

PROGRAMAÇÃO MANHÃ – 8ª SEALI

Dia 06/06	07:30 - 08:00	Entrega do Kit e inscrições
	08:00	Abertura com apresentação cultural e composição da mesa com a presença de representantes da Pro reitoria de extensão, diretor da FAEN e Coordenação da 8ª SEALI
	08:30	P 1 – Palestra “EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.” Palestrante: Prof Fábio Mascarenhas Dutra (FACE)
	09:00	Apresentação de Trabalhos Científicos (Oral).
	09:30	Apresentação de Trabalhos (Pôster).
	09:30	<i>Coffee break</i>
	09:45	Escola de inglês: The Hall Idiomas
	10:00	INOVIA
	10:15	EJPTA
Dia 07/06	10:30	P2 – Palestra: AROMA PREMIUM: uma ideia que deu certo Palestrante: Douglas Santinni (Agronegócios)
	08:00	Apresentação cultural
	08:15	P 3 – Palestra: HIDROMEL CARBONARI: uma ideia que deu certo Palestrante: Oswaldo Souza Carbonari (Eng Agrônomo)
	09:00	Apresentação de Trabalhos Científicos (Oral).
	09:30	Apresentação de Trabalhos (Pôster).
Dia 08/06	09:45	<i>Coffee break</i>
	10:00	P 4 – Palestra: Incubadora um caminho para transformar sua ideia em um empreendimento”. Palestrante: Danilo Medeiros de Castro (Eng de Produção e Mestre em agronegócios)
	11:00	Enceramento
Dia 08/06	07:00	Visitas Técnicas

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

PROGRAMAÇÃO TARDE - 8ª SEALI

Dia 06/06	13:30	<p>Minicurso teórico EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios. (EJIPTA) (Sala 100, Bloco D).</p> <p>Minicursos Práticos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produção de pão e chipa (Eng de Alimentos Rogério Macedo) (LANAQ). - Produção de queijo Chanceliche (Prof Dr Vitor Augusto dos Santos Garcia) (LATEC). - Elaboração de geleia: Processo de transformação e conservação de frutas (Prof. Dra Mirian Luisa Faria Freitas) (LABIO). - Elaboração de hambúrguer de carne ovina, bovina, aves e suína. (Zootecnista e mestrandia Adrielly Lais Alves da Silva) (Laboratório de carnes – Zootecnia). - Cerveja artesanal. (Eng de Alimentos Samara Teodoro) (Lab TPA).
	15:00	<i>Coffee Break</i>
	15:30	Continuação dos Minicursos
Dia 07/06	13:30	<p>Minicursos Práticos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produção de pão e e chipa (Eng de Alimentos Rogério Macedo) (LANAQ). - Encapsulação e suas Aplicações em Alimentos (Prof. Caroline Aranha) (LENER). - Produção de queijo Chanceliche (Prof Vitor Augusto dos Santos Garcia) (LATEC). - Elaboração de geleia: Processo de transformação e conservação de frutas (Prof. Mirian Luisa Faria Freitas) (LABIO).
	15:00	<i>Coffee Break</i>
	15:30	Continuação dos Minicursos
	17:00	Encerramento