



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ –
IFPI**

CAMPUS TERESINA CENTRAL

**DEPARTAMENTO DE INFORMAÇÃO AMBIENTE E SAÚDE E PRODUÇÃO
ALIMENTÍCIA – DIASPA**

COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

II SIMPÓSIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

“Segurança alimentar: mercado e novas tendências”

(Projeto de viabilização)

TERESINA

2014

SUMÁRIO

	Pág.
1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO.....	02
1.1 Instituição.....	02
1.2 Organização.....	02
1.3 Título.....	02
1.4 Clientela-alvo.....	02
1.5 Local/período.....	02
1.6 Organizadores do evento.....	03
2 OBJETIVOS.....	03
2.1 Geral.....	03
2.2 Específicos.....	04
3 JUSTIFICATIVA.....	04
4 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS.....	06
5 INSCRIÇÕES.....	08
6 MATERIAL A SER FORNECIDO AOS PARTICIPANTES.....	09
7 MATERIAL A SER FORNECIDO AOS MEMBROS DA COMISSÃO ORGANIZADORA DO EVENTO.....	10
8 SOLICITAÇÃO DE PASSAGENS E HOSPEDAGEM PARA OS PALESTRANTES.....	11
9 SERVIÇO DE COQUETEL E LANCHES PARA O EVENTO.....	12
10 EXPOSITORES.....	13
11 RECURSOS NECESSÁRIOS E DISPONÍVEIS PELA INSTITUIÇÃO.....	13
12 FINALIDADE DE RECURSOS ADQUIRIDOS NO EVENTO	14
13 RECURSOS SOLICITADOS PELO EVENTO AO IFPI	14

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

1.1 Instituição

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI – Campus Teresina Central.

1.2 Organização

Departamento de informação, ambiente, saúde e produção alimentícia – DIASPA.

Coordenação do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

1.3 Título

II Simpósio de Ciência e Tecnologia em Alimentos (Segurança alimentar: mercado e novas tendências).

1.4 Clientela alvo

O II Simpósio de Tecnologia em Alimentos (II SIMTA) será direcionado aos estudantes do meio acadêmico, profissionais do meio científico-tecnológico, governamental e empresarial. Gerando assim um intercâmbio de conhecimentos na área da Ciência e Tecnologia em Alimentos.

1.5 Local / Período

O II Simpósio de Tecnologia em Alimentos realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Teresina Central, no período de **03, 04 e 05 de dezembro de 2014**, das 8:30 às 18:00 horas.

1.6 Organizadores do evento

Comissão organizadora do II Simpósio de Tecnologia em Alimentos.

