

PROGRAMAÇÃO – SEMANA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

● Segunda-feira 07/11/2022

- 13h – 14h: Credenciamento (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 14h – 15h: Credenciamento (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 15h – 16h: Abertura (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 16h – 17h: Palestra: “Estudo de vida útil de alimentos: um case de sucesso.” - ENGAJA (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 17h – 18h: Dinâmicas (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**).

● Terça-feira 08/11/2022

- 08h – 09h: Palestra: “Desenvolvimento de produtos alimentícios.” (Prof. Dr. Gilsandro Alves da Costa) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 09h – 10h: Palestra: “Inovação na Indústria de cerveja e cachaça.” (Givanildo Luis - Vierbrauer) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 10h – 11h: Palestra: “Tecnologia de carnes – uma visão comercial.” (Marcos Sevegnago – Rei das Carnes) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 11h – 12h: Intervalo;
- 12h – 13h: Intervalo;
- 13h – 17h:

Minicurso 1: Processamento de Geleia - Coordenador: Prof.Dr. Gilsandro Alves da Costa (**Local: LTA Processamento**) **10 vagas.**

Minicurso 2: Processamento de Queijo coalho trufado - Coordenadora: Taliana Bezerra. Técnicas: Ana Tereza Cirilo e Wilma Freitas (**Local: Laboratório de Processamento de derivados de Leite - CTJ**) **15 vagas.**

● Quarta-feira 09/11/2022

- 08h – 09h: Palestra: “Segurança de alimentos em supermercados.” (Apâmela K. Fernandes) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 09h – 10h: Palestra: “Logística na área de alimentos.” - Vitória Regina Cavalcante e Camila Dias (Ambev) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 10h – 11h: Palestra: “Como montar um currículo ideal?” (Empresa Júnior Alluco) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
- 11h – 12h: Intervalo;
- 12h – 13h: Intervalo;
- 13h – 14h: Intervalo;
- 14h – 15h: Palestra: “Carreira na indústria de alimentos” (Luciana Fernandes – Engenheira de Alimentos do Engenho São Paulo) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);

- 15h – 16h: “Produção de aguardente composta: uma derivação do processo tradicional”- Eike Guilherme Torres de Souza (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
 - 16h – 17h: Mesa redonda: “Estágio: importância, rotina e experiências.” (Estagiários do curso de Engenharia de Alimentos: Lara Patrício Ferreira, João Bosco Cavalcanti, Vytória Andrade, Ayrton Rozeno, Eike Guilherme e Raissa Mirella) (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**);
 - 17h – 18h: Encerramento (**Local: Auditório do Bolo de Noiva**).
- **Quinta-feira 10/11/22**
 - 08h – 12h: Minicurso 3: Processamento de Sorvete Artesanal (**Local: Laboratório de Processamento de derivados de Leite - CTJ**) 15 vagas.

- Datas importantes:

- **Período de inscrição: 27/10 a 06/11.**

- Extras:

- **Valor do minicurso: R\$15,00 (todos terão certificado);**
- **As palestras também terão certificados.**