Curso Produtos de Panificação: Fundamentos e Saudabilidade

Coordenação: Carla Lea de Camargo Vianna, Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi, Elizabeth Harumi Nabeshima, Flávio Martins Montenegro
CEREAL CHOCOTEC – ITAL

PROGRAMA PRELIMINAR*

18 de novembro de 2026

08:30 – 08:45 h	Abertura
08:45 – 10:35 h	Pães e Bolos: Tecnologia, Principais Ingredientes e Tendências *Flávio M. Montenegro*
10:35 – 10:50 h	***Coffee break***
10:50 – 11:10 h	Espaço patrocinador
11:10 – 12:40 h	Biscoitos: Aspectos Gerais, Principais Ingredientes e Tendências de Consumo *Cristiane R. Gomes Ruffi*
12:40 – 14:00 h	**Almoço**
14:00 – 15:15 h	Panificação *clean label*: Integrais, enzimas e massa ácida *Elizabeth H. Nabeshima*
15:15 – 15:30 h	***Coffee break***
15:30 – 17:30 h	**Aula prática**: reologia em farinhas de trigo

19 de novembro de 2026

08:30 – 10:00 h	Redução de Açúcar, Gordura e Sódio em Produtos de Panificação *Carla Lea C. Vianna*
10:00 – 10:15 h	Espaço patrocinador
10:15 – 10:30 h	***Coffee break***
10:30 – 12:00 h	**Aula prática:** processamento e avaliação de produtos de panificação

** programa sujeito a alterações*