

Terça-feira dia 08/10/19	
7:00-8:00	<b>Credenciamento</b>
8:00-8:30	<b>Abertura</b>
8:30-10:00	<b>PALESTRA 1:</b> Quitina: de um resíduo da indústria de processamento de crustáceos a um produto de alto valor agregado <b>Palestrante:</b> Prof. Dra. Nathália Kelly de Araújo (IFRN- Pau dos Ferros) <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
10:00-10:30	<b>Coffee Break</b>
10:30-12:00	<b>PALESTRA 2:</b> Elaboração de novos produtos utilizando matérias-primas da região <b>Palestrante:</b> Prof. Dra. Vanessa Bordin Viera (UFCEG- Cuité) <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
12:00-13:00	<b>Intervalo</b>
12:30-13:30	<b>Credenciamento</b>
13:00-14:30	<b>PALESTRA 3:</b> Alimentos e saúde: importância dos prebióticos <b>Palestrante:</b> Prof. Dra. Claudia Patrícia Mourão Lima Fontes (IFCE-Ubajara) <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
14:30-15:00	<b>Apresentação de Trabalhos e Coffee Break</b>
15:00-18:00	<b>Minicurso 1:</b> Utilização de mel na elaboração de bebidas: Produção de hidromel <b>Ministrante:</b> Prof. Dr. Jonas Luiz Almada da Silva (IFCE-Limoeiro do Norte) <b>Local:</b> Lab. 90
	<b>Minicurso 2:</b> Desenvolvendo rótulos de alimentos <b>Ministrante:</b> Prof. Esp. João Vitor Fonseca Feitoza (IFRN- Apodi) <b>Local:</b> Lab: Informática 58
	<b>Minicurso 3:</b> Laboratório de microbiologia de alimentos: métodos e rotinas <b>Ministrante:</b> Pedro Victor Crescêncio de Freitas (Técnico em Alimentos IFRN) <b>Local:</b> Lab 78
	<b>Minicurso 4:</b> Identificação de fraudes em leite <b>Ministrante:</b> Prof. Dra. Elisabete Piancó de Sousa (IFAP-Macapá) <b>Local:</b> Lab 88
	<b>Minicurso 5:</b> Produção Kombucha Artesanal <b>Ministrante:</b> Prof. Me. Raquel Macedo Dantas Coelho (IFRN-Currais Novos) <b>Local:</b> Lab 85
	<b>Minicurso 6:</b> Aproveitamento dos resíduos de spondias na panificação <b>Ministrante:</b> Prof. Dra Danielle Martins Lemos (IFAL-Batalha) <b>Local:</b> Lab. 81
	<b>Minicurso 7:</b> Aproveitamento integral da banana em produtos de confeitaria <b>Ministrante:</b> Karyelle Ferreira Dias Campos (Gastróloga- UNP) <b>Local:</b> Lab: 82
Quarta-feira dia 09/10/19	
7:00-8:00	<b>Credenciamento</b>
7:00-10:00	<b>Minicurso 1:</b> Desenvolvimento de novos produtos através do aproveitamento integral de frutas: Descobrimo novas texturas, sabores e aromas <b>Ministrante:</b> Bruno Fonsêca Feitosa (Técnico em Alimentos – IFRN) <b>Local:</b> Sala 109
	<b>Minicurso 2:</b> Desenvolvendo rótulos de alimentos <b>Ministrante:</b> Prof. Esp. João Vitor Fonseca Feitoza (IFRN- Apodi) <b>Lab:</b> Informática 58
	<b>Minicurso 3:</b> Laboratório de microbiologia de alimentos: métodos e rotinas <b>Ministrante:</b> Pedro Victor Crescêncio de Freitas (Técnico em Alimentos IFRN) <b>Local:</b> Lab 78
	<b>Minicurso 4:</b> Aproveitamento integral da banana em produtos de confeitaria <b>Ministrante:</b> Karyelle Ferreira Dias Campos (Gastróloga- UNP) <b>Local:</b> Lab 82
7:00-12:00	<b>Minicurso 5:</b> Fatores <i>ante e post mortem</i> que influenciam na qualidade da carne. <b>Ministrante:</b> Lucas de Sousa Penha (Nutricionista – UNP) <b>Local:</b> Lab 85
8:30- 10:00	<b>PALESTRA 4:</b> Alimentos funcionais e o mercado consumidor <b>Palestrante:</b> Prof. Dra. Danielle Martins Lemos (IFAL-Batalha) <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
10:00-10:30	<b>Coffee Break</b>
10:30-12:00	<b>PALESTRA 5:</b> Perfil e Atuação do Profissional Técnico em Alimentos <b>Ministrantes:</b> Álisson da Silva Gomes (Técnico em Alimentos IFRN) <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
12:00-13:00	<b>Intervalo</b>
13:00-14:30	<b>PALESTRA 6:</b> Empreendedorismo e Confeitaria: Conhecendo o mercado regional <b>Ministrantes:</b> Chef. Juçara Rodrigues – Maria Café Cafeteria e Centro Culinário <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna
14:30-15:00	<b>Apresentação de Trabalhos e Coffee Break</b>
16:00 -17:00	<b>Premiações dos trabalhos científicos e encerramento</b> <b>Local:</b> Auditório Ariano Suassuna