

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

24 de abril de 2025

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



Ingredion.
Be what's next.