



# Agenda

Segunda 16/09	Terça 17/09	Quarta 18/09		Quinta 19/09	Sexta 20/09	Sábado 21/09
			9h00 - 19h00 <b>Exposição no Hall do V</b>			9h - 11h <b>Oficina 3: Análise sensorial de cervejas (Gabriel Hornink)</b> <b>Local: Laboratório de tecnologia de alimentos (H-006)</b>
11h00 - 11h45 <b>Abertura da semana e Palestra 1 (Híbrido):</b> Perspectivas na área da fermentação (Gabriel Hornink) <b>Local: R101 e on-line</b>				11h00 - 11h45 <b>Palestra 4 (Híbrido):</b> Fermentação das folhas de café (Kamila Leite) <b>Moderador: Bruno</b> <b>Local: R101 e on-line</b>	11h00 - 11h45 <b>Palestra 5 (Híbrido):</b> Análise sensorial de produtos lácteos (Eric B. Ferreira) <b>Moderador: Rogério</b> <b>Local: R101 e on-line</b>	
17h00 - 19h00 <b>Oficina 1: Produção de vegetais fermentados (Rogério Cunha)</b> <b>Local: Laboratório de tecnologia de alimentos (H-006)</b>	18h00 - 18h45 <b>Palestra on-line 2:</b> Kombucha (Thiago Cunha) <b>Moderador: Masaharu</b>	18h00 - 18h45 <b>Palestra on-line 3:</b> Inovando a produção de etanol com leveduras nativas (Augusto) <b>Moderador: Gabriel</b>		17h00 - 19h00 <b>Oficina 2: Iogurtes (Bruno)</b> <b>Local: Laboratório de tecnologia de alimentos (H-006)</b>	18h00 - 18h45 <b>Palestra on-line 6:</b> Etanol 2ª geração Thiago Olitta Basso <b>Moderadora: Rosymar</b>	



<https://www.unifal-mg.edu.br/lme/fermentando>