

CURSO TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS E DE FRUTAS

Campinas, 25 de setembro de 2025

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

*Coordenação: Carla Lea de Camargo Vianna, Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi
Cereal Chocotec - Ital*

PROGRAMA

25 de setembro

08:30 – 09:00	Recepção e entrega de material
09:00 – 09:15	Abertura
09:15 – 09:50	Aspectos gerais: definição, tipos de barras e tendências de mercado <i>Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Ital</i>
09:50 – 10:10	<i>Coffee Break</i>
10:10 – 11:00	Matérias-Primas <i>Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Ital</i>
11:00 – 11:20	<i>Cranberry: a super fruta dos EUA</i> <i>Pedro Carvalho – The Cranberry Institute</i>
11:20 – 12:20	Importância tecnológica dos aditivos e ingredientes <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Ital</i>
12:20 – 13:20	Almoço
13:20 – 14:20	Agentes ligantes e sua funcionalidade <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Ital</i>
14:20 – 15:20	Processo de fabricação de barras <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Ital</i>
15:20 – 17:00	Aula prática: Fabricação de barras <i>Cristiane R. G. Ruffi, Carla Lea de C. Vianna – Cereal Chocotec/Ital</i>
17:00 – 17:15	<i>Coffee Break e Encerramento</i>