

## 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 B 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 B 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 práticos**

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: Sala B 107 e LAB CTDR 102

#### **Minicurso 8—Rotulagem de alimentos**

Ministrante: Aline Dantas Macedo— Horário: 14:00—17:00h Local: CTDR B 105

#### **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 107

#### **Solenidade de abertura oficial com coquetel**

#### **Palestra: O impacto da tecnologia no mundo do trabalho**

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 B 106

#### **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 B 107

#### **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 B 106

#### **Palestra 11— Oportunidades para a biorrefinaria no setor sucroenergético**

Palestrante: José Celso da Silva Lima—UFPE—Horário: 17:30— 19:00 h Local: SALA CTDR B 105

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

Participantes: Empresas locais —Horário: 17:00—18:00h Local: SALA B 108

#### **Mesa redonda 2—Tecnologias sucroalcooleiras em ascensão**

Participantes: Engenheiros químicos e químicos industriais de usinas locais —Horário: 19:00—22:00h Local: SALA CTDR B 106

#### **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 107

### 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 B 106

#### **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 107

#### **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

