

25 E 26 DE JUNHO DE 2026

3º Seminário On-line sobre Projeto Sanitário para Indústria de Alimentos



PROGRAMAÇÃO

ITAL INSTITUTO DE
TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS

25 de junho

08h55	Abertura
09h05	Revisitando as raízes Juliane Dias Flavor Food
	Controle de biofilmes na indústria de alimentos: estudo de caso com aplicação dos princípios EHEDG. Gabriela Szablewsk, Jeniffer Delfes e Kelly Calixto Diversey a Solenis Company
10h10	Intervalo
10h20	Design higiênico em movimento: a engenharia por trás de operações mais seguras e eficientes Alessandra Sales Intralox
	CIP na indústria de alimentos & bebidas: problema ou solução? Carla Lima Gomes CIP Solution
	Os bastidores de uma aquisição sanitária: desafios, decisões e aprendizados Ana Laura de Paula e Sérgio Luz Laticínio Scala
12h15	Encerramento

26 de junho

08h55	Abertura
	A importância de sistemas de vedação no ambiente alimentício Marcio Linhares Roxtec
	Como planejar a adequação de fábricas existentes com base na avaliação de risco Marisa Taibo e Paulo Jolkesky Nordika
10h20	Intervalo
10h30	Da base ao desempenho: a importância do preparo adequado do substrato em indústrias de alimentos e bebidas André Siqueira Sika
	Fluxos, zonas de risco e utilidades: aplicação prática de projeto sanitário em fecularias José Lucas Rezende Rezende Consultoria
11h50	Encerramento

PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



APOIO



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS