

PALESTRAS E MINICURSOS

PALESTRAS E MINICURSOS

3º WORKSHOP DE ALIMENTOS

do Campus Rio Pomba

**INDÚSTRIA DE ALIMENTOS:
MERCADO, DESAFIOS E
OPORTUNIDADES.**

Dias 09 e 10 de maio.

Organização:



Apoio:



Dias 09 e 10 de maio.

Organização:

Apoio:



Programação do III WORKSHOP DE ALIMENTOS 2018

Dia 09/05 – QUARTA-FEIRA

- 07:30 - 08:30 Inscrição e Credenciamento
- 08:30 – 09:30 **Palestra:** Caminhos da Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Palestrante: Franklin Júnior Moreira da Silva
- 09:30 – 09:50 *Coffee Break*
- 10:00 – 11:00 **Palestra:** Futuros Líderes.
Palestrante: Alex Martins Amaro

MINICURSOS

- Tecnologia de Fabricação de Refrigerantes.
Local: Teoria/Prática no Setor de Frutas.
Ministrante: Mirian Pereira da Silva
- Produto Carne Reestruturado com Adição de Chia (*Salvia hispanica*) como Substituto Parcial de Gordura.
Local: Teoria no Anexo–DCTA 3 e Prática no Setor de Carnes.
Ministrantes: Linamarys Aparecida de Oliveira Paulo e Thamiris Cabrini Ventura Dias
- 13:00 – 17:00 -Alimentos Low Carb nos produtos de panificação.
Local: Teoria no Laboratório Sensorial e Prática na Padaria.
Ministrantes: Flávia Assunção Campelo e Isabela Campelo de Queiroz
- Sorvete: Tecnologia de Produção e Aspectos de Qualidade.
Local: Parte1-Teoria no Laboratório de Novos Produtos.
Ministrante: Kamila Ferreira Chaves

Dia 10/05 – QUINTA-FEIRA

MINICURSOS

- Qualidade do Café - Etapas do Processamento Pós Colheita e Classificação do Café.
Local: Teoria e Prática no Laboratório de Sensorial.
Ministrante: Graziela Silva Oliveira
- 07:00 – 11:00 -Desenvolvimento de Smoothie a Base de Morango e Abacaxi.
Local: Teoria no Laboratório de Novos Produtos e Prática no Setor de Frutas.
Ministrantes: Lidiane Amorim Bitencourt Alves e Sebastião Moreira Júnior
- Sorvete - Tecnologia de Produção e Aspectos de Qualidade.
Local: Parte 2 - Prática na Fábrica de Sorvetes Verano.
Ministrante: Kamila Ferreira Chaves
- 11:00 – 13:00 Almoço no Refeitório
- 13:00 – 13:30 Inscrição e credenciamento.
- 13:30 – 14:30 **Palestra:** Processamento de Leite UHT: últimas tendências.
Palestrante: Cleiton de Souza Batista
- 14:30 – 15:00 Ginástica Laboral com Discentes do curso de Educação Física da Campus Rio Pomba
- 15:00 – 15:20 *Coffee Break*
- 15:30 – 16:30 **Palestra:** Expectativas do Primeiro Emprego.
Palestrante: Lívia Ladeira Furtado Braga
- 16:30 – 17:30 **Palestra:** Profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos- Desafios, Perspectivas e Desenvolvimento.
Palestrante: Thamiris da Rocha Daniel
- 17:30 Encerramento e sorteio de brindes

Este papel foi reutilizado e ainda pode ser reciclado

