

# Programação dos cursos Pré-SLACA\*

## Sexta-feira\*\* – 3 de novembro

09:00 – 18:00 **Curso 1: Etapa I** - Avaliação do potencial antioxidante *in vitro*: Através de técnicas DPPH, TEAC e ORAC e quantificação de antocianinas, fenóis e flavonoides totais.  
Local – Será realizado no auditório do Departamento de Ciência de Alimentos (UNICAMP)

## Sábado – 4 de novembro

09:00 – 18:00 **Curso 1: Etapa II** – Avaliação do potencial antioxidante *in vitro*: Através de técnicas DPPH, TEAC e ORAC e quantificação de antocianinas, fenóis e flavonoides totais.  
Local – Será realizado no auditório do Departamento de Ciência de Alimentos (UNICAMP)

09:00 – 13:00 **Curso 2** – Apreciando o vinho: Contribuição da psicologia para compreender a degustação de vinhos (Dra. Wendy Parr)  
Local – Será realizado no Espaço Gourmet do Departamento de Tecnologia de Alimentos (UNICAMP)

14:00 – 18:00 **Curso 3** – Novos métodos para análise sensorial descritiva: rápidos e de baixo custo (Dra. Dominique Valentin)  
Local – Será realizado no Auditório 2 do Departamento de Tecnologia em Alimentos (UNICAMP)

08:30 – 17:30 **Curso 4** – Planejamento de experimentos e otimização de processo: Ferramentas imprescindíveis para o desenvolvimento industrial (Dra. Maria Isabel Rodrigues)  
Local – Será realizado na sala FA 14 prédio da graduação de Engenharia de Alimentos térreo (UNICAMP)

14:00 – 17:00 **Início da entrega de material (Expo D. Pedro)**

\*Somente para os participantes inscritos em algum dos cursos Pré-SLACA.

\*\*A primeira etapa do Curso 1 será realizada na sexta-feira conforme horário acima.

# Programação Social:

## Domingo – 5 de novembro (noite)

20:30 – 21:30 Abertura Oficial: Saudação das autoridades

21:30 – 22:30 Apresentação da Banda de Música da EsPCEx e Coral Zíper na Boca/Unicamp

