

Programação III SACTA			
segunda-feira, 6 de outubro de 2014			
Palestras			
Horário	Palestrante	Instituição	Tema
08h - 9h	<i>Credenciamento e coffee break</i>		
9h - 10h	<i>Solenidade de Abertura</i>		
10h - 12h	Guaracy Pessoa	SOL INTAL- Inovação e Tecnologia em Alimentos	Inovação na indústria de alimentos
14h - 15h30	Olavo Rusig	Sweetmix	Alimentos enriquecidos
15h30 - 16h00	<i>Coffee break</i>		
16h - 18h	Maurício Noronha	Furf Design e Studio	Inovação e processo criativo
	Gabriel Inler	o3 Design	ROI em Design de Embalagens - <i>A melhor ação de marketing no ponto de venda</i>
terça-feira, 7 de outubro de 2014			
Horário	Palestrante	Instituição	Tema
08h - 10h	<i>"Sacta experience"</i>		
	<i>Coffee break</i>		
10h30 - 12h	Philipe Bellettini	Movimento Slow Food	Movimento Slow Food e produtos regionais
14h - 15h30	Cynthia Maria Fendrich Secco	Duas Rodas	Redução de sódio em alimentos industrializados
15h30 - 16h	<i>Coffee break</i>		
16h - 18h	Douglas Merlo	Associação Italiana de Degustadores de Cerveja	Matérias primas e produção de cerveja
quarta-feira, 8 de outubro de 2014			
Visitas técnicas			
Horário de saída	Local destino	Instituição visitada	
09h	Gov. Celso Ramos	Ad Oceanum/Phytomare	
09h	Blumenau	Bierland	
09h	Florianópolis	Amoratto	
09h	Tijucas	Kondelli	
14h	Florianópolis	Sítio Flor de Ouro	
quinta-feira, 9 de outubro de 2014			
Minicursos			
Horário	Ministrante	Instituição	Tema
08h - 12h	Vanessa Martins	Labtec	Métodos rápidos de detecção de microorganismos em alimentos
08h - 12h	Silvana Aurich	Aurora	Indústria de Frangos
14h - 18h	Daniel Magoga	RS Blumos/Matcha Sunfiber	Alimentos Funcionais
08h - 12h	Luiz André Rodrigues Ferraz	Seara	Controle de qualidade e segurança alimentar na indústria
sexta-feira, 10 de outubro de 2014			
Minicursos			
Horário	Ministrante	Instituição	Tema
08h - 12h	Fernanda Gabriela Fregonesi	Yest Facts	Leveduras selvagens e wild brews
08h - 12:00	Daniela Mendes	CIEE	Marketing pessoal e desenvolvimento de carreira
13h - 16h	Guilherme Santos	Tate & Lyle	Bebidas não alcoólicas: adição de fibras e substituição de açúcar
17h - 18h30	Mesa redonda sobre desenvolvimento de produtos e marcas na indústria de alimentos Evandro Dutra Costa - Tapioca Express Maurício Machado - Cookies & Cookies Ileana Inácio - Hemmer Professora Edna Amante - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSC		
18h30 - 19h	<i>Encerramento</i>		
<i>Happy Hour de encerramento da III SACTA</i>			