

Minas Láctea 2023 contempla inovação e empreendedorismo

Seg 26 junho

O Minas Láctea 2023 será realizado entre os dias 18 a 20/7 em Juiz de Fora, na Zona da Mata. O evento, promovido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária Minas Gerais \(Epamig\)](#), contará com todas as atividades na Sede do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ ILCT) e terá o tema “Inovação e Gourmet”.

A Inovação contará com espaço próprio que receberá interações e debates sobre mercado e profissionais do futuro. “Nos dias 18 e 19 de julho, teremos programação diversificada envolvendo discussões sobre indústria, formação profissional, casos de sucesso e ações em parceria com o Sistema Inovalácteos, com o Centro Regional de Inovações e Transferência de Tecnologias (Critt) da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e com o Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais (Silemg)”, adianta a coordenadora da Comissão de Inovação do Minas Láctea, Cristiane Viana Guimarães Ladeira.

O painel “O profissional do futuro do setor de laticínios”, será realizado no dia 18/7, às 14h. Dentre os convidados estão Paulo do Carmo Martins, pesquisador da Embrapa Gado de Leite; Lúcia Resende, laticinista do “Sabores do Sítio” e ex-aluna da Epamig ILCT e um representante da empresa Piracanjuba. “O objetivo do painel é fomentar discussões sobre possibilidades de mercado e profissionais do futuro, para isso vamos contar com convidados que são referência na pesquisa/ensino, na indústria e no empreendedorismo”, afirma Cristiane.

Em 19/7, a programação contará com a Reunião Técnica do Silemg, aberta ao público de 10h às 12h. “Na parte de tarde, contaremos com a participação das empresas ganhadoras do “Prêmio de Inovação Tecnológica da Expomaq/Minas Láctea 2022”: Emil e Christian Hansen, que farão a demonstração das tecnologias premiadas”, destaca a coordenadora. “Outra novidade será a oficina de 'Ideação e Empreendedorismo' do Centro Regional de Inovações e Transferência de Tecnologias (Critt) com participação do sistema Inovalácteos, que vai acontecer a partir das 15h”, acrescenta.

Para participar da programação de Inovação no Minas Láctea 2023 não são necessárias inscrições prévias.

Minas Láctea 2023

A programação do Minas Láctea 2023 “Inovação e Gourmet” contará ainda com o 36º Congresso Nacional de Laticínios (CNL) e a 42ª Semana do Laticinista (inscrições abertas), com o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL) (inscrição de produtos) e com a 47ª Exposição Produtos Lácteos (Expolac), que vai reunir empresas do setor para a apresentação de inovações para o mercado e contará com palestras e harmonizações de lácteos com vinhos, café e cerveja, dentre outras combinações.

O pré-cadastro de expositores e visitantes pode ser feito aqui. Acompanhe outras novidades no site www.minaslactea.com.br.

Concurso Gastronômico

A Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes é mais uma vez parceira do Centro Universitário Academia (UniAcademia) na realização do Desafio Gastronômico Deleite Mineiro. A segunda edição da competição premiará os estudantes do curso de Gastronomia do UniAcademia que criarem os melhores pratos, usando produtos lácteos participantes do Minas Láctea 2023.

O objetivo da premiação é estimular a criação de receitas, fomentar a boa qualidade nas produções gastronômicas e o trabalho em equipe. A disputa será em duas etapas: na primeira seletiva haverá execução dos pratos, degustação, julgamento e seleção das três preparações que participarão da final durante o Minas Láctea no Espaço da Exposição de Produtos Lácteos (Expolac).

Os alunos de Gastronomia do UniAcademia têm até 29 de junho para se inscreverem. A ficha técnica deve ser enviada para o e-mail yuryfeliciano@uniacademia.edu.br. Mais informações estão disponíveis no portal da instituição.