22:30 – 00:00 Coquetel e Apresentação Musical

## Segunda-feira – 6 de novembro (tarde)

16:00 – 18:10 Tarde de autógrafos: Lançamento de livros

## Terça-feira – 7 de novembro (tarde)

12:10 – 15:00 Encerramento e Premiação

# Programação Científica

## 2º dia – 05/11/2017 (Manhã)

	Auditório I (Jequitibá)	Auditório II (Carvalho I e II)	Auditório III (Carvalho III)
Sessão	<b>Tecnologias emergentes</b>	<b>Avanços em substâncias bioativas e saúde</b>	<b>Ciência dos alimentos como base para a bioeconomia</b>
Moderação	<b>Paulo Sobral (USP) e Mário Maróstica (FEA/Unicamp)</b>	<b>Karen Signori Pereira (UFRJ)</b>	<b>Marcus Forte (FEA/Unicamp)</b>
9:00 - 9:35	<b>Dr. George Cavender</b> <b>University of Georgia/Estados Unidos</b> High pressure processing for increased safety and quality in raw, partially cooked, and RTE beef.	<b>Dra. Délia Amaya</b> <b>UFFS</b> Conhecimentos atuais sobre pigmentos naturais em alimentos: Da cor aos efeitos benéficos na saúde.	<b>MSc. Renato Coelho</b> <b>FEQ/Unicamp</b> Bioeconomia e empreendedorismo: Conectando a pesquisa às oportunidades de mercado.
9:35 - 10:10	<b>Dr. José I. Reyes de Corcuera</b> <b>University of Georgia/Estados Unidos</b> Stabilization of food processing enzymes by high hydrostatic pressure.	<b>Dr. Juscelino Tovar</b> <b>Lund University/Suécia</b> A multifunctional dietary approach for preventing cardiometabolic disease.	<b>Dr. Silvio Silvério da Silva</b> <b>USP</b> Bio based products como uma nova geração de produtos sustentáveis na indústria de alimentos.
10:10 - 10:20	<b>Caroline Corrêa de Souza Coelho</b> <b>Engenharia de processos e tecnologias emergentes</b> Production of non-toxic cellulose nanocrystals from grape pomace residue using a chemical ultrasonic process.	<b>Vanessa de Azevedo de Jesus</b> <b>Alimentação e saúde</b> Efeitos da suplementação de licopeno e de molho de tomate no ciclo celular e apoptose de células cardíacas de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica.	<b>Mariana Bittencourt Fagundes</b> <b>Bioquímica e biotecnologia de alimentos</b> Heterotrophic cultivation of cyanobacteria: A source of sterol compounds.
10:20 - 10:50	Intervalo (Coffee Break)		
10:50 - 11:25	<b>Dr. Marcelo Cristianini</b> <b>FEA/Unicamp</b> Tecnologia alta pressão.	<b>Dr. Jorge Mancini Filho</b> <b>USP</b> Aspectos funcionais dos ácidos graxos conjugados dos óleos das sementes da romã e do melão de São Caetano.	<b>Dr. Eduardo Agosin</b> <b>Pontificia Universidad Católica/Chile</b> Sustainable production of bioflavours in microbial cell factories.
11:25 - 12:00	<b>Dr. Julian Martínez</b> <b>FEA/Unicamp</b> Processamento de subprodutos agroindustriais em altas pressões para recuperação de compostos bioativos.	<b>Dr. Iván Palomo González</b> <b>Universidad de Talca/Chile</b> Actividad antiplaquetaria de frutas y hortalizas: Tomate y su residuo tomasa.	<b>Dr. Lauro Euclides Soares Barata</b> <b>UFOPA</b> Bioativos na bioeconomia da Amazônia.
12:00 - 12:10	<b>Victor Jesús Aredo Tisnado</b> <b>Engenharia de processos e tecnologias emergentes</b> Incorporation of lycopene in hydrolized collagen powder by supercritical CO <sub>2</sub> : A laser confocal microscopy study.	<b>Mayra Domiciano dos Santos</b> <b>Alimentação e saúde</b> Effects of polyphenol-rich extract of Araçá ( <i>Psidium cattleianum Sabine</i> ) on oxidative stress in pancreatic beta cells and inflammatory activity in macrophages J774.	<b>Juliana Santos</b> <b>Bioquímica e biotecnologia de alimentos</b> Ketogenic diet with concomitant intranasal perillyl alcohol: Strategy therapy for delaying growth of recurrent glioblastoma.
12:10 - 13:10	Sessão de Pôster		
13:10 - 14:00	Intervalo (Almoço)		

## 2º dia – 05/11/2017 (Tarde)

	Auditório I (Jequitibá)	Auditório II (Carvalho I e II)	Auditório III (Carvalho III)
Sessão	<b>Impacto das doenças degenerativas no mundo em transformação</b>	<b>Novos produtos e a nova indústria de alimentos</b>	<b>Alimento, ciência e sociedade: O desafio da comunicação</b>
Moderação	Guilherme Tavares (FEA/Unicamp)	Juliano Bicas (FEA/Unicamp)	Alysson Paulinelli (Fórum do Futuro) e Evaldo Vilella (Presidente FAPEMIG)
14:00 - 14:35	<p><b>Dra. Christine Morand</b>  <b>French National Institute for Agricultural Research/França</b>                      Dietary polyphenols and vascular health: Scientific evidence from human to mechanistic studies.</p>	<p><b>Dr. Francisco Fábio Cavalcante de Barros</b>  <b>INPI</b>                      Uso de bases de patentes como ferramentas no desenvolvimento de tecnológico na área de alimentos.</p>	<p><b>Dr. Antonio Marcio Buainain</b>  <b>IE/Unicamp</b>                      O desafio alimentar no milênio: segurança, sustentabilidade e inclusão social.</p> <p><b>Dr. Roberto Rodrigues</b>  <b>FGV</b>                      A plataforma alimentar como eixo estratégico de desenvolvimento do Brasil.</p>
14:35 - 15:10	<p><b>Dr. Karsten Kristiansen</b>  <b>University of Copenhagen/Dinamarca</b>                      A gut feeling – the gut microbiome in health, diseases and behavior.</p>	<p><b>Dr. Adriano Cruz</b>  <b>IFRJ</b>                      Tecnologias emergentes para desenvolvimento de produtos lácteos probióticos e prebióticos.</p>	<p><b>Dr. Silvio Crestana (EMBRAPA) e Antônio José Meirelles (FEA/Unicamp)</b>                      A ciência e a produção de alimentos: do campo à mesa do consumidor.</p>
15:10 - 15:20	<p><b>Luana Maurer</b>  <b>Alimentação e saúde</b>                      Fiber-associated polyphenols from grape skin attenuate the inflammatory response of TNBS-ulcerative colitis in rats.</p>	<p><b>Marluci Silva</b>  <b>Engenharia de processos e tecnologias emergentes</b>                      Solid lipid particles covered by electrostatic interaction as one alternative to protect probiotics under stress conditions.</p>	Nessa sessão não haverá apresentações orais.
15:20 – 15:50	Intervalo (Coffee Break)		
15:50 - 16:25	<p><b>Dra. Susanne Brix Pedersen</b>  <b>Technical University of Denmark/Dinamarca</b>                      The effect of cyclooxygenase-2 in white adipose tissue on energy metabolism and immune regulation.</p>	<p><b>Dra. Ana Paula Badan Ribeiro</b>  <b>FEA/Unicamp</b>                      Evolução e novas perspectivas da saudabilidade de óleos e gorduras na indústria de alimentos.</p>	<p><b>Dr. Fernando Barros</b>  <b>Fórum do Futuro</b>                      Comunicação e produção de alimentos: alavanca ou obstáculo?</p>
16:25 - 17:00	<p><b>Dra. Susanne Brix Pedersen</b>  <b>Technical University of Denmark/Dinamarca</b>                      Microbial metabolites and host interactions.</p>	<p><b>Msc. Christiane Starling</b>  <b>SENAI Goiás</b>                      Institutos SENAI de Tecnologia promovendo a interação entre a academia e a indústria.</p>	<p><b>Dra. Glaucia Pastore</b>  <b>FEA/Unicamp</b>                      Alimento, ciência e sociedade: superando as polarizações.</p> <p><b>Dr. Carlos Américo Pacheco</b>  <b>FAPESP</b>                      Diálogo e interação entre cientistas, produtores e atores sociais.</p>
17:00 - 17:10	<p><b>Melaine Fidélis</b>  <b>Alimentação e saúde</b>                      Impact of orange juice chronic consumption on intestinal microbiota.</p>	<p><b>Maristela Midori Ozaki</b>  <b>Engenharia de processos e tecnologias emergentes</b>                      Effect of chia mucilage as a partial fat replacer in emulsified meat model systems on rheological and physicochemical properties.</p>	Nessa sessão não haverá apresentações orais.
17:10 - 18:10	Sessão de Pôster		

