



25 A 27 DE MAIO DE 2026  
DAS 8:30 AS 17:30 (GMT -3:00)



EVENTO HÍBRIDO  
CENTRO DE CONVENÇÕES UNICAMP



**Ultraprocessed Foods:  
Evaluation of classification  
concepts from a food  
technology perspective**

**Dr. Ralf Greiner**

Max Rubner-Institut  
Alemanha



**The impact of Codex  
Alimentarius in food safety  
and trade**

**Msc. Farid El Haffar**

Codex Alimentarius



**Análise de medicamentos  
veterinários e pesticidas no  
contexto de monitoramento e  
fiscalização fiscal**

**Dra. Vanessa G. dos  
Santos**

MAPA, Brasil



**Interações Físico-Químicas e  
Operacionais na Limpeza e  
Desinfecção de Superfícies**

**MSc Patricia Baggio  
Severino**

ECOLAB, Brasil



**Sustentabilidade e qualidade  
na cadeia produtiva do  
amendoim**

**José Rossato**

COPLANA, Brasil



**Avanços em análises  
microbiológicas de alimentos**

**Profa. Dra. Maria Teresa  
Destro**



**Qualidade e segurança de  
embalagens frente às novas  
tecnologias de  
processamento de alimentos**

**Prof. Dr. Luis Marangoni**

FEA/UNICAMP, Brasil



**Relação dos ODS e food  
safety**

**Profa. Dra. Marciane  
Magnani**

MAPA, Brasil

**Envio de resumos até 28 de  
fevereiro**



[@csqahibrido](https://www.instagram.com/csqahibrido)



[Acesse nosso site aqui](#)

Organização



Apoio



Patrocinadores





25 A 27 DE MAIO DE 2026  
DAS 8:30 AS 17:30 (GMT -3:00)



EVENTO HÍBRIDO  
CENTRO DE CONVENÇÕES UNICAMP



**Avanços nas relações entre países e conquistas na redução de contaminantes**

**Msc. Larissa Bertollo**

ANVISA



**Huellas instrumentales y métodos de aprendizaje automático para la autenticación de alimentos**

**Dra. Ana María J. Carvelo**

Universidad de Granada, Espanha



**A tendência das Dark Kitchens no Brasil: aspectos de mercado e segurança dos alimentos**

**Dr. Diogo Cunha**

FCA/UNICAMP, Brasil



**Atualizações sobre Campylobacter em carnes**

**Profa. Dra. Cintia Minafra**

UFG, Brasil



**Desenvolvimento de novos produtos plant-based**

**Profa. Dra. Ana Carla Sato**

FEA/UNICAMP, Brasil



**Panorama regulatório para produtos Plant-Based**

**Alysson Soares**

GFI, Brasil



**Contaminantes em Plant-Based**

**Dra. Bernardete Spisso**

FIOCRUZ, Brasil



**Aproveitamento integral do cacau**

**Profa. Dra. Priscilla Efraim**

FEA/UNICAMP, Brasil



**Redução de Perdas e Desperdícios de Alimentos: O Papel Estratégico do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos**

**Juliani Arimura**

FSSC LatAm Representative



**Obtenção de alimentos e ingredientes alimentares naturais, bioativos e sustentáveis por meio de bioprocessos**

**Prof. Dr. Juliano Bicas**

FEA/UNICAMP, Brasil