

I Especialidades do Vale, anuncia minicursos e palestras organizado pelo Curso de Engenharia de Alimentos - ICT e colaboradores.

As inscrições serão realizadas pelo site: <https://goo.gl/SmqpgB>

Para a CONFIRMAÇÃO da inscrição, o inscrito deverá efetuar o pagamento pessoalmente com a equipe organizadora ou por transferência para a conta que estará disponível no site.



| Especialidades do Vale

- UFVJM -

Minicursos - parte I

INVESTIMENTO: R\$ 15,00 cada minicurso

23-02-18 SEXTA-FEIRA

PROCESSO DE SECAGEM NA PRÁTICA - 08-12H

&

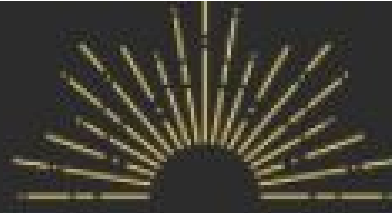
PROCESSO DE EVAPORAÇÃO NA PRÁTICA - 08-12H

JOÃO WIRBITZKI e SANDRA SILVA

LABORATÓRIO OPERAÇÕES UNITÁRIAS II (BLOCO VERDE) -

ICT - UFVJM CAMPUS JK





| Especialidades do Vale

- UFVJM -

Minicursos – parte II

INVESTIMENTO: R\$ 15.00

23-02-18 SEXTA-FEIRA

CERVEJA ARTESANAL NA PRÁTICA - 08-12H

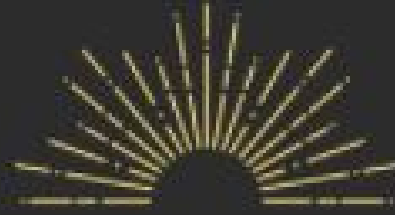
EMANUEL FARIA e FLÁVIO BARBOSA

LABORATÓRIO DE ENGENHARIA BIOQUÍMICA

(CERVEJARIA ESCOLA - BLOCO VERDE) - ICT -

UFVJM CAMPUS JK





| Especialidades do Vale

- UFVJM -

Minicursos - parte III

INVESTIMENTO: R\$ 15,00

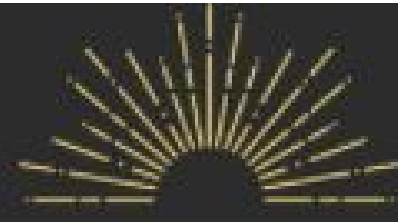
23-02-18 SEXTA-FEIRA

PRODUÇÃO DE GELEIA NO VALE -14-18H

TATIANA AMARAL e LÍVIA BARBOSA

LABORATÓRIO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
(BLOCO ROXO) - ICT - UFVJM CAMPUS JK





| Especialidades do Vale

- UFVJM -

PALESTRAS

INVESTIMENTO: R\$ 6,00 CADA PALESTRA

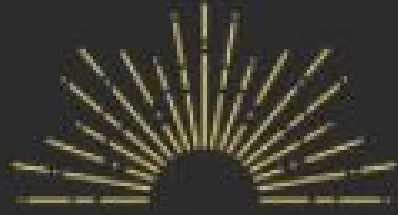
HORÁRIO DAS PALESTRAS: 18:15H

LOCAL DAS PALESTRAS: AUDITÓRIO DE AULAS 108 - CAMPUS JK - UFVJM

21-02-18: ATUAÇÃO PROFISSIONAL NA CADEIA PRODUTIVA DO
QUEIJOS DO SERRO. CLEUBE BOARI (UFVJM)

22-02-18: **cerveja artesanal** de DIAMANTINA no cenário
nacional. VITOR UMBELINO (cervejaria DIAMANTINA)

23-02-18: O renascimento DOS **VINHOS** de DIAMANTINA.
JOÃO FRANCISCO MEIRA (VINÍCOLA QUINTA D'ALVA)



I Especialidades do Vale

- UFVJM -

Minicursos - parte IV

INVESTIMENTO: R\$ 15.00

24-02-18 SÁBADO

ANÁLISE SENSORIAL DE ESPECIALIDADES DO VALE

THAÍS SOUZA, CÁSSIA DUARTE E MARIANA ZAIDAN

LOCAL A DEFINIR

