

CURSO GUMMIES E JELLIES

Campinas, 6 de novembro de 2025

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

*Coordenação: Ana Lúcia Fadini e Marise Bonifácio Queiroz
Cereal Chocotec - ITAL*

PROGRAMA

8h00 – 8h15	Recepção e entrega do material
08h15 – 09h15	Principais ingredientes utilizados na fabricação de balas de goma <i>Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital</i>
09h15 – 09h35	Cranberry, a super fruta dos EUA Pedro Carvalho – The Cranberry Institute
09h35 – 10h30	Tecnologia de fabricação de balas de goma de amido <i>Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital</i>
10h30 – 10h45	<i>Coffee Break</i>
10h45 – 11h45	Tecnologia de fabricação de balas de pectina <i>Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital</i>
11h45 – 12h45	Tecnologia de fabricação de balas de gelatina <i>Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital</i>
12h45 – 13h45	Almoço
13h45 – 18h00	Aula prática: Fabricação de balas de goma de amido, gelatina e pectina <i>Ana Lúcia Fadini, Marise Bonifácio Queiroz e Karina M. R. de Thomaz</i>