



Encontro 20 Anos da Engenharia de Alimentos

Programação

- **Dia 16/10/2019- Dia do Engenheiro de Alimentos**

16:00 horas- Abertura

16:30 horas- Filme comentado



O filme atualiza e avança na abordagem do modelo agrícola nacional atual e de suas consequências para a saúde pública. Apresenta experiências agroecológicas empreendidas em todo o Brasil, mostrando a existência de alternativas viáveis de produção de alimentos saudáveis, que respeitam a natureza, os trabalhadores rurais e os consumidores. (Duração 1h 10 min).

Responsável: Talita Ruas Maderi, Professora Assistente UESB (Turma 2007)

- **Dia 17/10/2019 – Oficinas e mini-cursos**

Panificação

Produção de pães

Prof^a Daniela Santos Oliveira

Hambúguer artesanal

Produção artesanal de hambúrgueres

Prof^a Cristiane Leal Santos

Carnes defumadas

Defumação de carnes e derivados.

Prof^o Ronaldo Vasconcelos

Empreender com Ciência: Identificando oportunidade e caminhos.

Teórico e prático.

O curso visa mostrar caminhos possíveis para o Universitário interessado em empreender em um negócio próprio ou desenvolver suas habilidades para esse mercado no Brasil e indicar os primeiros passos para esse propósito. Na parte prática será realizada a Oficina de identificação de oportunidades de negócios.

Prof^a Fabiany Cruz

Engenheiro de Alimentos e as novas tendências em alimentação

Oficina de pratos veganos, indígenas, africanos com abordagem sobre o papel do Engenheiro de Alimentos frente aos novos hábitos alimentares dos consumidores.

Vagner Ferraz Souza (Turma 1999)



- **Dia 18/10/2019**

Palestras

9:00 horas -Alunos Egressos do Curso envolvidos em atividades de ensino, pesquisa e extensão

“Pimenta: alimento funcional, suplemento e fármaco”

Janclei Pereira Coutinho (Turma 2005)

Profº Adjunto UESC

"Corantes naturais: obtenção por método alternativo e aplicação"

Iasnaia Maria de Carvalho Tavares (Turma 2005)

Pós doutoranda pelo programa de pós-graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos da Universidade Estadual

“Engenharia na Engenharia de Alimentos”

Evaldo Cardozo de Souza Júnior (Turma de 2005)

Profº Assistente UESB

12:00 horas – Intervalo para almoço

14:00 horas- Atuação do Engenheiro de Alimentos na Indústria

“Atuação do Engenheiro de Alimentos no controle de qualidade de um frigorífico”

Wellica Teixeira (Turma 2008)

Coordenadora de controle de qualidade do Frigorífico Regional Sudoeste

“Papel do Engenheiro de Alimentos na indústria de embalagens”

Ludmila Mascarenhas Senhorinho (Turma 2007)

Responsável Técnica da Total Flex Indústria de Embalagens

Intervalo

“ P&D- A área em ascensão”

Fabíola Nogueira Soares Souza (Turma 2009)

Analista de desenvolvimento de produto da Alimentos Tia Sônia LTDA

“ Boa Terra Chips, uma história de sucesso”

Lilian Borges da Silva

Proprietária da empresa Boa Terra Chips

19:30- Solenidade em comemoração aos 20 anos de curso

Dia 19/10/2019

10:00 Feijoada comemorativa

Colegiado do Curso de
**ENGENHARIA DE
ALIMENTOS**

