



KIT
COMERCIAL

MINAS LÁCTEA 2023

 Inovação & Gourmet 



18 a 20
de julho

EPAMIG ILCT - Instituto de
Laticínios Cândido Tostes

Rua Tenente Luiz de Freitas, 166
Sta. Terezinha - Juiz de Fora - MG



Também nas redes sociais



@epamigoficial



facebook.com/minaslactea
facebook.com/epamig



EPAMIGOFICIAL

MINAS LÁCTEA 2023

Inovação & Gourmet



36º Congresso Nacional de Laticínios
47ª Expolac
46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos
42ª Semana do Laticinista

Em 2023, o Minas Láctea, um dos mais importantes eventos laticinistas da América Latina, apresenta um novo formato, o **Minas Láctea 2023 - Inovação & Gourmet**, cuja proposta é trazer ao público inovações do setor e como elas podem ser incorporadas ao nosso paladar.

O evento acontecerá na EPAMIG ILCT - Instituto de Laticínios Cândido Tostes, entre os dias 18 e 20 de julho, com 2 pavilhões de exposição e venda de produtos, Congresso Nacional de Laticínios, Concurso Nacional de Laticínios, Expolac, Semana do Laticinista e contará também com duas salas/cozinhas, onde serão apresentadas várias formas de trazer produtos lácteos para dentro de suas receitas.

Nossa intenção é continuar oferecendo ao público da feira - produtores, representantes da indústria, expositores, visitantes, pesquisadores e estudantes - a oportunidade de atualizarem-se sobre novas tecnologias, aprimorarem seus conhecimentos técnicos e conhecerem novidades da cadeia laticinista.

Neste **Kit Comercial** apresentamos as opções de participação da feira por meio da comercialização de estandes dos pavilhões tecnológicos. Assim, os expositores poderão mostrar seus produtos, prospectar negócios e concretizar vendas.



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

36°

Congresso Nacional de Laticínios

O Congresso Nacional de Laticínios reúne especialistas em pesquisa e produção de leite e derivados.

O CNL é uma reconhecida e tradicional oportunidade de apresentação e debate de alguns dos maiores trabalhos de pesquisa na cadeia do leite. As atividades serão realizadas em ambiente presencial, seguindo todos os protocolos de segurança contra a covid-19.



Local: **Instituto de Laticínios Cândido Tostes**
Rua Tenente Luiz de Freitas, 116
Bairro Santa Terezinha
Horário: **de 8h às 12:30h**
Participação mediante inscrição prévia

www.minaslactea.com.br

47^a

EXPOLAC

A Expolac é considerada uma importante vitrine nacional para a apresentação de produtos derivados do leite. O espaço promove a interação entre as empresas fabricantes e os representantes comerciais em busca de novidades no setor lácteo.

Queijos, doces, bebidas lácteas, iogurtes e produtos inovadores, que ainda serão lançados, ficam expostos em uma área específica da feira, como forma de apresentação ao mercado consumidor.



Local: **Instituto de Laticínios Cândido Tostes**
Horário: **de 14h às 21h**
Interessados devem inscrever seus produtos
Exposição aberta ao público em geral

www.minaslactea.com.br

46°

Concurso Nacional de Produtos Lácteos

Indústrias laticinistas de diversos estados do Brasil apresentam produtos para concorrerem nas 12 categorias propostas. A avaliação é feita por profissionais de universidades, indústrias e dos serviços de inspeção federal, estadual e municipal que julgam atributos como cor, textura, odor, aroma, sabor e consistência.



Local: **Instituto de Laticínios
Cândido Tostes**

Premiação: 20/07/2023

Horário: 19h

www.minaslactea
com.br

42^a

Semana do Laticinista

41^a
SL

A Semana do Laticinista reúne os principais especialistas em pesquisa e tecnologias em leite e derivados para apresentarem uma agenda técnica de minicursos. A programação é direcionada a estudantes, professores, pesquisadores e profissionais da indústria do setor de leite e derivados.



