

III SEMANA DE ALIMENTOS



De 01 a 04 de setembro de 2015

Minicursos, palestras, mesa redonda e feira de estágio.

Acesse a programação em: www.ifb.edu.br

PROGRAMAÇÃO

01 de Setembro

14:00 - 15:30	Mesa Redonda 1: Pesquisas aplicadas em alimentos desenvolvidas na Unb e Embrapa. Palestrantes: <ul style="list-style-type: none">• Engenheira de alimentos Iriani Rodrigues Maldonade (Embrapa Hortaliças)• Engenheira agrônoma Hanna Alves (mestranda em pós colheita de alimentos UnB)• Engenheiro agrônomo Wallas Felipe de Souza Ferreira (mestrando em pós colheita de alimentos UNB) Local: Auditório Número de participantes: livre
15:30 - 16:00	Intervalo
16:00 - 18:00	Palestra 1: Alimentos Clandestinos Palestrante: <ul style="list-style-type: none">• Cristyanne Barbosa Taques (Diretora da DIPOVA/SEAGRI-DF) Local: Auditório Número de participantes: livre

02 de Setembro

14:00 - 18:00	Minicurso 1: Cerveja - processo produtivo e harmonização Responsáveis: <ul style="list-style-type: none">• Patrícia Mercês (Cervejaria Colombina - GO)• Sommelier de cervejas Alberto Nascimento (Cervejaria Colombina - GO) Local: Auditório Número de participantes: livre
	Minicurso 2: Processamento da biomassa de banana verde (elaboração de Brigadeiros e docinhos e chips) e Processamento de macarrão utilizando a farinha da casca do maracujá. Responsável: Profa. Heloisa Alves Sousa Falcão (IFB - <i>Campus Planaltina</i>) Local: Laboratório de Química Geral (Lab. A 101) Número de participantes: 20 pessoas

	<p>Minicurso 3: Processamento de produtos cárneos defumados</p> <p>Responsável: Profa. Adriana de Oliveira Santos (IFB - <i>Campus Gama</i>)</p> <p>Local: Laboratório de Produtos de Origem Animal (Lab. B 003)</p> <p>Número de participantes: 20 pessoas</p>
	<p>Minicurso 4: Produção de pão de mel: tecnologia e reações químicas envolvidas no processamento de alimentos</p> <p>Responsável: Prof. Guilherme Wilhelms Tavares (IFB - <i>Campus Gama</i>)</p> <p>Local: Laboratório de Química Geral (Lab. A 102)</p> <p>Número de participantes: 20 pessoas</p>

03 de Setembro

14:00 - 15:30	<p>Palestra 2: Cadeia de produção de alimentos orgânicos</p> <p>Palestrantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnóloga em Laticínios Rita Salvio (consultora em alimentos orgânicos) • Eng. Agrônomo Mucio Esio (produtor de alimentos orgânicos) <p>Local: Auditório</p> <p>Número de participantes: livre</p>
15:30 - 16:00	Intervalo
16:00 - 18:00	<p>Mesa Redonda: Oportunidades de estágio de empresas de alimentos e outras.</p> <p>Palestrantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karine Linhares – Empresa Bonduelle • Elba Alvarez Rodriguez – Tommasi Analítica • Paulo Rabello – Coca Cola • Daniela Amália – Mel do Sol • Outros participantes. <p>Local: Auditório</p> <p>Número de participantes: livre</p>

04 de Setembro

14:00 - 17:00	Apresentação de trabalhos e pôsteres no IV JEPE e III Semana de alimentos
17:00 - 19:00	Encerramento Cultural: Sarau musical

INFORMAÇÕES GERAIS

Período de inscrições para palestras, minicursos e mesa redonda:

- Período: 11/08/2015 a 20/08/15
- Link: <http://goo.gl/forms/vlvC89cqFo>

Para envio de resumos simples:

- Período: 11/08/2015 a 20/08/2015
- Link: <http://goo.gl/forms/xulLsMhBax>

Maiores informações: cgam.cdpe@ifb.edu.br (coordenação de pesquisa e extensão - Campus Gama)