

PROGRAMAÇÃO DA SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA NA BCT/UFC

DATA	ATIVIDADE	HORA	LOCAL	REALIZAÇÃO	INSCRIÇÕES
17/10 (segunda)	Exposição de sementes		Hall da BCT	Bolsistas do laboratório de sementes da UFC -Coordenação: Profa. Elisita Teófilo	Não é necessário inscrever-se previamente
	CINEALIMENTOS	18h	Auditório da BCT	Moura Filho	Idem
18/10 (terça)	Exposição de sementes		Hall da BCT	Bolsistas do laboratório de sementes da UFC	Idem
	CINEALIMENTOS	18h	Auditório da BCT	Moura Filho	Idem
19/10 (quarta)	Análise sensorial de fruta estruturada	10h	Hall da BCT	Amanda Leal, orientação Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFC	Idem
	Palestra: Alergias e intolerâncias alimentares	14h	Auditório da BCT	Tatiara Monção - Pós-graduada em Nutrição em Pediatria - IPGS / Pós-graduanda em Comportamento Alimentar – IPGS.	https://goo.gl/forms/1oH31mCULQPZCaa_v1
	CINEALIMENTOS	18h	Auditório da BCT	Moura Filho	Não é necessário inscrever-se previamente
20/10 (quinta)	Oficina Condimentos em vaso	09h	Orquidário UFC	Prof. Roberto Takane	https://goo.gl/forms/fkqkTwJCdymQGZd43
	Palestra: Rotulagem de alimentos	14h às 15h30	Auditório da BCT	Amanda Leal – Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFC e Juliana Nascimento - Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFC.	https://goo.gl/forms/sdu1fGsSkyhQLn82
	CINEALIMENTOS	18h	Auditório da BCT	Moura Filho	Não é necessário inscrever-se previamente
21/10 (sexta)	Oficina: Lanche gastronômico funcional (logurte e coulis de morango, sanduíche natural, crepioca doce e salgada, smoothies)	10h	Auditório da BCT	Bolsistas Vanessa Freire, Patrícia Vieira e Isabelle Valentim do Curso de Gastronomia com coordenação da profa. Eveline de Alencar/UFC	https://goo.gl/forms/eJkZ1YPKinWxZ0k1
	CINEALIMENTOS	18h	Auditório da BCT	Moura Filho	Não é necessário inscrever-se previamente