

Programação – Minicursos

Dia 23

Minicurso 1—Produção de sorvete

Ministrante: Priscila Mayara de Lima Oliveira— Turma 2: Horário: 09:00—12:00h Local: LAB CTDR 101

Minicurso 2—Elaboração de doces americanos

Ministrante: Profa. Karlla Karine Gomes de Oliveira— CTDR—Horário: 13:00—18:00h Local: LAB CTDR 101

Minicurso 3—Controle Biológico de Pragas e Doenças da Cana-de-Açúcar—Aspectos teóricos

Ministrantes: Roberto Balbino (Asplan) e Profa. Dra. Márcia César (CTDR)—Horário: 13:00—18:00h Local: SALA CTDR C 105

Minicurso 4—Tratamento de Água de Geradores de Vapor —Aspectos teóricos

Ministrante: Prof.ª Dr.ª Márcia Pontieri —CTDR—Horário: 13:00—18:00h Local: SALA CTDR C 106

Minicurso 5—Produção de Cachaça de Alambique

Ministrante: Dr.º Clóvis Gouveia da Silva—DEQ-CT/UFPB—Horário: 13:00—18:00h Local: LAB CTDR 103

Dia 24

Minicurso 3—Controle Biológico de Pragas e Doenças da Cana-de-Açúcar—Aspectos teóricos

Ministrantes: Roberto Balbino (Asplan) e Profa. Dra. Márcia César (CTDR)—Horário: 08:00—12:00h Local: Laboratório Estação Experimental de Camaratuba – Mataraca/PB

Minicurso 4—Tratamento de Água de Geradores de Vapor —Aspectos práticos

Ministrante: Prof.ª Dr.ª Márcia Pontieri —CTDR—Horário: 08:00—12:00h Local: LAB CTDR 106

Minicurso 5—Produção de Cachaça de Alambique—continuação

Ministrante: Dr.º Clóvis Gouveia da Silva—DEQ-CT/UFPB—Horário: 08:00—12:00h Local: LAB CTDR 103

Minicurso 6—Produção de muçarela

Ministrante: Profa. Mônica Correia Gonçalves – UFCG—Horário: 14:00—17:00h Local: LAB CTDR 101

Minicurso 7—Cromatografia: aplicação na análise toxicológica de alimentos

Ministrante: Dr. Sócrates Golzio dos Santos – UFPB—Horário: 14:00—17:00h Local: LAB CTDR 104

Minicurso 8—Rotulagem de alimentos

Ministrante: Aline Dantas Macedo— Horário: 14:00—17:00h Local: CTDR B 106

Minicurso 9—Estatística aplicada à ciência e tecnologia de alimentos

Ministrante: Dr. Anderson Alcântara— Horário: 19:00—22:00h Local: SALA CTDR B 105

Minicurso 10—Produção de sorvete

Ministrante: Priscila Mayara de Lima Oliveira— Turma 1: Horário: 19:00—22:00h Local: LAB CTDR 101

Dia 25

Minicurso 11—Catálise Heterogênea na Produção de Álcoois Superiores

Ministrantes: Prof.ª Dr.ª Danielle Christine – DTS, Keroly Costa e Larissa C. S. Medeiros—Horário: 08:00—12:00 Local: LAB CTDR 103

Minicurso 12—Processamento de camarão

Ministrante: Dra. Luciana e Fátima—IFPB— Horário: 14:00—17:00h Local: LAB CTDR 101

Minicurso 13—Potencial biotecnológico de espécies de microalgas: aplicações à indústria de alimentos

Ministrante: Viviane Priscila Barros de Medeiros— Horário: 14:00—17:00h Local: LAB CTDR 105 e SALA B 105

Minicurso 14—Parâmetros físico-químicos no controle de qualidade de produtos cárneos

Ministrante: Dr. Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles—Horário: 14:00—17:00h Local: LAB CTDR 104

Minicurso 15—Aprenda a preparar uma boa caipirinha

Ministrantes: Prof.º Pablo e Prof.º Vitor—Horário: 14:00—15:30h Local: LAB CTDR 103



Programação — Palestras

Dia 23

Palestra 1—Pães Artesanais

Palestrante: Pedro Peixoto – Farina Pães Artesanais— Horário: 09:00— 11:00 h Local: SALA B 105

Palestra 2—Aplicação de polissacarídeos e emulsificantes na indústria de alimentos

Palestrante: Lucielly Oliveira Watson—VILAC ALIMENTOS—Horário: 14:00— 16:00 h Local: SALA B 105

Solenidade de abertura oficial com coquetel

Palestra: Empreendedorismo na prática

Palestrante: Alberto Cabral—PRAC/UFPB—Horário: 19:00 h Local: Auditório do Centro de Informática

Dia 24

Palestra 3—Como ganhar dinheiro com o seu restaurante

Palestrante: Prof. Roberto Braga—Horário: 09:00— 10:30 h Local: SALA B 105

Palestra 4—Cachaça: Um resgate histórico

Palestrante: Vicente Otávio Lemos—Diretor da Cachaça Volúpia—Horário: 14:00— 15:30 h Local: SALA CTDR C 107

Palestra 5—O Mercado da cachaça Matuta

Palestrante: Claudia Germana Azevedo Leal Freire—Diretora da Cachaça Matuta—Horário: 16:00— 17:30 h Local: SALA CTDR C 108

Palestra 6—Geração de vapor e energia no setor sucroalcooleiro

Palestrante: Thiago Dantas Lins—Eng.º Mecânico Usina Miriri—Horário: 17:30— 19:00 h Local: SALA CTDR C 107

Mesa redonda 1—Negócios em alimentos: expectativa X realidade de mercado

Participantes: Empresas locais —Horário: 17:00—18:00h Local: SALA B105

Mesa redonda 2—Tecnologias sucroalcooleiras em ascensão

Participantes: Engenheiros químicos e químicos industriais de usinas locais —Horário: 19:00—22:00h Local: SALA CTDR C 108

Palestra 7—Como montar uma empresa de consultoria na área de alimentos

Palestrante: Heloísa Helena de Oliveira—Horário: 19:00— 20:30 h Local: SALA B 105

Dia 25

Palestra 8—Empreendimentos Gastronômicos: desafios, perspectivas e futuro

Palestrante: Chef. Adilson Santana—Horário: 09:00— 10:30 h Local: SALA B 105

Palestra 9—Mercado internacional da cachaça

Palestrante: Múcio C. L. Fernandes—Diretor da Cachaça São Paulo—Horário: 16:00— 17:30 h Local: SALA CTDR C 107

Palestra 10—Procedimentos de inspeção como ferramenta de segurança em produtos de origem animal

Palestrante: M.Sc. Luciana Medeiros da Silva Brasil—S.I.E./PB—Horário: 17:00— 18:00 h Local: SALA B 105

Solenidade de encerramento oficial com coquetel

Palestra: Despertando a inovação que existe em você

Palestrante: Consultor SEBRAE/PB—Horário: 19:00 h Local: Auditório do Centro de Informática

