGIA</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Marleny Aranda</b>	<b>Auditório 03</b> <b>EIXO: SUSTENTABILIDADE /</b> <b>MEIO AMBIENTE</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Luiza Meller da Silva</b>	<b>Auditório 04</b> <b>EIXO: POLITICAS PÚBLICAS</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Lucia Lourenço</b>
<b>14h00- 15h00</b>	<p><b>Palestra:</b> A Mandioca e a Potencialidade de Seus Produtos</p> <p><b>Palestrante:</b> Marney Pascoli Cereda - CTAgro/MS</p>	<p><b>Palestra:</b> PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) x Biodiversidade Abstrata</p> <p><b>Palestrante:</b> Valdely Ferreira Kinupp - IFAM/AM</p>	<p><b>Palestra:</b> Conhecendo e entendendo a Nanotecnologia</p> <p><b>Palestrante:</b> Jane Selia dos Reis Coimbra - UFV/MG</p>	<p><b>Palestra:</b> Utilização de Técnica Espectroscópica FTIR-ATR para Detecção de Adulterações em Leite e Derivados</p> <p><b>Palestrante:</b> Sibebe Passini Barbosa Ferrão - UESB/BA</p>
<b>15h00-16h00</b>	<p><b>Palestra:</b> Aproveitamento Tecnológico da manipueira: Um Subprodutos da Mandioca</p> <p><b>Palestrante:</b> Rosinelson da Silva Pena UFPA/PA</p>	<p><b>Palestra:</b> Uso de Nanoemulsões no Desenvolvimento de Filmes Ativos</p> <p><b>Palestrante:</b> Paulo Sobral FZEA/USP</p>	<p><b>Palestra:</b> Química Verde na Produção Sustentável de Alimentos</p> <p><b>Palestrante:</b> Edna Regina Amante - UFSC/SC</p>	<p><b>Palestra:</b> Aquecimento Ôhmico: Alternativa Tecnológica Para o Processamento de Leite e Derivados</p> <p><b>Palestrante:</b> Adriano Gomes da Cruz -IFRJ/RJ</p>
<b>16h00 - 16h30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>			
<b>16h00 – 17h00</b>	<b>SESSÃO DE E-PÔSTER</b>			
<b>16h30 - 17h30</b>	<p><b>Palestra:</b> Como empresas globais podem contribuir com inovação focada em sustentabilidade no Brasil desenvolvendo o potencial de biodiversidade local</p> <p><b>Palestrante:</b> Zenaide Guerra Empresa DSM</p>	<p><b>Palestra:</b> Filmes e Revestimentos Edíveis – Oportunidades e Desafios na Indústria Alimentar</p> <p><b>Palestrante:</b> José Antônio Couto Teixeira UMinho/PORTUGAL</p>	<p><b>Palestra:</b> Novos Solventes Para o Processamento e Formulação de Produtos Naturais</p> <p><b>Palestrante:</b> Antonio José de Almeida Meirelles UNICAMP/SP</p>	<p><b>Palestra:</b> Propriedade Intelectual e o uso consciente da Biodiversidade</p> <p><b>Palestrante:</b> Suezilde da Conceição Ribeiro IFPA/Castanhal</p>
<b>17h30 – 18h30</b>	<p><b>Palestra:</b> Cenário de Alimentos no Brasil</p> <p><b>Palestrante:</b> Jose Ricardo Bessa de Carvalho Associação Brasileira da</p>	<p><b>Palestra:</b> Desenvolvimento e aplicação de biofilmes de proteínas obtidos a partir de resíduos da indústria de pesca</p> <p><b>Palestrante:</b> Maria Regina</p>	<p><b>Palestra:</b> Aqueous Two-Phase System as a Green Platform to Obtain Compounds From Biomass</p> <p><b>Palestrante:</b> Álvaro Silva Lima</p>	<p><b>Palestra:</b> O Uso da Propriedade Intelectual Enquanto Instrumento de Competitividade para as Empresas do Setor de Alimentos</p>

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br



	<i>Indústria de Alimentos- ABIA</i>	<i>Joele - IFPA/Castanhal</i>	<i>UNIT/SE</i>	<b>Palestrante:</b> <i>Alexandre José França Carvalho REDENAMOR/PA</i>
<b>18h30 – 20h30</b>	<b>SUMMIT SBCTA 50 ANOS</b> <b>Cerimônia de Premiação:</b> <i>Prêmio Andre Toselo</i> <i>Prêmio Leopoldo Hartman</i> <i>Melhores Trabalhos</i> <i>Homenagem aos 50 anos SBCTA</i>			

