



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA
AFRO-BRASILEIRA
INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



**II SENALU - RAÍZES E RIQUEZAS: INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS A PARTIR DA HERANÇA AFRO-NORDESTINA**

**REDENÇÃO - CE
OUTUBRO DE 2024**

1. SOBRE O EVENTO

A Semana da Engenharia de Alimentos da UNILAB (SENALU) é um evento relacionado ao curso de engenharia de alimentos do Instituto de Desenvolvimento Rural, que visa promover a disseminação do conhecimento acerca das nuances desse ramo e todas as suas áreas de atuação, tais como: a engenharia, as indústrias, a sustentabilidade, os pequenos produtores, a agricultura, as boas práticas de fabricação, a segurança alimentar e nutricional, dentre outros aspectos. Apresenta-se como uma importante ferramenta de integração entre a universidade e a comunidade externa, estimulando a troca de saberes, além da ampliação do olhar acerca das diversas maneiras de produzir produtos e subprodutos.

A SENALU é um evento anual e neste ano será realizada sua segunda edição durante os dias 29, 30 e 31 do corrente mês (outubro), e possui como tema neste ano “Raízes e Riquezas: Inovação e Sustentabilidade na Engenharia de Alimentos a Partir da Herança Afro-Nordestina”. Esse tema explora a valorização dos saberes e práticas tradicionais da cultura afrodescendente e nordestina, promovendo o uso de tecnologias sustentáveis para a transformação de matérias-primas em produtos alimentícios inovadores. Essas práticas, em sua maioria oriundas de comunidades quilombolas e rurais, trazem consigo um profundo respeito ao meio ambiente e a biodiversidade, possibilitando o desenvolvimento de uma indústria alimentícia mais sustentável e conectada com suas raízes culturais.

A SENALU não possui fins lucrativos e, por isso, conta com ajuda de patrocinadores e colaboradores, além de uma taxa de inscrição dos participantes, destinada apenas a custear a execução do evento. Atividades como palestras, rodas de conversa, mesas-redondas e apresentações culturais são de livre acesso para pagantes e não pagantes. Já minicursos, oficinas e visitas técnicas são de acesso restrito, destinados apenas ao público pagante, sendo necessária a inscrição nessas atividades. Agricultores(as) têm isenção da taxa de inscrição e acesso a todas as atividades.

2. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições para a SENALU serão abertas dia 09 de outubro e se encerrarão dia 16 de outubro. Há duas modalidades de inscrição, gratuita e paga, contendo na paga mais quatro modalidades.

2.1. Gratuita: A modalidade gratuita garante pleno acesso a palestras, rodas de conversa, mesas-redondas e apresentações culturais.

2.2. Paga: A modalidade paga divide-se em por programação (oficina, minicurso ou visita técnica), kit 1, kit 2 e kit 3.

2.2.1. Por programação: Nesta modalidade o participante escolhe alguma programação a gosto para participar, seja oficina, minicurso ou visita técnica, e livre acesso a todas as programações

gratuitas. O valor unitário de cada programação é R\$10,00. O participante escolhe em quantas e quais quer participar. Exemplo: O participante escolheu apenas uma dentre as várias programações oferecidas, o valor a ser pago será R\$10,00. Caso o participante escolha duas dessas programações, o valor a ser pago será R\$20,00 (R\$10,00 de cada). E assim sucessivamente.

2.2.2. Kit 1: É composto por uma camisa, um bôton, uma caderneta, uma caneta e um crachá, todos personalizados com o tema do evento, mais uma inscrição em alguma programação de preferência (oficina, minicurso ou visita técnica), e livre acesso a todas as programações gratuitas. Valor: R\$35,00.

2.2.3. Kit 2: É composto por uma ecobag, um bôton, uma caderneta, uma caneta e um crachá, todos personalizados com o tema do evento, mais uma inscrição em alguma programação de preferência (oficina, minicurso ou visita técnica), e livre acesso a todas as programações gratuitas. Valor: R\$35,00.

2.2.4. Kit 3: É composto por uma camisa, uma ecobag, um bôton, uma caderneta, uma caneta e um crachá, todos personalizados com o tema do evento, mais uma inscrição em alguma programação de preferência (oficina, minicurso ou visita técnica), e livre acesso a todas as programações gratuitas. Valor: R\$55,00.

2.3. Como se inscrever: As inscrições serão feitas somente pelo *link* de acesso: <https://forms.gle/WBAWomJjuyZVGtnWA>

3. DAS FORMAS DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão feitos exclusivamente via pix. A chave e o código QR estão anexados no formulário de inscrição.

