

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	Tecnologias emergentes	Avanços em substâncias bioativas e saúde	Ciência dos alimentos como base para a bioeconomia
Moderação	Paulo Sobral (USP) e Mário Maróstica (FEA/Unicamp)	Karen Signori Pereira (UFRJ)	Marcus Forte (FEA/Unicamp)
9:00 - 9:35	Dr. George Cavender University of Georgia/Estados Unidos High pressure processing for increased safety and quality in raw, partially cooked, and RTE beef.	Dra. Délia Amaya UFFS Conhecimentos atuais sobre pigmentos naturais em alimentos: Da cor aos efeitos benéficos na saúde.	MSc. Renato Coelho FEQ/Unicamp Bioeconomia e empreendedorismo: Conectando a pesquisa às oportunidades de mercado.
9:35 - 10:10	Dr. José I. Reyes de Corcuera University of Georgia/Estados Unidos Stabilization of food processing enzymes by high hydrostatic pressure.	Dr. Juscelino Tovar Lund University/Suécia A multifunctional dietary approach for preventing cardiometabolic disease.	Dr. Silvio Silvério da Silva USP Bio based products como uma nova geração de produtos sustentáveis na indústria de alimentos.
10:10 - 10:20	Caroline Corrêa de Souza Coelho Engenharia de processos e tecnologias emergentes Production of non-toxic cellulose nanocrystals from grape pomace residue using a chemical ultrasonic process.	Vanessa de Azevedo de Jesus Alimentação e saúde Efeitos da suplementação de licopeno e de molho de tomate no ciclo celular e apoptose de células cardíacas de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica.	Mariana Bittencourt Fagundes Bioquímica e biotecnologia de alimentos Heterotrophic cultivation of cyanobacteria: A source of sterol compounds.
10:20 - 10:50	Intervalo (Coffee Break)		
10:50 - 11:25	Dr. Marcelo Cristianini FEA/Unicamp Tecnologia alta pressão.	Dr. Jorge Mancini Filho USP Aspectos funcionais dos ácidos graxos conjugados dos óleos das sementes da romã e do melão de São Caetano.	Dr. Eduardo Agosin Pontificia Universidad Católica/Chile Sustainable production of bioflavours in microbial cell factories.
11:25 - 12:00	Dr. Julian Martínez FEA/Unicamp Processamento de subprodutos agroindustriais em altas pressões para recuperação de compostos bioativos.	Dr. Iván Palomo González Universidad de Talca/Chile Actividad antiplaquetaria de frutas y hortalizas: Tomate y su residuo tomasa.	Dr. Lauro Euclides Soares Barata UFOPA Bioativos na bioeconomia da Amazônia.
12:00 - 12:10	Victor Jesús Aredo Tisnado Engenharia de processos e tecnologias emergentes Incorporation of lycopene in hydrolized collagen powder by supercritical CO ₂ : A laser confocal microscopy study.	Mayra Domiciano dos Santos Alimentação e saúde 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.	Juliana Santos Bioquímica e biotecnologia de alimentos 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	Impacto das doenças degenerativas no mundo em transformação	Novos produtos e a nova indústria de alimentos	Alimento, ciência e sociedade: O desafio da comunicação
Moderação	Guilherme Tavares (FEA/Unicamp)	Juliano Bicas (FEA/Unicamp)	Alysson Paulinelli (Fórum do Futuro) e Evaldo Vilella (Presidente FAPEMIG)
14:00 - 14:35	<p>Dra. Christine Morand French National Institute for Agricultural Research/França Dietary polyphenols and vascular health: Scientific evidence from human to mechanistic studies.</p>	<p>Dr. Francisco Fábio Cavalcante de Barros INPI Uso de bases de patentes como ferramentas no desenvolvimento de tecnológico na área de alimentos.</p>	<p>Dr. Antonio Marcio Buainain IE/Unicamp O desafio alimentar no milênio: segurança, sustentabilidade e inclusão social.</p> <p>Dr. Roberto Rodrigues FGV A plataforma alimentar como eixo estratégico de desenvolvimento do Brasil.</p>
14:35 - 15:10	<p>Dr. Karsten Kristiansen University of Copenhagen/Dinamarca A gut feeling – the gut microbiome in health, diseases and behavior.</p>	<p>Dr. Adriano Cruz IFRJ Tecnologias emergentes para desenvolvimento de produtos lácteos probióticos e prebióticos.</p>	<p>Dr. Silvio Crestana (EMBRAPA) e Antônio José Meirelles (FEA/Unicamp) A ciência e a produção de alimentos: do campo à mesa do consumidor.</p>
