

PROGRAMAÇÃO

18/10 (Terça-feira)

- 13:30 Credenciamento**
14:00 Abertura Oficial
14:30 Palestra de Abertura
Umami e Kokumi: aplicações dessas tecnologias para redução de sódio (Eng. Mauro R. Salvador Filho - Ajinomoto)
15:30 Coffee Break

19/10 (Quarta-feira)

- 08:30 Palestra**
Gestão focada na indústria (Eng. Alex Alberto Rodrigues - LACTA)
09:30 Coffee Break
10:00 Palestra
Carne cultivada: da bancada ao mercado (Eng. Vivian Feddern - EMBRAPA)
13:30 Case: Granbello Sorvetes
Evandro Grando
14:30 Coffee Break
15:00 Case: Casa do Malte
André Luis Lazzarin.

20/10 (Quinta-feira)

MATUTINO
8:00

- Minicurso 1**
Produtos açucarados (Eng. Gustavo Ceni - PECCIN)
Local: Laboratório de vegetais
Minicurso 2
Excel para Engenharia de Alimentos (Eng. Tiago Gonçalves - IFC)
Local: Centro tecnológico

VESPERTINO
13:30

- Minicurso 3**
Produtos de panificação e confeitaria (Qmc. Ind. Alim. Marcia Poletto - SAMPA)
Local: Laboratório de cereais
Minicurso 4
Produção de chocolates (Eng. Claudia Gris - GAaFer)
Local: Laboratório de vegetais

Minicursos 1; 2 e 3: 20 vagas definidas por ordem de inscrição. São 18 vagas inicialmente para alunos da Engenharia de alimentos e 2 vagas para o CREA-SC.

Minicurso 4: 20 vagas. São 16 vagas inicialmente para alunos da Engenharia de alimentos 4 vagas para o CREA-SC.

21/10 (Sexta-feira)

- 08:30 Case: Prince Honey**
Qmc. Ind. Alim. Juarez Vicente
09:30 Coffee Break
10:00 Palestra
A importância da Engenharia para a Humanidade (Eng. Meyre Huguen - CREA)
13:30 Visitas técnicas*
Lactalis** (10 vagas)
Prince Honey (15 vagas)
Campo Verde (10 vagas)
Laticínio Vitória (15 vagas)
Casa do Malte (15 vagas)

*Exclusivas para alunos da Engenharia de alimentos. As vagas serão definidas por ordem de inscrição.

O transporte para as visitas técnicas será gratuito, com saída do IFC Campus Concórdia.

**Necessário apresentação prévia de esquema vacinal contra COVID completo.

Programação sujeita a alterações.