A) Coordenadora

Profª MSc. Rosana Martins Carneiro Pires

Contato: (86) 9995-5049/ 9996-5891

E-mail: rosana.pires@ifpi.edu.br

B) Vice-Coordenadora

Profª Drª Lidiana de Siqueira Nunes Ramos

Telefones: (86) 9989-8366

E-mail: lidiana@ifpi.edu.br

C) Comitê Executivo e Financeiro

Profª Msc. Ronaldo da Cunha Coelho

Profª. MSc. Layane Ribeiro de Araújo Leal

Profª Drª Regiane Gonçalves Feitosa Leal Nunes

D) Comitê de Comunicação e Marketing

Prof. Dr. Robson Alves da Silva

Prof. MSc. Juliano Campos Vale

Sr. Rômulo Oliveira Barros - Assistente Administrativo

E) Comitê de Apoio Técnico

Sr. Manoel de Jesus Marques - Técnico em Laboratório

Alunos colaboradores curso de Tecnologia em Alimentos

Nº	ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTES DOCENTES	REPRESENTANTES DISCENTES	ATRIBUIÇÕES
01	Coordenação Geral	Profª MSc. Rosana Martins carneiro Pires. Drª Lidiana de Siqueira Nunes Ramos		Responsável por coordenar os comitês, e todos os processos burocráticos dentro e fora da instituição.
02	Comitê Executivo e Financeiro	Profª Msc. Ronaldo da Cunha Coelho Profª. MSc. Layane Ribeiro de Araújo Leal Profª Drª Regiane Gonçalves Feitosa Leal Nunes Profª MSc. Érica da Costa Monção	Lourrana Herica Lilian Igor Herlane	Executar as atividades estabelecidas em reunião. Coordenar e articular a utilização da infra-estrutura e dos serviços de comunicações da IES para a realização do evento. Organizar o orçamento adquirido e direcionar os custos. Adquirir as propostas de orçamento das empresas prestadoras de serviços gráficos e alimentícios. Fechar parcerias com empresas colaboradoras no evento. Organizar a distribuição dos expositores no evento.
03	Comitê de Comunicação e Marketing	Profª Drª Regiane Gonçalves Feitosa Leal Nunes Prof. Dr. Robson Alves da Silva Rômulo Oliveira Barros	Maracélia Ana Karolina Anatalia Lailton Raquel Nayara Gabriella Magalhães Clarissy Pereira	Divulgação do evento em universidades e centros de pesquisa; divulgação digital, visual e auditiva; Gerenciamento do site do evento. Responsável pelos patrocinadores e expositores. Cerimonial

04	Comitê de Apoio Técnico	Manoel de Jesus Marques - Técnico em Laboratório	Vania Nayara Brenda Ana Carla Ricardo Luis Henrique Ana Paula Aline Diogo Diógenes Mikaelle Caroline Anna Kelly Gislayne	****
----	--------------------------------	--	---	------

*****No comitê de apoio técnico abre guia para subdivisão de comissões**

Nº	COMISSÕES LIGADAS AO COMITÊ DE APOIO TÉCNICO	REPRESENTANTES DISCENTES	ATRIBUIÇÕES
01	Comissão de logística		Gerenciar material para todo o evento. Estocagem e distribuição, preparação dos kits. Informações gerais. Responsável pela instalação e montagem dos expositores e stands
02	Comissão de Inscrição e Credenciamento		Gerenciar e acompanhar número de inscritos. Responsável pelo processo de credenciamento.
03	Comissão de alimentação		Gerenciar os coquetéis e todo o material alimentício inclusive água para os palestrantes.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

Os organizadores do II Simpósio de Ciência e Tecnologia em Alimentos, do IFPI Campus Teresina Central, por meio da apresentação deste Projeto, requerer o apoio desta Instituição de Ensino, para a execução do evento do atual projeto.

2.2 Específicos

- Adquirir conhecimentos de novidades no setor de alimentos.
- Promover a integração entre desenvolvimento tecnológico-científico e inovações do mercado de alimentos
- Conhecer novas alternativas para o desenvolvimento de produtos alimentícios.
- Estimular a participação de jovens pesquisadores na comunidade científica.

3 JUSTIFICATIVA

O tema é “**Segurança alimentar**: mercado e novas tendências”. O II Simpósio de Tecnologia em Alimentos (II SIMTA), por meio plenárias e palestras, se proporá a apresentar os atuais desafios da pesquisa, nos diversos setores de agronegócios e indústria de alimentos, e mostrar alternativas para o desenvolvimento de produtos e processos alimentícios e segurança alimentar.

Dentre as oportunidades que o II Simpósio de Ciência e Tecnologia em Alimentos oferecerá aos participantes, destacam-se: o acesso e a interatividade entre especialistas proeminentes, instituições de pesquisa, empresários e empreendedores dos mais diversos setores da área de alimentos e áreas afins, garantindo que o conhecimento seja compartilhado e difundido.

No evento serão abordados temas da atualidade que incluirá a Ciência e Tecnologia do campo a mesa; alimento seguro e rastreabilidade; tendências de análise sensorial para o desenvolvimento de produtos; atuação dos órgãos de fiscalização com a participação da ANVISA e do MAPA; avanços tecnológicos em processamento, conservação, e segurança de alimentos; desenvolvimento de produtos lácteos prebióticos e probióticos; novas tendências no mercado produtor de mel; produção e consumo de alimentos transgênicos e a importância do empreendedorismo para a ciência e tecnologia em alimentos.

