



### 3º Encontro Paraibano Tecnologia em Alimentos

*Tema: Panorama e avanços sobre a cadeia produtiva de alimentos*

Data do Evento – 18 a 20 de junho 2024

**Link evento:** <https://www.even3.com.br/iii-epta-455700/>

Minimo 30 submissões grátis. Quantidade maior será cobrado uma taxa de submissão.

**E-mail do evento**

eptalimentos@ifpb.edu.br

#### PROGRAMAÇÃO DO 3º EPTA

<b>18 DE JUNHO</b>	<b>MANHÃ</b>
	Credenciamento
	Abertura
	<b>Palestra - Impactos Regulatórios com as novas regras de rotulagem de alimentos e bebidas</b>
	Palestrante: Dafné Didier Gonçalves Mota
	<b>TARDE</b>
	<b>Palestra - Bife sem Bicho: A carne do futuro chegou?</b>
	Palestrante: Francisca Giselle da Cruz - IFCE
	<b>Palestra - Agroindústria no Processamento da Cana-de- Açúcar</b>
	Palestrante: Sanyelle Lima Sousa - IFPE
<b>Palestra - Do leite ao queijo: aspectos de qualidade na cadeia produtiva agroindustrial</b>	
Palestrante: João Soares -UFPB	

<b>19 DE JUNHO</b>	<b>MANHÃ</b>
	<b>Palestra - Microencapsulação de ingredientes alimentícios: aplicação em corantes naturais</b>
	Palestrante: Camila Sampaio Mangolim - UFPB
	<b>Palestra - Garantia de Qualidade: Desafios, Controles e Melhoria Contínua.</b>
	Palestrante: Naiara Menezes Bezerra - Santo Expedito
	<b>Palestra - Resistência aos antimicrobianos: a importância do monitoramento em alimentos.</b>
	Palestrante: Adalva Lopes Machado - IFRN
	<b>TARDE</b>
	<b>Minicurso (parte 1) – Elaboração de cachaça</b>
	Hermeval Jales Dantas - IFPE
	<b>Minicurso - Aproveitamento Integral de Alimentos</b>
	Valdenice Freitas - IFRN
<b>Minicurso - Processamento de doce em massa e geleia</b>	
Deise Souza de Castro -UEPB	

<b>20 DE JUNHO</b>	<b>MANHÃ</b>
	<b>Continuação Minicurso (parte 2) - Elaboração de cachaça</b>
	Hermeval Jales Dantas - IFPE
	<b>Minicurso (parte 1)– Aproveitamento do Lacto Soro na elaboração de alimentos.</b>
	Ticiane Leite Costa - IFPB
	<b>Minicurso - Análise Sensorial na Indústria Alimentícia: Desenvolvimento e inovação de produtos</b>
	Ídila Maria da Silva Araújo - Embrapa Agroindústria Tropical
	Visita Técnica
	<b>TARDE</b>
	<b>Continuação do Minicurso (parte 2) - Aproveitamento do Lacto Soro na elaboração de alimentos.</b>
	Ticiane Leite Costa - IFPB
	Apresentação de resumos científicos
Exposição de produtos alimentícios	
Encerramento	