



# I SIMPÓSIO AMAZÔNIA VIVA

Inovação e Sustentabilidade na área de Alimentos  
10 a 12 de Abril de 2024 - Belém / Pará

Prezado congressista, Segue no quadro abaixo as atividades do simpósio. O Comitê SAV deseja um excelente evento. Até logo!

Cordialmente,

Prof. Dr. Gustavo Pereira

Presidente do SAV.

## PARCEIROS



## CREENCIAMENTO

CREENCIAMENTO	<p><b><i>O CREENCIAMENTO PODERÁ OCORRER EM QUALQUER DIA DO EVENTO DAS 8:00 ATÉ 17:00 H.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AQUELES QUE JÁ EFETUARAM A INSCRIÇÃO (PAGAMENTO CONFIRMADO) PELO SITE DO SAV, DEVEM PROCURAR O CREENCIAMENTO PARA RETIRAR O MATERIAL E O CRACHÁ DE IDENTIFICAÇÃO.</li><li>• A DISTRIBUIÇÃO DAS FILAS SERÁ EM ORDEM ALFABÉTICA DO PRIMEIRO NOME DO PARTICIPANTE, NÃO ESQUEÇAM DE LEVAR UM DOCUMENTO COM FOTO PARA IDENTIFICAÇÃO E ASSINAR A LISTA DE PRESENÇA PARA RECEBIMENTO DE CERTIFICADO.</li><li>• É NECESSÁRIO REALIZAR O CREENCIAMENTO EM APENAS 1 DOS DIAS DO EVENTO.</li><li>• NÃO ESQUECER DE LEVAR O CRACHÁ DE IDENTIFICAÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO DURANTE TODO EVENTO, <b>USO OBRIGATÓRIO.</b></li></ul>
SECRETARIA	<ul style="list-style-type: none"><li>• PALESTRANTES, MODERADORES, COMITÊS, CONVIDADOS, EXPOSITORES DEVEM RETIRAR O MATERIAL E O CRACHÁ DE IDENTIFICAÇÃO NA SECRETARIA.</li><li>• NOVOS INSCRITOS DEVEM PROCURAR A SECRETARIA PARA REALIZAR SUA INSCRIÇÃO, PAGAMENTO, RETIRAR O MATERIAL E CRACHÁ DE IDENTIFICAÇÃO.</li><li>• PROCURE A SECRETARIA CASO PRECISE DE AJUDA</li></ul>
<h2>PROGRAMAÇÃO SOCIAL</h2>	
10/04/2024 18:00 – 19:00 h	CERIMÔNIA DE ABERTURA DO EVENTO
10/04/2024 19:00 – 19:30 h	APRESENTAÇÃO GRUPO CARIMBÓ
11/04/2024 18:00 – 19:00 h	CERIMÔNIA DE ENCERAMENTO, PREMIAÇÕES E SORTEIO DE BRINDES PARA OS CONGRESSISTAS

## PROGRAMAÇÃO CIENTÍFICA DO EVENTO

Data (Local)	10/04 (Estação das Docas)	11/04 (Estação das Docas)
Eixo	Bioeconomia, Floresta e Sustentabilidade	Inovação e Empreendedorismo
Moderação	Dr. Rosinelson da Silva Pena e Dr. Nelson Rosa Ferreira, FEA/UFPA	Dra. Nayara Macêdo Peixoto-Araujo e Dr. Raul Nunes de Carvalho Junior, FEA/UFPA
Palavra de abertura	<b>Prof. Dr. Emmanuel Zagury Tourinho</b> Magnífico Reitor da UFPA	
9:00 - 9:30	<b>Palestra 1</b>  <b>Prof. Dr. Fernando Caixeta Lisboa (IFTM):</b> <i>Mercado de Carbono e Sustentabilidade: Conceitos e Aplicações</i>	<b>Palestra 9</b>  <b>Profa. Dra. Lucicléia Barros (UFC):</b> <i>Inovação e sustentabilidade para a promoção da biodiversidade no setor agroalimentar</i>
9:30 - 10:00	<b>Palestra 2</b>  <b>MsC. Raquel Tupinambá (Coordenadora do CITUPI e analista de Conservação no WWF-Brasil):</b> <i>Ancestralidade e economia na Amazônia: perspectivas e possibilidades</i>	<b>Palestra 10</b>  <b>Profa. Dra. Glaucia Maria Pastore (UNICAMP):</b> <i>A Ciência de Alimentos como base para transposição do agronegócio em produtos de impacto na nutrição e saúde</i>
10:00 - 10:30	<b>Palestra 3</b>  <b>Wander Antunes (Agropalma):</b> <i>Óleo de palma sustentável: um ingrediente versátil, saudável e eficiente produzido na Amazônia</i>	<b>Palestra 11</b>  <b>Dra. Kah Yen Claire Yeak (Wageningen University):</b> <i>Food Safety and Innovation in food fields</i>

10:30 – 11:00	Intervalo para o <i>Coffee break</i>	Intervalo para o <i>Coffee break</i>
11:00 - 11:30	<b>Palestra 4</b> <b>Prof. Dr. Stanislaw Bogusz (USP):</b> <i>Solventes eutéticos naturais profundos como uma estratégia para o consumo e a produção responsáveis</i>	<b>Palestra 12</b> <b>Dr. Fabio Barros (INPI):</b> <i>Tendências e patentes transformadoras na área de alimentos</i>
11:30 -11:50	<b>Apresentação trabalho selecionado</b> <b>Marcela Caroline Batista da Mota (UFLA) -</b> <i>Bacterial cellulose biofilter produced with agroindustry co-products</i>	<b>Apresentação trabalho selecionado</b> <b>Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar (UEPA) -</b> <i>A sustainable extraction approach for pectin recovery from amazonian cocoa husk</i>
12:00-14:00	<b>Encerramento das atividades da manhã e intervalo para o almoço</b>	<b>Encerramento das atividades da manhã e intervalo para o almoço</b>
14:00	Abertura das atividades <b>Moderadores:</b> Dra. Luiza Helena da Silva Martins (UFRA) e Dr. Johnatt Allan Rocha de Oliveira (FANUT/UFPA)	Abertura das atividades <b>Moderadores:</b> Dra. Andressa Jantzen Lucas e Jesus Nazareno Silva de Souza, FEA/UFPA
14:00-14:30	<b>Palestra 5</b> <b>Prof. Dr. Luís Adriano Santos do Nascimento (UFPA):</b> <i>Biorrefinaria: Desafios em fazer Ciência e mudar vidas na Amazônia</i>	<b>Palestra 13</b> <b>MsC. Camile Lisboa (O Caminho da Mata):</b> <i>Como desenvolver projetos da sociobioeconomia com grupos de mulheres na Amazônia?</i>
14:30-15:00	<b>Palestra 6</b> <b>Profa. Dra. Anelise Christ Ribeiro (FURG):</b> <i>Fermentação: aplicações sustentáveis para um futuro promissor</i>	<b>Palestra 14</b> <b>Joanna Martins (MANIOCA):</b> <i>Tucupi: da tradição à inovação</i>

15:00-15:30	<b>Palestra 7</b> <b>Profa. Dra. Joyce Kelly do Rosário da Silva (UFPA):</b> <i>Bioprospecção na Amazônia</i>	<b>Palestra 15</b> <b>Prof. Dr. Lauro Barata (UFOPA):</b> <i>P&amp;D e Inovação Tecnológica com Plantas da Amazônia</i>
15:30-16:00	<b>Intervalo para o Coffee Break</b>	<b>Intervalo para o Coffee Break</b>
16:00-16:30	<b>Palestra 8</b> <b>Prof. Dr. Érico Silva Alves Muniz (UFPA):</b> <i>A comida da floresta para o prato: a história da alimentação na Amazônia</i>	<b>Palestra 16 – Aula Show</b> <b>Chef Elireimundo Vicents (Festa Color):</b> <i>Arquitetura do chocolate na Amazônia: como transferir a cultura da Amazônia para a confeitaria</i>
16:30-17:30	<b>Mesa redonda I: Como valorizar os alimentos da Amazônia?</b> <b>Moderadora:</b> Profa. Dra. Giselle Castro de Assis (ICSA/UFPA) <b>Participantes:</b> - Chef Wagner (Toró Gastronomia) - MsC. Susane (Toró Gastronomia) - Dona Nena (Filha do Combu)	<b>Mesa Redonda II: Quais os próximos passos para atingir a sustentabilidade no Pará e na Amazônia Legal?</b> <b>Moderadora:</b> Dra. Luiza Meller (FEA/UFPA) <b>Participantes:</b> - Dr. Marcel do Nascimento Botelho (FAPESPA) - Dr. Fábio Barbieri (EMBRAPA) - Dr. Milksom Campelo (PCTGuamá)
17:30	Enceramento das atividades da tarde e intervalo	Enceramento das atividades da tarde e intervalo
18:00-19:00	<b>Cerimônia de abertura do evento</b> Mestre de Cerimônia: João Jadson Furtado (O Liberal)	<b>Cerimônia de encerramento do evento, premiações e sorteio de prêmios para os congressistas</b>
19:00-19:30	Apresentação Artística, Coquetel de abertura e Enceramento das atividades no auditório.	Até logo!

## Minicurso CERTI

Data: 12/04/2024

Vagas: 30

Investimento: 1kg de alimento não perecível.

Carga Horária: 8h (9 até 17h)

Local: Auditório do PPGCTA (UFPA)

Inscrição via Formulário Google:

## DISCIPLINA PPGCTA:

**TÓPICOS ESPECIAIS:** *Unveiling the Dynamic Role of Food Safety: Driving Sustainability and Circular Economy in Europe with a Ripple Effect in Brazil*

**Semestre:** 2024.2 | **Carga horária:** 30 h | **Créditos:** 2

**Horário:** 9 – 12h (sala de aula); 14 - 17h (atividades extraclasse)

**Início:** 15/04/2024 | **Término:** 19/04/2024

**Número de alunos:** 25 | Nível mestrado e doutorado

**Professora:** Dra. Kah Yen Claire Yeak (*Wageningen University*)

**E-mail para contato:** [kahyen.yeak@wur.nl](mailto:kahyen.yeak@wur.nl)

**Idioma:** Inglês