

PROGRAMAÇÃO DA VIII SEMANA DA ALIMENTAÇÃO – 2017

PALESTRAS e MESAS REDONDAS.

	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
7:30 – 9:30		Palestra 01 <u>Tema:</u> GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS <u>Palestrante:</u> Marisa Brasil <u>Local:</u> Sala de aula 01 (Profa. Responsável Herlene Greyce)	Palestra 05 <u>Tema:</u> TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E EMPREENDEDORISMO: O CASO DA CLARA DE NEVE <u>Palestrante:</u> Clara Mítea <u>Local:</u> Sala de Aula 01 (Profa. Responsável Katiane Arres)	Mesa Redonda 02 <u>Tema:</u> ?????????? <u>Participantes:</u> Empresários parceiros do IFCE <u>Local:</u> Auditório IFCE (Profas. Responsáveis Herlene Greyce e Amanda Mazza)
9:30 – 11:30	Palestra 01 <u>Tema:</u> GERENCIAMENTO DE ALERGÊNICOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS <u>Palestrante:</u> Vanessa Cantanhede - Associação Food Safety Brazil <u>Local:</u> Sala de aula 01 (Profa. Responsável Mirla Dayanny)	Palestra 02 <u>Tema:</u> VIGILÂNCIA SANITÁRIA <u>Palestrante:</u> Cintia Soares <u>Local:</u> Sala de Aula 01 (Profa. Responsável Herlene Greyce)	Palestra 06 <u>Tema:</u> CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS <u>Palestrante:</u> Alexander Fernandes* <u>Local:</u> Sala de aula 01 (Prof. Responsável Masu Portela)	
Almoço				
18:00 – 20:00	Coral IFCE Palestra de abertura: <u>Tema:</u> Segurança Alimentar e Desenvolvimento rural <u>Palestrante:</u> Prof. Dr Alice dos Santos <u>Local:</u> Auditório IFCE (Profa. Responsável)	Palestra 03 <u>Tema:</u> QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS <u>Palestrante:</u> Victor Cals <u>Local:</u> Sala de Aula 01	Palestra 07 <u>Tema:</u> SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL <u>Palestrante:</u> Secretária da Agricultura <u>Local:</u> Auditório IFCE (Prof. Responsável Daniele Teixeira)	Mesa Redonda 03 <u>Tema:</u> MESA REDONDA: EX ALUNOS DE SUCESSO DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS <u>Participantes:</u> ??????? ?? <u>Local:</u> Auditório IFCE (Profas. Leiliane Teles)

	Amanda Mazza)			
20:00 – 22:00	• Coquetel de Abertura • Noite de talentos	Palestra 04 <u>Tema:</u> ALERGÊNICOS <u>Palestrante:</u> Luana <u>Local:</u> Sala de aula 01 (Profa. Responsável Herlene Greyce)	Palestra 08 <u>Tema:</u> DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DE CAPRINOVINO CULTURA NA CIDADE DE SOBRAL <u>Palestrante:</u> Secretária da Agricultura <u>Local:</u> Auditório IFCE (Prof. Responsável Daniele Teixeira)	• Concurso – Anúncio dos vencedores e entrega da premiação: (Prof. Resp. Eliardo Cavalcante) <u>Local:</u> Área de Convivência do Bloco didático. • Coquetel de encerramento - Banda IFCE

Oficias e minicursos.

Planta piloto PANIFICAÇÃO/LATICÍNIOS				
	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
13:30 – 15:30	MINI CURSO 01 (Laticínios) Tema: PRODUÇÃO DE SORVETES Facilitador: Claudia Catunda Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável Érika Taciana)	MINI CURSO 02-continuação (Panificação) Tema: FESTIVAL DE PÃES Facilitador: Cheff Fco. José Participantes: 25 alunos (Profa. Responsável JoyceTimbó)	MINI CURSO 07 Tema: FORNO FUNCIONAL Facilitador: Gabriela Sena de Carvalho Participantes: 20 alunos (Profa. Responsável Amanda Mazza)	
15:30 – 17:30	MINI CURSO 02 (Panificação) Tema: FESTIVAL DE PÃES Facilitador: Cheff Fco. José Participantes: 25 alunos (Profa. Responsável JoyceTimbó)		MINI CURSO 08 Tema: PRODUÇÃO DE QUEIJO TEMPERADO Facilitador: Ms. Elaine Frutuoso Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável Érika Taciana)	
Almoço				
18:00 – 20:00	MINI CURSO 03 Tema: DECORAÇÃO DE BOLO E MODELAGEM DE PASTA AMERICANA. Facilitador: Léia Freire Bezerra Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável: Joyce Timbó)	MINI CURSO 05 Tema: DECORAÇÃO DE BOLO E MODELAGEM DE PASTA AMERICANA. Facilitador: Léia Freire Bezerra Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável: Joyce Timbó)	MINI CURSO 09 Tema: MASSA FOLHADA PARA SALGADOS E DOCES Facilitador: Fernando Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável Katiane Arrais)	
20:00 – 22:00				

SALA DE AULA 01 – BLOCO ALIMENTOS				
	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
14:00 AS 18:00		MINI CURSO 06 Tema: ELABORAÇÃO DE LAYOUT DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Facilitador: Heloísa Participantes: 15 alunos (Profa. Responsável Herlene Greyce/Eliardo Cavalcante)		

Planta piloto FRUTAS E HORTALIÇAS				
	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10

	OFICINA KIDS <u>Tema:</u> Biscoitos decorados <u>Facilitador:</u> ????? <u>Participantes:</u> 15 crianças (Profa. Responsável ??????????)			MINI CURSO 12 <u>Tema:</u> CERVEJA ARTESANAL <u>Facilitador:</u> Ms. Anderson Pereira Rodrigues <u>Participantes:</u> 20 alunos (Profa. Responsável Katiane Arrais)
13:30 – 15:30	MINI CURSO 04 <u>Tema:</u> PRODUÇÃO DE DIN-DIN GOURMET <u>Facilitador:</u> Ms. Cinthia Rebouças <u>Participantes:</u> 15 alunos (Profa. Responsável Herlene Greyce)			MINI CURSO 13 <u>Tema:</u> ELABORAÇÃO DE GELEIAS – OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO <u>Facilitador:</u> Vanderson Costa <u>Participantes:</u> 20 alunos (Profa. Responsável Eliardo Cavalcante)
15:30 – 17:30				

Planta piloto PESCADO				
	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
8:00 – 10:00				MINI CURSO 14 <u>Tema:</u> PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE MANTA CAPRINA <u>Facilitador:</u> Ms. Roberto Henrique Dias da Silva / Ms. Elayne Cardoso de Vasconcelos. <u>Participantes:</u> 15 alunos (Profa. Responsável Katiane Arrais)
10:00 – 12:00				
Almoço				
14:00 – 16:00			MINI CURSO 11 <u>Tema:</u> HAMBURGUER GOURMET: AQUI O CHEF É VOCÊ! <u>Facilitador:</u> Maria Eduarda <u>Participantes:</u> 15 alunos (Profa. Responsável Katiane Arrais)	
16:00 – 18:00				