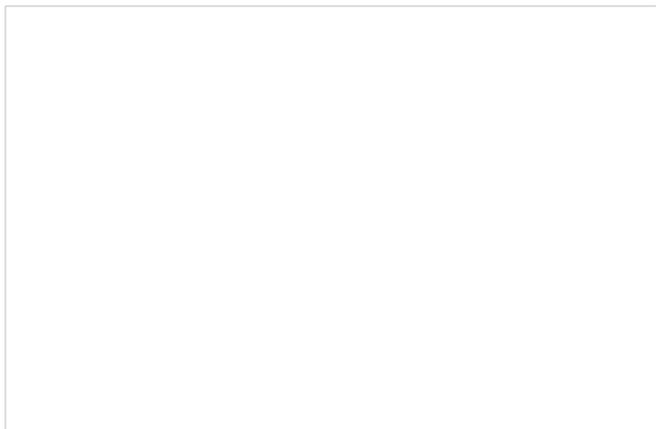


# Epamig recebe novos equipamentos para aprimorar ensino no Instituto de Laticínios Cândido Tostes

Seg 24 abril



O Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora, na Zona da Mata, vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), vem recebendo uma série de novos equipamentos que auxiliarão no aprimoramento das aulas

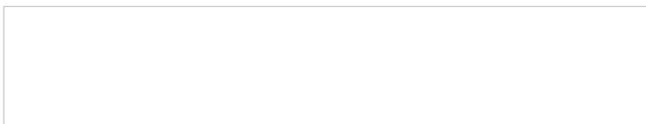
*Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT* práticas conduzidas na fábrica-escola e nos laboratórios da instituição, que integram a grade curricular do curso superior de Tecnologia em Laticínios.

A fábrica-escola compõe o setor industrial da Epamig ILCT e constitui o espaço onde alunas e alunos podem aprender e executar a produção dos mais variados produtos do mercado de lácteos, como queijos (Minas Frescal, Minas Padrão, Mussarela, Queijo Fundido, Gorgonzola, Parmesão, dentre outros), bebidas lácteas fermentadas e não fermentadas, manteiga, requeijão, doce de leite em pasta e em barra, leite em pó, leite condensado e até gelados comestíveis, como sorvetes e picolés.

“O diferencial da nossa fábrica-escola é que, literalmente, os alunos colocam a mão na massa, podendo praticar o que aprendem na teoria. E tudo isso a menos de 50 metros das salas de aula. Então, nossos alunos sairão daqui com um diploma de ensino superior e também com um embasamento técnico de alto nível. Isso se torna uma grande vantagem em suas vidas e em seus currículos, pois os torna muito mais capacitados para ingressar no mercado de trabalho”, ressalta o responsável técnico da fábrica-escola do ILCT, Bruno Moreira de Souza.

Segundo ele, os equipamentos vão proporcionar uma maior qualidade das aulas práticas, pois permitirão que estudantes tenham contato com o que há de mais moderno na área de laticínios. “Destaco também que a fábrica-escola está passando por um programa de manutenção preventiva em todos os seus equipamentos e isso vai permitir aumentar a durabilidade dos mesmos durante seu funcionamento”, acrescenta Bruno.

Os laboratórios de análises microbiológicas e físico-químicas, bem como de



águas e efluentes, também serão beneficiados com a chegada dos novos equipamentos. Nesses laboratórios, algumas disciplinas do curso superior de Tecnologia em

*Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT*

Laticínios são oferecidas desde o ano passado, como destaca o professor-pesquisador do instituto, Felipe Alves de Almeida. “As disciplinas de Microbiologia, Biologia Molecular, Físico-Química e Análise de Efluentes utilizarão esses novos equipamentos, assim como as aulas práticas de produção de queijos, sorvetes e lácteos fermentados, conduzidas na fábrica-escola. Esses materiais estão chegando para suprir demandas que surgiram com a criação do novo curso superior e também para atualizarmos alguns dos nossos equipamentos que estavam defasados. E isso é de grande importância para que os estudantes possam ter contato com equipamentos atualizados que encontrarão em seu percurso profissional”, relata.

De acordo com o professor, a expectativa é que a Epamig ILCT receba mais equipamentos ao longo de todo o ano de 2023, pois ainda há contratos com vigência até novembro.

Confira abaixo a lista com os principais itens que chegaram ao instituto nos últimos meses:

Balanças; centrífugas refrigeradas; leitora de microplacas; banho ultrassônico; geladeiras; freezers; ultrafreezer (que atinge até -80°C, para armazenamento de microrganismos); refrigeradores; VIDAS® (usado para a análise de microrganismos patogênicos e enterotoxinas estafilocócicas); reômetro; deionizador de água; microscópios; máquina para fabricação de picolés; máquina de sorvetes; banho maria digital; medidor de pH; seladoras a vácuo; mini câmaras frias.

Os equipamentos foram adquiridos com recursos oriundos da [Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais \(SEE-MG\)](#) e de projetos de pesquisa aprovados em editais.