Ainda, o Simpósio oferecerá às Empresas e Instituições ligadas ao setor de alimentos excelentes oportunidades para apresentar seus produtos e serviços, como: livros, equipamentos analíticos, produtos alimentícios e serviços terceirizados na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos e áreas afins. Essa participação e contribuição resultará em grande apoio para atualizar profissionais e estudantes da região.

Assim, esse evento vem a valorizar o profissional da área de Tecnologia em Alimentos por agrupar e difundir os conhecimentos técnicos e científicos relevantes atualmente. Tendo em vista o crescimento da área de alimentos, tanto do ponto de vista de saúde, da indústria e da economia, é cada vez mais necessária à divulgação e atualização dos recentes avanços da ciência de alimentos de tal forma que os profissionais, pesquisadores, alunos de graduação e pós-graduação, órgãos

regulatórios e governamentais possam interagir visando oferecer a sociedade brasileira resposta aos inúmeros desafios que a área de alimentos apresenta.

4 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS

O evento acontecerá do dia 03, 04 e 05 de dezembro de 2014. Segue abaixo o Resumo da programação científica

Horários	Quarta-feira (03/12)	Quinta-feira (04/12)	Sexta-feira (05/12)
8:30h 9:30h		<p>PALESTRA:</p> <p><i>Rastreabilidade na segurança dos alimentos</i></p> <p>Palestrante: Dr. Antônio Auro da Silva, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA</p> <p>CONFIRMADO</p>	<p>PALESTRA:</p> <p><i>Programa Inova Talentos: desenvolvimento de projetos para indústrias de alimentos.</i></p> <p>Palestrantes: Lauriane Costa Martins Coelho (Superintendente do Instituto Euvaldo Lodi – IEL/FIEPI) Juliana Nunes</p> <p>CONFIRMADO</p>
9:30 10:00h		<p>INTERVALO Lanche</p>	<p>INTERVALO Lanche</p>
10:00 12:00h		<p>MESA REDONDA</p> <p><i>Atuação dos órgãos de fiscalização para a segurança alimentar</i></p> <p>Palestrante: Dr. Vanberto Braz de Sousa– Bebidas (MAPA) e ANVISA Municipal e Estadual</p> <p>CONFIRMADO</p>	<p>PALESTRA</p> <p>A Importância do Empreendedorismo para a Tecnologia em Alimentos</p> <p>Palestrante: Membro a definir do SEBRAE</p> <p>CONFIRMAR</p>
INTERVALO			

<p>14:30h 15:30h</p>	<p>CREDENCIAMENTO</p> <p>Inscrições no local</p>	<p>PALESTRA</p> <p><i>Novas tendências no mercado produtor de mel: utilização do mel como alimento funcional.</i></p> <p>Palestrante: EMBRAPA MEIO NORTE</p> <p>CONFIRMAR</p>	<p>PALESTRA:</p> <p><i>Biotecnologia aplicada à alimentos: da produção à conservação.</i></p> <p>Palestrante: Dr^a Leiz Maria Costa Vêras – Universidade Federal do Piauí – UFPI, Campus Parnaíba.</p> <p>CONFIRMADO</p>
<p>15:30 16:00h</p>		<p>INTERVALO</p> <p>Lanche</p>	<p>INTERVALO</p> <p>Lanche</p>
<p>16:00h 18:00h</p>	<p>ABERTURA DO EVENTO COQUETEL</p> <p>Apresentação de Música do Curso Técnico de Instrumento Musical</p>	<p>MESA REDONDA</p> <p><i>Barreiras e experiências dos empreendedores na área alimentícia do Piauí</i></p> <p>Participantes: Reginaldo Carvalho (grupo Comercial Carvalho) Polpa Rio Grande e SEBRAE</p> <p>CONFIRMAR</p>	<p>PALESTRA:</p> <p><i>"Microencapsulação aplicada a indústria alimentícia".</i></p> <p>Nutricionista Tatiana Jotha Mattos Simen – Doutoranda da UFRJ. Palestrante convidada</p> <p>CONFIRMADO</p>

Obs.: Todas as palestras e mesas redondas poderão ser mediadas por coordenadores ou moderadores de outras Instituições de Ensino.