✓ **ATIVIDADE EXTRA: REUNIÃO DA DIRETORIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**LOCAL: SALA 1**

**HORARIO: 14h00 – 15h30**

✓ **ATIVIDADE EXTRA: ASSEMBLEIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**LOCAL: SALA 1**

**HORARIO: 15h30 – 18h30**

## **Programação Cozinha Paraense - 14/08/2018 (Terça-feira)**

### **Manhã**

(09h00 as 10h00) Aula 1: Mandiopan com teriyaki de chocolate amazônico – Claudio Gibson  
(Auxiliar: Nara Rejane)

### **Coffee Break 10h00**

(10h00 as 11h00) Aula 2: Mandiopan com teriyaki de chocolate amazônico - Claudio Gibson  
(Auxiliar: Nara Rejane )

### **Tarde**

(15h00 as 16h00) Aula 3: Macarrão de pupunha com molho de coentro e camarão regional. – Claudio Gibson (Auxiliar: Pedro Macieira e Renata Teixeira)

### **Coffee Break 16h00**

(16h00 as 17h00) Aula 4: Macarrão de pupunha com molho de coentro e camarão regional - Claudio Gibson (Auxiliar: Pedro Macieira e Renata Teixeira)

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: [pautaeventos@pautaeventos.com.br](mailto:pautaeventos@pautaeventos.com.br)



**15/AGOSTO2018 (QUARTA-FEIRA)**

Horário	<b>Auditório 01</b> EIXO: BIODIVERSIDADE MODERADOR: Cesar Rombaldi	<b>Auditório 02</b> EIXO: BIOTECNOLOGIA MODERADOR: Rosinelson da Silva Penna	<b>Auditório 03</b> EIXO: SUSTENTABILIDADE / MEIO AMBIENTE MODERADOR: Marilena Araújo	<b>Auditório 04</b> EIXO: POLITICAS PÚBLICAS MODERADOR: Jane Selia dos Reis Coimbra
08h00-09h00	<b>Palestra:</b> Are shelf life studies required to fix Expiry dates on food products"  <b>Palestrante:</b> Sara E. Valdés Martínez Universidad Nacional Autónoma de México	<b>Palestra:</b> A Pós-Graduação em Alimento: Desafios e Perspectivas.  <b>Palestrante:</b> Glaucia Maria Pastore UNICAMP/SP	<b>Palestra:</b> A Produção Sustentável de Bioativos e o Conceito de Microbiorrefinaria  <b>Palestrante:</b> Maria Angela de Almeida Meireles Petenate- UNICAMP/SP	<b>Mesa Redonda:</b> O Ensino de Engenharia de Alimentos  A História da Engenharia de Alimentos no Brasil  <b>Palestrante:</b> José Tadeu Jorge UNICAMP/SP
09h00-10h00	<b>Palestra:</b> Desenvolvimento de Alimentos Funcionais Utilizando Matérias Primas da Biodiversidade  <b>Palestrante:</b> Regilda Saraiva Moreira Araújo FUFPI/PI	<b>Palestra:</b> Velhos Patógenos, Novos Incidentes com Alimentos. Onde estão as Falhas?  <b>Palestrante:</b> Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco USP/SP	<b>Palestra:</b> Subcritical Water And Supercritical CO <sub>2</sub> Processing: From an Agri/Food By-Product to Cellulose Nanofiber Hydrogels and Aerogels  <b>Palestrante:</b> Marleny Doris Aranda Saldaña Universidade de Alberta/ CANADÁ	Engenharia de Alimentos no Brasil e no Mundo: Como Estamos e Para Onde Vamos?  <b>Palestrante:</b> Paulo José do Amaral Sobral - FZEA/USP
10h00 – 10h30	<b>COFFEE BREAK</b>			
10h00 – 11h00	<b>Sessão de E-pôster</b>			
10h30 – 11h30	<b>Palestra:</b> Avaliação da Qualidade Nutricional e Compostos Bioativos em Produtos de Frutos Tropicais Obtidos Através de Diferentes Formas de Processamento  <b>Palestrante:</b> Jorge Mancini Filho - USP/SP	<b>Palestra:</b> Boas Práticas em Biotecnologia para a Preservação Ambiental  <b>Palestrante:</b> Flávio Finardi USP/SP	<b>Palestra:</b> Processamento Ôhmico – Uma Tecnologia de Valor Acrescentado na Indústria Alimentar  <b>Palestrante:</b> José Antônio Couto Teixeira UMinho/PORTUGAL	Desafios Curriculares em Engenharia de Alimentos: Entre as Ciências Agrárias e a Engenharia  <b>Palestrante:</b> Antonio José de Almeida Meirelles UNICAMP/SP
11h30 -12h30	<b>Palestra:</b> "Carotenóides e a redução do risco de doenças cardiovasculares."  <b>Palestrante:</b> Tatiana Emanuelli UFSM/RS	<b>Palestra:</b> Produção, Purificação e Aplicações de Biossurfactantes usando Resíduos Agroindustriais Como Meio de Cultura  <b>Palestrante:</b> Cristiano José de Andrade HESTIA/SC	<b>Palestra:</b> Inovação na Secagem de Alimentos em Pequena Escala: Qualidade, Custo e Sustentabilidade  <b>Palestrante:</b> João Borges Laurindo - UFSC/SC	Resgatando a Engenharia Para o Engenheiro de Alimentos  <b>Palestrante:</b> Marcelo Cristianini UNICAMP/SP
12h30 – 14h00	<b>INTERVALO PARA ALMOÇO</b>			
12h30 – 13h30	<b>SESSÃO DE E-PÔSTER</b>			
Horário	<b>Auditório 01</b> EIXO: BIODIVERSIDADE MODERADOR: Edna Amante	<b>Auditório 02</b> EIXO: BIOTECNOLOGIA MODERADOR: Maria Angela Meireles	<b>Auditório 03</b> EIXO: SUSTENTABILIDADE / MEIO AMBIENTE MODERADOR: Antonio José de Almeida	<b>Auditório 04</b> EIXO: POLITICAS PÚBLICAS MODERADOR: Jane Selia dos Reis Coimbra

