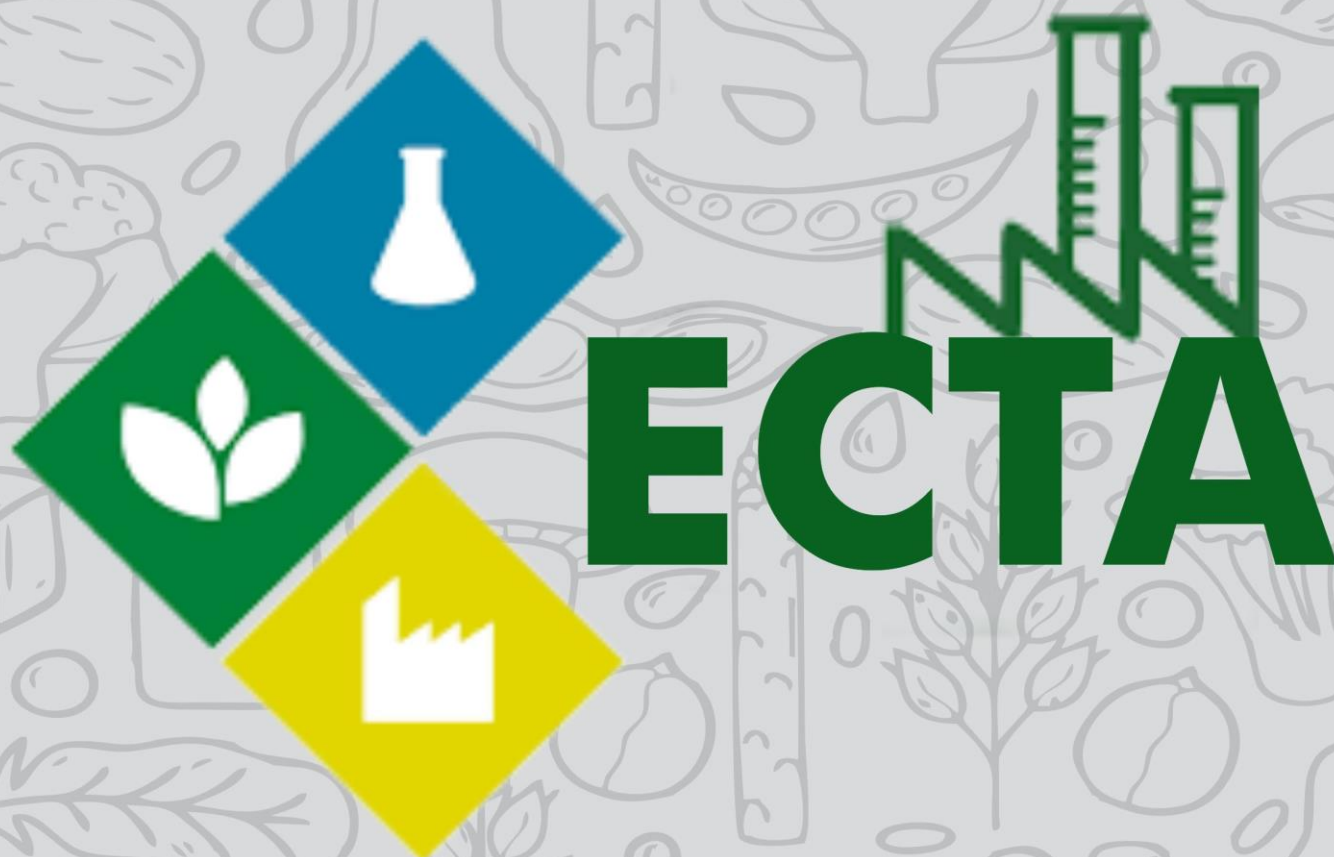


III ECTA

ENCONTRO DO CURSO TÉCNICO DE AGROINDÚSTRIA-CAVN



III ENCONTRO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

24, 25 E 26 DE OUTUBRO
DE 2022

REALIZAÇÃO



APOIO





DIA 24

8h as 16h: Credenciamento

19h: Solenidade de abertura

20: Palestra Magistral

Palestrante: Dra. Mônica Tejo/INSA

Tema: Desenvolvimento de novos alimentos: saúde, biodiversidade e sustentabilidade

21h: Coquetel de abertura

DIA 25 pela manhã

8h30min as 9h30min: Palestra

Palestrante: Dr. Emmanuel Moreira Pereira

Tema: Tendências e perspectivas: inovação e sustentabilidade na indústria de alimentos

9h30min as 10h45min: Exposição de trabalhos científicos, exposição tecnológica-EXPOTEC, coffee break

10h45min as 11h45min: Palestra

Palestrante: Dra. Haissa Cardarelli

Tema: Exopolissacarídeos produzidos por bactérias lácticas isoladas de leite de cabra

11h45min as 13h30min: horário de almoço



DIA 25 pela tarde

14h as 15h: Palestra

Palestrante: Dr. Bruno Raniere Lins

Tema: Embalagens ativas e inteligentes: inovação em produtos cárneos

15h as 16h00min: Palestra

Palestrante: Dra. Anely Maciel de Melo

Tema: O futuro do alimento no mundo: microencapsulação de compostos bioativos de interesse a indústria de alimentos

16h as 16h30min: Exposição de trabalhos científicos, exposição tecnológica-EXPOTEC, coffee break

16h30min as 17h30min: Palestra

Palestrante: Dra. Iris Braz da Silva

Tema: Tecnologias limpas para o futuro da indústria de alimentos: estratégias e desafios na produção sustentável de alimentos



DIA 26 pela manhã

8h as 12h: Minicursos

Minicurso: Métodos para identificação de substâncias adulterantes no leite

Ministrante: Dr. João Soares

Minicurso: Embalagens ativas e inteligentes para alimentos

Ministrante: Dra. Solange de Sousa

Minicurso: Padaria nordestina: Pão na confeitaria

Ministrante: Dr. Iago de Lellis Braz

Minicurso: Produção de licor artesanal e Hidromel (produção de licor será pelo turno da manhã e produção de Hidromel será pelo turno da tarde)

Ministrante: Msc. Luiz Fernando

Minicurso: Produção de queijo minas frescal

Ministrante: Dr. Erivaldo Neves Silva

Minicurso: Extração de óleos essenciais e sua aplicação na indústria de alimentos

Ministrante: Dr. Max Rocha Quirino

Minicurso: Revisões bibliométricas da literatura: o que são e como conduzi-las

Ministrante: Dr. Francisco Lucas Chaves Almeida

12h as 13h30min: horário de almoço



DIA 26 pela tarde

13h30 as 14h25: Palestra

Palestrante: Dr. Fábio Anderson Pereira da Silva

Tema: Estratégias para produção de derivados cárneos "CLEAN LABEL"

14h25min as 15h10min: Palestra

Palestrante: Dra. Catherine Teixeira de Carvalho

Tema: Alimentos, envelhecimento e doenças degenerativas

**15h10min as 15h40min: Exposição de trabalhos científicos, exposição tecnológica-
EXPOTEC, coffee break**

15h40min as 16h40min: Palestra

Palestrante: Dra. Cristiani Viegas Brandão Grisi

Tema: Embalagens biodegradável e comestível

17H: Encerramento

Observação: Programação sujeita a alterações.