

<b>SEGUNDA-FEIRA (15/05)</b>	<b>TERÇA-FEIRA (16/05)</b>	<b>QUARTA-FEIRA (17/05)</b>	<b>QUINTA-FEIRA (18/05)</b>	<b>SEXTA-FEIRA (19/05)</b>
<p><b>8:30 - 9:30</b></p> <p>Entrega dos Kits Integral</p> <p><b>9:30 - 10:00</b> Coffee Break</p> <p><b>10:00 - 11:30</b></p> <p>Tema: Analisando tendências de comportamento como alternativas para o empreendedorismo no setor Alimentício Palestrante: Gabriela Magnani Hage</p>	<p><b>8:00</b></p> <p>Visita Técnica Empresa: Ralston Alimentos</p>	<p><b>10:30 - 11:00</b> Coffee Break</p> <p><b>11:00 - 12:00</b></p> <p>Tema: Embalagens Biodegradáveis Palestrante: Leandro Remedio</p>		<p><b>5:30</b></p> <p>Visita Técnica Empresa: Bebidas Poty</p>
<p><b>16:00 - 16:30</b> Coffee Break</p> <p><b>16:30 - 17:30</b></p> <p>Tema: Introdução do Engenheiro de Alimentos no Mercado de Trabalho+ Bate Papo Palestrante: Isabela Rezende</p>	<p><b>14:00 - 15:30</b></p> <p>Tema: Atuação do Engenheiro de Alimentos na Área Acadêmica Palestrante: Bruna Grasseti Fonseca</p> <p><b>15:30 - 16:00</b> Coffee Break</p> <p><b>16:00 - 17:30</b></p> <p>Tema: Food Defense Palestrante: Patrícia Fernandes</p>	<p><b>14:00 - 15:00</b></p> <p>Tema: Aplicabilidade prática do P&amp;D na Indústria Palestrante: Fabiana Santos</p> <p><b>15:00 - 15:30</b> Coffee Break</p> <p><b>15:30 - 17:00</b></p> <p>Tema: Classificação Fiscal de Mercadorias Palestrante: Erick Ferverença Braga</p>	<p><b>14:00 - 15:30</b></p> <p>Tema: Processo e Tecnologia na Fabricação de Refrigerantes Palestrante: Paulo Garcia de Almeida</p> <p><b>15:30 - 16:00</b> Coffee Break</p> <p><b>16:00 - 17:30</b></p> <p>Tema: Importância do Controle de Pragas aos Profissionais do setor Alimentício Palestrante: Caio Augustus Canheo</p>	<p><b>15:00 - 16:00</b></p> <p>Tema: Novas Tecnologias Aplicada na Indústria de Óleos Vegetais Palestrante: Rafael Camassutti Bedore</p> <p><b>16:00 - 16:30</b> Coffee Break</p> <p><b>16:30 - 18:00</b></p> <p>Tema: Vendas e Mercado de Trabalho Palestrante: Rodolfo Hajel Freitas</p>
<p><b>19:00</b></p> <p>Coquetel de Abertura</p> <p>Local: ABEAA</p>	<p><b>19:00 - 20:00</b></p> <p>Entrega dos Kits Noturno</p> <p><b>20:00 - 21:00</b></p> <p>Tema: Controle de Qualidade na Indústria de Suco de Laranja Palestrante: Eduarda Zanin</p> <p><b>21:00 - 21:30</b> Coffee Break</p> <p><b>21:30 - 22:30</b></p> <p>Tema: P&amp;D em Carnes Palestrante: Michele Mazzi</p> <p><b>22:30 - 00:00</b></p> <p>Tema: "PARTE 1" Análise da Qualidade Reológica da Farinha de Trigo Visando a Indústria de Confeitaria Palestrante: Renata Capanema Mussolini</p>	<p><b>20:00H</b></p> <p>Engenharia</p> <p>Local: Rancho do Pau Impé</p>	<p><b>19:00 - 20:30</b></p> <p>Tema: Análise Sensorial "Parte 1-Teórica" Palestrante: Ana Carolina Conti</p> <p><b>20:30 - 21:00</b> Coffee Break</p> <p><b>21:00 - 22:30</b></p> <p>Tema: Análise Sensorial "Parte 2-Prática" Palestrante: Ana Carolina Conti</p> <p><b>22:30 - 00:00</b></p> <p>Tema: "PARTE 2" Análise da Qualidade Reológica da Farinha de Trigo Visando a Indústria de Confeitaria-Produção de CupCakes Palestrante: César Fernando Tortol</p>	<p><b>19:00 - 21:00</b></p> <p>Mesa Redonda Palestrante: João Galbiatti</p> <p><b>21:00 - 21:30</b> Coffee Break</p>