

Curso Produtos de Panificação: Fundamentos e Saudabilidade



INSTITUTO DE
TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS

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

PROGRAMA PRELIMINAR*

17 de junho de 2026

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

18 de junho de 2026

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

** programa sujeito a alterações*