



Estratégias e Desafios para Redução do Desperdício de Alimentos

IV Semana de Engenharia de Alimentos - UFPE

10 - 14 de Novembro de 2014

Programação

	Horário	Quarta (12.11)	Quinta (13.11)	Sexta (14.11)
	8:30-9:20	Solenidade de Abertura da IV Semana de Engenharia de Alimentos "Estratégias e Desafios para Redução do Desperdício de Alimentos"	Inovação Tecnológica no desenvolvimento de materiais poliméricos para embalagens de alimentos Glória Maria Vinhas UFPE	Ozonização Pós-colheita: uma ferramenta para a redução do desperdício de alimentos Rodrigo Simões UFRPE
9:30-10:00		COFFEE - BREAK		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	10:00-10:15	Apresentação Oral IVSEA 009	Apresentação Oral IVSEA 012	Apresentação Oral IVSEA 020
	10:15-10:30	Apresentação Oral IVSEA 002	Apresentação Oral IVSEA 019	Apresentação Oral IVSEA 003
	10:30-10:45	Apresentação Oral IVSEA 004	Apresentação Oral IVSEA 005	Apresentação Oral IVSEA 001
	10:45-11:00	Apresentação Oral IVSEA 013	Apresentação Oral IVSEA 006	Apresentação Oral IVSEA 014
PALESTRAS	11:00-11:50	Alimento Seguro x Segurança Alimentar: O que está presente na nossa mesa? Marta Xavier Instituto Qualittas	Avanços Tecnológicos para a Conservação Pós-Colheita de Produtos Frescos Maria Auxiliadora Coelho de Lima EMBRAPA	Potencial do resíduo da elaboração de vinhos Luciana Lima UFRPE
12:00-14:00		ALMOÇO		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	14:00-14:15	Apresentação Oral IVSEA 017	Apresentação Oral IVSEA 010	Apresentação Oral IVSEA 007
	14:20-14:35	Apresentação Oral IVSEA 016	Apresentação Oral IVSEA 022	Apresentação Oral IVSEA 018
	14:40-14:55	Apresentação Oral IVSEA 008	Apresentação Oral IVSEA 023	Apresentação Oral IVSEA 011
	14:45-15:00	Apresentação Oral IVSEA 025	Apresentação Oral IVSEA 015	Apresentação Oral IVSEA 021
PALESTRA	15:00- 15:50	Caracterização e Tratamento de efluentes líquidos Marta Duarte UFPE	Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal José Bezerra Gomes Filho MAPA	Apresentação Oral IVSEA 024
				Palestra Banco de Alimentos SESC – combatendo a fome e desperdício de alimentos Ely Chaves SESC
15:50 -16:00		COFFEE - BREAK		
PALESTRAS	16:00- 16:50	Análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos: apoio para exportação e saúde do consumidor Adélia Araújo (ITEP)	Microfiltração e Ultrafiltração: Uso na Indústria de Laticínios Neila Santos Cortez UFPE	Premiação dos melhores trabalhos Coquetel Encerramento
	17:00-17:50	Utilização de resíduos na produção de biossurfactantes Raquel Diniz Rufino UNICAP	Encerramento	

Estratégias e Desafios para Redução do Desperdício de Alimentos

IV Semana de Engenharia de Alimentos - UFPE

10 - 14 de Novembro de 2014

	Horário	Quarta-feira (13/11)
ABERTURA	8:30-9:20	Solenidade de Abertura da IV Semana de Engenharia de Alimentos "Estratégias e Desafios para Redução do Desperdício de Alimentos"
PALESTRAS		
9:30-10:00 COFFEE - BREAK		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	10:00-10:15	IVSEA 009 Manejo sustentável e potencial econômico dos Diversos usos do buriti: uma revisão VASCONCELOS, MARÍLIA O. P.
	10:15-10:30	IVSEA 002 Acompanhamento médio da sobra limpa proveniente do restaurante universitário de uma universidade pública TABOZA, Maria C. M. ¹ ; SILVA, Camila P. C. ¹ ; SILVA, Dayanne C. ² ; SILVA, Cinthia M. S. ¹ ; ANDRADE, Renata A. M. S. ² ; MEDEIROS, Rafael A. B. ²
	10:30-10:45	IVSEA 004 Análises físicas e físico-químicas de limão tahiti comercializados em diferentes estabelecimentos da cidade de Garanhuns-PE Da Silva, Anderson F. V. ¹ ; Filho, Eduardo N. ¹ ; Cosme, Maria J. ¹ ; Laurintino, Thairis K. S. ¹
	10:45-11:00	IVSEA 013 Influência das variáveis de processo sobre a higroscopicidade de umbu atomizado Silva Júnior, Marcony Edson Da ¹ ; Souza, Michelle Maria Barreto De ¹ ; Maciel, Maria Inês Supucupira ¹
PALESTRAS	11:00-11:50	Palestra 01 Alimento Seguro x Segurança Alimentar: O que está presente na nossa mesa? Marta Xavier Instituto Qualittas
12:00-14:00 ALMOÇO		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	14:00-14:15	IVSEA 017 Controle dos desperdícios das refeições através das pesagens dos restos distribuídos em unidades de alimentação e nutrição Laurentino, Zuleide A. ¹ ; Campos, Jenyffer M. ²
	14:15-14:30	IVSEA 016 Caracterização físico química de biscoitos amanteigados com farinha de feijão caupi torrado Andrade, Rosa M. P. ¹ ; Siqueira, Diná M. A. ¹ ; Maciel, Maria I. S. ¹ ; Andrade, Samara A. C. ²
	14:30-14:45	IVSEA 008 Elaboração de farinha de inhame (<i>DIOSCOREA SP.</i>) Oliveira, M. M. B. ¹ ; Romão, S. J. O. ² ; Santana, M. E. R. S. ³
	14:45-15:00	IVSEA 025 Avaliação do Índice de Resto-Ingesta do Restaurante Universitário de uma Universidade Pública do Estado de Pernambuco SILVA, Camila P. C. ¹ ; TABOZA, Maria C. M. ¹ ; SILVA, Dayanne C. ² ; SILVA, Cinthia M. S. ¹ ; ANDRADE, Renata A. M. S. ² ; MEDEIROS, Rafael A. B. ²
PALESTRAS	15:00-15:50	Palestra 02 Caracterização e Tratamento de efluentes líquidos Marta Duarte UFPE
15:00- 15:50 COFFEE-BREAK		
PALESTRAS	16:00- 16:50	Palestra 03 Análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos: apoio para exportação e saúde do consumidor Profa. Adélia Araújo (ITEP)
PALESTRAS	17:00- 17:50	Palestra 04 Utilização de resíduos na produção de biossurfactantes Raquel Diniz Rufino UNICAP

	Horário	Quinta-feira (13/11)
ABERTURA	8:30-9:20	Palestra 05 Inovação Tecnológica no desenvolvimento de materiais poliméricos para embalagens de alimentos Glória Maria Vinhas - UFPE
PALESTRAS		
9:30-10:00 COFFEE - BREAK		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	10:00-10:15	IVSEA 012 Desenvolvimento de isotônicos de cajá e maracujá à base de água-de-coco e mel PESSOA, E. L. ¹ ; OLIVEIRA, L. P. S. ¹ ; MARQUES, O. M. ¹ ; CRUZ FILHO, J. J. ¹
	10:15-10:30	IVSEA 019 Desenvolvimento e inserção de farinhas de cascas de vegetais em produtos alimentícios: uma alternativa ao desperdício SILVA, A. G. M. ¹ ; ANDRADE, J. C. ² ; OLIVEIRA, M. M. B. ²
	10:30-10:45	IVSEA 005 Análise de bactérias aeróbias mesófilas e Psicrotrofilas em queijo de coalho adicionado de Quitosana BENTO, R. A.; OLIVEIRA, P. G.; MACHADO, E. L
	10:45-11:00	IVSEA 006 Nanotecnologia na indústria de alimentos: uma revisão Melo, Natália F. C. B. ¹ ; Soares, Bruna L. M. ¹ ; Silva, Gabriela D. ¹ ; Pereira, Neusa L. V.
PALESTRAS	11:00-11:50	Palestra 06 Avanços Tecnológicos para a Conservação Pós-Colheita de Produtos Frescos Maria Auxiliadora Coelho de Lima EMBRAPA
12:00-14:00 ALMOÇO		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	14:00-14:15	IVSEA 010 Avaliação Sensorial De Preparações Formuladas Com Ingredientes Alternativos Amorim, Eduardo G. ¹
	14:15-14:30	IVSEA 022 Avaliação da qualidade físico-química do mel comercializado no município de Morellândia-CE Laurintino, Thairis Karoline Silva; Silva, Anderson Felipe Viana
	14:30-14:45	IVSEA 023 INTENÇÃO DE COMPRA DE UM BISCOITO TIPO COOKIE FORMULADO COM FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA Amorim, Eduardo G. ¹ ; Cabral, Cíntia V. R. da S. ² ; Campos, Jenyffer M. ³
	14:45-15:00	IVSEA 015 Caracterização físico química de pães de forma com farinha de feijão caupi torrado Andrade, Rosa M. P. ¹ ; Siqueira, Diná M. A. ¹ ; Maciel, Maria I. S. ¹ ; Andrade, Samara A. C. ²
PALESTRAS	15:00-15:50	Palestra 07 Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal José Bezerra Gomes Filho MAPA
15:00- 15:50 COFFEE-BREAK		
PALESTRAS	16:00- 16:50	Palestra 08 Microfiltração e Ultrafiltração: Uso na Indústria de Lactícínios Profa. Neila Santos Cortez UFPE
	17:00- 17:50	Encerramento

