

III WORKSHOP

Novos desafios em Food Safety



Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP

PROGRAMAÇÃO | 24/04/2018

8:30	Entrega de material e abertura
9:00	Bactérias patogênicas esporuladas em alimentos - Profa. Dra. Dirce Kabuki (FEA/UNICAMP)
10:00	Coffee Break
10:20	Food defense e suas implicações no sistema de gestão - Rosinely Martins (SGS do Brasil)
11:20	Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos: atualidades e desafios - Prof. Dr. Jonas Augusto Rizzato Paschoal (FCFRP/USP)
12:20	ALMOÇO
13:30	Contaminantes inorgânicos em alimentos - Prof. Dr. Bruno Lemos Batista (CCNH/UFABC)
14:30	Norovírus em alimentos - Dra. Marize Miagostovich (FIOCRUZ)
15:30	Coffee Break
15:50	Impacto das micotoxinas na segurança de alimentos– Profa. Dra. Liliana Rocha (FEA/UNICAMP)
16:50	Encerramento

INSCRIÇÕES (JANEIRO DE 2018 ATÉ 19/04/2018)

Profissionais: R\$ 350,00

Estudantes de graduação e pós-graduação: R\$ 180,00

Estudantes de graduação e pós-graduação FEA/UNICAMP: R\$ 120,00 (inscrições limitadas)

Informações : www.fea.unicamp.br contato: foodsafetyunicamp@gmail.com

Cancelamento: Devolução de 50% até 30/03/2018

LOCAL

Salão Nobre da Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP

Rua Monteiro Lobato, 80 | Cidade Universitária | Campinas – SP | 13083-862

REALIZAÇÃO

APOIO



Faculdade de Engenharia de Alimentos

