

Programação MINI CURSOS CSBEA / EPEA - 2018

08/nov/2018 (quinta-feira)

Horário	Atividade	Local
8-12h e 14-18h	Minicurso 1: Cerveja: do campo ao copo (Fábio Teleginski - COOPERATIVA AGRÁRIA)	Bloco 7 - Sala 5
8-12h	Minicurso 2: Panificação e uso de biotecnologia: aspectos tecnológicos e de qualidade (PALSGAARD/UNICENTRO)	Usina de Panificação
13-17h30	Minicurso 3: Benefícios do uso de misturas para panificação e confeitaria (Ireks do Brasil)	Ireks do Brasil
8-12h	Minicurso 4: Técnicas e instrumentação para a indústria de alimentos (TECNOGLOBO)	Bloco 7 - Sala 7
8-12h	Minicurso 5: Alimentos Inclusivos:um desafio da atualidade (Morgana - Ms. Nutricionista)	Laboratório de Técnica Dietética - DENUT
14-18h	Minicurso 6: Variáveis de processo na elaboração de massas de bolo (Éder Pelosato - Doce D'ocê)	Usina de Panificação
8-12h	Minicurso 7: Análise sensorial de vinhos (Vagner Brasil Costa)	Bloco 7 - Sala 6
14-18h	Minicurso 8: Análise sensorial de azeite de oliva (Vagner Brasil Costa)	Bloco 7 - Sala 6
8-12h	Minicurso 9: Estatística (Sônia - DEMAT- UNICENTRO) (CANCELADO)	Bloco 7 - Sala 8
14-17h30	Minicurso 10: Ferramentas da Qualidade (6 sigma)	Bloco 7 - Sala 7