

O curso de Engenharia de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia (ICT/UFVJM), tendo em vista ser a indústria de alimentos uma das indústrias que mais emprega e se desenvolve no Brasil, buscando constantemente por inovações em seus processos e produtos, divulga que irá realizar o 2º Minicurso *Inovações na Indústria de Alimentos*, no período de 10 a 24 de maio.

Programação do evento

- Módulo Teórico

Local: Auditório da Reitoria - Campus JK

Horário: 18h30h às 20h30

10/05 - Mitos e Fatos na Indústria de Alimentos

12/05 - Desenvolvimento de Novos Produtos na Indústria de Alimentos

17/05 - Inovação da Indústria de Alimentos Funcionais

19/05 - Produção e Aplicação de Microcápsulas da Indústria de Alimentos

24/05 - Nanotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos

- Módulo Prático

Local: Laboratório da Engenharia de Alimentos - Bloco 1 - Campus JK

Horário: 8h30h às 11h30

14/05 - Inovação na Indústria de Lácteos: Iogurte Grego com Whey Protein e Frutas Tropicais

21/05 - Inovação da Indústria de Bebidas: Refrigerante de Água de Coco e Refrigerante Zero de Maracujá

As inscrições podem ser feitas pelo WhatsApp: (38) 99153-5515, do prof. Carlos Suzart, ou pelos endereços eletrônicos: eng.suzart@ict.ufvjm.edu.br ou gustavo.molina@ict.ufvjm.edu.br.

A organização informa que haverá emissão de certificados.