

PLANEJAMENTO SEMALIM

Marketing de Alimentos

Inovações Tecnológicas

Engenharia de Processos
Logística e Supply Chain

CURSOS

Massas e Panificação

Bebidas Alcohólicas

Café

Gelados

Cervejas

Embalagens

Chocolates

Alimentos Funcionais

Aromas, Ingredientes e Aditivos

Snacks e Guloseimas

Laticínios

Óleos e gorduras

Nutrição

Semalim



Alimentos Funcionais



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Prebióticos e as frutas brasileiras - Verônica Pavan

12h50

Visita Técnica para KOM
Previsão de retorno à Unicamp:
17h10

Apresentação da marca e conversa sobre Start Up - Daniel Santos (One More Drink) e Mari Vecchia (Mr. Veggy)

A Definir - Viniciu Uehara (Tovani)

Nanofoods: a realidade da nanotecnologia aplicada a alimentos e bebidas no Brasil e no Mundo - (Funcional Mikron)

16 h

Suplementos Alimentares: óleos essenciais e mercado - Alberto (Max Titanium)

Proteínas e seus apelos funcionais - Sarah Minami (Master Sense)

A indústria de alimentos e os alimentos funcionais: uma visão de futuro - Prof^a. Glauca Pastore

Produtos lácteos funcionais: tendências e inovações - Darlila (ITAL)

Aromas, Ingredientes e Aditivos



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Ingredientes Alimentícios: aditivos e coadjuvantes de tecnologia
- Igor Cano- Ajinomoto

Substituição de Ingredientes
- Karen Muller (Master Sense)

7h30
Visita técnica para a Ajinomoto
Previsão de retorno à Unicamp:
13h 30

Amidos - Luciana Tsukuhara (Cargill)

Tipos de Aromas e utilizações- Grazielle Marques (San Leon)

16 h

Toxicologia de Aditivos - Professora Hellen Maluly

Transglutaminase - Igor Cano (Ajinomoto)
25/07

Case Cargill - Hidrocolóides - Luciana Tsukuhara

Aula prática de Aromas - Professor Mario Marostica

Bebidas Alcolólicas



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

4 Copos de
História -
Sommelière
Laís Zutin

Produção de
Vinhos -
André
Marangoni

8h00
Visita
Técnica
para
Vinícola
Góes
Previsão de
retorno à
Unicamp:
15h 30

Aula
Prática:
Vinho -
Mariana
Carvalho e
Flávio
Schmidt

A Definir -
Renato
Rosetti e
Mário
(Cervejaria
Berggren)

16 h

A Definir -
Lucas
Ruzene
(Master
Sense)

Bebidas
contemporâ
neas -
Sommelière
Laís Zutin

Aula Prática:
Vinho -
Mariana
Carvalho e
Flávio Schmidt

A Definir -
João Lucas
Leme (Virga
- Gim do
Brasil)

23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Contexto histórico e econômico da produção do café - Flávia Bliska (IAC)

Benefícios, características sensoriais do café e cuidados na análise sensorial / Legislação Paulista Trad Super Gourm - Kátia Cipoli (ITAL)

Virginia Coffee Roasters (Q-Processing) - Francisco M. Silveira

7h15

Visita Café Canecão
Previsão de retorno à Unicamp: 12h 15

Café: do genoma à xícara, da pesquisa ao consumidor - Sergio P. Pereira (IAC)

16 h

Cupping Café: Cafeteria como negócio X Cardápio de métodos - Gabriel Penteado

Mercado nacional - ABIC, aromas, blends, prática de amostras trad, super, gourmet - Camila Arcanjo (Sindicafesp)

Beneficiamento - Luiz Eduardo de Bovi (7 Senhoras)

Aula prática - Análise sensorial - Professora Helena Maria Andre Bolini

Carnes



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Bem-estar animal (foco em aves e ovos) -
Cecília M. I. Mendes;
Fernanda U. de Godoy (Korin)

Maturação de carnes def - István Wessel (Wessel)

Aula Prática: Processamento de hambúrguer, parte 1

Aula Prática: Processamento de hambúrguer, parte 2

7h00

Visita Técnica para Flamboiã - Frigorífico de Aves
Previsão de retorno à Unicamp: 12h