5 INSCRIÇÕES

5.1 Público-alvo

Estudantes e Profissionais do meio acadêmico, de pesquisa e desenvolvimento das áreas de Ciências dos Alimentos e afins; Órgãos do Governo, Empresas Privadas, e Cidadãos que se interessam por questões alimentares, com inscrições limitadas a **220 participantes** (vagas limitadas).

As inscrições acontecerão do dia **20 de outubro a 19 de novembro de 2014**.

TAXAS DE INSCRIÇÃO

Categoria	Até o dia 14 de novembro de 2014	Inscrição no local do evento
Profissionais	50,00	55,00
Estudantes de Graduação e Pós-Graduação	30,00	35,00

Sugestões/Lembrete:

1. As inscrições serão realizadas pelo site do IFPI que será disponibilizado no período do evento, e impressão da GRU para pagamento da inscrição.

6 MATERIAL A SER FORNECIDO AOS PARTICIPANTES

6.1 Fornecimento de Kit's

Será fornecido aos participantes um kit constituído por:

ITEM POR PARTICIPANTE	QUANTIDADE POR PARTICIPANTE	QUANTIDADE TOTAL PARA O EVENTO*
Bolsa ou pasta	1	300
Bloco de anotação	1	300
Caneta	1	300
Folder com a programação do evento	1	300
Crachá	1	300

*Quantidade referente a 220 inscritos + 40 pessoas envolvidas na organização do evento + 10 Palestrantes + 8 moderadores ou coordenadores de palestras + prováveis perdas.

VALORES PARA ELABORAÇÃO DOS KIT'S

ITEM POR PARTICIPANTE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$ para 300 unidades
Bolsa ou pasta	11,00	3.300,00
Bloco de anotação	2,50	750,00
Caneta	0,90	270,00
Folder com a programação do evento	4,00	1.200,00
Crachá	0,80	240,00
	Total por Kit	19,20
	TOTAL	5.760,00

6.2 Emissão de Certificados

Os certificados serão disponibilizados on-line para os participantes ouvintes, e confeccionado em papel couchê entregue aos palestrantes, coordenadores das palestras e mesas redondas e organização do simpósio durante o evento.

CERTIFICADOS	VALOR UNITÁRIO DO CERTIFICADO CONFECCIONADO R\$	QUANTIDADE	VALOR TOTAL R\$
Palestrantes e coordenadores das palestras e/ou mesa redonda	10,00	20	200,00

Palestrante	10,00	12	120,00
Coordenador das palestras ou mesas redondas	10,00	8	80,00
Organizadores do evento	10,00	40,00	400,00
TOTAL			800,00

7 MATERIAL A SER FORNECIDO AOS MEMBROS DA COMISSÃO ORGANIZADORA DO EVENTO

7.1 Fornecimento de Kit's

Citado no item 6.1.

7.2 Confecção das camisetas

Valores para elaboração das camisetas

QUANT. DE MEMBROS DA COMISSÃO ORGANIZADORA*	QUANT. DE CAMISETAS POR MEMBRO (Unidade)	QUANT. TOTAL DE CAMISETAS (Unidade)	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
40	2	80	12,50	1.100,00
TOTAL				1.100,00

*40 pessoas na comissão (professores e alunos)+ 10 avaliadores de trabalho.

8 SOLICITAÇÃO DE PASSAGENS E DIÁRIAS PARA OS PALESTRANTES

Para a execução do evento, faz-se necessário a aquisição de passagens e diárias para os palestrantes (convidados) de Instituições de ensino localizadas em outros estados do país.

Passagens e Diárias

PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO DE ENSINO	PASSAGEM/ DESTINO	QUANT. DE DIÁRIAS
Dr ^a Leiz Maria Costa Vêras (confirmada)	UFPI – Campus Parnaíba	Parnaíba (PI)- Teresina- Parnaíba (PI)-	3
Doutorando Tatiana Jotha Mattos Simen (confirmada)	Não é funcionária pública, mas é Doutorando da	Rio de Janeiro (RJ)-Teresina- Rio de Janeiro	4

	UFRJ	(RJ)	
--	------	------	--

9 SERVIÇO DE COQUETEL EVENTO (**PROJETO APROVADO PELA PROEX**)

Durante o evento será oferecido um coquetel de abertura e lanches pela manhã e à tarde. A empresa contratada deverá prestar serviços de garçom, além de guardanapos e materiais descartáveis suficientes durante o serviço prestado.

