

Governo promove Minas Láctea na próxima semana, em Juiz de Fora

Sex 14 julho

Tudo pronto para o início do Minas Láctea 2023, evento referência para o setor de leite e derivados da América Latina, que ocorre entre 18 e 20/7, em Juiz de Fora (MG), e conta com realização da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), vinculado à empresa.

A edição deste ano terá como mote “Inovação e Gourmet”, e a programação vai englobar eventos já tradicionais no calendário laticinista: o 36º Congresso Nacional de Laticínios, a 42ª Semana do Laticinista, o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos e a 47ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac).

Harmonizações e novidades para o setor

Uma das principais novidades do Minas Láctea 2023 é a inclusão de harmonizações guiadas de produtos lácteos com demais alimentos, como vinhos, azeites brasileiros, cafés especiais e cervejas artesanais, nas programações e atividades que compõem o evento.

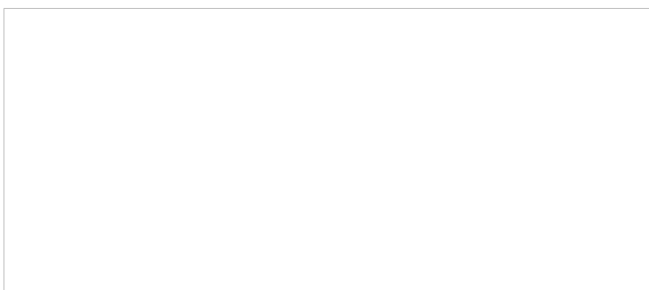
Vale destacar que a edição não contará com a Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), que é um evento bienal.

“Neste ano estamos estreando novo formato, mais compacto, justamente para mostrar à sociedade o valor da pesquisa para o mercado. Vamos abordar a importância da tecnologia no desenvolvimento de produtos lácteos diferenciados, e também de outros alimentos que serão harmonizados com esses lácteos durante cursos e degustações ao longo da programação”, explica o chefe da Assessoria de Negócios Agropecuários da Epamig e coordenador geral do evento, Clenderson Gonçalves.

“Acredito que o Minas Láctea seja uma ótima oportunidade para as indústrias laticinistas divulgarem suas marcas e inovações para a sociedade, que posteriormente irá consumir produtos gourmet em empórios e supermercados”, completa Clenderson.

Inovação

A inovação também será tema central no Minas Láctea que, mais uma vez, contará com espaço exclusivamente dedicado às novas soluções tecnológicas para o setor de lácteos.



A “Tenda de Inovação” vai apresentar discussões sobre indústria, formação de profissionais, casos de sucesso e ações em



Epamig / Divulgação

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).

“Em termos de inovação, estamos vivendo a era da chamada ‘conectividade’, ou da ‘indústria 4.0’, e nós precisamos estar preparados e atualizados para essa realidade, enquanto pesquisadores e também professores responsáveis pela formação de futuros tecnólogos em laticínios”, comenta o chefe-geral da Epamig ILCT, Sebastião Tavares de Rezende.

Segundo ele, a pegada gourmet do Minas Láctea 2023 traz uma repaginada importante e atual ao evento. “O gourmet é uma tendência bastante contemporânea, e Juiz de Fora é um ponto importante do roteiro gastronômico de Minas Gerais. Além disso, a inclusão desse tema vai ser fundamental para envolver outros setores nos quais a Epamig é protagonista, como de cafés, vinhos e azeites, por exemplo”, completa Sebastião.

Congresso e mais

A programação científica do Minas Láctea 2023 inclui o Congresso Nacional de Laticínios (CNL) e a Semana do Laticinista (SL), com palestras, apresentação de trabalhos, sessões de pôsteres e minicursos.

O 36º CNL abordará o tema “Como a indústria de laticínios pode se preparar para o futuro?” e, pela primeira vez, vai dedicar um dia da programação aos queijos artesanais. “Na quinta-feira (20/7), palestras e debates envolverão o assunto ‘Inovação e Gourmet com foco nos queijos artesanais mineiros’. Esta é nossa principal novidade e aposta para esta edição”, afirma a professora-pesquisadora da Epamig ILCT Denise Sobral, integrante da Comissão técnico-científica do evento.

“Os queijos artesanais têm uma importância social muito grande e, em algumas regiões, representam o sustento de muitas famílias. Historicamente, a Epamig ILCT sempre esteve muito ligada ao setor, tanto em nossas pesquisas quanto em parcerias com produtores e associações locais. Então, dedicar um dia inteiro aos queijos artesanais é um reconhecimento e um destaque muito merecido a esse setor”, ressalta Sebastião Tavares de Rezende. A organização do CNL destaca ainda que os três trabalhos mais bem avaliados ao longo do congresso receberão prêmios em dinheiro, por meio de parceria com a Fermentech.

Já a 42ª Semana do Laticinista traz, em tradicional programação, 12 minicursos de curta duração (4 horas), conduzidos por empresas e profissionais de destaque no setor de lácteos. As atividades serão presenciais e ocorrerão pela manhã (das 8h às 12h) na Epamig ILCT. A organização informa que os interessados têm a opção de se inscreverem apenas para as palestras, ou para até três cursos, desde que sejam em dias diferentes. As inscrições para os minicursos incluem, automaticamente, passe livre para as palestras.

Exposição e concurso

A 47ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac) vai reunir empresas do setor para a apresentação de produtos e inovações para o mercado. A feira também contará com duas salas para a realização de palestras e harmonizações, envolvendo diferentes tipos de queijos, sorvetes e outros lácteos, como leite de cabra e de ovelha, além de vinhos, cafés, cachaças, cervejas artesanais e azeites. As vagas são limitadas e as inscrições, gratuitas, poderão ser feitas no local durante o evento.

No dia 20/7, às 19h, a Expolac será palco para a premiação do 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL). A tradicional competição será dividida em 12 categorias e, segundo a organização, mais de 30 juízes especializados e treinados farão as avaliações dos seguintes atributos sensoriais, em produtos inscritos por marcas da indústria laticinista: aspecto global, cor, textura, peso, odor, aroma, consistência e sabor.

Além da premiação dos primeiros (que levam um troféu), segundos e terceiros colocados em cada categoria, a Epamig ILCT também oferecerá retorno para as indústrias participantes, com detalhes técnicos sobre a colocação final de cada um dos produtos inscritos.

“Para nós, a parceria entre pesquisa e mercado/produtores é de suma importância para potencializar o setor. Por sinal, o plano pedagógico e a matriz curricular do nosso curso superior de Tecnologia em Laticínios incluem disciplinas que estudam e estimulam o empreendedorismo. Está entre os nossos objetivos a formação de profissionais aptos a auxiliarem os produtores na busca por soluções atuais e na disseminação de tecnologias que visam o desenvolvimento de produtos inovadores e de qualidade”, conclui Sebastião Tavares de Rezende.

Veja a programação completa [neste link](#).