4. DAS VISITAS TÉCNICAS

Por motivo de disponibilidade das empresas, as visitas técnicas ocorrerão em dias posteriores ao evento.

4.1. Visita à Ambev: Ocorrerá dia 11 de novembro. Terá início às 13h e término às 15h.

4.2. Visita ao Mercadinho São Luiz: Ocorrerá dia 01 de novembro. Terá início às 14h e sem horário previsto para o término.

4.3 Para mais informações: Informações mais detalhadas como horário de saída do ônibus, vestimenta e afins serão disponibilizadas posteriormente a todos os inscritos nas visitas técnicas.

5. DA QUANTIDADE MÁXIMA DE PESSOAS

Em todas as modalidades previstas nos itens 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3. e 2.2.4., o contingente máximo de pessoas participantes por programação é vinte e cinco (25), exceto nas visitas técnicas que o máximo é vinte (20) participantes por visita.

6. DO CRONOGRAMA

6.1. Dia 29

HORÁRIO	ATIVIDADES
08:30 - 09:30	Abertura com as autoridades
09:30 - 10:00	Coffee-break
10:00 - 11:30	Mesa redonda: Caju e economia circular: reduzindo desperdícios e gerando valor sustentável (Silvanar, Geórgia, Telmi e Clébia na mediação)
10:00 - 12:00	OFICINA: Boas práticas na fabricação (Facilitadora Denyse Michelle)
ALMOÇO	
14:00 - 14:30	Palestra: Sistemas alimentares sustentáveis: lições da herança afro-nordestina para o futuro da engenharia de alimentos (Adelino)
14:30 - 15:00	Palestra: Café de sombra (Rose)
15:00 - 16:30	Mesa redonda: Segurança alimentar (Órgão do governo do estado e Profa. Jaqueline - mediadora)
14:00 - 16:30	OFICINA: Elaboração de cajuína (Silvanar - Cajuína São João)

6.2. Dia 30

HORÁRIO	ATIVIDADES
08:30 - 09:30	Palestra: Engenharia de alimentos na prática: Inovação e logística em centros de distribuição de FLV (Palestrante Eng de alimentos Reika)
10:00 - 11:30	Palestra: Desenvolvimento de alimentos personalizados através de ingredientes funcionais (Palestrante Prof. Rafael Zambeli)

08:30 - 11:30	MINICURSO: Programação de arduino aplicada a indústria de alimentos (Facilitador Leonardo)
ALMOÇO	
14:00 - 15:00	Palestra: Tradição e inovação: Transformando cultura em código de barras (Palestrantes Profa. Luciana)
15:00 - 16:30	Mesa redonda: Tema a definir (Participantes: Danielle Rios, Outra participante á definir e Profa. Janaína - mediadora)
14:00 - 16:30	OFICINA: Rotulagem de alimentos (Facilitador Maicon)

6.3. Dia 31

HORÁRIO	ATIVIDADES
08:30 - 09:30	Palestra: O potencial das raízes afro-nordestinas na indústria de embalagens: do campo à mesa (Palestrante Profa. Andrêssa Galvão)
10:00 - 11:30	Mesa redonda: Insetos na alimentação humana (Participantes: à definir e Profa. Jorgiane - mediadora)
08:30 - 11:30	OFICINA: Culinária ancestral: bolo de macaxeira e duas conexões com a cultura afro-nordestina (Facilitadora Lúcia Nunes)
ALMOÇO	
14:00 - 15:00	Palestra: Aplicação da inteligência artificial na indústria de alimentos (Palestrante David Julião)
15:00 - 16:30	Mesa redonda: Controle de qualidade e segurança dos alimentos (Participantes: Profa. Herlene Greyce e Cintia Paier; Profa. Marina - Mediadora)

7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DÚVIDAS

Para mais informações e em caso de dúvidas, procure um integrante do Centro Acadêmico da Engenharia de Alimentos, pergunte via e-mail (unilabsenalu@gmail.com) ou via *direct* no *Instagram* (@senalu_unilab).

COMISSÃO ORGANIZADORA
(Centro Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos)

Redenção - CE, 09 de outubro de 2024.



II SEMANA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UNILAB
RAÍZES E RIQUEZAS: INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA ENGENHARIA
DE ALIMENTOS A PARTIR DA HERANÇA AFRO-NORDESTINA