16 h

Bem-estar animal (foco em suínos e bovinos) -
Prof. Dr. Sérgio Bertelli Pflanzler

Processamento de linguiças - Pedro Azevedo Nunes (Ceratti)

Processamento de Mortadela - Camila de Souza Paglarini

Rastreabilidade na Indústria de Carnes - Camila Volpato Cintra (Wessel)

Cervejas



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Produção caseira de cerveja artesanal - Pablo Lourenço

Aula Prática: Produção de cerveja - Professor Dr. Flávio Schmidt

12h45
Visita técnica para Ambev
Previsão de retorno à Unicamp: 18h 15

Escolas Cervejeiras - Kathia Zanatta

Inovação no universo cervejeiro - Marcelo Crósta (Cervejaria Landel)

16 h

História e mitos da cerveja - Laís Zutin

Continuação aula prática produção de cerveja

Degustação e harmonização - Kathia Zanatta

Tecnologia de malteação e uso de diferentes cereais para o malte - Juliana Doizé (Atelier Do Malte)

Chocolates



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Processamento de Cacau e Chocolate - Fabiano Mazza- ARCOR

Redução de açúcar em chocolates - Vogler -Ana Lucia Quiroga

5h00
Visita técnica para Nestlé
Previsão de retorno à Unicamp: 13h

Chocolates Funcionais- Chocolife

Compound (Coberturas sabor chocolate) - MasterSens e- Melina Gonçalves

16 h

Aula prática: Conchagem e Temperagem- Prof^a Priscila Efraim

Cristalização e polimorfismo da manteiga de cacau- Valdecir Luccas- ITAL

Inovações no mercado de chocolates- Thales Giraldo- Barry Callebaut

Tecnologia de fabricação de produtos drageados -MARS- Jullyana Santos

Embalagens



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Panorama
Geral do
Setor de
Embalagens
- Maria
Helena

7h40

Visita
técnica para
a Scholle
IPN
Previsão de
retorno à
Unicamp:
12h 50

Embalagens
Ativas e
Inteligentes -
Caio Ottoni -
CNPEM

Design de
Embalagens -
Eduardo
Camargo -
Pepsico

Aula prática:
Avaliação
prática dos
parâmetros de
qualidade de
embalagens
plásticas - Ms
Luís Marangoni

16 h

Sustentabili-
dade e
PNRS - Thais
Fagury -
Abeaço

Inovações
Tecnológicas
em
Embalagens -
Sandra Balan
Mendonza -
ITAL

Case: One
Shot em
Embalagens
PET -
Emerson Sato

Embalagens
biodegradáveis - Julia
Oliveira - Estilo
Pack /
Embalagens
Flexíveis- Thais
Mattos -
Pepsico

Engenharia de Processos



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

7h00

Visita técnica para a fábrica da Pepsico
Previsão de retorno à Unicamp:
13h 30

Engenharia de processos na indústria de alimentos -
GEA Process:
José Rafael Spanos e
Andressa Marcato

Sistema Toyota de produção e Lean Manufacturing -
ESA: Camila Joana Fernandes Nascimento

Tecnologia supercrítica para obtenção de compostos de alto valor agregado para indústria de alimentos -
Renata Vardanega

Sistema de processamento asséptico -
Tetrapak -
Ivana Martins

16 h

Modelagem computacional e simulação de processos alimentícios -
Marcela Cravo Ferreira

Secagem por atomização de produtos lácteos -
Tetrapak:
Cassio Takahama

Aula prática -
extração de óleo vegetal -
Philippe do Santos

Controle de qualidade em processos alimentícios -
BRF -
Fernando Orsi

Gelados



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Ingredientes e Aditivos para Produção de Gelados - Renata Vieira Martins (Doremus)

11h45

Visita Técnica para PreGe
Previsão de retorno à Unicamp:
18h 15

Variedades de Gelados - Linara Battisti Archer (Duas Rodas)

Produção de Gelados (base água e base leite) - Elizabeth (Oggi Sorvetes)