Para auxiliar na identificação, são apresentadas as sugestões abaixo.

Quadro 1 – Orçamento referente ao coquetel de abertura e encerramento pela empresa contratada durante o evento para 400 pessoas (palestrantes + gestores + comissão + convidados)

COQUETEL DE ABERTURA COM OS SERVIÇOS DE GARÇOM		
Itens	Quantidade de coquetel	Valor pesquisado e estimado R\$
Água	02	2.500,00 cada um x 2 = 5.000,00
Café		
Sucos		
Refrigerantes		
Salgados		
Bolos doces e salgados		
Salada de Fruta		
TOTAL:		5.000,00

10 EXPOSITORES

Para valorização de uma parceria forte na área de alimentos, o II Simpósio de Ciência e Tecnologia em Alimentos, oferecerá às Empresas e Instituições ligadas a esse setor excelente oportunidade para apresentar os seus produtos e/ou serviços, além da participação como patrocinadores do evento. Com isso, além do espaço que a Instituição (IFPI) permite as Empresas e Instituições interessadas, poderão realizar essa divulgação em seus stands, cuja oferta está abaixo-discriminado.

CONDIÇÕES DO STAND	VALOR PARA UTILIZAÇÃO DO ESTAND DO PATROCINADOR NO EVENTO
Stand de no máximo 8 m ² para exposição de produtos e serviços, durante o Evento. Serão colocados os Logotipos em pastas e folders do evento. Menções no site do Evento, e em anúncios na imprensa nacional; Colocação de material fornecido pelo patrocinador nas pastas dos Congressistas. Utilização de 1 banner no Evento (fornecido pelo patrocinador), em local definido pela Organização do evento.	Patrocínio de R\$ 500,00

Sugestões para expositores e patrocínio:

- Terelina, Casa dos salgados, Panificadora modelo e Panificadora ideal.
- Grupo Carvalho, Extra supermercado, Bom preço e Pão de Açúcar;
- DUDICO.
- FRIOSINA e Monte Santo.
- Coca cola, Guaraná kero e Ambev.
- SENAC, SEBRAE, SENAI.

Sugestões para Divulgação

- UNINOVAFAPI – CURSO DE NUTRIÇÃO
- SANTO AGOSTINHO – CURSO DE NUTRIÇÃO
- UFPI – CURSOS DE NUTRIÇÃO, VETERINÁRIA, AGRONOMIA
- IFPI – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
- FACEMA – CURSO DE NUTRIÇÃO

11 RECURSOS NECESSÁRIOS E DISPONÍVEIS PELA INSTITUIÇÃO

Deverão ser previstos todos os recursos listados abaixo:

Recursos Audiovisuais	Materiais de consumo			Equipamentos		Recursos humanos
Projektor de slides	Canetas	Cola bastão	Cola líquida	Porta lápis	Balcão de recepção	Auxiliar de serviços gerais
Aparelho de TV	Borrachas	Envelope timbrado	Papel A4	Tesoura	Impressora	Técnicos em áudio e vídeo
Tela de proteção	Caixa de elástico	Durex	Pasta sem elástico	Régua	Fotocopiadora	
Aparelho de som	Canetas marca-texto	Grampeador e grampo	Perfuradores	Corretivo	Segurança	
Microfone	Carbono	Fita autoadesiva	Material de limpeza	Tonner	Telefone	
Gravação em áudio/vídeo	Clipes	Clipes		Veículo a disposição para transporte	2 EXPOSITORES	

12 RECURSOS SOLICITADOS PELO EVENTO AO IFPI

Os recursos necessários para a viabilização e execução referentes aos itens 6, 7, 8, 9 e 11, listados no projeto deverão ser custeados pela Instituição promotora do evento.