



# III Congresso de Segurança e Qualidade de Alimentos

**Programação preliminar do evento**

**Dia 1 – minicursos – 25/05/2026**

**Das 14:00 às 17:30**

**Minicurso 1: Espectroscopia como técnica não direcionada para análise de alimentos**

**Minicurso 2: Avaliação de segurança de aditivos alimentares**

**Minicurso 3: Estratégias microbiológicas e genômicas aplicadas à segurança de alimentos**

Dia 2 - 26/05/2026

Horário	Título
8:30	Entrega material
8:50 – 9:10	Boas-vindas – Comitê organizador
9:10 – 9:50	Palestra de abertura - The impact of Codex Alimentarius in food safety and trade - Msc. Farid El Haffar (Codex Alimentarius)
9:50 – 10:20	Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária: inovação para a ação governamental em inocuidade e identidade de alimentos - Erick Lins (MAPA)
10:20 – 10:40	Coffee break
10:40 – 11:10	Interações Físico-Químicas e Operacionais na Limpeza e Desinfecção de Superfícies – MSc Patrícia Baggio Severino (ECOLAB)
11:10 – 11:40	Sustentabilidade e qualidade na cadeia produtiva do amendoim – José Rossato (COPLANA)
11:40 – 12:10	Avanços em análises moleculares na microbiologia de alimentos – Profa. Dra. Nathália Cirone
12:10 – 13:20	Intervalo almoço
13:20 - 13:35	Rigor analítico e segurança dos alimentos: o laboratório como base da qualidade - Cláudia Schröder (Quality in Lab Consultoria e Treinamento e PUC Campinas)
13:35 – 13:50	Desafios na implantação do SGQSA - Rosinely Casadó (Casadó e Martins Engenharia e Consultoria)
13:50 - 14:20	Qualidade e segurança de embalagens frente às novas tecnologias de processamento de alimentos – Prof. Dr. Luis Marangoni (FEA/UNICAMP)
14:20 – 14:35	Apresentação oral: USO DE ANTIMICROBIANOS NA PRODUÇÃO E VENDA DE FRANGOS EM MAPUTO, E ADAPTAÇÃO DA TÉCNICA DE QUATRO PLACAS PARA A IDENTIFICAÇÃO PRESUNTIVA DE RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS NOS TECIDOS COMESTÍVEIS -Charmilla Mussagy (Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique) - online



# III Congresso de Segurança e Qualidade de Alimentos

<b>14:35 – 14:50</b>	Apresentação oral: Ozonation as an Effective and Conservative Emerging Non-Thermal Strategy for Mitigating Sulfamethazine Residues in Milk - Emelda Ribisse (FEA/UNICAMP)
<b>14:50 – 15:40</b>	Coffee break e sessão de pôsteres
<b>15:40 – 17:00</b>	<p style="text-align: center;"><b>Mesa redonda 1: Atualizações em Plant-Based</b></p> <p>Palestra 1: Desenvolvimento de novos produtos – Profa. Dra. Ana Carla Sato (FEA/UNICAMP)</p> <p style="text-align: center;">Palestra 2: Panorama regulatório para produtos Plant-Based</p> <p style="text-align: center;">Gabriela Garcia (GFI)</p> <p>Palestra 3: Contaminantes em Plant-Based – Dra. Bernardete Spisso (FIOCRUZ)</p>

Dia 3 - 27/05/2026

Horário	Título
8:50 – 9:30	Relação dos ODS e food safety – Dr. Marciane Magnani (UFPB)
9:30 – 10:00	Avanços nas relações entre países e conquistas na redução de contaminantes - Larissa Bertollo (ANVISA – online) -online
10:00 – 10:30	Huellas instrumentales y métodos de aprendizaje automático para la autenticación de alimentos – Dra. Ana María Jiménez Carvelo (Universidad de Granada, Espanha - online)
10:30 – 11:15	Coffee break e sessão de posteres
11:15 – 11:45	A tendência das Dark Kitchens no Brasil: aspectos de mercado e segurança dos alimentos – Dr. Diogo Cunha (FCA/UNICAMP)
11:45 – 12:00	Apresentação oral: Pathogen reduction, acidification, and microbial dynamics in drinkable and Greek yogurt during storage - Melina Cruzado-Bravo (Universidad Nacional Autónoma de Chota, Perú)
12:00 – 12:15	Apresentação oral: Perfil fenotípico, enzimático e de resistência a estresses de <i>Bacillus cereus</i> isolado de análogos de queijo à base de plantas - Jaqueline Correia (FEA/UNICAMP)
12:15 – 13:30	Intervalo almoço
13:30 – 13:50	HACCP 4.0: Como a IA está Revolucionando o Controle de Perigos - Franklin Guarisma (Leading Global Food Safety International)
13:50 - 14:20	Atualizações sobre <i>Campylobacter</i> em carnes – Profa. Dra. Cintia Minafra (UFG)
14:20 – 14:50	Ultraprocessed Foods: Evaluation of classification concepts from a food technology perspective - Prof. Dr. Ralf Greiner (Max Rubner-Institut)
14:50 – 15:40	Coffee break e sessão de pôsteres
15:40 – 17:00	<b>Mesa redonda 2: Controle de perdas e desperdícios na cadeia produtiva: aspectos envolvendo a qualidade e segurança dos alimentos</b>  Palestra 1: Aproveitamento integral do cacau - Profa. Dra. Priscilla Efraim (FEA/UNICAMP)



# III Congresso de Segurança e Qualidade de Alimentos

	<p>Palestra 2: Redução de Perdas e Desperdícios de Alimentos: O Papel Estratégico do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos - Juliani Arimura (FSSC LatAm Representative)</p>
--	--

	<p>Palestra 3: Obtenção de alimentos e ingredientes alimentares naturais, bioativos e sustentáveis por meio de bioprocessos – Prof. Dr. Juliano Bicas (FEA/UNICAMP)</p>
--	---