



EDIÇÃO ON-LINE

**PÃO DE QUEIJO:
TECNOLOGIA &
INGREDIENTES**

**09 de outubro de 2020
8:30 – 13:00 h**

Coordenação Técnica

Carla Léa C. V. Cruz, Elizabeth H. Nabeshima, Flávio Martins Montenegro

08:30 – 08:45 h Abertura

**8:45 – 9:40 h Fécula de mandioca, polvilho azedo e amido modificado para
fabricação de pão de queijo
Elizabeth H. Nabeshima**

9:40 – 9:45 h Intervalo

**9:45 – 10:40 h Demais ingredientes utilizados em formulações de pão de queijo
Carla Léa C. V. Cruz**

10:40 – 10:45 h Intervalo

10:45 – 11:15 h Espaço do Patrocinador

11:15 – 11:20 h Intervalo

**11:20 – 12:15 h Processos de fabricação de pão de queijo
Flávio M. Montenegro**

12:15 – 12:20 h Intervalo

**12:20 – 13:00 h Métodos de conservação: Congelamento/ Refrigeração
Flávio M. Montenegro**