



INSCREVA-SE JÁ!
VAGAS LIMITADAS
05 e 06 de Setembro de 2017

APOIO:



APRESENTAÇÃO

O I Ciclo de Palestras de Tecnologia em Alimentos do IFPB – Campus Sousa (CIPTAL) é um evento que pretende aprimorar os conhecimentos e aguçar a busca pelas novas tecnologias através de palestras, mesas redondas, apresentação de trabalhos realizados na unidade que foram apresentados em eventos científicos e minicursos.

Sendo sua primeira edição, o evento será promovido pelo Centro Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa e São Gonçalo e conta com o apoio da Coordenação do referido curso, bem como toda a Coordenação Geral do IFPB – Campus Sousa.

O CIPTAL tem como foco principal promover a integração entre alunos de Graduação, Pós-Graduação e Profissionais nas áreas afins dos cursos de Tecnologia em Alimentos, Agroecologia, Medicina Veterinária, Educação Física e Química, Nutrição e de áreas afins de outras Instituições de ensino da região.

TEMAS ABORDADOS

- Sustentabilidade e Alimentação Saudável;
 - Prof.ª Dr.ª Poliana Sousa Epaminondas.
- A Ecologia de uma Alimentação Sustentável: Comer é um Ato Político;
 - Prof. MSc. Dr. Francisco Roserlândio Botão Nogueira
- Processamento de Queijos Curados e Maturados;
 - Eng. Joaquim Pereira Dantas Vilar.
- Tecnologias Associadas ao Desperdício nas Indústrias;
 - Tecnóloga Nidielle Muniz
- Aproveitamento Biotecnológico de Plantas Presentes na Caatinga na Indústria de Alimentos;
 - Prof. MSc. Dr. Luís Gomes de Moura Neto.
- Tratamento de Resíduos Industriais;
 - Prof.ª MSc. Gracielle Rodrigues Dantas

PÚBLICO ALVO

- Alunos de Graduação;
- Alunos de Pós-Graduação;
- Professores;
- Profissionais das Áreas Afins;

MINICURSOS

- Reaproveitamento de Alimentos (05/09); 15 Vagas.
 - Prof.ª MSc. Heloisa Carneiro Barreto
- Rocambole de Frango Desossado e Recheado (05/09); 20 Vagas.
 - Prof.ª MSc. Maria das Dores Sales Barreto
- Elaboração de Produtos Lácteos: queijo tipo coalho, ricota condimentada, doce de soro e iogurte I (05/09); 15 Vagas.
 - Prof. Diego Ernani Leite Bezerra.
 - Prof. MSc. João Ferreira Neto.
- Princípios da Produção de refrigerantes (05/09); 15 Vagas.
 - Prof. MSc. Dr. Luís Gomes de Moura Neto.
- Boas Práticas de Laboratório (05/09); 20 Vagas.
 - Prof.ª MSc. Maria do Socorro Araújo Rodrigues
- Processamento de Massas (06/09); 20 Vagas.
 - Prof.ª MSc. Ana Carolina de Almeida Lins.
- Produção de Picles (06/09); 15 Vagas.
 - Prof. Eng. MSc. Bruno Alexandre de Araújo Sousa.
- Elaboração de Produtos Lácteos: queijo tipo coalho, ricota condimentada, doce de soro e iogurte II (06/09); 15 Vagas.
 - Prof. MSc. João Ferreira Neto.
 - Prof. Diego Ernani Leite Bezerra.
- Filetagem de Pescado e Produtos Derivados (06/09); 20 Vagas.
 - Prof.ª MSc. Dr.ª Francisca Giselle da Cruz.
- Normas de Laboratório (06/09); 20 Vagas.
 - Prof. MSc. Dr. Antônio José Ferreira Gadelha

Cada inscrição dará direito a UM minicurso, contudo, as inscrições em cada minicurso serão aceitas até o limite de vagas ofertadas pelos instrutores, obedecendo à ordem das inscrições. Importante o uso de jaleco nos minicursos.

INSCRIÇÃO: R\$ 30,00

E-mail: ciptal.ifpb@gmail.com

Site: ciptal.eafspb.com.br

Informações: (83) 99623-8286 ou (83) 99187-7653

INSCRIÇÕES LIMITADAS!