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br



			<i>Meirelles:</i>	
<b>14h00- 15h00</b>	<p><b>Palestra:</b> <i>Fibras de frutas: Aspectos tecnológicos e nutricionais</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Edy Sousa de Brito Embrapa Agroindústria Tropical/CE</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Segurança de Ingredientes Geneticamente Modificados Usados em Alimentos</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Sulamita Franco Unicamp / SP</p>	<p><b>Mesa Redonda:</b> <i>Alimentos Ultraprocessados</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Sara E. Valdés Martínez</p>	<p><i>Dupla Titulação Brasil-França: Experiência do Curso de Engenharia de Alimentos UFV</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Eduardo Basilio de Oliveira UFV/MG</p>
<b>15h00-16h00</b>	<p><b>Palestra:</b> <i>Frutas da Amazônia com Potencial Antioxidante na Atuação Contra Espécies Reativas de Importância Fisiologica</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Renan Campos Chisté - UFPA/PA</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Biomassa Lignocelulósica: De matriz energética a polissacarídeos não amiláceos (PNA)</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Nelson Rosa UFPA/PA</p>	<p><b>Tema:</b> <i>A importância dos Alimentos Processados Para a Sociedade Brasileira</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Luis Madi ITAL/SP</p>	<p><i>Panorama dos Cursos de Engenharia de Alimentos no Brasil: Quantos Somos, Onde e Como?</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Karen Signori Pereira - UFRJ/RJ</p>
<b>16h00 - 16h30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>			
<b>16h00 – 17h00</b>	<b>SESSÃO DE E-PÔSTER</b>			
<b>16h30 - 17h30</b>	<p><b>Mesa Redonda:</b> <i>Desafio da Qualidade e Segurança do Pescado no Mercado Brasileiro</i></p> <p><b>Tema:</b> <i>Uso de Antimicrobianos na Aquicultura Brasileira</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Henrique Cesar Pereira Figueired MAPA/UFMG/MG</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>A Diversidade Genômica da Amazônia e sua Relação com a Produção de Alimentos</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Guilherme Oliveira Instituto Tecnológico VALE</p>	<p><b>Mesa Redonda:</b> <i>Alimentos Ultraprocessados</i></p> <p><b>Tema:</b> <i>Ciência e Tecnologia de Alimentos no Contexto Atual</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Suzana Caetano da Silva Lannes (Presidente da SBCTA)</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Diversidade e Identidades Alimentares na Modernidade Líquida</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Luiz Eduardo Rodrigues de Carvalho UFRJ</p>
<b>17h30 – 18h30</b>	<p><b>Tema:</b> <i>Mercúrio em Pescado</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Flávia B. Custódio - UFRJ/RJ</p> <p><b>Tema:</b> <i>Aminas Bioativos em Pescados</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Maria Beatriz de Abreu Glória - UFMG/MG</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Food Design</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Christian Ullmann Instituto Europeu de Design IED</p>	<p><b>Tema:</b> <i>Consumo de Alimentos Ultraprocessados e Fatores de Risco Cardiometabólicos na População Brasileira</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Sylvia do Carmo Franceschini UFV/MG</p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Terceirização dos serviços de Inspeção de Alimentos</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Dimas Oliveira Presidente da Federação Nacional da Fiscalização Agropecuária</p>
<b>20h30</b>	<b>Festa de Confraternização</b>			

