

PROGRAMAÇÃO DOS CURSOS PRÉ-SLACA

Sábado 09/11/2019 – Período da Manhã
Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, Rua Monteiro Lobato, 80

08:00 - 08:25	Credenciamento e entrega do material Local: Praça da Faculdade De Engenharia de Alimentos – UNICAMP
08:30 -12:00	Curso I: Probióticos, prebióticos, paraprobióticos e posbióticos: definição e impacto no processamento de alimentos (Dr. Adriano Cruz – IFRJ e Adriana Antunes – UNICAMP) Local: Anfiteatro 2 do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA)
10:20 - 10:50	Coffee Break Local: Praça da Faculdade De Engenharia de Alimentos – UNICAMP
12:00	Intervalo almoço
Sábado 09/11/2019 – Período da Tarde Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, Rua Monteiro Lobato, 80	
13:00-13:45	Credenciamento e entrega do material Local: Praça da Faculdade De Engenharia de Alimentos – UNICAMP
13:00 - 17:30	Curso I: <i>continuação..</i> Probióticos, prebióticos, paraprobióticos e posbióticos: definição e impacto no processamento de alimentos (Dr. Adriano Cruz – IFRJ e Adriana Antunes – UNICAMP) Local: Anfiteatro 2 do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA)
14:00 - 18:00	Curso II: Estudos pré-clínicos de alimentos funcionais (Dra. Ana Lúcia – UNICAMP) Local: Auditório do Departamento de Alimentos e Nutrição (Depan)
14:00 - 18:00	Curso III: Novas tendências em pesquisas qualitativas: Como compreender os consumidores e planejar estratégias mais inteligentes (Dr. Erick Esmeriano – UFRRJ) Local: Anfiteatro de Carnes do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA)
15:30 – 16:00	Coffee Break Local: Praça da Faculdade De Engenharia de Alimentos – UNICAMP

OBS: O credenciamento e entrega de material na FEA–UNICAMP será apenas para os participantes dos mini cursos. Sendo assim, os demais participantes do evento deverão fazer o credenciamento e a retirada do material na EXPO D. PEDRO.