

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 <i>Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital</i>
09h15 – 10h15	Tecnologia de fabricação de balas de goma de amido <i>Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital</i>
10h15 – 10h30	<i>Coffee Break</i>
10h30 – 11h30	Tecnologia de fabricação de balas de pectina <i>Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital</i>
11h30 – 12h30	Tecnologia de fabricação de balas de gelatina <i>Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital</i>
12h30 – 14h00	Almoço
14h00 – 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>