15:10 - 15:20	<p>Luana Maurer Alimentação e saúde Fiber-associated polyphenols from grape skin attenuate the inflammatory response of TNBS-ulcerative colitis in rats.</p>	<p>Marluci Silva Engenharia de processos e tecnologias emergentes 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>Dra. Susanne Brix Pedersen Technical University of Denmark/Dinamarca The effect of cyclooxygenase-2 in white adipose tissue on energy metabolism and immune regulation.</p>	<p>Dra. Ana Paula Badan Ribeiro FEA/Unicamp Evolução e novas perspectivas da saudabilidade de óleos e gorduras na indústria de alimentos.</p>	<p>Dr. Fernando Barros Fórum do Futuro Comunicação e produção de alimentos: alavanca ou obstáculo?</p>
16:25 - 17:00	<p>Dra. Susanne Brix Pedersen Technical University of Denmark/Dinamarca Microbial metabolites and host interactions.</p>	<p>Msc. Christiane Starling SENAI Goiás Institutos SENAI de Tecnologia promovendo a interação entre a academia e a indústria.</p>	<p>Dra. Glaucia Pastore FEA/Unicamp Alimento, ciência e sociedade: superando as polarizações.</p> <p>Dr. Carlos Américo Pacheco FAPESP Diálogo e interação entre cientistas, produtores e atores sociais.</p>
17:00 - 17:10	<p>Melaine Fidélis Alimentação e saúde Impact of orange juice chronic consumption on intestinal microbiota.</p>	<p>Maristela Midori Ozaki Engenharia de processos e tecnologias emergentes 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	A ciência de alimentos e a era das ômicas	Microbiologia de alimentos e o desenvolvimento industrial	Química analítica de alta performance para alimentos
Moderação	Hélia Sato (FEA/Unicamp)	Anderson Sant'Ana (FEA/Unicamp)	Guilherme Máximo (FEA/Unicamp)
9:00 - 9:35	Dr. Rodrigo Catharino FCM/Unicamp Omics ERA: Ajustando a ciência aos alimentos.	Dra. Liliana de Oliveira Rocha FEA/Unicamp Aspectos evolutivos e genéticos envolvidos na biossíntese de micotoxinas.	Dra. Helena Teixeira Godoy FEA/Unicamp O desenvolvimento de métodos de análise aplicados a novos alimentos que atendam as necessidades do mundo moderno.
9:35 - 10:10	Dr. Roger Wagner UFSM Estratégias para caracterizar metabólitos em alimentos usando cromatografia em fase gasosa.	Dra. Mariza Landgraf FCF/USP Atualização da RDC sobre Padrões Microbiológicos para alimentos.	Dra. Juliana Pallone FEA/Unicamp Métodos analíticos "avançados" e quimiometria para alimentos: início, meio e... o fim deve estar distante.
10:10 - 10:20	Millena Cristina Barros Santos Bioquímica e biotecnologia de alimentos Metabolomic approach for characterization of phenolic compounds in different Brazilian wheat varieties during grain development.	Karim Piacentini Alimentação e saúde Toxigenic fungi and mycotoxins in pre and post-harvest rice grains.	Tatiane Francielli Vieira 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	Dr. Stanislaw Bogusz Junior USP Lipidômica: métodos e aplicações.	Dr. Marcelo Bonnet Alvarenga EMBRAPA Qualidade, segurança e integridade de leite e produtos lácteos: tendências, desafios e perspectivas.	Dr. Marcos Eberlin IQ/Unicamp A espectrometria de massas: uma nova ferramenta de prospecção de bioativos em frutos, alimentos e bebidas.
11:25 - 12:00	Dra. Cláudia Regina Cavaglieri FEF/Unicamp Metabolômica e obesidade.	Dr. Eduardo Tondo UFRGS Microbiologia na alta gastronomia.	Dr. Antonio Gilberto Ferreira UFSCar Uso da Ressonância Magnética Nuclear em alimentos - Food NMR.
12:00 - 12:10	Claire Bourleu 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.	Vinicius Badia Alimentação e saúde Modelling the growth of <i>Salmonella</i> in chicken meat subjected to an abrupt shift in temperature.	Caroline Ravazzi 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	Alimentos, envelhecimento, estresse oxidativo e inflamação	Microbiologia de alimentos e a microbiota intestinal	Engenharia de alimentos e ingredientes bioativos
Moderação	Juscelino Tovar (Lund University)	Carlos Daudt (UFMS)	Vivaldo Silveira (FEA/Unicamp)
14:00 - 14:35	Dr. Anibal Vercesi 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.	Dr. Karsten Kristiansen University of Copenhagen/Dinamarca Modulation of the gut microbiota by diets and prebiotics.	Dr. Antonio José A. Meirelles FEA/Unicamp Solventes verdes na formulação e processamento de produtos naturais.
14:35 - 15:10	Dr. Mário Maróstica FEA/Unicamp Alimentos e Cognição.	Dr. Carlos Augusto Fernandes de Oliveira USP Variações na incidência e formação de biofilmes de <i>Listeria monocytogenes</i> em laticínios no Brasil.	Dra. Juliana M. L. N. de Moura Bell University of California/Estados Unidos Engineering the recovery of oligosaccharides from dairy streams.
15:10 - 15:20	Valquíria Aparecida Matheus 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.	Thaís Moro Cantu Jungles Alimentação e saúde Microwave treatment changes the tridimensional structure of insoluble dietary fibers and improves their fermentation profile by the human gut microbiota.	Viviane Aparecida Figueredo Oliveira Santos 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	Dr. Jun Yoshino Washington University School of Medicine/Estados Unidos Adipose tissue NAD biology in obesity and insulin resistance.	Dr. Jaime Amaya Farfan FEA/Unicamp Poderíamos melhorar significativamente o alimento processado de hoje utilizando as propriedades da nossa microbiota?	Dra. Luz Maria Paucar Menacho 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	Dr. Vincenzo Fogliano Wageningen University/Holanda Maillard reaction and health: a food technology evolutionary perspective.	Dra. Adriane E. Antunes de Moraes FCA/Unicamp Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica e benefícios observados.	Dra. Gabriela Macedo FEA/Unicamp Síntese e efeito funcional de lipídeos estruturados para redução calórica.
17:00 - 17:10	Mariana Barros de Cerqueira Silva Alimentação e saúde Peptides derived from the cowpea β -vignin exert hypocholesterolemic activity by inhibiting the HMG-CoA reductase.	Jéssica Lima de Moraes 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.	Ariela Veloso De Paula 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	A Ciência de alimentos na prevenção de doenças degenerativas	Avanços na ciência sensorial e estudos de consumidor	Novas técnicas para o desenvolvimento de ingredientes bioativos
Moderação	Cinthia Betim (FEA/Unicamp)	Jorge Behrens (FEA/Unicamp)	Julian Martínez (FEA/Unicamp)
9:00 - 9:35	Dra. Juliana Macedo FEA/Unicamp Avaliação de extratos fenólicos de resíduos de laranja no combate a obesidade e inflamação associada.	Dra. Helena Bolini FEA/Unicamp Características sensoriais e suas influências na preferência: Alimentos com finalidades dietéticas.	Dr. Marcos Neves University of Tsukuba/Japão Encapsulation of bioactives and antimicrobials for food applications: State-of-the-art and future trends.
9:35 - 10:10	Dra. Tatiana Emanuelli UFSM Carotenoides da dieta e o risco de doenças cardiovasculares.	Dra. Rosires Deliza EMBRAPA Estratégias para reduzir a ingestão de açúcar: contribuição da Análise Sensorial. Dra. Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva UFS Identificação de marcadores de qualidade sensorial por mapas projetivo e de preferência.	Dra. Rosiane Lopes da Cunha FEA/Unicamp Veiculação e liberação de compostos ativos em emulsões: Impacto da formulação e processo
10:10 - 10:20	Sabrina Lanquiste Alimentação e saúde Orange peel flour supplementation improvement obesity parameters in rats.	Nessa sessão não haverá apresentações orais.	Heloísa Tibolla Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET) Production of biodegradable nanocomposites from potato starch reinforced with cellulose nanofibers.
10:20 - 10:50	Intervalo (Coffee Break)		
10:50 - 11:25	Dra. Valéria Quitete IB/Unicamp Prostate Biology: Obesity, Aging and Cancer.	Dra. Dominique Valentin Université de Bourgogne/França Sensory and cognitive aspects of food preference: A cultural perspective.	Dr. Gustavo Molina UFVJM Desenvolvimento de bioprocessos para a obtenção de ingredientes funcionais.
11:25 - 12:00	Dra. Glaucia Pastore FEA/Unicamp Alimentos e Saúde e o mundo em transformação.	Dra. Wendy Parr Lincoln University/Nova Zelândia Demystifying wine tasting: Cognitive psychology's contribution.	Dra. Maria Teresa Clerici FEA/Unicamp Colmo jovem de bambu: nova fonte de fibra e de amido para a indústria de alimentos.
12:00 - 12:10	Lana Rosa Alimentação e saúde Comparative antioxidant, antiproliferative and apoptotic effects of phenolic acids in human colon adenocarcinoma cells.	Thais Cardoso Ciências sensoriais e perfil do consumidor Beyond acceptance: Dynamics of emotions evoked by the color of burger packaging.	Ulliana Sampaio Formulação e processamento de alimentos Bioactive compounds in rice breakfast cereals with cryoconcentrated coffee extract.
12:10 – 15:00	Encerramento e Premiação		