

Curso Teórico-Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas

PROGRAMA (08/11/2024)

8:00 - 8:30	Entrega de material/ Welcome coffee
8:30 - 9:30	Aula Teórica: Introdução a tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 1) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
9:30 - 10:15	Aula Prática: Acompanhamento dos estágios iniciais da fabricação de iogurtes Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
10:15 - 10:30	Milk break
10:30 - 11:20	Aula Teórica: Introdução a tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 2) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
11:20 - 11:40	Palestra técnica: Aplicação de Amido em Iogurtes e Bebidas Lácteas Ms. Eduardo Henrique – Engenheiro e Mestre em Engenharia de Alimentos (Ingredion)
11:40 - 12:00	Palestra técnica: Fermentos lácticos para fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Ms. Natalia Góes (Novonesis). Química pela Un. Mackenzie e Mestre em Processos Químicos e Bioquímicos Inst. Mauá Tecnologia
12:00 - 13:00	Intervalo para almoço ou brunch
13:00 - 14:20	Aula teórica: Princípios da tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 3) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
14:20 - 15:00	Aula Prática: Produção de iogurtes e de bebida láctea fermentada – continuação Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
15:00 - 15:50	Aula Prática/teórica: Apresentação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, <i>diet</i> , com probióticos, com fibras, com enzimas, com polpa de frutas Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
15:50 - 16:30	Aula Teórica: Bebidas vegetais fermentadas por bactérias lácticas e produtos híbridos Dra. Patrícia B. Zacarchenco