



IX JORNADA ACADÊMICA DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS 2019

HORÁRIOS	SEGUNDA - FEIRA 06/05/2019	TERÇA - FEIRA 07/05/2019	QUARTA - FEIRA 08/05/2019	QUINTA- FEIRA 09/05/2019	SEXTA- FEIRA 10/05/2019
07:30 - 12:30			<p>MINICURSO VIVÊNCIAS NO LATICÍNIOS</p> <p>INÍCIO 07:30 TÉRMINO 16:30</p> <p>Orlando B. Belloli Daiane de Marco Verônica B. Baroni</p> <p>RECEPÇÃO E ANÁLISE DO LEITE CRU TRATAMENTO TÉRMICO DO LEITE</p> <p>ELABORAÇÃO DE: QUEIJO COLONIAL RICOTA FRESCA DOCE DE LEITE IOGURTE NATURAL</p>		
13:30 - 15:30				<p>MINI CURSO PANCs GOURMET</p> <p>Raquel M. F. de Avila</p>	<p>MINI CURSO PANIFICAÇÃO BROWNIE</p> <p>Paola Guidolin</p>
16:00 - 18:00				<p>MINI CURSO AZEITES</p> <p>Maria Beatriz P. Dal Pont</p>	<p>MINI CURSO PANIFICAÇÃO BROWNIE</p> <p>Paola Guidolin</p>
18:45	ABERTURA	ABERTURA	INTERVALO	INTERVALO	ABERTURA
19:00 - 20:30	Investigação de Surto Alimentares Rafael Medeiros Vieira	NOVA ABNT NBR ISO 22000:2019 Silvia Kuhn Berenguer Barbosa	PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS SAUDÁVEIS Juciane Fronchetti	PANIFICAÇÃO NO BRASIL PÃO FRÂNCS PÃO RÚSTICO ALANA FERRABOLI	PALESTRA CERVEJARIA LEOPOLDINA RODRIGO VERONESE
20:30 - 20:45	COFFEE BREAK 	COFFEE BREAK 	COFFEE BREAK 	COFFEE BREAK 	COFFEE BREAK 
20:45 - 22:15	BIOATIVIDADE DE ÓLEOS ESSENCIAIS Wyller Max Ferreira da Silva	SAC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LEANDRO FARIAS MACHADO	PANCs - SEGURANÇA ALIMENTAR Raquel M. F. de Avila	CONFRATERNIZAÇÃO NO CAMPUS	PALESTRA CERVEJARIA LEOPOLDINA RODRIGO VERONESE