



# V WORKSHOP

Ciências Naturais e Biotecnologia

06 a 08 de novembro de 2018  
Cuité PB



PPG-CNBiotec

*“Biotecnologias aplicadas à saúde, alimentação e biodiversidade”*

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

## PROGRAMAÇÃO

### Terça-feira, 06 de novembro

#### Manhã

08h00 – *Café Convival e Credenciamento*

09h30 – Solenidade de Abertura

*Palestra: Ciência e Tecnologia para a Inovação: Panorama Tripla Hélice*

*Prof. Dr. José Nilton Silva – Presidente do Parque Tecnológico da PB, Coordenador do NITT-UFCG, Campina Grande PB*

#### Tarde

14h00 – 15h45

#### Mesa Redonda: “Nanotecnologias aplicadas à saúde”

*Palestra: “A definir”*

*Prof. Dr. Arnóbio Antônio da Silva Júnior – UFRN, Natal RN*

*Palestra: Nanopartículas: suas aplicações como carreadores de fármacos contra doenças autoimunes e infecciosas*

*Prof. Dr. Kléber Juvenal Silva Farias – CES/UFCG, Cuité PB*

15h45 - 16h15 *Coffee*

16h15 – 18h00

#### Mesa Redonda: “Biodiversidade”

*Palestra: “Microbioma de espécies arbóreas da Amazônia”*

*Prof. Dr. Márcio Rodrigues Lambais, UFPB, Areia PB*

*Palestra: “Bioinformática na biotecnologia e biodiversidade: a era in silico”*

*Dra. Rafael Trindade Maia, CDSA/UFCG – Sumé PB*

### Quarta-feira, 07 de novembro

#### Manhã

07h00 - 13h00 **Minicursos**

**Minicurso 1: Introdução à cultivo de células: Conceitos e técnicas para as boas práticas em laboratório de cultura de celular**

*Doutorando Renato Ferreira de Almeida Junior – UFRN, Natal RN*

**Minicurso 2: Técnicas miniaturizadas para o preparo de amostras**

*Profa. Dra. Denise Domingos da Silva – CES/UFCG, Cuité PB*

Minicurso 3: **Preparações Culinárias Utilizando Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)**

*Mestrandos Gezaildo Santos Silva e Nayara Sousa Silva – CES/UFMG, Cuité PB*

*Profa. Dra. Vanessa Bordin Viera – CES/UFMG, Cuité PB*

Minicurso 4: **Busca por patentes e prospecção tecnológica**

*Mestrando Maciel da Costa Alves – CES/UFMG, Cuité PB*

Minicurso 5: **Redação e depósito de patentes via UFG**

*Doutoranda Ana Cristina Martins– UFPB, João Pessoa PB*

Minicurso 6: **Elaboração de doces com matérias-primas não convencionais.**

*Mestrandas Macielly Burity de Macedo e Thamires Mabel Queiroz de Oliveira – CES/UFMG, Cuité PB*

Minicurso 7: **Manuseio e técnicas laboratoriais adequadas para pesquisas com microrganismo**

*Mestrandos Anna Paula De Castro Teixeira e Paulo César Trindade da Costa – CES/UFMG, Cuité PB*

Minicurso 8: **Aspectos gerais da biologia e epidemiologia dos principais animais peçonhentos do Brasil**

*Mestrando Alisson Emmanuel Franco Alves – UFPB, João Pessoa PB*

*Mestrando Gustavo Abraão Mendonça – CES/UFMG, Cuité PB*

Minicurso 9: **Produção de hidromel**

*Mestrando Carlos Eduardo Alves Dantas – CES/UFMG, Cuité PB*

**Tarde**

14h00 – 15h45

**Mesa Redonda: “Programa de Pós-Graduação em Ciências Naturais e Biotecnologia: Egressos”**

*Palestrantes: Profa. Dra. Magnólia de Araújo Campos – CES/UFMG*

*Doutoranda Ana Cristina Martins– UFPB, João Pessoa PB*

*MSc. Profa. Rafaela de Oliveira Nóbrega – CES/UFMG*

*MSc. Rayane Alexandre Abreu*

15h45 – 16h15 **Coffee**

16h15 – 18h00

**Mesa Redonda: “Tecnologia de Alimentos”**

*Palestra: “Processamentos e aspectos nutricionais e funcionais da carne de rã (*Elithobates catesbeianus*)”*

*Prof. Dr. Onofre Maurício de Moura – UFPB, João Pessoa PB*

*Palestra: “Uso de equipamentos eletrônicos para análise sensorial: nariz e língua eletrônica”*

*Prof. Dr. Solomon Kweku Sagoe Amoah – UFG, Campina Grande PB*

**Quinta-feira, 08 de novembro**

**Manhã**

08h00 - 10:30 **COMUNICAÇÃO ORAL TEMÁTICA DE TRABALHOS**

10h30 - 11:00 **Coffee**

11h00 - 12:00 **Cerimônia de Encerramento e Premiações**

---

**Organização e Apoio:**



---

**Programa de Pós-Graduação em Ciências Naturais e Biotecnologia**

*Natureza e Tecnologia: Buscando o Equilíbrio, a Sustentabilidade e a Responsabilidade*