

Curso Teórico-Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas	
PROGRAMA (30/09/2026)	
8:00 - 8:30	Entrega de material/ Welcome coffee
8:30 - 9:30	Aula Teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 1) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
9:30 - 10:15	Aula Prática: Atividades nas plantas piloto sobre as etapas iniciais de iogurtes, leites fermentados e bebida láctea fermentada Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
10:15 - 10:30	Milk break
10:30 - 11:40	Aula Teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 2) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
11:40 - 12:00	Palestra técnica: Os desafios e as oportunidades em produtos fermentados com alto teor de proteína Luan Rodrigo Marciano , Tecnólogo em Laticínios, Especialista em Produtos Lácteos Fermentados na Novonesis
12:00 - 13:00	Intervalo para almoço ou brunch
13:00 - 14:20	Aula teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 3) Dra. Patrícia B. Zacarchenco
14:20 - 15:00	Aula Prática: Atividades nas plantas piloto sobre as etapas iniciais de iogurtes, leites fermentados e bebida láctea fermentada Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
15:00 - 15:50	Aula Prática/teórica: Apresentação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, <i>diet</i> , com enzimas, com polpa de frutas, com teor aumentado de proteínas Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento
15:50 - 16:30	Aula Teórica: Características de produção de bebidas vegetais fermentadas por bactérias lácticas e produtos híbridos Dra. Patrícia B. Zacarchenco