

Horário	Terça (09/05) – PVA 109	Quarta (10/05) - Minicursos		Quinta (11/05) – PVA 109	Sexta (12/05)
08:00 – 09:00	Registro no evento	Minicurso Teórico 1: Influência do ambiente durante a maturação de queijo Minas artesanal. José Manoel Martins - IF Sudeste de Minas Gerais	Local: PVA 109	Apresentação de trabalhos	Visitas técnicas
09:00 – 10:00	Abertura	Minicurso Prático 1: Elaboração de Presunto e Apresuntado Augusto Aloísio Benevenuto Júnior – IF Sudeste de Minas Gerais	Local: CRP 212 Laboratórios		
10:00 – 10:30	Coffee break	Coffee break		Coffee break	
	Exposição de pôsteres (PVA 234)				
10:30 – 11:30	PALESTRA 1 Técnicas dietéticas aplicadas à alimentação sem glúten Luiza Carla Vidigal Castro - UFV	Continuação Minicurso Teórico 1 Minicurso Prático 1		PALESTRA 5 Quantificação de compostos bioativos e atividade antioxidante em frutas do Brasil Paulo Rogério Siriano Borges - FIMCA e Centro Univers. São Lucas	
11:30 – 14:00	Intervalo para almoço				
14:00 – 15:00	PALESTRA 2 Tendências e inovações na área de alimentos Emiliane Andrade Araújo Nunes - UFTM	Minicurso Teórico 2: Os Impactos da Nanotecnologia na Indústria Alimentícia Igor José Boggione Santos - UFSJ-CAP	Local: PVA 109	PALESTRA 6 Antioxidantes sintéticos e naturais: desafios analíticos e atividade em diferentes sistemas oxidativos Richtier G. da Cruz - Esalq/USP.	
15:00-16:00	PALESTRA 3 O empreendedorismo nas universidades brasileiras Vitor T. G. Nunes - UFTM	Minicurso Prático 2: Produção de cerveja Alexandre Fontes Pereira – UFV Obs.: 15h – 19h	Local: CVT (Na Cidade) Rua Otaviano Rosa, n.99		PALESTRA 7 Papel dos micronutrientes na nutrição esportiva Elizandra Milagre Couto - UFLA
16:00-16:30	Coffee break	Coffee break			
	Exposição de pôsteres (PVA 234)				
16:30 – 17:30	PALESTRA 4 Microencapsulação de óleos essenciais Regiane Victória de Barros Fernandes Botrel - UFLA	Continuação Minicurso Teórico 2 Minicurso Prático 2 e 3			
17:30 – 18:30					
19:00 – 20:30	SEBRAE: Empreendedorismo e Inovação Fabiano Alves - SEBRAE				

