



PROGRAMA
V Simpósio Internacional
Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras
27, 28 e 29 de setembro de 2010
Hotel Nacional Inn
Campinas - São Paulo - Brasil

Segunda feira - 27/09/2010

Horário

08h30

INSCRIÇÕES

08h50

ABERTURA

Nanomanipulação das propriedades físicas e químicas de gorduras.

09h00

Alejandro Marangoni
University of Guelph, Canadá
(Palestra em espanhol)

10h30

Coffee Break

Nanomanipulação das propriedades físicas e químicas de gorduras.

11h00

Alejandro Marangoni
University of Guelph, Canadá

12h30

Almoço

Avanços e Tendências em Tecnologia de Gorduras Técnicas

14h00

Gianfranco Mazzanti
Dalhousie University, Canadá
(Palestra em espanhol)

15h30

Coffee Break

Avanços e Tendências em Tecnologia de Gorduras Técnicas

16h00

Gianfranco Mazzanti
Dalhousie University, Canadá

17h30

Mesa redonda.

18h00

Encerramento das atividades do dia.

Terça-feira - 28/09/2010

Horário

09h00

INTERagindo com INTER
Lireny Ap. Guaraldo Gonçalves e Ana Paula Badan
Universidade de Campinas - UNICAMP, Brasil
(Palestra em português)

10h30

Coffee Break

Formulando gorduras especiais com gorduras interesterificadas soja-soja utilizando redes neurais.

11h00

Jane Mara Block
Universidade de Santa Catarina - UFSC, Brasil
Daniel Barrera-Arellano
Universidade de Campinas - UNICAMP, Brasil
(Palestra em português)

12h30

Almoço

Estado atual e possibilidades futuras na análise de óleos e gorduras.

14h00

Carmen Gobarganes
Instituto de la Grasa, Espanha
(Palestra em espanhol)

15h30	<i>Coffee Break</i>
16h00	Estado atual e possibilidades futuras na análise de óleos e gorduras. Carmen Gobarganes Instituto de la Grasa, Espanha
17h30	<i>Mesa redonda.</i>
18h00	<i>Encerramento das atividades do dia.</i>

Quarta-feira - 29/09/2010

Horário

09h00	Lipídios funcionais em alimentos: Propriedades e avaliação analítica. Gloria Marquez-Ruiz Instituto del Frio, Espanha (Palestra em espanhol)
10h30	<i>Coffee Break</i>
11h00	Lipídios funcionais em alimentos: Propriedades e avaliação analítica. Gloria Marquez-Ruiz Instituto del Frio, Espanha
12h30	<i>Almoço</i>
14h00	Azeite de Oliva: Caracterização, qualidade e controle de adulteração. Wenceslao Moreda Instituto de la Grasa, Espanha (Palestra em espanhol)
15h30	<i>Coffee Break</i>
16h00	Azeite de Oliva: Caracterização, qualidade e controle de adulteração. Wenceslao Moreda Instituto de la Grasa, Espanha
18h00	<i>Encerramento do evento.</i>