

Programação do SECTA 12/12/18

Horário	Atividade	Convidado	Local
8:00	Abertura		Auditório principal
8:00-9:00	Palestra “O papel da indústria de alimentos na história e economia mundial”	Dr. Márcio Silva Bezerra	Auditório principal
9:00-10:00	Mesa redonda “O IFRN como porta de entrada para a academia e Mercado de trabalho”	Egressos: Gildácio Chaves, Bruno Fonsêca, Karyelle Campos, Lucas Chaves e Pedro Victor Crescêncio, Isabela Leite e Marina.	Auditório principal
10:00-10:15	Intervalo		
10:15-12:00	Minicurso “Técnicas de confeitaria: design e produção”	Téc. Alimentos e Gastrônoma Karyelle Ferreira Campos	Lab. 82
10:15-11:30	Palestra “A indústria de laticínios e suas perspectivas na Ciência, Tecnologia e Inovação”	Téc. Alimentos Bruno Fonsêca Feitosa	Sala 109 – Bloco Anexo
10:15-12:00	Minicurso “Perfil sensorial baseado na percepção do consumidor: Testes Afetivos e descritivos”	Me. Keliane da Silva Maia	Lab. 81
10:15-11:30	Palestra “Produção de vinho de frutas e sua importância para agricultura familiar”	Me. Yvana Maria Gomes dos Santos	Auditório principal
12:00-13:00	Intervalo almoço		
13:00-15:00	Minicurso “Laboratório de microbiologia de alimentos: Métodos e rotinas”	Téc. Alimentos Pedro Victor Crescêncio de Freitas	Lab. 78
13:00-15:00	Minicurso “Elaboração de biscoitos natalinos”	Me. Adriana Melo Leite	Lab. 81
13:00-15:00	Minicurso “Controle de qualidade na indústria de processamento de mel “	Dr. Emanuel Neto Alves de Oliveira	Lab. 88
15:00-15:15	Intervalo		
15:15-16:00	Palestra “Como criar uma empresa júnior na área de alimentos”	Téc. Alimentos Francisco Lucas Chaves Almeida	Auditório principal
16:00-16:45	Palestra “Empreendedorismo motivacional”	Ana Brownie	Auditório principal
16:45-17:00	Encerramento		Auditório principal