



# UNISINOS

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

Recredenciada pela Portaria MEC n.º 1426 de 07/10/2011, D.O.U. de 10/10/2011, pág. 9 – Seção 1  
São Leopoldo - Rio Grande do Sul - Brasil

## CERTIFICADO

Concedemos a MANUELA KRUMMENAUER este certificado de Participação no Curso

### **Tecnologia de Liofilização no Desenvolvimento de Alimentos Conexões**

Nível: Extensão Universitária

Âmbito: Local

Promoção: Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos

Realização: 06 de novembro de 2020

Duração: 3 horas

São Leopoldo, 11 de janeiro de 2021.

Valmor Ziegler

Coordenador do Mestrado Profissional em Nutrição e Alimentos

## PROGRAMA

- Principais tendências de consumo de alimentos industrializados, e a inserção dos alimentos liofilizados neste contexto;
- Princípios do processo de liofilização;
- Fundamentos termodinâmicos envolvidos no processo de liofilização;
- Equipamentos típicos de liofilização;
- Vantagens e desvantagens do processo de liofilização em comparação com demais tecnologias de secagem.

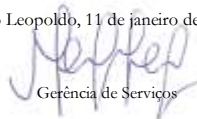
Coordenador: *Valmor Ziegler*.

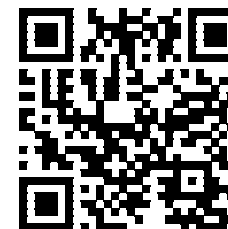
Ministrante: *Daiana de Souza*.

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS  
UNIDADE DE APOIO DE OPERAÇÕES E SERVIÇOS

Registro n.º 42, folha 911 do livro EX044.

São Leopoldo, 11 de janeiro de 2021.

  
Gerência de Serviços



A autenticidade desse certificado pode ser conferida através do endereço eletrônico abaixo ou ainda através do código de barras acima:

<http://www.unisinos.br/certificados/BA6C46A155996B105882FC7298FA9DFA88E96989>