

CURSO PÃO DE QUEIJO: TECNOLOGIA E INGREDIENTES

Campinas, 01 de outubro de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

*Coordenação: Carla Lea de Camargo Vianna, Elizabeth Harumi Nabeshima,
Flávio Martins Montenegro
Cereal Chocotec - Ital*

PROGRAMA PRELIMINAR

08:00 – 08:20	Recepção e entrega de material
08:20 – 08:40	Abertura
08:40 – 09:40	Fécula de mandioca, polvilho azedo e amido modificado para fabricação de pão de queijo <i>Elizabeth Harumi Nabeshima – Cereal Chocotec/Ital</i>
09:40 – 10:00	RVA 4500 e RVA 4800 – Conceito e Aplicação <i>Roberto Quini - OMG International</i>
10:00 – 10:15	Coffee Break
10:15 – 11:15	Demais ingredientes utilizados em formulações de pão de queijo <i>Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Ital</i>
11:15 – 12:15	Processos de fabricação de pão de queijo <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Ital</i>
12:15 – 13:00	Métodos de conservação: Congelamento/Refrigeração <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Ital</i>
13:00 – 14:00	Almoço
14:00 – 14:20	Espaço Patrocinador
14:20 – 17:00	Aula Prática: Processamento de formulações de pão de queijo e análise de perfil de viscosidade de amidos utilizando RVA <i>Elizabeth Harumi Nabeshima, Flávio Martins Montenegro, Carla Lea de Camargo Vianna – Cereal Chocotec/Ital</i>
17:00 – 17:20	Encerramento