



SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA - 2019

Bioeconomia: Diversidade e Riqueza para o
Desenvolvimento Sustentável

PROGRAMAÇÃO

● DIA 14/10 - SEGUNDA-FEIRA (MANHÃ)

Ação: Recepção e Credenciamento

Horário: 07h30 às 08h00

Local: Próximo à Guarita

Oficina: Pensando Cientificamente - Elaboração de um Trabalho Científico

Facilitador: Prof.ª. DSc. Sandra Maria

Horário: 08h00 às 11h00

Local: Laboratório de Informática

Público alvo: Alunos matriculados nas disciplinas de Estágio Supervisionado e Metodologia do Trabalho Científico

Vagas: 18 (obs: mais 5 vagas para quem trazer notebook pessoal)

Oficina: QUI+Leite – CICLO II - Métodos de Coleta e Análise de Leite Cru

Facilitadores: Prof.º. MSc. Cláudio Gonçalves, Prof.ª. MSc. Natália Duarte e Laboratorista Esp. Francilda Guimarães

Horário: 08h00 às 10h30

Local: Campo de Práticas Agropecuárias / LAQLeite

Público alvo: Alunos do curso de Gestão do Agronegócio e Alimentos.

Vagas: 20 para alunos e 10 para o público externo

Oficina: Minha Cozinha, Antes de Tudo um Laboratório

Facilitadores: Prof.ª. MSc. Geísa Damasceno e Prof.ª. MSc. Alex-Sandra Andrade

Horário: 08h00 às 09h15

Local: Laboratório de Bromatologia

Público alvo: Alunos de Escola Pública Escola de Ensino Fundamental de Osvaldo Martins de Almeida

Oficina: Conhecendo a Fazenda e seus Animais

Facilitador: Prof.ª. MSc. Labib Duarte

Horário: 09h30 às 10h30

Local: Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Alunos de Escola Pública Escola de Ensino Fundamental Osvaldo Martins de Almeida

Ação: Encerramento da manhã

Horário: 11h00

● DIA 14/10 - SEGUNDA-FEIRA (NOITE)

Ação: Recepção e Credenciamento

Horário: 18h00 às 18h30

Oficina: Pensando Cientificamente - Elaboração de um Trabalho Científico

Facilitador: Prof.ª. DSc. Sandra Maria

Horário: 18h30 às 22h00

Local: Laboratório de Informática

Público alvo: Alunos matriculados nas disciplinas de Estágio Supervisionado e Metodologia do Trabalho Científico

Vagas: 18 (obs: mais 5 vagas para quem trazer notebook pessoal).

Oficina: QUI+Leite – CICLO II - Métodos de Coleta e Análise de Leite Cru

Facilitadores: Prof.º. MSc. Cláudio Gonçalves,

Prof.ª. MSc. Natália Duarte e Laboratorista Esp. Francilda Guimarães

Horário: 18h30 às 20h00

Local: Campo de Práticas Agropecuárias / LAQLeite

Público alvo: Alunos do curso de Gestão do Agronegócio e Alimentos.

Vagas: 20 para alunos e 10 para o público externo.

Oficina: Nós e Contenção Animal

Facilitadores: Raimundo Frutuoso (Graduando em Tecnologia em Gestão do Agronegócio) e Prof.º. DSc. Isac Bomfim

Horário: 18h30 às 20h30

Local: Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Alunos do curso de Gestão do Agronegócio

Vagas: 30

Workshop: Sustentabilidade no Semiárido

Facilitadores: Alunos da Disciplina de Manejo Sustentável dos Recursos Naturais (S.II) – Supervisão Prof.ª. Esp. Alzenira Pinheiro

Horário: 18h30 às 20h00

Local: Sala de aula e Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Gestão do Agronegócio, Alimentos e

