



Curso prático
IMPRESSÃO 3D
em alimentos

vagas abertas

02

DIAS IMERSIVOS



8 e 9 de
março

Aprenda na
prática!

Presencial

Todas as aulas presenciais são práticas!

1º DIA

- **8:30 - 10:00h:** ABERTURA & CONCEITOS DA IMPRESSÃO 3D DE ALIMENTOS
- **10:30 - 12:30h:** COMO USAR UMA IMPRESSORA 3D DE ALIMENTOS
- **12:30 - 13:30h:** ALMOÇO
- **13:30 - 17:30h:** IMPRESSÃO 3D DE PROTEÍNAS: ANIMAIS, VEGETAIS E ALTERNATIVAS

2º DIA

- **8:30 - 10:30h:** IMPRESSÃO 3D DE ALIMENTOS FUNCIONAIS
- **10:30 - 12:30h:** IMPRESSÃO 3D DE DOCES
- **12:30 - 13:30h:** ALMOÇO
- **13:30 - 15:30h:** DRINKS/MOCKTAILS IMPRESSOS EM 3D
- **15:30 - 17:30h:** DESAFIO FINAL & BRINDES

Realização:  BioEdTech Parceria:  IGA Vila Mariana



Teórico (Online)

As aulas teóricas ocorrerão em nossa plataforma EAD

- ✓ **Módulo I: Introdução a tecnologia de Bio & Impressão 3D de alimentos**
- ✓ **Módulo II: Ingredientes para a Impressão 3D de alimentos**
- ✓ **Módulo III: Impressão 3D & Gastronomia**
- ✓ **Módulo IV: Impressão 3D de proteínas vegetais & alternativas**
- ✓ **Módulo V: Alimentos impressos para pessoas com Espectro Autista, Disfagia e Síndrome de down**
- ✓ **Módulo IV: Questões éticas, Regulatórias de mercado e Perspectivas no campo**
- ✓ **Módulo V: Materiais complementares**
 - Artigos, fichas técnicas, palestras, STLs e muito mais!