

CURSO GUMMIES E JELLIES

Campinas, 15 de abril de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

**Coordenação: Ana Lúcia Fadini, Karina Marques Rigo de Thomaz 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
Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital
- 09h15 – 10h15 Tecnologia de fabricação de balas de goma de amido
Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital
- 10h15 – 10h30 *Coffee Break*
- 10h30 – 11h30 Tecnologia de fabricação de balas de pectina
Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital
- 11h30 – 12h30 Tecnologia de fabricação de balas de gelatina
Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital
- 12h30 – 14h00 Almoço
- 14h00 – 18h00 **Aula prática:** Fabricação de balas de goma de amido, gelatina e pectina
Ana Lúcia Fadini, Marise Bonifácio Queiroz e Karina M. R. de Thomaz