- ✓ **ATIVIDADE EXTRA: REUNIÃO DA COORDENAÇÃO DA ÁREA DE ALIMENTOS DA CAPES COM OS COORDENADORES DE PÓS-GRADUAÇÃO - GLAUCIA MARIA PASTORE (FEA/UNICAMP/SP)**

**LOCAL: SALA 1**

**HORARIO: 10h30 – 12h30**

## Programação Cozinha Paraense - 15/08/2018 (Quarta-feira)

### Manhã

(09h00 as 10h00) Aula 1: Torta paraense de Camarão regional com Tucupi – Monik de Albuquerque

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: [pautaeventos@pautaeventos.com.br](mailto:pautaeventos@pautaeventos.com.br)



## Coffee Break 10h00

(10h00 as 11h00) Aula 2: Torta doce de cumaru com farofa de castanha – Monik de Albuquerque

## Tarde

(15h00 as 16h00) Aula 3: Tabule marajoara- Valéria Santos

(16h00 as 17h00) Aula 4: Taça pavulagem – Rose Vania

16/AGOSTO2018 (QUINTA-FEIRA)				
Horário	<b>Auditório 01</b> EIXO: BIODIVERSIDADE MODERADOR: Maria Beatriz Abreu Gloria	<b>Auditório 02</b> EIXO: BIOTECNOLOGIA MODERADOR: Adriano Cruz	<b>Auditório 03</b> EIXO: SUSTENTABILIDADE / MEIO AMBIENTE MODERADOR: Regina Joele	<b>Auditório 04</b> EIXO: POLITICAS PÚBLICAS MODERADOR: Heloisa Helena de Berredo Reis
08h00-09h00	<b>Palestra:</b> Compostos Bioativos da Biodiversidade Brasileira e a Prevenção de Doenças Degenerativas <b>Palestrante:</b> Mario Roberto Marostica Junior UNICAMP/SP	<b>Mesa Redonda:</b> Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos (Patrocinada pelo ILSI) Desafios e perspectivas <b>Palestrante:</b> Franco Lajolo USP/SP	<b>Palestra:</b> Desafios analíticos na análise de alimentos – Sistemas de LCMS perfeita solução <b>Palestrante:</b> José Xavier (Especialista de produtos LCMS/ Agilent)	<b>Palestra:</b> A importância da Rotulagem dos Alimentos Para o Consumidor <b>Palestrante:</b> Aline Ozana (UNAMA/PA)
09h00-10h00	<b>Palestra:</b> Práticas culturais no cultivo de açaizeiros com vista ao mercado de frutos <b>Palestrante:</b> Maria do Socorro Padilha de Oliveira EMBRAPA Amazônia Oriental	Biodiversidade <b>Palestrante:</b> Paulo Stringheta UFV/MG Carotenoides <b>Palestrante:</b> Adriana Mercadante UNICAMP/SP	<b>Palestra:</b> A Sustentabilidade na Cultura da Palma <b>Palestrante:</b> Homero Souza Diretor Industrial AGROPALMA	<b>Palestra:</b> O que Mudou na Lei da Biodiversidade? A Importância deste Instrumento legal para os negócios Sustentáveis na Amazônia. <b>Palestrante:</b> Alexandre José França Carvalho REDENAMOR/PA
10h00 – 10h30	<b>COFFEE BREAK</b>			
10h00 – 11h00	<b>Sessão de E-pôster</b>			
10h30 – 11h30	<b>Palestra:</b> Doenças de Chagas de Origem Alimentar: Um Problema Além do Açaí <b>Palestrante:</b> Karen Signori Pereira - UFRJ/RJ	<b>Palestra:</b> Funcionalidade e Aplicações em Alimentos de Sorgo com Tanino <b>Palestrante:</b> Frederico A. Ribeiro de Barros UFV/MG	<b>Mesa Redonda:</b> Desafio de Alimentar o Mundo: o papel da agricultura e indústria brasileiras de alimentos <b>Coordenação:</b> Representante da Secretaria de Desenvolvimento do Agronegócio do Pará <b>Palestrantes:</b> Antonio José de A. Meirelles UNICAMP/SP	<b>Apresentação de Trabalhos Orais</b>
11h30 -12h30	<b>Palestra:</b> Processos Tecnológicos para garantia da Qualidade do Açaí <b>Palestrante:</b> Marcelo Cristianini UNICAMP/SP	<b>Palestra:</b> O Impacto da Nanotecnologia nas Embalagens Alimentícias <b>Palestrante:</b> Igor José Boggione UFSJ/MG		<b>Apresentação de Trabalhos Orais</b>