Escola Profissionalizante Dr. José Alves da Silveira

Vagas: Ilimitado

Mini-Curso: Quantificação de Composto Bioativos em Alimentos

Facilitador: Prof.º. MSc. Candido Pereira do Nascimento

Horário: 19h00 às 20h00

Local: Auditório da FATEC-SC

Público alvo: Turma do Curso de Tec. Em Alimentos

Vagas: 50

Oficina: Elaboração de Biscoitos Finos

Facilitador: Prof.ª. Denise de Lima Leite

Horário: 19h00 às 21h30

Local: Planta Piloto de Panificação

Público alvo: Turma do curso Técnico em Panificação

Vagas: 30

Mini-Curso: O Tecnólogo em Agronegócio e o Desenvolvimento Regional Sustentável

Facilitador: Rodrigo Torres Leitão do Nascimento e Tassia Keliciana Gonçalves de Souza (Tecnólogos em Agronegócio)

Horário: 20h15 às 21h15

Local: Auditório da FATEC-SC

Público alvo: Turma do Curso de Gestão do Agronegócio

Vagas: 50

Ação: Encerramento da noite

Horário: 22h00

● DIA 16/10 - QUARTA-FEIRA (MANHÃ)

Ação: Recepção e Credenciamento

Horário: 07h30 às 08h00

Local: Corredor Externo do Auditório

Iniciando uma criação de frangos e galinhas poedeiras caipiras

Facilitadores: Rodrigo Torres Leitão do Nascimento e Tassia Keliciana Gonçalves de Souza (Tecnólogos em Agronegócio)

Horário: 08h00 às 10h00

Local: Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Gestão do Agronegócio

Vagas: 30

Oficina: Nós e Contenção Animal

Facilitadores: Raimundo Frutuoso (Graduando em Tecnologia em Gestão do Agronegócio) e Prof.º. DSc. Isac Bomfim

Horário: 08h00 às 09h30

Local: Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Alunos do curso de Gestão do Agronegócio

Vagas: 30

Workshop: Sustentabilidade no Semiárido

Facilitadores: Alunos da Disciplina de Manejo Sustentável dos Recursos Naturais (S.II) – Supervisão Prof.ª. Esp. Alzenira Pinheiro

Horário: 08h00 às 11h00

Local: Sala de aula e Campo de Práticas Agropecuárias

Público alvo: Gestão do Agronegócio, Alimentos e Escola Profissionalizante Dr. José Alves da Silveira

Vagas: Ilimitado

Oficina: Aproveitamento Integral dos Alimentos

Facilitador: Lorena Lígia de Lima Monteiro Oliveira

Horário: 08h00 às 10h30

Local: Planta Piloto de Laticínios

Público alvo: Alunos dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Técnico em Panificação

Vagas: 30

Oficina: Cupcakes Gourmet

Facilitador: Prof.ª. Denise de Lima Leite

Horário: 08h00 às 11h00

Local: Planta Piloto de Panificação

Público alvo: Alimentos e Panificação

Vagas: 30

Ação: Encerramento da manhã

Horário: 11h00

● DIA 16/10 - QUARTA-FEIRA (TARDE)

Oficina: Manejo, Avaliação e Escolha de Animais do Rebanho Ovino

Facilitador: Prof.º. DSc. Isac Gabriel Abrahão Bomfim e Prof.º. MSc. André Medeiros (Professor da Faculdade CISNE de Quixadá)

Horário: 14h00 às 15h30

Local: Campo de Práticas Agropecuárias - CPAGRO

Público alvo: Turma do curso de Gestão do Agronegócio

Vagas: 50

● **DIA 16/10 - QUARTA-FEIRA (TARDE)**

Oficina: Medidas Profiláticas na Ordenha de Bovinos Leiteiros

Facilitador: Prof^ª. MSc. Labib Duarte

Horário: 15h30 às 16h45

Local: Setor de Bovinos

Público alvo: Turma do curso de Gestão do Agronegócio

Vagas: 45

● **DIA 16/10 - QUARTA-FEIRA (NOITE)**

Ação: Recepção e Credenciamento

Horário: 18h00 às 18h30

Local: Próximo à Guarita

Solenidade de Abertura da XI Semana Tecnológica, com a temática: “Bioeconomia: Diversidade e Riqueza para o Desenvolvimento Sustentável”, acontecerá dentro da programação do programa “FATEC é POP”.

Abertura: PROGRAMA “FATEC é POP”

Apresentador: Wherbty Nogueira

Programação: A programação contará com a presença de convidados que atuam diretamente com projetos governamentais relacionados com a produção de alimentos no município de Quixeramobim – CE e demais autoridades convidadas. Será um momento de troca de experiências e aprendizagem.

