

## **Workshops do Laboratório de Óleos e Gorduras**

O Laboratório de Óleos e Gorduras da Unicamp organiza três workshops em 2017:

O primeiro - Técnicas instrumentais avançadas na avaliação da cristalização de óleos e gorduras – trará uma abordagem teórica e prática da cristalização de óleos e gorduras e das diversas técnicas instrumentais avançadas utilizadas na avaliação do processo.

Data - 24 e 25/04/2017 (Teoria e prática)

Local - CPV FUNCAMP - Sala Londres - dia 24/04

Laboratório de Óleos e Gorduras - dia 25/04

Número de vagas - 20 pessoas

Investimento: R\$3.500,00

**Informações:** [wsholog.cristalizacao@gmail.com](mailto:wsholog.cristalizacao@gmail.com)

O segundo workshop – Azeite de Oliva – tratará de aspectos agrônômicos, tecnológicos, nutricionais, análises físico-química e sensorial do azeite de oliva. O tema de análise sensorial será conduzido pelos responsáveis do painel sensorial do Uruguai (Homologado pelo Conselho Oleícola Internacional), numa abordagem teórica e prática sobre o estabelecimento e a operação de um painel sensorial de azeite de oliva.

Data – 21 e 22/06/2017 (Teoria e prática – sensorial)

Local - CPV FUNCAMP - Sala Nova Iorque

Número de vagas - 40 pessoas

Investimento:

Profissional - R\$1.800,00

Estudante - R\$600,00

**Informações:** [wshoplog.oliva@gmail.com](mailto:wshoplog.oliva@gmail.com)

O terceiro workshop - processos de refino e modificação de óleos e gorduras"

Apresentação detalhada dos processos de refino e modificações de óleos e gorduras, controle analítico e suas aplicações.

Data - 16 e 17/08/17 – Teoria

Local - Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA - UNICAMP

Número de vagas - 80 pessoas

Investimento:

Profissional - R\$1.500,00

Estudante - R\$500,00

**Informações:** [wsholog.refino@gmail.com](mailto:wsholog.refino@gmail.com)