

Minicursos

1. Tecnologia na Fabricação de Cervejas
2. Tecnologia na Fabricação de Vinhos
3. Inovações no Mercado de Produtos Lácteos Fermentados
4. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
5. Dimensionamento e Controle de Linhas de Envase e Embalagem
6. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
7. Ingredientes Alimentícios – Implicações Tecnológicas
8. Inovações em Queijos Processados
9. Uma Visão Sistêmica na Elaboração de Projetos Agroindustriais
10. Tecnologia na Produção de Chocolates
11. Liderança e Comportamento Pessoal