Estratégias e Desafios para Redução do Desperdício de Alimentos

IV Semana de Engenharia de Alimentos - UFPE

10 - 14 de Novembro de 2014

	Horário	Sexta-feira (14/11)
ABERTURA PALESTRAS	8:30-9:20	Palestra 09 Ozonização Pós-colheita: uma ferramenta para a redução do desperdício de alimentos Rodrigo Simões UFRPE
9:30-10:00 COFFEE - BREAK		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	10:00-10:15	IVSEA 020 Extração de óleo essencial da casca da laranja (<i>Citrus sinensis</i>) pelos métodos soxhlet e ultrassom Silva, Carla F. ¹ ; Arenas, Mateus H.S. ² ; Filho, José M.S. ³ ; Vinhas, Glória M. ³ ; Andrade, Samara A.C. ³ .
	10:15-10:30	IVSEA 003 Atitudes de risco na manipulação e distribuição de alimentos em restaurantes tipo <i>self service</i> na região metropolitana do Recife – PE Oliveira, M.M.B. ¹ ; Santana, M.E.R.S. ² E Fernandes, C.E. ³
	10:30-10:45	IVSEA 001 Análise sensorial de sucos de uva em pó Melo, Natália F.C.B. ¹ ; Soares, Bruna L.M. ¹ ; Silva, Gabriela D. ¹ ; Pereira, Neusa L.V. ¹
	10:45-11:00	IVSEA 014 Influência das variáveis de processo sobre a atividade de água de umbu atomizado Silva Júnior, Marcony Edson Da ¹ ; Souza, Michelle Maria Barreto De ¹ ; Maciel, Maria Inês Sucupira ¹ .
PALESTRAS	11:00-11:50	Palestra 10 Potencial do resíduo da elaboração de vinhos Luciana Lima UFRPE
12:00-14:00 ALMOÇO		
A P R E S E N T A Ç Ã O O R A L	14:00-14:15	IVSEA 007 Determinação do teor de água de sementes de melão (<i>Cucumis melo</i> L.) Por um método alternativo de secagem com micro-ondas Da Silva, Anderson F. V. ¹ ; Lauritino, Thairis K. S. ¹
	14:15-14:30	IVSEA 018 Implementação das boas práticas de fabricação (BPF) em uma indústria de alimentos de origem vegetal Mascaranhas, Rosimary R. O. ¹ ; CHIM, Josiane F. ² ; Benachour, Mohand. ³ ; Batista, Luís R. ⁴ ; Pires, Vanusia C. F. ⁵ ; Lima, Lígia M. R. ⁶ .
	14:30-14:45	IVSEA 011 Estudo cinético em bebidas alcoólicas fermentadas de mel de abelhas com água de coco O. M. MARQUES; E.C.FERREIRA; J.L.A. CORREIA; S.H.O.OLIVEIRA; S.M.C.ALBUQUERQUE
	14:45- 15:00	IVSEA 021 Aproveitamento de partes tradicionalmente não comestíveis de frutas para a elaboração de produtos Laurentino, Zuleide A.; Campos, Jenyffer M. ²
	15:00- 15:15	IVSEA 024 Modelagem matemática e avaliação qualitativa do extrato de macaíba (<i>Acrocomia aculeata</i>) obtido por meio de extração supercrítica com dióxido de carbono A.D. PEÇANHA ¹ , L.A.L. SOARES ² , L.STRAGEVITCH ¹ , L.DANIELSKI ¹
PALESTRAS	15:20-16:10	Palestra 11 Banco de Alimentos SESC – combatendo a fome e desperdício de alimentos Ely Chaves SESC
	16:15-18:00	Premiação dos melhores trabalhos Coquetel Encerramento