**Programação**  
***Dia 7***  
*8h – Abertura do evento*  
*8h30 – Inspeção e fiscalização de Alimentos*  
*10h45 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação*  
*12h – Almoço*  
*13h às 17h30 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação*  
*Dia 8 – 8h às 12h – Boas Práticas de Fabricação de Estabelecimentos*  
*12h – Almoço13h às 17h15 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação*

***Dia 8***

*8h às 12h – Boas Práticas de Fabricação de Estabelecimentos*  
*12h – Almoço*

*13h às 17h15 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação*

***Dia 9***  
*8h – Suplementos Alimentares – Novas Perspectivas*  
*10h45 – Gerenciamento de Risco Sanitário na Transmissão de doença de Chagas Aguda por ingestão de Açaí*  
*12h – Almoço*  
*13h às 17h15 – Boas Práticas de Fabricação e requisitos sanitários específicos para o controle do processamento de palmito*

***Dia 10***  
*8h às 12h– Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais*  
*12h – Almoço*  
*13h às 15h – Boas Práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e água natural*  
*15h às 17h15 – Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos industrializadores de amendoins processados e derivados*

***Dia 11***  
*8h às 12h– Boas Práticas para industrialização de embalagens de alimentos*  
*12h – Almoço*  
*13h às 15h – Recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa*  
*15h às 17h15 – Encerramento*