

# IV Simpósio Internacional

Tendências e Inovações em  
Tecnologia de Óleos e Gorduras  
A Fritura após os *trans*



Dias 10 e 11 de Setembro de 2009  
Centro de Convenções Business Institute  
Campinas – São Paulo - Brasil

# IV Simpósio Internacional: Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras: A Fritura após os *trans*

## *Programa*

### *10/09/2009 - Quinta-feira*

- 08:30 Inscrições
- 08:50 Abertura
- 09:00 O processo de fritura: Análise de novos compostos, seleção de óleos e efeito dos componentes minoritários  
**Dra. Carmen Dobarganes** – Instituto de la Grasa, Sevilha - Espanha.  
(Palestra em espanhol)
- 10:30 Coffee Break
- 11:00 O processo de fritura: Análise de novos compostos, seleção de óleos e efeito dos componentes minoritários  
**Dra. Carmen Dobarganes.**
- 12:30 Almoço
- 14:00 Importância gastronômica e nutricional da fritura de alimentos.  
**Francisco José Sánchez Muniz** - Universidade Complutense, Madrid - Espanha.  
(Palestra em espanhol)
- 15:30 Coffee Break
- 16:00 Importância gastronômica e nutricional da fritura de alimentos.  
**Francisco José Sánchez Muniz.**
- 17:30 Coquetel de confraternização

## *Programa*

### *11/09/2009 - Sexta-feira*

- 09:00 Fritura industrial contínua de batatas e snacks: Otimização, controle de qualidade e estabilidade de óleos e produtos fritos.  
**Rafael Codony Salcedo** - Universidade de Barcelona, Barcelona - Espanha.  
(Palestra em espanhol)
- 10:30 Coffee Break
- 11:00 Fritura industrial contínua de batatas e snacks: Otimização, controle de qualidade e estabilidade de óleos e produtos fritos.  
**Rafael Codony Salcedo**
- 12:30 Almoço
- 14:00 Análise Sensorial de produtos fritos  
**Helena Maria André Bolini** – Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP - Brasil (Palestra em português)
- 15:30 Coffee Break
- 16:00 Fritura: Aspectos Industriais, Dinâmicas da Tecnologia e Evolução Mercadológica.  
**Steven Rumsey** - Bunge Alimentos - Brasil  
(Palestra em português)
- 17:30 Encerramento do evento

**Inscrições**

Por e-mail: sbog@cca.ufsc.br ou telefone: (48) 3028.5935

**Forma de Pagamento:**

Depósito bancário em nome da SBOG - Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras Banco Itaú (341) – Agência 1619 – Conta Corrente 22334-8 ou remessa de cheque nominal à SBOG

**Importante:**

Enviar o comprovante do depósito bancário via fax (48) 3028.5935 ou correio para a SBOG.

**Obs.:** As inscrições serão confirmadas mediante comprovação da taxa de inscrição. Em caso de cancelamento, o mesmo deverá ser comunicado pelo inscrito e o reembolso será efetuado cobrando-se 10% de taxa de administração.

**SBOG – Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras**

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos – CCA – UFSC  
Rod. Admar Gonzaga, 1346 – CEP 88034-001 – Itacorubi – Florianópolis, SC, Brasil.

**Inscrições\*:**

Categoria	Até 03/08	Após 03/08
Estudantes	R\$ 250,00	R\$ 250,00
Professores	R\$ 350,00	R\$ 350,00
Sócios	R\$ 500,00	R\$ 600,00
Não-sócios	R\$ 600,00	R\$ 700,00

\*inclui dois almoços, quatro coffee breaks e coquetel.



[www.oleosegorduras.org.br](http://www.oleosegorduras.org.br)

E-mail: [sbog@cca.ufsc.br](mailto:sbog@cca.ufsc.br)

Informações: (48) 3028 5935



**O IV Simpósio Internacional  
Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e  
Gorduras: A Fritura após os *trans* será realizado no  
Centro de Convenções BI – Business Institute, à Rua  
José Paulino 1.369, Centro, Campinas, São Paulo,  
nos dias 10 e 11 de Setembro de 2009.**

No “IV Simpósio Internacional Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras” serão abordados os pontos mais relevantes e atuais a respeito da fritura, uma operação importante na área de alimentos, onde os óleos e gorduras utilizados e as modificações que ocorrem são um fator essencial para a qualidade dos produtos.

Nesta oportunidade contaremos com a presença de palestrantes de prestígio internacional, que abordarão os aspectos científicos, tecnológicos, nutricionais e de saúde do processo de fritura de alimentos.

A SBOG espera contribuir também para o intercâmbio de conhecimento e experiência entre os participantes.

**Público Alvo:** Profissionais da indústria, professores, pesquisadores e estudantes interessados na área de óleos e gorduras.

**Comissão organizadora:** Daniel Barrera-Arellano  
Jane Mara Block  
Renato Grimaldi



www.oleosegorduras.org.br  
E-mail: sbog@cca.ufsc.br  
Informações: (48) 3028 5935



Patrocínio:

 



Apoio:



 **ITAL**  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS