



29º **cbcta**

CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Florianópolis, SC 14 a 17 de outubro de 2024

*O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e
Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos*

PROJETO COMERCIAL

O EVENTO

O 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA – 2024) é um dos mais importantes congressos da área na América Latina, com papel de destaque no cenário científico e tecnológico nacional e internacional. É realizado a cada dois anos pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Desde que foi criado em 1977, tem o objetivo de reunir autoridades, profissionais, grandes nomes da área de ciência e tecnologia de alimentos, pesquisadores, professores e estudantes para trocas de experiências e networking.

Nesta edição o evento ocorrerá pela primeira vez em Santa Catarina, na cidade de Florianópolis. O evento está sendo realizado pela SBCTA-SC em parceria com instituições de ensino, pesquisa e extensão de SC, e irá ocorrer nos dias 14 a 17 de outubro de 2024, no centro de eventos Centrosul.

Santa Catarina apresentar uma grande influência na indústria de alimentos nacional e internacional, além de Florianópolis ser conhecida como a Ilha do Silício brasileiro, sendo um polo para empresas de inovação e tecnologia. Neste sentido, espera-se uma ampla participação de empresas de inovação e tecnologia de alimentos que interajam com os profissionais participantes do evento. Este é o cenário ideal para um evento muito rico em conteúdo e inovação.

Esta edição tem por tema central o futuro dos alimentos: inovação, saúde e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos. Serão discutidos os principais aspectos que permeiam a inovação na produção de alimentos, bem como os aspectos de saúde e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos serão destacados. O evento contará com uma programação científica de alto nível, que vem de encontro com as pautas mais emergentes da área de ciência de alimentos do mundo, com palestrantes de grande renome nacional e internacional. Oferecerá ainda minicursos e apresentação de trabalhos científicos, além de possibilitar contato com indústrias, empresas e representantes da área.

Em conjunto, certamente faremos um CBCTA memorável.

A Ilha da Magia te espera!



