



I CONGRESSO DE SEGURANÇA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Inglês/Português



05 E 06 DE DEZEMBRO
DE 2022

EVENTO ONLINE

DAS 8:30 AS 15:30 (GMT -3:00)

PALESTRAS

"Impacto da globalização e Big Data na segurança de alimentos" - Prof. Dr. Joseph Baranyi (University of Debrecen)

"Aditivos alimentares: o papel da avaliação do risco no contexto regulatório" - Profa. Dra. Adriana Pavesi (UNICAMP)

"Controle de biofilme em superfícies industriais" - Prof. Dr. Manuel Simões (Universidade Do Porto)

"Pathogens in the food chain and the one health perspective" - Dra. Carmen Torres (Universidad de La Rioja)

"Determinação de resíduos de agrotóxicos e medicamentos veterinários em alimentos" - Dra. Sônia Queiroz (EMBRAPA)

"Microbial interactions within food ecosystems" - Prof. Dr. Uelinton Manoel Pinto (FCF - USP)

"Bactérias Láticas: uma ferramenta para reduzir o potencial alergênico de proteínas alimentares" - Marcela de Albuquerque - NEPP - Núcleo de Estudos em Probióticos e Prebióticos)

"Toxicogenic fungi and mycotoxins in food: strategies based on biocontrol to reduce their impact" - Dra. Sofia Chulze (Universidad Nacional de Rio Cuarto)

"Plasma frio no controle de fungos e micotoxinas em alimentos" - Profa. Dra. Liliana Rocha (UNICAMP)

"Different tools for food authenticity control" - Dra. Ilka Haase (Max Rubner-Institut)

"Métodos analíticos e detecção de adulterações em alimentos brasileiros" - Profa. Dra. Juliana Pallone (UNICAMP)

"Da avaliação do risco de contaminantes químicos dos alimentos à avaliação do risco-benefício - a tomada de decisão em segurança alimentar" - Prof. Dr. Ricardo Assunção (Instituto Egaz Moniz)

"Pesquisa de matérias estranhas em alimento: um olhar para novas técnicas analíticas" - Dra. Maria Isabel Andrekowsky Fioravanti / Dra. Elaine Cristina De Mattos (Instituto Adolfo Lutz)

Acesse o site: www.csqa2022.com.br

Contato: csqaonline@gmail.com

Organização

FACULDADE DE ENGENHARIA
DE ALIMENTOS



Apoio



Patrocinadores

Q I M A W Q S