Tendências e Inovações - Lilian de Freitas Riniere (Kibon)

16 h

Aula prática: diferenciação de caldas e apresentação de recheios - Renata Vieira Martins (Doremus)

Cadeia Produtiva do Açaí - Prof^a. Karen Signori Pereira (UFRJ)

Equipamentos para Processamento - Igor Vieira Zambello Santos (Tetra Pak)

Tendências e Inovações - Lilian de Freitas Riniere (Kibon)

Inovações Tecnológicas



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Cavitação Ultrassônica de Biomoléculas Fitoterápicas e sua Aplicação na Indústria de Suplementos Alimentares - Eduardo Caritá (Funcional Mikron)

Tecnologias emergentes aplicadas no processamento de alimentos - Marcelo Cristianini

Estratégias de redução de açúcar em alimentos - Rebeca Laura W. C. Gonçalves (Tovani Benzaquen)

12h10

Visita Técnica para Funcional Mikron
Previsão de retorno à Unicamp:
16h 20

Microencapsulação aplicada em produtos alimentícios: Uma ferramenta tecnológica para a inovação - Izabela Dutra Alvim (ITAL)

16 h

Inovação na indústria de alimentos - Aline Zanoto Al Assal e Maressa Viana de Lima (Kerry)

Embalagens ativas, inteligentes e comestíveis - Caio Gomide Otoni (CNPEN)

15h 45- Corantes Naturais - Ana Paula Coleti (NATUREX)
Tecnologia supercrítica para obtenção de compostos de alto valor agregado para indústria de alimentos - Renata Vandardanega

Produção sustentável de compostos bioativos, oligossacarídeos e "super alimentos" por via biotecnológica - Gláucia Maria Pastore

Laticínios



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Culturas para Queijos - Leonardo Seccadio dos Santos (Sacco)

Secagem de Leite - Prof. Dr. Guilherme M. Tavares

Ingredientes para preparo Lácteo - Erica Alssuffi (Alibra)

10h30

Visita Técnica para Fazenda Bela Vista
Previsão de retorno à Unicamp: 19h

Inovações em Embalagens para laticínios - Pesquisadora Científica Fiorella B. H. Dantas

16 h

Processamento e Embalagem de leite UHT - Giovanna Argentieri (Shefa)

Tecnologia na Fabricação de queijos - Mrs. Débora Baptista

Prebióticos e Probióticos - Dra. Profa. Ana Claudia Tsuchiya

Aula Prática: Requeijão e análise sensorial - Caroline Karaziack

Logística e Supply Chain



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

A SER CONFIRMADO - Lúcia Ikeda (Firmenich)

Problemáticas da Logística" Marcelo (La Vita)

7h30
Visita Técnica para La Vita
Previsão de retorno à Unicamp: 13h

Ferramentas de sistema Toyota de produção - Camila Nascimento (ESA)

Como softwares podem te ajudar a fazerem as melhores decisões - Fred (Neogrid)

16 h

Cadeia de Suprimentos em produtos acabados - Simone Berger (Sadia)

Erros e Acertos de um empreendedor: como a logística pode te ajudar? - Gabriel Rodero (Olha o Churros)

Tendências da logística para Indústria 4.0 - Sérgio Adriano (FEEC)

Case prático - Fred (Neogrid)

Marketing de Alimentos



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Introdução
ao Marketing
de Alimentos
- MarkESALQ
- Juliana
Chinni e
Tawany
Rocha

Design de
Embalagens
- Pepsico -
Eduardo
Camargo

Inovações na
Indústria de
Alimentos -
Unilever -
Caio
Santolim e
Guilherme
Colombo

Trade
Marketing e
Estratégia de
Produto -
Giga4Consult
ing - Thiago
Salgado

12h15

Visita
técnica a
Unilever
Previsão de
retorno à
Unicamp:
18h15

16 h

Marketing
estratégico:
Análise de
Mercado e
de
Resultados -
Mars -
Gabriela
Faria

Maketing no
Varejo-
Carrefour -
Silvana Balbo

Aula prática
- Análise
Sensorial -
Helena Bolini

Marketing
Digital e
Marketing de
Alimentos -
Fini - Andrea
Kohler

Massas e Panificação



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Desafios Tecnológicos para Processamento de Massas Integrais Maria Teresa Pedrosa Silva e Michele Scarton

7h20

Visita técnica a Casa do Pão de Queijo
Previsão de retorno à Unicamp:
13h 40

Pães Convencionais e Pães Integrais - Wickbold - Claudio Natale

Farinha de trigo - Como avaliar esta matéria-prima? - ITAL - Flávio Martins Montenegro

Aula Prática de pães convencionais e sem glúten

16 h

Aplicação de aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de panificação - Master Sense - Jéssica Roberta Mendes

Desafios Tecnológicos de Pães sem glúten - Gisela Benatti Silva

Fabricação de Biscoitos - Mondelez - Thiago Gomes Lullio

Tecnologia dos Bolos - Caroline Joy Steel

23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Saudabilidade e Funcionalidade em Alimentos - Izabela Alvim (ITAL)
Redução de ácidos graxos saturados em alimentos - Professor Daniel Barrera Arellano

9h10

Visita Técnica para Max Titanium
Previsão de retorno à Unicamp: 18h 50

Óleo de Coco - Extração e Características - Renato Grimaldi

-Impactos nutricionais na cadeia produtiva - Profª. Cinthia Betim
Herbalife Nutrition & tendências em Nutrição - Thaise M. Nogueira Mendes (Herbalife)

Formulações com apelo saudável e o uso de hidrocolóides - Thalita Coppini Soares e Thalita Pedroso Damaceno (DOW-DUPONT)

Vitaminas nos alimentos - Prof. Mário Marostica

16 h

Conceitos Básicos sobre Nutrição Esportiva - Gustavo Torres Case Natural Sweets - Murilo Gallo Brunialti (Fini)

Redução de Açúcares em Bolos e Biscoitos - Silmara Franco de Godoy (CARGILL) Bakery & Confectionery: inovação pela agregação de nutrição e funcionalidade - (NATUREX)

O produto é certificado, posso confiar? - Maria Carolina Wilmers M. M. Corrêa (IBD)

Aula Prática: Determinação de Ácido Ascórbico em Sucos - Prof. Mário Marostica e Fábio J. Rodrigues

Óleos e Gorduras



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

Introdução e Tendências de Mercado de Óleos e Gorduras - Renato Grimaldi

Gorduras Low Sat - Talitha Agostini de Matos Pinto - Cargil

Óleo de Coco - Extração e Características - Biotecnologia Industrial - Alda Lerayer - Solazyme Bunge Terravia Grimaldi

Resumo sobre Tecnologia de Óleos e Gorduras e Aplicações em biscoitos - Olivar Piva Júnior (AAK)

7h40

Visita técnica para Agropalma
Previsão de retorno à Unicamp: 13h 50

16 h

O Mundo das Lecitinas - Mariana Vendramel Correia - DuPont

Desmistificando o Óleo de Côco - Renato Grimaldi

Aplicação de Óleos e Gorduras na Indústria de Cosméticos - Noemi Jacques Vieira - Natura

Gorduras Alternativas a Manteiga de Cacau - Simone Correa de Oliveira - AKK

Snacks e Guloseimas



23/07

24/07

25/07

26/07

27/07

13h 30

O processo de liofilização para produção de snacks saudáveis - Marta Moraes (QPod)

O mundo de guloseimas e suas inovações - Murilo Gallo Brunialti (Fini)

7h15
Visita técnica para a Fini
Previsão de retorno à Unicamp: 12h 45

Rotas de Inovação e Soluções Aromáticas para Confeitos - Fabiana Checcoli e Glaucia Sousa (Firmenich)

Drageamento - Erica S. A. El Khouri e Jullyana Trombini Santos (Mars)

16 h

A Definir

Aula prática: Caramelos - Matheus Avelar e prof. Priscilla Efraim

A produção de Biscoitos - Cindy Stedile Dias e Thiago Gomes Lullio (Mondelez)

Salgadinhos e Snacks Salgados - Julien Mironescu Tomazini (PepsiCo)