



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