



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal da USP

Data: 10/11/2014

Caderno/Link: Vamos / 19

Assunto: Fabricação de queijos

Fabricação de queijos

A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP realiza no dia 14 de novembro o evento Tecnologia e Boas Práticas na Fabricação de Queijos: do laboratório à mesa do consumidor. Com o objetivo de difundir os conceitos relacionados ao processo de produção de lácteos entre produtores e profissionais da área, o ciclo de palestras busca expor um panorama da área de pesquisa em ciência e tecnologia de lácteos. Além das palestras “Tecnologia de Lácteos”, com Patrícia Blumer Zacarchenco Rodrigues de Sá, e “Queijos com Redução de Sódio”, com

Renata Golin, também será apresentado o projeto dos Editais Especiais PRCEU 2013 Tecnologia e boas práticas na fabricação de queijos: do laboratório à mesa do consumidor. O ciclo acontece no Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq/USP (av. Pádua Dias, 11, Piracicaba, SP). As inscrições são gratuitas e devem ser efetuadas até o dia 13 de novembro pelo e-mail bruno.galli@usp.br, enviando nome completo, instituição/empresa e modo de contato. Mais informações pelo tel. (19) 3429-4150.