# 3º dia – 06/11/2017 (Manhã)

	Auditório I (Jequitibá)	Auditório II (Carvalho I e II)	Auditório III (Carvalho III)
Sessão	<b>A ciência de alimentos e a era das ômicas</b>	<b>Microbiologia de alimentos e o desenvolvimento industrial</b>	<b>Química analítica de alta performance para alimentos</b>
Moderação	Hélia Sato (FEA/Unicamp)	Anderson Sant'Ana (FEA/Unicamp)	Guilherme Máximo (FEA/Unicamp)
9:00 - 9:35	<b>Dr. Rodrigo Catharino</b> FCM/Unicamp Omics ERA: Ajustando a ciência aos alimentos.	<b>Dra. Liliana de Oliveira Rocha</b> FEA/Unicamp Aspectos evolutivos e genéticos envolvidos na biossíntese de micotoxinas.	<b>Dra. Helena Teixeira Godoy</b> FEA/Unicamp O desenvolvimento de métodos de análise aplicados a novos alimentos que atendam as necessidades do mundo moderno.
9:35 - 10:10	<b>Dr. Roger Wagner</b> UFSM Estratégias para caracterizar metabólitos em alimentos usando cromatografia em fase gasosa.	<b>Dra. Mariza Landgraf</b> FCF/USP Atualização da RDC sobre Padrões Microbiológicos para alimentos.	<b>Dra. Juliana Pallone</b> FEA/Unicamp Métodos analíticos "avançados" e quimiometria para alimentos: início, meio e... o fim deve estar distante.
10:10 - 10:20	<b>Millena Cristina Barros Santos</b> Bioquímica e biotecnologia de alimentos Metabolomic approach for characterization of phenolic compounds in different Brazilian wheat varieties during grain development.	<b>Karim Piacentini</b> Alimentação e saúde Toxigenic fungi and mycotoxins in pre and post-harvest rice grains.	<b>Tatiane Francielli Vieira</b> Caracterização química e físico-química de alimentos Industrial hydrogenation process monitoring using ultra-compact near-infrared spectrometer and chemometrics.
10:20 - 10:50	Intervalo (Coffee Break)		
10:50 - 11:25	<b>Dr. Stanislaw Bogusz Junior</b> USP Lipidômica: métodos e aplicações.	<b>Dr. Marcelo Bonnet Alvarenga</b> EMBRAPA Qualidade, segurança e integridade de leite e produtos lácteos: tendências, desafios e perspectivas.	<b>Dr. Marcos Eberlin</b> IQ/Unicamp A espectrometria de massas: uma nova ferramenta de prospecção de bioativos em frutos, alimentos e bebidas.
11:25 - 12:00	<b>Dra. Cláudia Regina Cavaglieri</b> FEF/Unicamp Metabolômica e obesidade.	<b>Dr. Eduardo Tondo</b> UFRGS Microbiologia na alta gastronomia.	<b>Dr. Antonio Gilberto Ferreira</b> UFSCar Uso da Ressonância Magnética Nuclear em alimentos - Food NMR.
12:00 - 12:10	<b>Claire Bourleu</b> Alimentação e saúde 4 D (x, y, z, t) imaging of digestive lipases during simulated neonatal gastro-intestinal digestion of milk fat globules or biomimetic emulsions using synchrotron SOIEL DISCO bealine.	<b>Vinicius Badia</b> Alimentação e saúde Modelling the growth of <i>Salmonella</i> in chicken meat subjected to an abrupt shift in temperature.	<b>Caroline Ravazzi</b> Caracterização química e físico-química de alimentos Application of benchtop and portable near-infrared spectrometers coupled with multivariate curve resolution for detecting and quantifying adulterants in whey protein supplements.
12:10 - 13:10	Sessão de Pôster		
13:10 -14:00	Intervalo (Almoço)		