ENTIDADE PROMOTORA

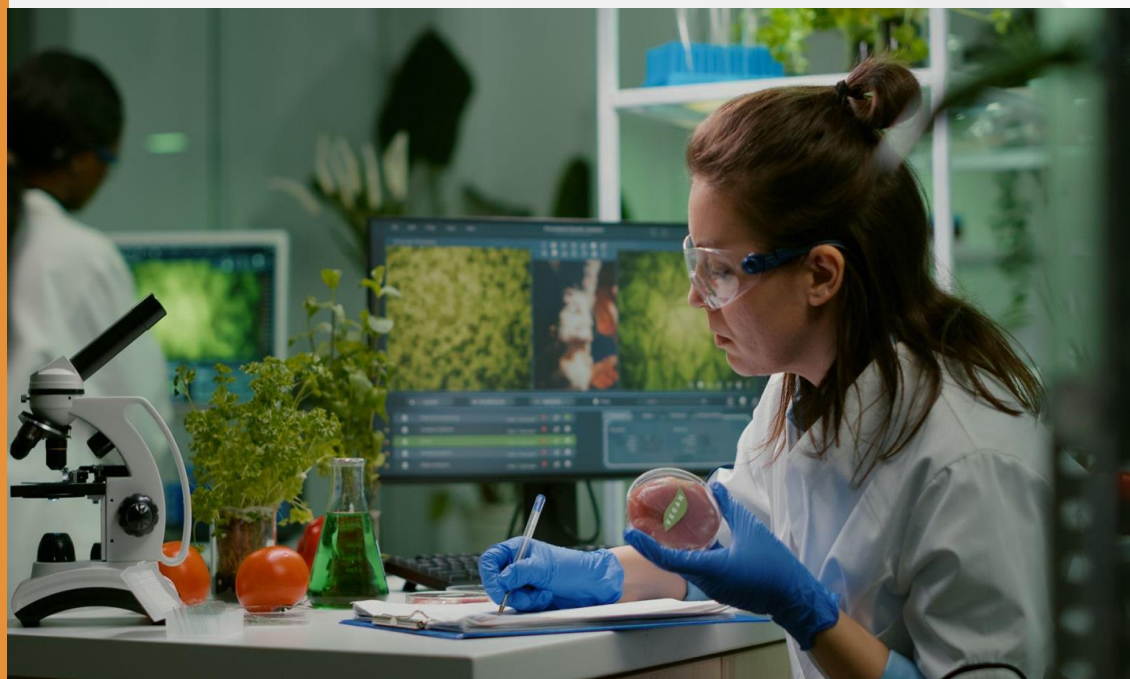
sbCTA
SANTA CATARINA

A Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - secretaria de Santa Catarina, é uma sociedade multi-profissional, sem fins lucrativos, sediada no Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL), da Universidade Federal de Santa Catarina, em Florianópolis, Santa Catarina. Sua missão é promover o avanço da pesquisa e desenvolvimento da área de alimentos no país e estimular o progresso profissional de técnicos e pesquisadores da área.

Considerada uma das primeiras sociedades científicas do país – foi criada em 1967, a sbCTA tem uma atuação expressiva no setor acadêmico, industrial, governamental e de pesquisa. Suas inúmeras ações ao longo desses anos, contribuíram, de modo decisivo para a consolidação da academia e do segmento agroindustrial no país.

A contribuição da Sociedade foi essencial para os caminhos solidificados do agronegócio brasileiro bem como no fortalecimento da carreira profissional e no florescimento de milhares de empresas de Norte a Sul do país. A sbCTA também teve uma importante contribuição técnico-científica para formulação de legislações e normas técnicas.

Possui em seu quadro de associados alunos de graduação e pós-graduação, professores universitários, pesquisadores e profissionais de diversas áreas de atuação entre eles, engenheiros de alimentos, engenheiros agrônomos, químicos, biólogos, bioquímicos, farmacêuticos, veterinários, nutricionistas entre outros.



Comitês CBCTA 2024

Florianópolis – SC

Comitê Organizador

Silvani Verruck – UFSC (Presidente)
Adriano Gomes da Cruz – IFRJ
Fabiana Bortolini - IFC
Itaciara Larroza Nunes – UFSC
Jane Mara Block - UFSC
Kátia Rezzadori – UFSC
Marciane Magnani – UFPB
Tahis Baú – IFSC

Comitê de programação

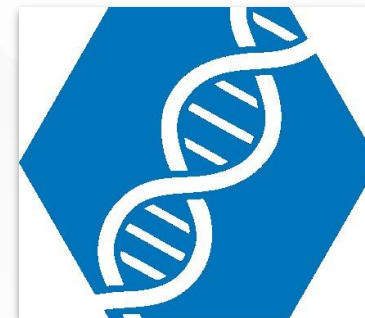
Tatiana Colombo Pimentel – IFPR (Presidente)
Adriano Gomes da Cruz – IFRJ
Erick Almeida Esmerino – UFF
Juliano De Dea Lindner - UFSC
Marília Miotto – UFSC
Vivian Feddern – EMBRAPA SC

Comitê Científico

Renata Amboni – UFSC (Presidente)
Amanda Bagolin do Nascimento – UFSC
Ana Carolina Maisonnave Arisi – UFSC
Anderson de Souza Sant´Ana – UNICAMP
Eliane Teixeira Mársico – UFF
German Ayala Valencia – UFSC
Jaqueline Garda Buffon - FURG
Sheila Silveira – IFC
Ederlan de Souza Ferreira - UFBA

Comitê de Divulgação

Maria Manuela Camino Feltes UFSC – (Presidente)
Alice Cristina da Silva - CTA/UFSC
Ana Luísa Schiessi Fabri - PPGCAL/UFSC
Bruna Wanderley - PPGCAL/UFSC
Luan Amaral Alexandre - CTA/UFSC
Lúcia Mara Lemos - PPGCAL/UFSC



OBJETIVOS DO EVENTO



Reunir autoridades, profissionais, pesquisadores, professores e estudantes para trocas de experiências.



Receber em torno de 1200 participantes, entre profissionais e estudantes.



Abordar temas relevantes ligados a inovação, saúde e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos



Buscar maior aproximação do meio acadêmico com a indústria.



Incentivar a produção de pesquisa e trabalhos técnico-científicos da área;

A CIDADE DO EVENTO

Florianópolis

Ilha da magia

- Uma cidade moderna e cosmopolita, onde o novo e o antigo convivem harmoniosamente, quer nos balneários agitados, quer nas pacatas vilas de pescadores;
- Mais de 42 praias, inúmeros parques, reservas naturais, praças, lagoas e dunas;
- Florianópolis oferece ainda um dos mais modernos parques hoteleiros do Brasil, Shoppings, Teatros, Cinemas e Restaurantes de nível internacional com várias especialidades;
- Bem servida de bons hotéis e inúmeros restaurantes que oferecem uma gastronomia diferenciada.





Floripa Airport

- 3.9 milhões de passageiros em 2019;
- Ultra moderno Terminal – inaugurado em Out/19;
- Capacidade para 8 milhões de passageiros;
- Praça de entretenimento, eventos e lazer na frente do Aeroporto;
- 11 mil metros de área coberta e as laterais abertas, perfeito p/ eventos “outdoor”
- Capacidade para até 2.100 pessoas Infraestrutura de bares e restaurantes;
- Estacionamento para até 2.500 veículos;



TEMPO MÉDIO DE VÔOS:

- Curitiba: 30min
- Porto Alegre: 45min
- São Paulo: 50min
- Rio de Janeiro: 1h30min
- Brasília: 2h15min
- Região Centro Oeste: 2h a 3h
- Região Nordeste: 3h a 5h
- Região Norte: 3h a 6h

Floripa Airport foi eleito em 2020, o Melhor Aeroporto do Brasil (SAC, 1ºTRI)

LOCAL DO EVENTO



Estacionamento
Exclusivo



Localização na região
central a 13 minutos do
aeroporto



Capacidade para
grandes eventos



15 salas
climatizadas



Restaurante
Climatizado, com ótima
logística e conforto



13.000 m² de área
para exposição



OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS

FEIRA

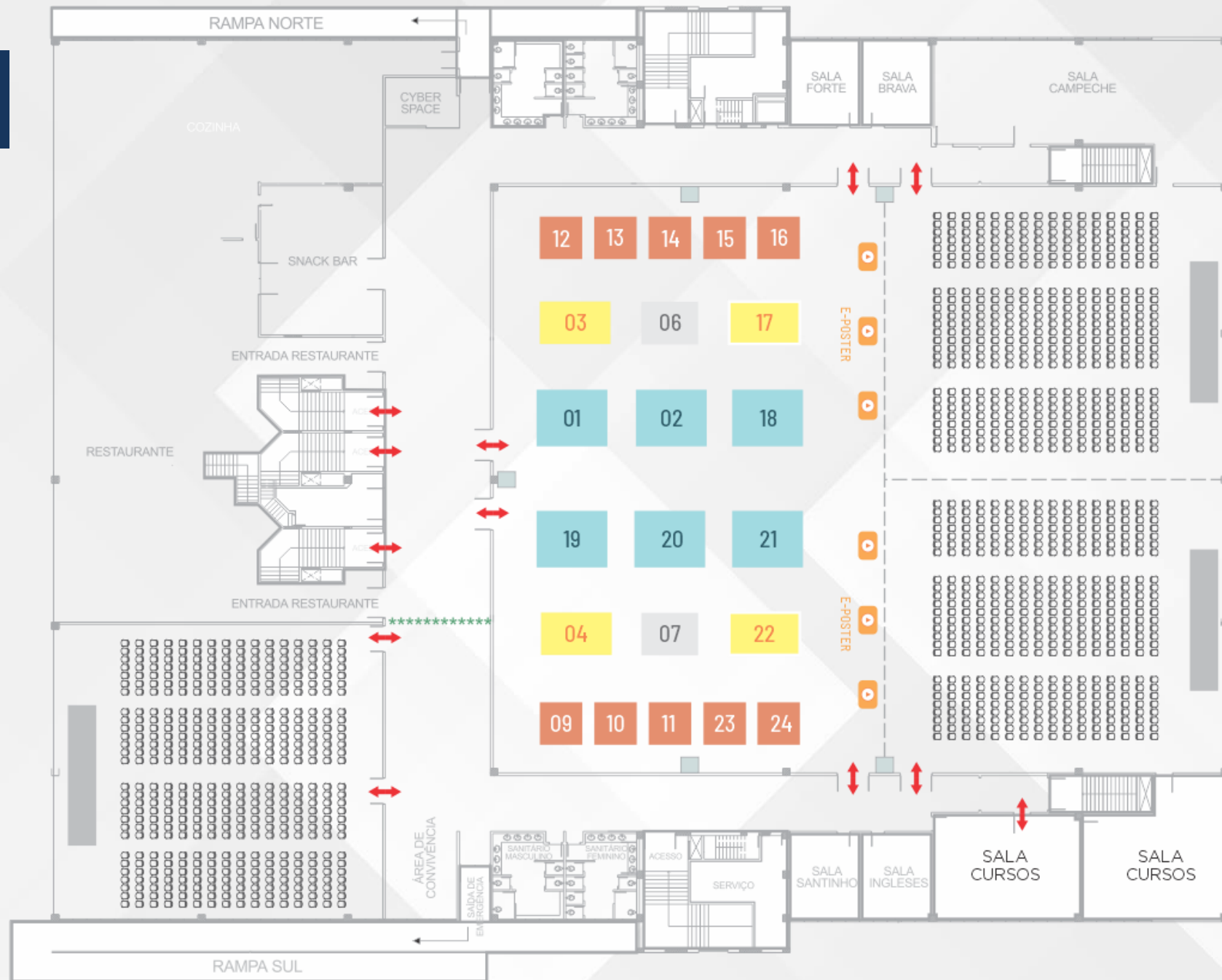
ÁREA DE EXPOSIÇÃO

- LOUNGE 4X5 - 20m²
- LOUNGE 3X5 - 15m²
- LOUNGE 3X4 - 12m²
- LOUNGE 3X3 - 9m²



29º cbcta
 CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA
 E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Florianópolis, SC 14 a 17 de outubro de 2024



PATROCINADOR **DIAMANTE**



Lounge de 20 m² com montagem básica.



Inserção do material impresso na pasta dos participantes.*



Menção de agradecimento pelo mestre de cerimônias na abertura do congresso.



Inserção da logo no material impresso do congresso.



Logo na sinalização interna e externa do congresso



Logo em destaque no *hotsite* do congresso com *hiperlink* para o site do patrocinador.



10 Inscrições cortesia para o congresso e 8 credenciais de expositor.



1 simpósio satélite de 50 minutos.



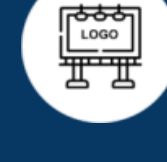
Vídeo institucional na abertura do evento (1min).*



Envio de 2 (dois) e-mail marketing para o mailing do congresso*.



Banner rotativo no site do congresso.*



Logo rotativo nas salas nos intervalos das palestras.

*material fornecido pelo patrocinador

PATROCINADOR OURO



Lounge de 15 m² com montagem básica.



Inserção do material impresso na pasta dos participantes.*



Menção de agradecimento pelo mestre de cerimônias na abertura do congresso.



Inserção da logo no material impresso do congresso.



Logo na sinalização interna e externa do congresso.



Logo em destaque no *hotsite* do congresso com *hiperlink* para o site do patrocinador.



8 Inscrições cortesia para o congresso e 6 credenciais de expositor.



1 (um) simpósio satélite de 40 minutos.



Logo rotativo nas salas nos intervalos das palestras.



Envio de 1 (um) e-mail marketing para o mailing do congresso.*

*material fornecido pelo patrocinador

PATROCINADOR PRATA



Lounge de 12 m² com montagem básica.



Inserção do material impresso na pasta dos participantes.



Menção de agradecimento pelo mestre de cerimônias na abertura do congresso.



Inserção da logo no material impresso do congresso.



Logo na sinalização interna do congresso.



Logo em destaque no *hotsite* do congresso com *hiperlink* para o site do patrocinador.



6 Inscrições cortesia para o congresso e 5 credenciais de expositor.



1 (um) simpósio satélite de 20 minutos.

**material fornecido pelo patrocinador*

PATROCINADOR **BRONZE**



Lounge de 9 m² com montagem básica.



Inserção do material impresso na pasta dos participantes.



Menção de agradecimento pelo mestre de cerimônias na abertura do congresso.



Inserção da logo no material impresso do congresso.



4 Inscrições cortesia para o congresso e 4 credenciais de expositor.



Logo em destaque no *hotsite* do congresso com *hiperlink* para o site do patrocinador.

**material fornecido pelo patrocinador*

CONTRA PARTIDAS	DIAMANTE	OURO	PRATA	BRONZE
Lounge com montagem básica	20 metros	15 metros	12 metros	9 metros
Inserção da logo no material impresso do congresso	x	x	x	x
Inscrições cortesia	10	8	6	4
Credenciais de expositor	8	6	5	4
Envio de E-mail Marketing	2	1		
Inserção de material impresso na pasta dos participantes	x	x	x	x
Logo na sinalização externa do evento	x	x		
Logo na sinalização interna do evento	x	x	x	
Simpósio Satélite	1 de 50 min	1 de 40 min	1 de 20 min	
Banner rotativo no site do evento	x			
Logo em destaque no hotsite do evento com <i>hiperlink</i> para o site do patrocinador	x	x	x	x
Vídeo institucional na abertura do evento	1 de 1 min			
Logo rotativo nas salas nos intervalos das palestras	X	X		

Merchandising

A hand holding a target with three darts hitting the bullseye. The background is a solid blue color. The target is a circular bullseye with concentric rings. Three darts are shown, each with a blue fletching and a silver barrel, all hitting the center bullseye. A hand is visible on the right side, holding the target.

QUEM NÃO É VISTO, NÃO É LEMBRADO.

BARBANTE CREDENCIAL

MATERIAL PERSONALIZADO

Inserção da logomarca do patrocinador no cordão da credencial dos congressistas e palestrantes, junto com a logomarca do Congresso.

Material: *Cordão acetinado, 20 mm x 28 cm, impressão digital, sem limite de cores, dupla face, acabamento clips com anel e fixador.*

- Cota exclusiva



BANNER DIGITAL



BANNER DIGITAL 1140X300 NO SITE OFICIAL DO EVENTO

O hotsite do evento é uma das principais portas de comunicação entre os inscritos, patrocinadores e a comissão organizadora, sendo acessado diariamente pelo público-alvo do evento.

- Cota sem exclusividade
- Arte fornecida pelo cliente mediante aprovação da organização.



COPO PERSONALIZADO



BRINDE PERSONALIZADO E SUSTENTÁVEL.

Dessa forma pretendemos utilizar durante o evento o Copo Eco, não iremos fornecer copos descartáveis.

O copo eco será entregue junto com o kit do evento.

- Cota exclusiva



BOLSA DO EVENTO

Bolsa personalizada que contribuirá de forma eficaz na valorização de sua marca e proporcionará praticidade e conforto aos congressistas.

- Cota exclusiva



CANETA PERSONALIZADA



Canetas esferográficas com impressão do logo do evento e do patrocinador, distribuída para todos os congressistas e palestrantes do evento.

- Cota exclusiva



SIMPÓSIO SATÉLITE



29º cbcta
CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Florianópolis, SC 14 a 17 de outubro de 2024

Palestra de **30 minutos**



Distribuição de materiais e *lunch box* dentro da sala
(por conta do patrocinador).



REALIZAÇÃO



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

APOIO



ORGANIZAÇÃO



Informações comerciais: Keli Gonçalves (48) 991304078

E-mail: keli@attpromo.com.br

Saiba mais: www.cbcta2024.com.br