



II SEMANA ACADÊMICA DO CCTA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
II SEMANA ACADÊMICA DO CCTA

PROGRAMAÇÃO ENGENHARIA DE ALIMENTOS

MINICURSOS ENGENHARIA DE ALIEMNTOS

Terça Feira (15/10)

Horário: 7h00min às 11h00min/ 13h00min às 17h00min

Minicurso 01- Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças

Prof.º Franciscleudo Bezerra da Costa – UFCG

Carga horária: 08 horas

Vagas: 20 vagas

Minicurso 02- Produção de Queijos

Prof.ª Mônica Correia Gonçalves – UFCG

Carga horária: 08 horas

Vagas: 20 vagas

Minicurso 03- Elaboração de Produtos Cárneos e Filetagem

Thaís Cidarta de Melo Barbosa

Pós graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PPGCTA/UFPB

Carga horária: 08 horas

Vagas: 20 vagas

Quinta Feira (17/10)

Horário: 7h00min às 11h00min/ 13h00min às 17h00min

Minicurso 04- Produção de Bebida Hidromel

Prof.º Adriano Sant'ana Silva – UFCG

Carga horária: 08 horas

Vagas: 20 vagas

Minicurso 05- Tecnologia e processamento de doces em massa, geleias, compotas e frutas cristalizadas

Prof.ª Adriana Ferreira dos Santos – UFCG

Carga horária: 08 horas

Vagas: 15 vagas

PALESTRAS

Quarta Feira (16/10)

MANHÃ

07h30min

Tema: O Engenheiro de Alimentos como Empreendedor

Palestrante: Rosenildo dos Santos Silva – Empresa The Burgueratto Hamburgueria

08h30min

Tema: Consultoria em Engenharia de Alimentos

Palestrante: Emanuely Rodrigues – Empresa de Consultoria de Alimentali

Rafaela Nobre – Empresa de Consultoria de Alimentali

09h00min

Coffee Break

09h50min

Tema: Mercado de Trabalho para Engenheiro de Alimentos: Relato de Experiência

Palestrante: Amanda Kelly da Silva – Engenheira da Empresa Dodia Supermercados

10h30min

Mesa Redonda: A carreira profissional do Engenheiro de Alimentos

Integrantes: Prof. Dr. Bruno Meireles, Rosenildo dos Santos Silva, Emanuely Rodrigues, Rafaela Nobre, Amanda Kelly da Silva

TARDE

13h30min

Tema: Secagem Alternativa para Aproveitamento de Produtos Agrícolas da Região do Semiárido

Palestrante: Prof.^a Dr.^a Plúvia Oliveira Galdino – UFCG

14h30min

Tema: Regulamentação dos Produtos Artesanais

Palestrante: Prof.^a Dr.^a. Mônica Correia Gonçalves – UFCG

15h10min

Coffe break

15h30min

Tema: Uso de própolis na conservação de alimentos

Palestrante: Dr.^a Maria do Socorro Araújo Rodrigues

Terça Feira (15/10)

MANHÃ

10h00min

Mesa Redonda: As novas atribuições e competências da Engenharia da nova DC's

Integrantes: Prof.^o Dr. Manoel M^oises Ferreira de Queiroz– UFCG e Prof.^a Msc. Virgínia de Fátima Bezerra Nogueira – UFCG