### 3º dia – 06/11/2017 (Tarde)

	Auditório I (Jequitibá)	Auditório II (Carvalho I e II)	Auditório III (Carvalho III)
Sessão	<b>Alimentos, envelhecimento, estresse oxidativo e inflamação</b>	<b>Microbiologia de alimentos e a microbiota intestinal</b>	<b>Engenharia de alimentos e ingredientes bioativos</b>
Moderação	Juscelino Tovar (Lund University)	Carlos Daudt (UFMS)	Vivaldo Silveira (FEA/Unicamp)
14:00 - 14:35	<b>Dr. Anibal Vercesi</b> FCM/Unicamp Loss of Nicotinade Nucleotide Transhydrogenase (NNT) causes mitochondrial redox imbalance and agravates Non-Alcoholic Fatty Liver Disease (NAFLD) in response to high-fat diet in mice.	<b>Dr. Karsten Kristiansen</b> University of Copenhagen/Dinamarca Modulation of the gut microbiota by diets and prebiotics.	<b>Dr. Antonio José A. Meirelles</b> FEA/Unicamp Solventes verdes na formulação e processamento de produtos naturais.
14:35 - 15:10	<b>Dr. Mário Maróstica</b> FEA/Unicamp Alimentos e Cognição.	<b>Dr. Carlos Augusto Fernandes de Oliveira</b> USP Variações na incidência e formação de biofilmes de <i>Listeria monocytogenes</i> em laticínios no Brasil.	<b>Dra. Juliana M. L. N. de Moura Bell</b> University of California/Estados Unidos Engineering the recovery of oligosaccharides from dairy streams.
15:10 - 15:20	<b>Valquíria Aparecida Matheus</b> Alimentação e saúde Suplementação com butirato de sódio inibe a resistência periférica a insulina e a quebra da barreira epitelial intestinal induzidas por dieta hiperlipídica em camundongos pré-diabéticos.	<b>Thaís Moro Cantu Jungles</b> Alimentação e saúde Microwave treatment changes the tridimensional structure of insoluble dietary fibers and improves their fermentation profile by the human gut microbiota.	<b>Viviane Aparecida Figueredo Oliveira Santos</b> Caracterização química e físico-química de alimentos Development of fermented beverages from jaboticaba ( <i>Myrciaria cauliflora</i> ) and evaluation of the effect of different pulp removal methods in volatile compounds profile and bioactive compounds..
15:20 - 15:50	Intervalo (Coffee Break)		
15:50 - 16:25	<b>Dr. Jun Yoshino</b> Washington University School of Medicine/Estados Unidos Adipose tissue NAD biology in obesity and insulin resistance.	<b>Dr. Jaime Amaya Farfan</b> FEA/Unicamp Poderíamos melhorar significativamente o alimento processado de hoje utilizando as propriedades da nossa microbiota?	<b>Dra. Luz Maria Paucar Menacho</b> University of Santa/Peru Effect of germination time and temperature on bioactive compounds of purple corn ( <i>Zea mays</i> L).
16:25 - 17:00	<b>Dr. Vincenzo Fogliano</b> Wageningen University/Holanda Maillard reaction and health: a food technology evolutionary perspective.	<b>Dra. Adriane E. Antunes de Moraes</b> FCA/Unicamp Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica e benefícios observados.	<b>Dra. Gabriela Macedo</b> FEA/Unicamp Síntese e efeito funcional de lipídeos estruturados para redução calórica.
17:00 - 17:10	<b>Mariana Barros de Cerqueira Silva</b> Alimentação e saúde Peptides derived from the cowpea $\beta$ -vignin exert hypocholesterolemic activity by inhibiting the HMG-CoA reductase.	<b>Jéssica Lima de Moraes</b> Caracterização química e físico-química de alimentos Viability of <i>Lactobacillus acidophilus</i> in caprine yogurt flavored with honey from <i>Melipona scutellaris</i> and its influence on the technological, nutritional and sensory properties.	<b>Ariela Veloso De Paula</b> Bioquímica e biotecnologia de alimentos Aplicação de lipase de <i>Rhizopus oryzae</i> imobilizada em diatomita visando a acidólise do óleo de semente de uva.
17:10 - 18:10	Sessão de Pôster		

