

Inscrição de Minicursos 2019



- A **inscrição dos minicursos** iniciará na **quarta-feira (28/08), a partir das 20h**, e estará aberta **até o primeiro dia do evento**, segunda-feira (09/09).
- Poderá ser realizada a **inscrição de 2 minicursos de meio período**, ou **um minicurso de período integral**.

ATENÇÃO: NÃO SERÃO ACEITAS INSCRIÇÕES REALIZADAS ANTES DAS 20h DO DIA 28 DE AGOSTO, NEM APÓS O DIA 09 DE SETEMBRO.

Para realizar a inscrição, você deve **enviar um e-mail para "inscricao.minicursosacta@gmail.com"**, com as seguintes informações:

1) Assunto do e-mail: INSCRIÇÃO MINICURSO/número de inscrição;

2) Corpo do e-mail: escolher 3 combinações de minicursos, listando-os de 1 a 3, por ordem de preferência.

Exemplo:



1- Elaboração de queijo frescal artesanal e Elaboração de hidromel

2- Empreendedorismo

3- Análise Sensorial e Harmonização de Cervejas e Corantes.

- As **vagas serão preenchidas por ordem de inscrição**. Desta forma, caso não hajam mais vagas para o(s) seu(s) minicurso(s) de preferência (Número 1 da lista), serão considerados suas próximas opções escolhidas (números 2 e 3).
- Será enviado um **e-mail de confirmação da inscrição** do(s) minicurso(s). **Caso nenhuma das 3 combinações pedidas tenha vaga**, a comissão entrará em contato para ajuste excepcional.

LEMBRE-SE: EM CADA UMA DAS 3 COMBINAÇÕES, ESCOLHER 2 MINICURSOS DE MEIO PERÍODO OU 1 MINICURSO DE PERÍODO INTEGRAL

Confira os minicursos disponíveis, e faça suas escolhas:**Meio período:**

- 1) Elaboração de queijo fresco artesanal – Elane Prudêncio/ CAL UFSC – Prático
- 2) Elaboração de hidromel – Carlise Fritzen/ CAL UFSC – Prático
- 3) Tecnologias limpas no processamento de alimentos – Edna Amante/ CAL UFSC – Teórico
- 4) Corantes – Adriana Gerola/ Química UFSC – Teórico
- 5) Chocolates – Carolina Kechinski/ Cacau Show – Teórico
- 6) Análise sensorial e harmonização de cervejas – Amanda Reitenbach/ Science of Beer – Teórico
- 7) Hidroponia – Barcelos/ LABHIDRO – Teórico/prático

Período Integral:

- 1) Elaboração de cerveja – Marcello Brito Júnior/ CAL UFSC – Prático
- 2) Elaboração de pão de fermentação natural – Pedro Barreto/ CAL UFSC – Prático
- 3) Empreendedorismo – David Benalcázar/ Núcleo de Empreendedorismo Universitário UFSC – Teórico/prático