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br



			<p>Antônio Márcio Buainain Instituto de Economia UNICAMP</p> <p>Afredo Homma EMBRAPA/PA</p>	
12h30 – 14h00	<b>INTERVALO PARA ALMOÇO</b>			
10h00 – 11h00	<b>Sessão de E-pôster</b>			
<b>Horário</b>	<p><b>Auditório 01</b> <b>EIXO: BIODIVERSIDADE</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Alvaro Silva Lima</b></p>	<p><b>Auditório 02</b> <b>EIXO: BIOTECNOLOGIA</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Alysson Paolinielli</b> <i>Presidente do Fórum do Futuro</i></p>	<p><b>Auditório 03</b> <b>EIXO: SUSTENTABILIDADE / MEIO AMBIENTE</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Geormenny Rocha</b></p>	<p><b>Auditório 04</b> <b>EIXO: POLITICAS PÚBLICAS</b> <b>MODERADOR:</b> <b>Renan Chiste</b></p>
14h00- 15h00	<p><b>Palestra:</b> <i>Bioprospecção e valorização em espécies nativas do bioma pampa</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Cesar Valmor Rombaldi – UFPEL/RS</p>	<p><b>SUMMIT SBCTA 50 ANOS</b></p> <p><b>Mesa Redonda:</b> <i>Plataforma do Conhecimento Agricultura e Alimento</i></p> <p><b>Palestrantes:</b> Evaldo Vilela <i>Presidente da Fapegmig</i></p> <p>Márcio Miranda <i>Presidente em exercício do Centro de Gestão e Estudos Estratégicos (CGEE)</i></p> <p>Fernando Barros <i>Secretário Executivo do Fórum do Futuro</i></p> <p>Durval Dourado <i>Diretor da Esalq/USP</i></p>	<p><b>Palestra:</b> <i>Inovação na cadeia produtiva do cacau amazônico</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Jesus Nazareno Silva de Souza</p> <p>UFPA/PA</p>	<p><b>Apresentação de Trabalhos Orais</b></p>
15h00-16h00	<p><b>Palestra:</b> <i>Sustentabilidade e barreiras culturais: Mapeamento da representação mental do consumidor brasileiro sobre o consumo de insetos comestíveis</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Heber Rodrigues UNICAMP/SP</p>		<p><b>Palestra:</b> <i>Aquicultura: Sabores tradicionais e exóticos</i></p> <p><b>Palestrante:</b> Breno Gustavo Bezerra Costa - UFRA/PA</p>	<p><b>Apresentação de Trabalhos Orais</b></p>
16h00 - 16h30	<b>ENCERRAMENTO</b>			

### Programação Cozinha Paraense - 16/08/2018 (Quinta-feira)

(09h00 as 10h00) Aula 1: Aligot de tucupi com camarão e salpicado de chicória - Claudio Gibson  
(Auxiliar: Valéria Santos)

(10h00 as 11h00) Aula 2: Aligot de tucupi com camarão e salpicado de chicória – Claudio Gibson  
(Auxiliar: Valéria Santos)

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.  
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075  
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603  
E-mail: [pautaeventos@pautaeventos.com.br](mailto:pautaeventos@pautaeventos.com.br)