



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

Criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no D.O.U. em 30/12/2008

 **INSTITUTO FEDERAL**  
Mato Grosso  
Campus Avançado  
Lucas do Rio Verde

# CERTIFICADO

Certificamos que **Lucia de aulileia da Luz Nascimento** participou da **Oficina teórico-prática em Biotecnologia de alimentos**, realizado nos dias 16 a 20 de janeiro de 2023, com carga horária de **20 horas (vinte horas)**.

Lucas do Rio Verde-MT, 06 de março de 2023.

*Wiliana Mendes dos Santos*

**Ma. Wiliana Mendes dos Santos**  
Chefe de Departamento de Ensino

*João Vicente Neto*


**Dr. João Vicente Neto**  
Direção-Geral do Campus



**INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO – IFMT  
CAMPUS AVANÇADO LUCAS DO RIO VERDE**

Registro nº 09, folha 03 do livro 13

Lucas do Rio Verde, 06 de março de 2023



Coordenação do Registro Acadêmico

**TODOS OS CERTIFICADOS ESTÃO  
REGISTRADOS NO IFMT**

Verifique a autenticidade deste documento no IFMT *Campus*  
Avançado Lucas do Rio Verde.

Endereço: Avenida Universitária 1600-W – Bairro Parque das  
Emas - CEP: 78455-000 - (65) 3548-4412

Link: [lrv.ifmt.edu.br/conteudo/pagina/registro-escolar-certificacoes/](http://lrv.ifmt.edu.br/conteudo/pagina/registro-escolar-certificacoes/)

Evento: Oficina teórico-prática em Biotecnologia de alimentos.

Carga horária do Curso: 20 horas (vinte horas).

Período de execução: 16 a 20 de janeiro de 2023.

**Ementa da Oficina**

Boas práticas de fabricação e processos de transformação de alimentos. Queijos, prática: queijo minas. Restrições alimentares, prática: bolos sem lactose e glúten. Fermentação e Kombucha. Fermentação e Panificação: pizza.