

# CURSO PÃO DE QUEIJO: TECNOLOGIA E INGREDIENTES

Campinas, 20 de agosto de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

*Coordenação: Carla Lea de Camargo Vianna, Elizabeth Harumi Nabeshima,  
Flávio Martins Montenegro  
Cereal Chocotec - Itai*

## PROGRAMA

### 20 de agosto

---

08:00 – 08:30	Recepção e entrega de material
08:30 – 08:40	Abertura
08:40 – 09:45	Fécula de mandioca, polvilho azedo e amido modificado para fabricação de pão de queijo <i>Elizabeth Harumi Nabeshima – Cereal Chocotec/Itai</i>
09:45 – 10:05	Soluções de ingredientes para pão de queijo <i>César Sória Martini - Ingredion Brasil</i>
10:05 – 10:25	<b>Coffee Break</b>
10:25 – 11:15	Demais ingredientes utilizados em formulações de pão de queijo <i>Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Itai</i>
11:15 – 11:35	SoluTaste, um universo de sabores e cores <i>Victor Astolfi - SoluTaste</i>
11:35 – 12:45	Processos de fabricação de pão de queijo <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai</i>
12:45 – 13:45	<b>Almoço</b>
13:45 – 14:05	RVA 4500 e RVA 4800 – Conceito e Aplicação <i>Roberto Quini -OMG International</i>
14:05 – 14:45	Métodos de conservação: Congelamento/Refrigeração <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai</i>
14:45 – 16:45	<b>Aula Prática:</b> Processamento de formulações de pão de queijo e análise de perfil de viscosidade de amidos utilizando RVA <i>Elizabeth Harumi Nabeshima, Flávio Martins Montenegro, Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Itai</i>
16:45 – 17:00	Encerramento