



CERTIFICO QUE

Andreza Alvarenga

participou, no dia **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 **4 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 Coloço Mixtro, Engenheiro Mecânico, Mestre Cervejeiro na Cervejaria Cavalouco, Mestre em Estilos e Sommelier de Cerveja)

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

10h30: Palestra – Seis Sigma.

MINI CURSOS

17 e 18/10/2018

Tema: “Tomate: do campo à mesa. Uma abordagem sobre qualidade e carreira”. (Eng. de Alimentos Círcia 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)