



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	RVA 4500 e RVA 4800: Conceito e Aplicação Aloízio V. de Souza Jr. – Perkinelmer do Brasil
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