CERTIFICADO

Certificamos que

FELIPE MATEUS SILVA HOLSBACH

participou do **Curso Teórico Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas** promovido pelo Centro de Tecnologia de Laticínios e Bactérias Láticas e realizado no dia 08 de novembro de 2024, em Campinas/SP, com duração total de 8 horas e 30 minutos.

Campinas, 08 de novembro de 2024

Patrícia B. Zacarchenco
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº TL-081124-A010

TecnoLat

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TEMA (PROGRAMA)

1- Aula Teórica: Introdução a tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. (2h 50min)

2- Aula Prática: Acompanhamento dos estágios iniciais da fabricação de iogurtes. (45min)

3- Palestra técnica: Aplicação de Amido em Iogurtes e Bebidas Lácteas. (20min)

4- Palestra técnica: Fermentos láticos para fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. (20min)

5- Palestra técnica: Aplicação de transglutaminase em iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. (20min)

6- Palestra técnica: USDEC - Parceiro Global em Lácteos: Inovação, Qualidade e Sustentabilidade. (20min)

7- Aula Prática: Produção de iogurtes e de bebida láctea fermentada – continuação. (40min)

8- Aula Prática/teórica: Apresentação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, diet, com probióticos, com fibras, com enzimas, com polpa de frutas. (50min)

9- Aula Teórica: Bebidas vegetais fermentadas por bactérias láticas e produtos híbridos. (40min)

INSTRUTORES

Patrícia B. Zacarchenco (01, 02, 07, 08, 09)
Tecnolat - Ital

Fabiana Trento (02, 07, 08)
Tecnolat - Ital

Eduardo Henrique (03)
Ingredion

Natalia Góes (04)
Novonesis

Marina Correa Brito (05)
Ajinomoto

Clarice Nagata (06)
USDEC

REALIZAÇÃO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ITAL

UNIDADE PROMOTORA
CENTRO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

COORDENAÇÃO TÉCNICA
PATRÍCIA B. ZACARCHENCO
FABIANA TRENTO

DIRETORA GERAL DO Ital
ELOÍSA ELENA CORRÊA GARCIA

Emissão ITAL

Denise Pinheiro