SIMPÓSIO

ÓLEOS E GORDURAS PARA O FUTURO: A PRÓXIMA DÉCADA

03 E 04 DE ABRIL DE 2019

VITÓRIA HOTEL CONCEPT - CAMPINAS

Comemorando seus 30 anos de fundação, o Laboratório de Óleos e Gorduras - DTA/FEA/UNICAMP está organizando o Simpósio Internacional Óleos e Gorduras para o Futuro: A Próxima Década, a ser realizado nos dias 03 e 04 de abril de 2019 no Vitória Hotel Concept em Campinas. A temática do evento propõe pensarmos juntos sobre as importantes mudanças que irão ocorrer no mundo dos Óleos e Gorduras na próxima década, abordando os seguintes tópicos: Nutrição, Análise, Pesquisa, Mercado e Tecnologia.

SIMPÓSIO

ÓLEOS E GORDURAS PARA O FUTURO: A PRÓXIMA DÉCADA

03 E 04 DE ABRIL DE 2019

VITÓRIA HOTEL CONCEPT - CAMPINAS

HORÁRIO	PROGRAMA – 03/04/19	
8:15 - 8:30	Abertura	
8:30 - 10:00	The key influences on the markets for oils and fats in the next decade (I)	Dr. James Fry – LMC International
10:00 - 10:30	*Coffee break*	
10:30 – 11:15	Market and trends in fat based-ingredients: the next decade (E)	Andres Rumayor – PALSGAARD A/S
11:15 - 12:00	Oils & Fats Technologies: Introduction to Oleosomes (P)	Tatiana Bradaschia - Cargill
12:00 – 13:30	Almoço	
13:30 - 15:00	Research and development in oils and fats: the next decade (E)	Profa. Dra. Silvana Martini - UTAH State University
15:00 – 15:30	*Coffee break* / Sessão de posters	
15:30 – 16:15	Online process control on fats and oils refining: technologies and case studies (P)	Danilo Lima - BR PROCESS
16:15 – 17:00	Technological advances of the Fats and Oils Laboratory: the next decade (P)	Fabio Garcia - Baymetrics Technology
17:00 – 17:15	Efecto del período de almacenamiento de oleogeles de aceite de girasol común sobre su comportamiento térmico y deterioro oxidativo (E)	Prof. Dr. Bruno Irigaray - UdelaR
17:15 – 17:30	Thermal stability of dairy-based lipid microparticles produced by spray chilling (P)	Dra. Mayara de Souza Queirós - UNICAMP
18:00 – 20:00	Coquetel	

(P) – palestra em português; (E) – palestra em espanhol; (I) – palestra em inglês

SIMPÓSIO

ÓLEOS E GORDURAS PARA O FUTURO: A PRÓXIMA DÉCADA

03 E 04 DE ABRIL DE 2019

VITÓRIA HOTEL CONCEPT - CAMPINAS

HORÁRIO	PROGRAMA – 04/04/19	
8:30 - 10:00	New analytical approaches on lipids (I)	Dr. Gerhard Knotthe - USDA
10:00 - 10:30	*Coffee break*	
10:30 – 12:00	Sustainable and cost-efficient of high quality food oils : current status and trends for the next decade (I)	Dr. Wim De Greyt - Desmet Ballestra
12:00 – 13:30	Almoço	
13:30 - 15:00	New approaches on health effects of dietary lipids (P)	Prof. Dr. Dennys Esper Corrêa Cintra - UNICAMP
15:00 – 15:30	*Coffee break / Sessão de posters*	
15:30 – 15:45	Chemical characterization of the Jupati Oil (*Raphia taedigera Mart.*) from the Brazilian Amazon Forest (P)	Ms.Mayanny Gomes da Silva - UNICAMP
15:45 – 16:00	Evaluation of the correlation between oxidative parameters and carotene concentration in buriti oil (*Mauritia flexuosa*) nanoemulsions (P)	Leonardo Otávio - UnB
16:00 – 16:45	Dynamic crystallization, edible oil freshness and other innovative solutions based on Magnetic Resonance (P)	Eduardo Nascimento - BRUKER
16:45 – 17:30	Oxidative induction time by differential scanning calorimetry – applications on fats and oils (P)	William Capelupi – TA Instruments
17:30 - 18:00	Entrega do Prêmio "Profª María Antonia Grompone“ - Encerramento	

(P) – palestra em português; (E) – palestra em espanhol; (I) – palestra em inglês

SIMPÓSIO

ÓLEOS E GORDURAS PARA O FUTURO: A PRÓXIMA DÉCADA

03 E 04 DE ABRIL DE 2019

VITÓRIA HOTEL CONCEPT - CAMPINAS

INFORMAÇÕES GERAIS

Local – Vitoria Hotel Concept - Avenida José de Sousa Campos, 425, Cambuí, Campinas, / São Paulo, Brasil

Opções de restaurantes – dentro do hotel

- Bellini Ristorante - A comida traz referências mediterrâneas, especialmente da Itália, em ambiente moderno com muita vegetação.

Informações: bellinirestorante.com.br

- Esquinica Natural - Comida natural, contendo proteínas, *low carb*, fibras e alta densidade nutricional. Informações: esquinicanatural.com.br .

- Kindai - Culinária predominantemente japonesa servida em buffet de pedra quente em ambiente moderno e sofisticado. Informações:

kindai.com.br

Existem muitas opções de refeições na região do Hotel.

SIMPÓSIO

ÓLEOS E GORDURAS PARA O FUTURO: A PRÓXIMA DÉCADA

03 E 04 DE ABRIL DE 2019

VITÓRIA HOTEL CONCEPT - CAMPINAS

PARCEIROS

Cargill®

BRUKER

brprocess

Palsgaard®
Heart working people

desmet ballestra

Bay Metrics™

TA

Laboratório de Óleos e Gorduras

Fea

UNICAMP

FAPESP