# 4º dia – 07/11/2017 (Manhã)

	Auditório I (Jequitibá)	Auditório II (Carvalho I e II)	Auditório III (Carvalho III)
Sessão	<b>A Ciência de alimentos na prevenção de doenças degenerativas</b>	<b>Avanços na ciência sensorial e estudos de consumidor</b>	<b>Novas técnicas para o desenvolvimento de ingredientes bioativos</b>
Moderação	<b>Cinthia Betim (FEA/Unicamp)</b>	<b>Jorge Behrens (FEA/Unicamp)</b>	<b>Julian Martínez (FEA/Unicamp)</b>
9:00 - 9:35	<b>Dra. Juliana Macedo</b> <b>FEA/Unicamp</b> Avaliação de extratos fenólicos de resíduos de laranja no combate a obesidade e inflamação associada.	<b>Dra. Helena Bolini</b> <b>FEA/Unicamp</b> Características sensoriais e suas influências na preferência: Alimentos com finalidades dietéticas.	<b>Dr. Marcos Neves</b> <b>University of Tsukuba/Japão</b> Encapsulation of bioactives and antimicrobials for food applications: State-of-the-art and future trends.
9:35 - 10:10	<b>Dra. Tatiana Emanuelli</b> <b>UFSM</b> Carotenoides da dieta e o risco de doenças cardiovasculares.	<b>Dra. Rosires Deliza</b> <b>EMBRAPA</b> Estratégias para reduzir a ingestão de açúcar: contribuição da Análise Sensorial.  <b>Dra. Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva</b> <b>UFS</b> Identificação de marcadores de qualidade sensorial por mapas projetivo e de preferência.	<b>Dra. Rosiane Lopes da Cunha</b> <b>FEA/Unicamp</b> Veiculação e liberação de compostos ativos em emulsões: Impacto da formulação e processo
10:10 - 10:20	<b>Sabrina Lanquiste</b> <b>Alimentação e saúde</b> Orange peel flour supplementation improvement obesity parameters in rats.	Nessa sessão não haverá apresentações orais.	<b>Heloísa Tibolla</b> <b>Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)</b> Production of biodegradable nanocomposites from potato starch reinforced with cellulose nanofibers.
10:20 - 10:50	Intervalo (Coffee Break)		
10:50 - 11:25	<b>Dra. Valéria Quitete</b> <b>IB/Unicamp</b> Prostate Biology: Obesity, Aging and Cancer.	<b>Dra. Dominique Valentin</b> <b>Université de Bourgogne/França</b> Sensory and cognitive aspects of food preference: A cultural perspective.	<b>Dr. Gustavo Molina</b> <b>UFVJM</b> Desenvolvimento de bioprocessos para a obtenção de ingredientes funcionais.
11:25 - 12:00	<b>Dra. Glaucia Pastore</b> <b>FEA/Unicamp</b> Alimentos e Saúde e o mundo em transformação.	<b>Dra. Wendy Parr</b> <b>Lincoln University/Nova Zelândia</b> Demystifying wine tasting: Cognitive psychology's contribution.	<b>Dra. Maria Teresa Clerici</b> <b>FEA/Unicamp</b> Colmo jovem de bambu: nova fonte de fibra e de amido para a indústria de alimentos.
12:00 - 12:10	<b>Lana Rosa</b> <b>Alimentação e saúde</b> Comparative antioxidant, antiproliferative and apoptotic effects of phenolic acids in human colon adenocarcinoma cells.	<b>Thais Cardoso</b> <b>Ciências sensoriais e perfil do consumidor</b> Beyond acceptance: Dynamics of emotions evoked by the color of burger packaging.	<b>Ulliana Sampaio</b> <b>Formulação e processamento de alimentos</b> Bioactive compounds in rice breakfast cereals with cryoconcentrated coffee extract.
12:10 – 15:00	<b>Encerramento e Premiação</b>		