



XV CIBIA

XV Congresso Iberoamericano
de Engenharia de Alimentos

São Paulo - Brasil - 2026

PROGRAMA CIENTÍFICO

22 de Setembro de 2026

13 – 17h REGISTRO

17-19h ABERTURA DO EVENTO

JENNY RUALES (ESCUELA POLYTECHNICA NACIONAL, EQUADOR): **O papel do CYTED na construção dos CIBIAs e do SIBIA.**

19h COQUETEL DE BOAS-VINDAS

23 de Setembro de 2026

8:30 - 10h CONFERÊNCIAS PLENÁRIAS

MARCIANE MAGNANI (UFPB E CAPES, BRASIL): **Desafios e oportunidades para a pós-graduação da área de Alimentos.**

ANTONIO JOSÉ DE ALMEIDA MEIRELES (UNICAMP, BRASIL): **Oportunidades e desafios para inovação e desenvolvimento econômico na transição para uma economia baseada em recursos renováveis.**

JORGE WELTI-CHANES (TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): **Ingeniería de Alimentos y su aportación a la solución de problemas de Seguridad Alimentaria.**



10 - 11h COFFEE-BREAK e POSTERES

11 – 12:30h SESSÕES DE APRESENTAÇÃO ORAL DE TRABALHO

Sessão de trabalho oral 01	Sessão de trabalho oral 02	Sessão de trabalho oral 03	Sessão de trabalho oral 04
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

12:30 – 14h ALMOÇO e POSTERES

14 – 16h SESSÕES DE MESAS REDONDAS

A IA NA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ESPER CAVALHEIRO (EPM E FAPESP, BRASIL): **Ética e Integridade na Pesquisa Científica: os riscos da IA.**

CAROLINA SANTOS SILVA (VTT TECHNICAL RESEARCH CENTRE, FINLÂNDIA): **AI in Food Science: from hype to responsible practice.**

FRANCISCO J. RODRÍGUEZ-PULIDO (UNIVERSIDAD DE SEVILLA, ESPANHA): **Applications of Hyperspectral Imaging data processing and analysis.**

Em construção

16-16:30h COFFEE-BREAK e POSTERES

16:30 – 18h SESSÕES DE APRESENTAÇÃO DE TRABALHO ORAL

Sessão de trabalho oral 05	Sessão de trabalho oral 06	Sessão de trabalho oral 07	Sessão de trabalho oral 08
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

24 de Setembro de 2026

8:30 – 10h CONFERÊNCIAS PLENÁRIAS

MARCIA TERRA (SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO): **Classificação de alimentos.**

GUSTAVO BARBOSA-CANOVAS (WASHINGTON STATE UNIVERSITY, USA): **Equivalent Processing for Pasteurization of Fruit Juices by Selected Nonthermal Technologies.**

OSCAR VEGA CASTRO (UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, COLOMBIA): **Estrategias para la valorización del café y sus subproductos: Secado, membranas y química verde. Aplicaciones en alimentos y cosmética.**

10 - 11h COFFEE-BREAK e POSTERES

11 – 12:30h SESSÕES DE APRESENTAÇÃO ORAL DE TRABALHO

Sessão de trabalho oral 09	Sessão de trabalho oral 10	Sessão de trabalho oral 11	Sessão de trabalho oral 12
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

12:30 – 14h ALMOÇO e POSTERES

14 – 16h SESSÕES DE MESA REDONDA

SCIENTIFIC PUBLISHING CHALLENGES

ANDERSON SANT'ANNA
(UNICAMP, BRASIL): **Food Research International.**

CYNTHIA DITCHFIELD
(FZEA-USP, BRASIL): **LWT.**

CRISTINA SILVA
(UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PORTO, PORTUGAL): **Journal of Food Process Engineering.**

GUSTAVO V. BARBOSA-CÁNOVAS
(WASHINGTON STATE UNIVERSITY, USA): **Food Engineering Review.**

JOSÉ ANTONIO TORRES
(TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): **CyTA**

MIRIAM DUPAS HUBINGER
(UNICAMP, BRASIL): **Innovative Food Science and Emerging Technologies.**

PEDRO BOUCHON (PUC, CHILE): **Journal of Food Engineering.**

CEPIx-FoRC: A PROJECT INTEGRATING FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY AND ENGINEERING

EDUARDO PURGATTO: **From seed to harvest: the journey of building a Food Research Center.**

JOÃO PAULO FABI: **Three in one: Graduate Program in Integrated Food Systems.**

UELINTON PINTO: **Integrating tradition and research: science empowering the Brazilian artisanal cheese production chain**

ELIANA GIUNTINI: **The Brazilian Food Composition Table.**

16 - 16:30h COFFEE-BREAK e POSTERES

16:30-18h SESSÕES DE APRESENTAÇÃO ORAL DE TRABALHO

Sessão de trabalho oral 13 (290 participantes)	Sessão de trabalho oral 14 (70 participantes)	Sessão de trabalho oral 15 (70 participantes)	Sessão de trabalho oral 16 (70 participantes)
---	--	--	--

25 de Setembro de 2026

8:30 – 10h CONFERÊNCIAS PLENÁRIAS

GUSTAVO F. GUTIÉRREZ-LÓPEZ (INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL, MÉXICO): **Food micro and nano structures in food process engineering and quality.**

OLGA MARTIN-BELLOSO (UNIVERSIDAD DE LLEIDA, ESPANHA): **Diseño de sistemas nanoestructurados comestibles y sostenibles basados en emulsiones como estrategia para la incorporación de compuestos beneficiosos para la salud.**

PEDRO BOUCHON (PUC, CHILE): **Del Procesamiento a la Funcionalidad: Una Perspectiva Microestructural del Diseño de Alimentos.**

10 - 11h COFFEE-BREAK e POSTERES

11 – 12:30h SESSÕES DE APRESENTAÇÃO ORAL DE TRABALHO ORAL

Sessão de trabalho oral 17	Sessão de trabalho oral 18	Sessão de trabalho oral 19	Sessão de trabalho oral 20
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

12:30 – 14h ALMOÇO e POSTERES

14 - 16h CONFERÊNCIAS PLENÁRIAS

JOÃO BORGES LAURINDO (UFSC, BRASIL): **Engenharia de Alimentos e Sociobiodiversidade: Pequena Escala, Grande Valor.**

CRISTINA SILVA (UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PORTO, PORTUGAL): **Food Engineering in Transition: Integrating Sustainable Processing and Intelligent Modelling.**

JOSÉ ANTONIO TORRES (TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): **Assessment of the cold chain food preservation performance and the T-TAP cold chain management platform.**

16:00 – 16:30h COFFEE-BREAK e POSTERES

16:30 – 18h SESSÃO DE ENCERRAMENTO