Horário: 18h30 às 21h00

Local: Área Externa da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

Ação: Encerramento da noite

Horário: 22h00

● **DIA 17/10 - QUINTA-FEIRA (MANHÃ)**

Ação: Recepção dos produtores

Responsável: SEBRAE

Horário: 07h30 às 08h00

Local: Próximo à portaria

Mini-curso: Controle de Qualidade na Produção de Queijos Artesanais e Industriais

Facilitador: Tiago Barbosa (Global Food/DSM)

Horário: 08h00 às 09h00

Local: Sala de aula

Público alvo: Turma do curso de Gestão do Agronegócio e Tec. em Alimentos

Vagas: 45

Mini-curso: Produtos Lácteos Fermentados: agregando valor ao seu negócio

Facilitador: Tiago Barbosa (Global Food/DSM)

Horário: 09h15 às 10h15

Local: Sala de aula

Público alvo: Alimentos

Vagas: 45

SEMINÁRIO INTREGRA AGRO SERTÃO CENTRAL

Ação: Recepção dos produtores

Responsável: SEBRAE

Horário: 08h00 às 08h30

Local: Corredor Externo Auditório

Abertura: Solenidade de abertura do Seminário - Integra Agro Sertão Central Edição 2019: “Mel para Adoçar o Nosso Leite”

Responsável: SEBRAE

Horário: 08h30 às 09h00

Local: Auditório da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

Palestra: Produção de Queijo Artesanal: Como se adequar para ganhar mercado.

Facilitador: Consultor SEBRAE - Heculana Castro

Horário: 09h00 às 09h45

Local: Auditório da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

Palestra: Desafios e Oportunidades: a importância da qualidade de leite para sustentabilidade da propriedade rural

Facilitador: Betânia Lácteos - Tiago Medeiros

Horário: 10h15 às 11h00

Local: Auditório da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

Ação: Encerramento da manhã

Horário: 11h30

● **DIA 17/10 - QUINTA-FEIRA (NOITE)**

Ação: Exposição do LAQleite e Visitação do público da FATEC – Sertão Central na FAICQ

Responsáveis: Prof^ª Natália, Prof^ª Alzenira, Alunos e Bolsistas

Horário: 18h00 às 22h00

Local: Praça da Igreja Matriz de Quixeramobim

● **DIA 18/10 - SEXTA-FEIRA (MANHÃ)**

Ação: Recepção dos produtores

Responsável: SEBRAE

Horário: 08h00 às 08h30

Local: Corredor Externo do Auditório

Palestra: Boas Práticas na Produção de Produtos Apícolas

Palestrante: Prof.^a MSc. Natália Duarte de Lima

Horário: 08h30 às 09h30

Local: Auditório da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

Palestra: Apicultura: oportunidades e ameaças

Facilitador: Prof. DSc. Afonso Odério Nogueira Lima

Horário: 10h00 às 11h00

Local: Auditório da FATEC-SC

Vagas: Ilimitado

SEMINÁRIO INTREGRA AGRO SERTÃO CENTRAL

Recepção dos produtores

Horário: 08h00 às 09h00

Local: Sala de aula

Ação: Apresentação dos fornecedores

Horário: 09h00 às 09h15

Local: Sala de aula

Ação: Exposição das Empresas e Expositoras - 15 minutos por empresa

Horário: 09h15 às 10h30

Local: Sala de aula

Ação: Coleta das propostas e fechamento de negócios

Horário: 10h30 às 11h30

Local: Sala de aula

Ação: Encerramento

Horário: 12h00

● **DIA 18/10 - SEXTA-FEIRA (TARDE)**

Oficina: Bolos e doces regionais

Facilitador: Profissional do Senac

Horário: 13h00 às 17h00

Local: Planta Piloto de Panificação

Público alvo: Público em geral

Vagas: 30

● **DIA 18/10 - SEXTA-FEIRA (NOITE)**

Ação: Exposição do LAQleite e Visitação do público da FATEC – Sertão Central na FAICQ

Responsáveis: Prof.^a Natália, Alzenira, Alunos e Bolsistas

Horário: 18h00 às 22h00

Local: Praça da Igreja Matriz de Quixeramobim