

# Curso Produtos de Panificação: Fundamentos e Saudabilidade



INSTITUTO DE  
TECNOLOGIA  
DE ALIMENTOS

**Coordenação: Carla Lea de Camargo Vianna, Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi,  
Elizabeth Harumi Nabeshima, Flávio Martins Montenegro  
CEREAL CHOCOTEC – ITAL**

---

## PROGRAMAÇÃO PRELIMINAR

13 de novembro de 2024

<b>08:30 – 08:50 h</b>	Abertura
<b>08:50 – 10:00 h</b>	Pães e Bolos: Tecnologia, Principais Ingredientes e Tendências <i>Flávio M. Montenegro</i>
<b>10:00 – 10:20 h</b>	<i>Coffee break</i>
<b>10:20 – 11:30 h</b>	Biscoitos: Aspectos Gerais, Principais Ingredientes e Tendências de Consumo <i>Cristiane R. Gomes Ruffi</i>
<b>11:30 – 12:10 h</b>	As Fibras Invisíveis da Panificação César Sória Martini - Ingredion Brasil
<b>12:10 – 13:25 h</b>	Almoço
<b>13:25 – 14:45 h</b>	Redução de Açúcar, Gordura e Sódio em Produtos de Panificação Carla Lea C. Vianna
<b>14:45 – 15:05 h</b>	<i>Coffee break</i>
<b>15:05 – 16:05 h</b>	Panificação clean label: Integrais, enzimas e massa ácida Elizabeth H. Nabeshima/Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi
<b>16:05 – 17:10 h</b>	Demonstração prática – Itai e Ingredion Brasil



**Ingredion.**

Be what's next.