



PROGRAMAÇÃO

DIA 09/04/2018 – 2ª feira

- 13:00-13:30 – Credenciamento e inscrições.
- 13:30-14:00 – Abertura do evento.
- 14:00-15:00 – Palestra: “Contextualização geral da segurança alimentar no mundo e o papel do Engenheiro de Alimentos”. Palestrante: Dr. Carlos Arthur Barbosa da Silva.
- 15:00-16:00 – Palestra: “A perícia na área de alimentos: Relatos de casos”. Palestrante: Victor de Souza Tavares.
- 18:30-22:30 – Confraternização: Coquetel de abertura.

DIA 10/04/2018 – 3ª feira.

- 08:00-10:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 10:00-10:30 – Coffee break e apresentação de pôsteres
- 10h30-12:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 12:00-13:30 – Almoço
- 13:30-16:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 16:00-16:30 – Coffee break e apresentação de pôsteres
- 16:30-18:00 – Minicurso/ Visita técnica

Minicursos:

- Desenvolvimento de Habilidades Gerenciais e Liderança
- Tecnologia de Massas Alimentícias
- Oratória

Visitas técnicas

- Agroindústrias de Venda Nova do Imigrante/ES: Sítio Lourenção e Carnielli.
- Xamego Bom - Bom Jesus do Itabapoana/RJ
- Besten Cervejaria – Itaperuna/RJ

DIA 11/04/2018 – 4ª feira

➤ **Manhã do Produtor Agroindustrial**

- 08:00-09:00 – Palestra: “Cenário e perspectiva do setor agroindustrial no Espírito Santo”. Palestrante: Jackson Fernandes de Freitas.
- 09:00-9:30 – Palestra: “Caso de sucesso: Frumel – polpas de frutas”. Palestrante: Fábio de Souza Silva.
- 09:30-10:00 – Coffee break
- 10:00-10:50 – Palestra “Requisitos para regularização de agroindústrias de alimentos”. Palestrante: Mariana Barboza Vinha.
- 10:50-11:20 – Palestra “Linhas de financiamento para agroindústrias”. Palestrante: Rafael Fonseca de Lima
- 11:20-11:40 – Palestra “Linhas de financiamento para agroindústrias”. Palestrante: Banco do Brasil
- 11:40-12:00 – Tira dúvidas e exposição de produtos agroindustriais de Alegre e região
- 12:00-14:00 – Almoço
- 14:00-15:00 – Palestra “Saúde mental no meio acadêmico”. Palestrante: Ana Cláudia Gama Barreto
- 15:00-16:00 – Palestra “A importância do CRQ no exercício profissional do Engenheiro de Alimentos”. Palestrante: Marcos Vinícius Carvalho
- 16:00-16:30 – Coffee break.
- 16:30-17:30 – Palestra “Workshop liderança 16 horas”. Palestrante: Larissa Zago e Diego Rodrigues

DIA 12/04/2018 – 5ª feira

- 08:00-10:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 10:00-10:30 – Coffee break e apresentação de pôsteres
- 10h30-12:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 12:00-13:30 – Almoço
- 13:30-16:00 – Minicurso/ Visita técnica
- 16:00-16:30 – Coffee break e apresentação de pôsteres
- 16:30-18:00 – Minicurso/ Visita técnica

Minicursos:

- Simulação de processo seletivo
- Produção de cervejas
- Aspectos Coloidais e Tecnológicos da fabricação de sorvetes
- Quem pode fazer análise sensorial de cafés?

Visitas técnicas

- Pães Lekker: Afonso Cláudio/ES
- Agroindústrias de Venda Nova do Imigrante/ES: Massas Venturini e Conservas Venda Nova

DIA 13/04/2018 – 6ª feira

- 08:00-9:00 – Palestra: “Adeus, escritório - Qual futuro do mercado de trabalho?”.
Palestrante: Bruno Tonon.
- 09:00-10:00 – Palestra: “Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos”. Palestrante:
Suzete Sonagli.
- 10:00-10:30 – Coffee break
- 10:30-11:30 – Palestra a confirmar
- 11:30-12:00 – Premiação dos melhores trabalhos científicos
- 12:00-14:00 – Almoço
- 14:00-15:30 – Apresentações dos membros da Mesa Redonda com Ex-Alunos do curso de
Engenharia de Alimentos da UFES
- 15:30-16:00 – Coffee break
- 16:00-17:30 – Mesa Redonda com Ex-Alunos do curso de Engenharia de Alimentos da
UFES
- 17:30-18:00 – Encerramento

INSCRIÇÃO E MAIORES INFORMAÇÕES ACESSE:

<https://doity.com.br/iiiseceal>

INSCRIÇÕES PRESENCIAIS: Centro Acadêmico de Engenharia de Alimentos, 2ª a 6ª feira, das 12 às 14h

Realização:

Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Espírito Santo
Centro Acadêmico de Engenharia de Alimentos
Crea Júnior

Apoio:

Prefeitura Municipal de Alegre
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER)