

CURSO TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS, PROTEICAS E DE FRUTAS

Campinas, 29 de outubro de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

*Coordenação: Carla Léa de Camargo Vianna, Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi
Cereal Chocotec - Ital*

PROGRAMA PRELIMINAR

29 de outubro

08:30 – 09:00	Recepção e entrega de material
09:00 – 09:15	Abertura
09:15 – 09:50	Aspectos gerais: definição, tipos de barras e tendências de mercado <i>Carla Léa de Camargo Vianna</i>
09:50 – 10:40	Matérias-Primas <i>Carla Léa de Camargo Vianna</i>
10:40 – 11:00	<i>Coffee Break</i>
11:00 – 12:00	Importância tecnológica dos aditivos e ingredientes <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi</i>
12:00 – 12:20	Espaço Patrocinador <i>Cranberry Institute</i>
12:20 – 13:20	Almoço
13:20 – 14:20	Agentes ligantes e sua funcionalidade <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi</i>
14:20 – 14:40	Espaço Patrocinador <i>Biospringer by Lesaffre</i>
14:40 – 15:40	Processo de fabricação de barras <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi</i>
15:40 – 16:00	<i>Coffee Break</i>
16:00 – 17:30	Aula prática: Fabricação de Barras <i>Carla Léa de C. Vianna, Cristiane R. G. Ruffi</i>
17:30 – 17:40	Encerramento

** Programa sujeito a alterações*