

## PROGRAMAÇÃO DO EPGTA

<b>ENCONTRO DA PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-EPGTA</b> <b>12, 13 e 14 de Novembro de 2024</b> <b>IFCE- Campus Limoeiro do</b> <b>Norte</b>			
Horário	Terça 12/11/24	Quarta 13/11/24	Quinta 14/11/24
7:30		<b>Credenciamento</b>	<b>Exposição dos trabalhos (pôster)</b> <b>Expositores (empresas e parceiros, egressos)</b>
8:30		<b>Cerimônia de abertura</b>	
8:45		<b>Palestra 1: Produtos <i>Plant Based</i></b> Micael de Andrade -Universidade de Greenwich/ Reino Unido	<b>Sessão 1: Apresentação oral de trabalhos da pós-graduação (Eixo Temático 1)</b>
9:30		<b>Palestra 2: Reaproveitamento de resíduos agroindustriais para produção de novos produtos alimentícios</b> Andréa Gomes-UESB	<b>Exposição dos trabalhos (pôster)</b> <b>Expositores (empresas e parceiros, egressos)</b>
10:15		<b><i>Coffee break</i></b> <b><i>Momento Networking</i></b>	<b><i>Coffee break</i></b> <b><i>Momento Networking</i></b>
10:45		<b>Palestra 3: Produtos inovadores do semiárido nordestino</b> Luciana de Siqueira -UFC	<b>Sessão 2: Apresentação oral de trabalhos da pós-graduação (Eixo temático 2)</b>

11:30		<b>Mesa Redonda 1: Momento de discussão sobre os temas abordados nas palestras 1, 2 e 3</b>	<b>Exposição dos trabalhos (pôster) Expositores (empresas e parceiros, egressos)</b>
12:15		<i>Intervalo para almoço</i>	<i>Intervalo para almoço</i>
13:00	<b>Credenciamento</b>		
13:30	<b>Pré-evento</b> <b>Minicurso: Extração, quantificação e atividade antioxidante de compostos bioativos em alimentos</b>	<b>Palestra 4: Métodos de Análises de contaminantes em Alimentos com base na Química Verde</b> Crisiana Nobre-NUTEC	<b>Sessão 3: Apresentação oral de trabalhos do DINTER</b>
14:15		<b>Palestra 5: Métodos moleculares para detecção de patógenos em alimentos</b> Lucia Lemos– UFSC	<b>Sessão 4: Apresentação oral de trabalhos do DINTER</b>
15:00	Patrícia Mesquita-IFCE/ Regiane dos Santos-UFRJ	<b>Coffee break</b> <b>Momento Networking</b>	<b>Coffee break</b> <b>Momento Networking</b>
15:45		<b>Palestra 6: Obtenção de produtos bioativos e funcionais aplicados à indústria de alimentos e farmacêutica.</b> Marcelo Lanza – UFSC	<b>Sessão 5: Apresentação oral de trabalhos do DINTER</b>
16:15		<b>Mesa Redonda 2: Momento de discussão sobre os temas abordados nas palestras 4, 5 e 6</b>	<b>Palestra 7: Biopolímeros para embalagens alimentícias</b> Kelvi Miranda- UFC/EMBRAPA
17:00		<b>Encerramento</b>	<b>Encerramento do Evento</b>