



CERTIFICO QUE

*Luanna Silva Souza*

---

participou, nos dias **17, 18 e 19 de outubro**, do **IV Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos de Goiás**, com o tema "Inovação e Segurança Alimentar", realizado nos dias 17 a 19 de outubro de 2018, totalizando uma carga horária de **12 horas**.

**Goiânia, 19 de outubro de 2018**

# Programação

## PALESTRAS

**17/10/2018**

**8h30:** Abertura.

**9h:** Palestra de Abertura – Biorrefinaria de Alimentos na geração de produtos sustentáveis. (Dr. Silvio Silvério da Silva – USP)

**10h:** Palestra – Evolução do mercado atual das gorduras – em busca da saudabilidade. (Dr. Renato Grimaldi – Unicamp)

**11h:** Palestra – Pesquisa & Desenvolvimento de Suplementos e Produtos Naturais na Indústria de Alimentos. (Eng. de Alimentos Amanda Vicente Silva – Gerente de P & D e Qualidade da Organza Alimentos)

**18/10/2018**

**8h:** Boas vindas com café e entrega de materiais.

**8h30:** Palestra – Novas abordagens no processamento de alimentos: impactos na ecologia microbiana. (Dra. Verônica Ortiz Alvarenga – UFMG)

**9h30:** Palestra – Doenças Transmitidas por alimentos: novos desafios ou antigos problemas? (Dra. Karen Signori Pereira – UFRJ)

**10h30:** Palestra – Diagnósticos de Patógenos de alimentos através de biossensores. (Dra. Samira Buhner Sékula – IPTSP/UFG)

**19/10/2018**

**8h:** Explorando o Universo das Cervejas Artesanais. (Guilherme Colço Mixtro, Engenheiro Mecânico, Mestre Cervejeiro na Cervejaria Cavalou Louco, Mestre em Estilos e Sommelier de Cerveja)

**9h30:** Palestra – Lean Manufacturing. (Eng. Ricardo Kenji Nagano. RL Associados)

**10h30:** Palestra – Seis Signa.

## MINI CURSOS

**17 e 18/10/2018**

**Tema:** “Tomate: do campo à mesa. Uma abordagem sobre qualidade e carreira”. (Eng. de Alimentos Cílicia de Paula Inácio Barbosa – Consultora e auditora em Engenharia de Alimentos)

**19/10/2018**

**Tema:** WHITE BELT SIX SIGMA “Metodologia que leva as empresas à alta performance através da redução da variabilidade nos processos, obtendo produtos e serviços com praticamente Zero Defeitos”. (Eng. Químico Ricardo Kenji Nagano. RL Associados)