

VII SEMANA DA ALIMENTAÇÃO

Segurança dos alimentos e Desenvolvimento Rural

24 a 27 de Outubro 2017



PROGRAMAÇÃO PALESTRAS

24 de Outubro de 2017		
Palestras		
07:30 - 09:30	Melhorias no Mercado Público de Sobral - Ce Renata Amanda Carneiro Aguiar Me. Tecnologia de Alimentos (IFCE), Responsável Técnica do Mercado Público de Sobral – CE.	
09:30 - 11:30	Gerenciamento de Alergênicos na Indústria de Alimentos. Vanessa Cantanhede (a confirmar) Membro da Associação <i>Food Safety Brazil</i>	
18:00 - 22:00	Segurança dos alimentos e Desenvolvimento Rural Profa. Dra. Alice dos Santos Instituto Federal do Ceará - Campus Ubajara	
25 de Outubro de 2017		
Palestras		
07:30 - 09:30	Gerenciamento de Resíduos Sólidos Marisa Brasil MBA em Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social, Proprietária da Empresa Bem Estar Consultoria	
09:30 - 11:30	Vigilância Sanitária Cintia Soares Fiscal da Vigilância Sanitária da Cidade de Fortaleza - CE	
18:00 - 20:00	Qualidade na Indústria de Alimentos Victor Cals Gerente Industrial da Fazenda Amway Nutrilite do Brasil.	
20:00 - 22:00	Produtos Alergênicos Luana Maura Brandão de Souza Administradora de Empresas e Franqueada da SOS alergia, Consultora e Instrutora do SEBRAE.	
26 de Outubro de 2017		
Palestras		

07:30 - 09:30	Tecnologia de Alimentos e Empreendedorismo: O caso da Clara de Neve Profa. Me. Clara Mítia Proprietária da Empresa Clara de Neve Sorvetes Artesanais / Profa. Faculdades Inta
09:30 - 11:30	Certificação de Produtos Orgânicos Alexander Fernandes Proprietária da Empresa Fruitessence
18:00 - 20:00	Sistemas de Inspeção Municipal na Cidade de Sobral Palestrante a confirmar Secretária da Agricultura e Pecuária de Sobral - CE
20:00 - 22:00	Diagnósticos da Cadeia Produtiva de Caprino-ovino cultura na Cidade de Sobral Dr. Delano de Sousa Oliveira Secretária da Agricultura e Pecuária de Sobral - CE

27 de Outubro de 2017

Mesa redonda

07:30 - 11:30	Inovação do Setor Alimentício da Cidade de Sobral - CE. Empresários e Parceiros do IFCE Campus Sobral (a confirmar)
18:00 - 20:00	Histórias de Sucesso de Ex-alunos e Atuais profissionais da Área de Alimentos. Participantes da mesa redonda (a confirmar)

VII SEMANA DA ALIMENTAÇÃO

Segurança dos alimentos e
Desenvolvimento Rural

24 a 27 de Outubro
2017



PROGRAMAÇÃO MINI-CURSOS

24 de Outubro de 2017 (Terça-feira)				
Horário	Investimento	Mini-cursos	Local	Vagas
13:30 - 15:30	R\$ 10,00	Produção de Sovertes Facilitadora: Claudia Catunda (a confirmar)	Laticínios	15
13:30 - 17:00	R\$ 15,00	*Festival de Pães Facilitador: Cheff Francisco José	Panificação	25
* O curso (Festival de Pães) ocorrerá na Terça-feira (13:30 às 17:00) / Quarta-feira (07:30 às 10:30)				
13:30 - 17:30	R\$ 15,00	Dindin Gourmet Facilitador: Cintia Regina Rebouças Engenheira de Alimentos Sorvetes Pardal	Frutos e hortaliças	15
18:00 - 22:00	R\$ 10,00	Decoração de Bolo e Modelagem de Pasta Americana Facilitador: Léia Freire Bezerra Técnica em Panificação (IFCE)	Panificação	15
25 de Outubro de 2017 (Quarta-feira)				
Horário	Investimento	Mini-cursos	Local	Vagas
18:00 - 22:00	R\$ 10,00	Decoração de Bolo e Modelagem de Pasta Americana Facilitador: Léia Freire Bezerra Técnica em Panificação (IFCE)	Panificação	15
13:30 - 17:30	400g leite em pó	Oficina Kids: Produção de Cupcake Decorado Facilitador: Suyara Rocha da Silva	Frutos e hortaliças	15
14:00 - 18:00	R\$ 10,00	Elaboração de Layout de Indústria de Alimentos Facilitador: Heloisa Engenheira de Alimentos, Especialista em Segurança no Trabalho, Especialista em Segurança Alimentar, Especialista em Gestão da Qualidade, Profissional <i>Self Coach</i> .	Sala de aula	15
13:30 - 17:30	R\$ 5,00	*Noções Básicas de Análises Microbiológicas	Microbiologia	15

		Facilitador: Mariana Santiago Dra. Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC), Técnica do Laboratório de Microbiologia de Alimentos do IFCE - Sobral		
--	--	--	--	--

*Curso destinado exclusivamente a caravana de alunos da Escola Profissionalizante de Cariré.

13:30 - 17:30	R\$ 5,00	*Análises Físico-químicas de Alimentos Facilitador: Francisco Pinto Filho Dra. Engenharia Química (UFPB), Prof. da Faculdade Inta	Bromatologia	15
----------------------	-----------------	--	--------------	-----------

*Curso destinado exclusivamente a caravana de alunos da Escola Profissionalizante de Cariré.

26 de Outubro de 2017 (Quinta-feira)

Horário	Investimento	Mini-cursos	Local	Vagas
13:30 - 15:30	R\$ 15,00	Forno Funcional Facilitador: Gabriela Sena de Carvalho	Panificação	20
15:30 - 17:30	R\$ 15,00	Elaboração de Queijo tipo Frescal Temperado Facilitador: Elaine Frutuoso Ms. Tecnologia de Alimentos (IFCE), Profa. Escola Técnica Profissionalizante de Cariré	Laticínios	15
18:00 - 22:00	R\$ 15,00	Massa Folhada para Salgados e Doces Facilitador: Jerônimo Rodrigues / Fernando Mendes Cheff Salgadeiro da Faculdade Luciano Feijão	Panificação	15
13:30 - 17:30	R\$ 20,00	Hamburguer Gourmet: Aqui o cheff é você! Facilitador: Charllie's Alves Prof. da Escola Técnica Profissionalizante de Cariré, Bacharel em Agroindústria.	Pescado	15
08:00 - 12:00	R\$ 20,00	Produção e Processamento de Manta Caprina Facilitador: Roberto Dias / Elayne Cardoso Professores Me. Instituto Federal do Ceará - Campus Limoeiro	Pescado	15

27 de Outubro de 2017 (Sexta-feira)

Horário	Investimento	Mini-cursos	Local	Vagas
08:00 - 12:00	R\$ 20,00	Produção de Cerveja Artesanal Facilitador: Anderson Pereira Rodrigues Prof. Me. Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral	Frutos e hortaliças	20
13:30 - 17:30	R\$ 10,00	Elaboração de Geléias: Uma oportunidade de negócios Facilitador: Vanderson Costa	Frutos e hortaliças	20