



Workshop de Engenharia e Ciência de Alimentos na Exposição Agropecuária de Itapetinga 2018

Os interessados em participar como ouvinte dos eventos associados ao workshop deverão enviar um e-mail para o Prof. Rafael Fontan (rafaelfontan@uesb.edu.br) manifestando o interesse pelo dia e evento desejado. As inscrições serão feitas por ordem de recebimento dos e-mails, mas também teremos nos dias dos eventos inscrições no local, caso ainda existam vagas disponíveis. Emitiremos um certificado de participação por mini-curso e por eixo temático das palestras.

Mini Cursos (Teoria e Prática) – 15 vagas em cada um.

1. "Produção de Queijos: a Tecnologia dos Sabores".

Data e Hora: 15/05/2018 de 14h as 18h

Objetivo: Falar sobre os diferentes processamentos na obtenção de queijos, abordando suas características mais relevantes.

Com: Josane Cardim (Mestrado)

2. "Atuação do Manipulador de Alimentos e Tecnologia de Panificação".

Data e Hora: 16/05/2018 de 14h as 18h

Objetivo: Apresentar as atividades do manipulador de alimentos em geral e tecnologia de panificação, elaborando um ou mais produtos na área como aplicação da prática. Com: Gabriela Muricy, Jessyka Costa e Janaína Freire (Mestrado)

PALESTRAS DO WORKSHOP (CERCA DE 45 A 50 VAGAS POR DIA)

Tema 1: Alimentação Segura.

Local: Auditório 2

Data e Hora: **PALESTRAS REDISTRIBUÍDAS ENTRE QUINTA E SEXTA**

1. "Como os agrotóxicos atuam nos alimentos e na alimentação humana", com Marta Maria (Mestrado) 18/05 as 14hs
2. "Produtos nutricionais: conscientização sobre o consumo de produtos industrializados", com Amanda Rocha (Mestrado) 17/05 as 14hs
3. "O que dizem as embalagens dos alimentos" com Jaqueline Silva (Mestrado) 17/05 as 14:50hs
4. "Higiene e segurança do alimento" com Keila Correia (Mestrado) 18/05 as 14:50hs



Tema 2: Alimentos: Um Olhar ao Desenvolvimento e Produção.

Local: Auditório 2

Data e Hora: 16/05/2018 de 14h as 18h (HOJE)

1. “O ambiente do trabalho e as doenças ocupacionais” com Gabriel Monteiro (Mestrado) as 14:00hs
2. “Sustentabilidade na produção de alimentos”, com Hudson Maia (Doutorado) as 14:50hs
3. “Processamento e equipamentos para a produção de massas alimentícias” com Mateus Flores (Doutorado) as 15:40hs
4. “Produtos funcionais para uma alimentação saudável” com Alexandra Fernandes (Mestrado) as 16:30hs

Tema 3: Tecnologia de Produtos Naturais.

Local: Auditório 2

Data e Hora: 17/05/2018 de 14h as 18h

1. “Óleos essenciais em alimentos” com Amanda Lima (Mestrado) 14:00hs
2. “Produtos nutricionais: conscientização sobre o consumo de produtos industrializados”, com Amanda Rocha (Mestrado) as 14:50h
3. “O que dizem as embalagens dos alimentos” com Jaqueline Silva (Mestrado) as 15:40hs
4. “Classificação de amêndoas de cacau e sua importância na identificação de qualidade” com Acsa Batista (Doutorado) as 16:30hs
5. “Cogumelos Comestíveis e Aplicações em Produtos Alimentícios” com Janaína Freire (Mestrado) as 17:20hs

Tema 4: Avanços na Produção e Qualidade do Leite.

Local: Auditório 2

Data e Hora: 18/05/2018 de 14h as 18h

1. “Como os agrotóxicos atuam nos alimentos e na alimentação humana”, com Marta Maria (Mestrado) as 14:00hs
2. “Higiene e segurança do alimento” com Keila Correia (Mestrado) as 14:50hs
3. “Obtenção higiênica de leite” com Daniela Gomes (Doutorado) as 15:40hs
4. “Presença de resíduos de antibióticos no leite” com Alexandre Gomes (Mestrado) as 16:30hs
5. “O que é botulismo alimentar” com Lenara Pinheiro (Mestrado) as 17:20hs