Local: **Instituto de Laticínios
Cândido Tostes**

Horário: **de 8h às 12:30h**

**Participação mediante
inscrição prévia**

www.minaslactea.com.br

MINAS LÁCTEA 2023

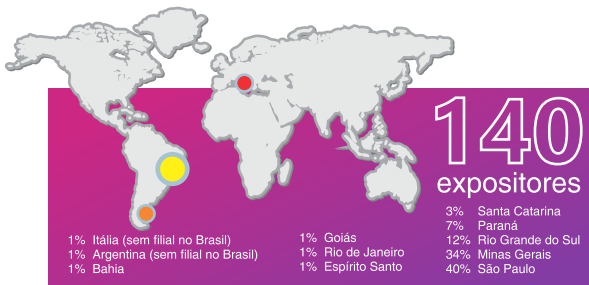
 Inovação & Gourmet



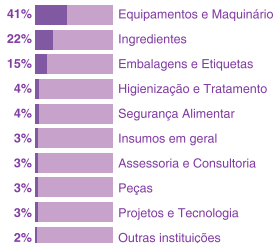
Em 2023, com o mote "Ciência na Gastronomia" a EPAMIG-ILCT programa uma série de oficinas de harmonização onde serão compartilhados conhecimentos científicos em transversalidade com a gastronomia. Por que um queijo tipo parmesão combina com vinhos tintos de corpo médio e os mais fortes? Quais partículas, que conferem sabor ao queijo, interagem com o paladar e como se dá o processo de percepção dos sabores? Essas são algumas das questões que vão conduzir as oficinas, abertas ao público visitante, que serão montadas junto de cozinhas show, uma forma de mostrar como ciência e culinária se unem.

Perfil dos Expositores

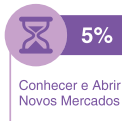
Minas Láctea 2022



PERFIL DO EXPOSITOR



INTERESSES/OBJETIVOS DOS EXPOSITORES

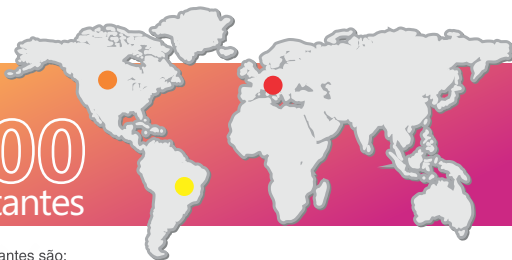


2% - Outros

Perfil dos Visitantes

Minas Láctea 2022

Média
12.000
visitantes



Majoritariamente os visitantes são:



Do estado de Minas Gerais



Do estado de São Paulo



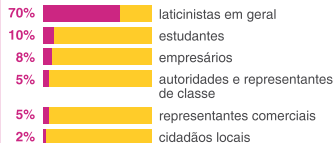
18 estados enviam representantes, além de países da Europa e América do Norte

INTERESSES/OBJETIVOS DOS VISITANTES



2% - Outros

PERFIL PROFISSIONAL DO PÚBLICO



Números

MINAS LÁCTEA²⁰²²



9.000

acessos ao site
24.000 visualizações de páginas



5.000

visitas aos estandes



**35º Congresso
Nacional de
Laticínios**

725

Participações



200 Acessos
a página de vídeos
de patrocinadores

< 9.000 >

Visualizações de
banners rotativos





Investimento

Contatos

João Bosco Lott Prado

(31) 3489-5060

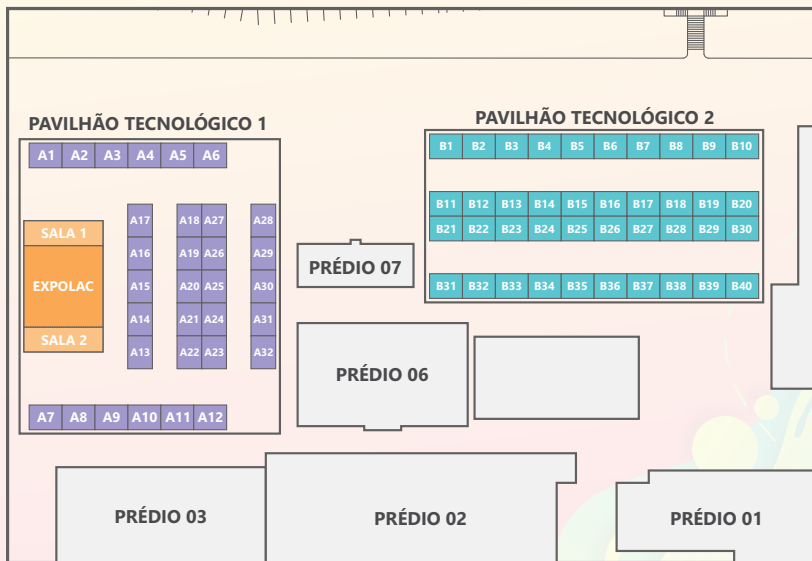
(31) 9 8774-8382

joao.prado@epamig.br



Comercialização

PRÉDIO ILCT - Instituto de Laticínios Cândido Tostes



**Estande
Básico**

12m²

R\$ 3.600,00



**Instituto de Laticínios
Cândido Tostes**

Rua Tenente Luiz de Freitas, 116
B. Santa Terezinha - Juiz de Fora - MG

Produção

leopoldo.oliveira@epamig.br



EPAMIG

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Governo do Estado de Minas Gerais

EPAMIG Sede

Av. José Cândido da Silveira, 1647
União - Belo Horizonte - MG

Comercialização

joao.prado@epamig.br
(31) 3489-5060
(31) 9 8774-8382

Imprensa

imprensa@epamig.br