



Tecnologia na fabricação de queijo

O tema será debatido em ciclo de palestras que acontece na Esalq, no dia 14 deste mês

Com a proposta de difundir conceitos relacionados ao processo de produção de laticíneos entre produtores e profissionais da área, será realizado no próximo dia 14, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), o ciclo de palestras Tecnologia e Boas Práticas na Fabricação de Queijos: do Laboratório à Mesa do Consumidor.

A atividade propõe a exposi-

ção de um panorama da área de pesquisa em ciência e tecnologia de laticíneos aos universitários, contribuindo para a capacitação de profissionais que atuam em estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos. Dessa forma, pretende promover também a ampliação dos conhecimentos científicos dessa área e demais interessados.

O evento acontecerá das 13h30 às 18h, no anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). A realização é do Laboratório de Higiene e La-

ticíneos, Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos e Pró-reitoria de Cultura e Extensão Universitária (PR-CEU) da Universidade de São Paulo (USP).

As inscrições podem ser feitas até dia 13 pelo e-mail bruno.galli@usp.br, enviando nome completo, instituição/empresa e modo de contato. Outras informações pelo telefone 3429-4150 (ramal 41) ou pelo site www.esalq.usp.br/gesea.

PALESTRANTES

A atividade contará com a presença da professora Renata Golin Bueno Costa, douto-

ra em ciência dos alimentos pela Universidade Federal de Lavras e pesquisadora e professora no Instituto de Laticíneos Cândido Tostes da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epa-mig), em Juiz de Fora (MG).

Palestrará também a professora Patrícia Blumer Zacar-chenco Rodrigues de Sá, doutora e mestra em tecnologia de alimentos pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e, atualmente, pesquisadora do Centro de Pesquisa & Desenvolvimento de Laticíneos TecnoLat, do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL).