



Encontro temático de Tecnologia em Alimentos

Sábado

letivo 11.04.15

7:30 a 8:00 Mesa redonda: O que faz um Tecnólogos em Alimentos. (**Auditório**)

Minicursos: (15 participantes em cada, onde cada aluno só pode participar de um minicurso, mesmo que os horários não se choquem)

8h a 12h: Derivados Lácteos - Prof^a Cristiane Ayala e Jânio Eduardo (Lab. Carne e derivados)

8h a 9h: Processamento de Bebidas - Prof^a Camilla Salviano e Prof^a Laurena Rayanne (Lab. vegetal)

9:30h a 10:30h: Produção de conserva - Prof^a Camilla Salviano e Prof^a Laurena Rayanne (Lab. vegetal)

10:30h a 11:30h: Doces e compotas - Prof^a Camilla Salviano e Prof^a Laurena Rayanne (Lab. vegetal)

9:30h a 11:30h: Fabricação de produtos para higienização - Prof^a Tetisuelma Alves e Maria da Conceição (Lab. físico-química)

Palestras: (Auditório)

8h a 9h Fisiologia pós-colheita - Prof. Joabis Nobre

9h a 9:30h Momento Cultural (Alunos do 2º período)

9:30 a 10h Qualidade da água consumida em Salgueiro - Filipe Araújo 6º Período

10h a 10:30h Métodos para melhor comunicação com surdo - Orlando Vidal 6º Período

10:30h a 11h **Tecnologia em Alimentos**

11h a 11:30h Confeção de bolos, salgados e doces - Daiane Vieira 5º Período

11:30 a 12h Dinâmica de encerramento

De 9:30 a 11:30 (Filme ou minicurso com no máximo de 40 alunos por sala)

Sala 1: Filme: Julgamento de Paris (produção de vinho)

Sala 2: Temple grandin (abate animal)

Sala 3: Vídeos da área animal

Sala 4: Vídeos da área vegetal

Apresentação de pôsteres de trabalhos da área de alimentos no hall da biblioteca