

Curso Online de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas	
PROGRAMA (25/06/2025)	
8:30 – 10:00	Fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas: principais sólidos lácteos (concentrados proteicos, soro, soro em pó, leite em pó, permeado, creme de leite), estabilizantes, espessantes, legislações (PIQ, rotulagem) <i>Dra. Patrícia B. Zacarchenco</i>
10:00 - 10:15	Intervalo
10:15 - 11:00	Fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas: tratamento térmico, fermentação (tipos de fermentos), quantificação seletiva de bactérias lácticas <i>Dra. Patrícia B. Zacarchenco</i>
11:00 – 11:20	Novas tecnologias em amidos modificados para bebidas lácteas e iogurtes Denise P Schneider – Tecnóloga em Alimentos. Pós Graduação em Nutrição Humana e Saúde. Gerente Técnica de Aplicações (Ingredion) e Ms. Eduardo Henrique – Engenheiro e Mestre em Engenharia de Alimentos (Ingredion)
11:20 – 12:00	Fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas: tratamento térmico, fermentação (tipos de fermentos), quantificação seletiva de bactérias lácticas – continuação <i>Dra. Patrícia B. Zacarchenco</i>
12:00 - 13:00	Intervalo para almoço
13:00 - 14:30	Tipos de iogurtes: coagulado no copo, batido, concentrados, simbióticos, com frutas, com óleo vegetal, “congelado” (frozen yogurt) e aplicação das enzimas lactase e transglutaminase <i>Dra. Patrícia B. Zacarchenco</i>
14:30 – 14:50	Intervalo
14:50 - 16:15	Bebidas vegetais fermentadas por bactérias lácticas e produtos híbridos <i>Dra. Patrícia B. Zacarchenco</i>
16:15 - 16:30	Encerramento