CERTIFICADO

Certificamos que

LEONARDO HENRIQUE INÁCIO

participou do **Curso on-line Desidratação de Frutas e Hortaliças** promovido pelo Centro de Tecnologia Frutas e Hortaliças e realizado nos dias 23 e 24 de agosto de 2022, em Campinas/SP, com duração total de 17 horas.

Campinas, 24 de agosto de 2022

José Maurício de Aguirre
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

FRUTHOTEC

REGISTRO Nº FH-240822-A007

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Programa (temas)

1 - Abordagem tecnológica sobre a desidratação de frutas e hortaliças (1h40min)

2 - Desidratação osmótica de frutas e hortaliças (1h30min)

3 - Secadores Industriais para Frutas e Hortaliças (1h30min)

4 - Tomate parcialmente desidratado marinado (1h30min)

5 - Alterações na qualidade de frutas e hortaliças desidratadas durante o armazenamento (1h30min)

6 - Importância da determinação de atividade de água em frutas e produtos desidratados – Embalagens Rígidas e Avaliação de isotermas de sorção de frutas e produtos desidratados (1h30min)

7 - Abordagem tecnológica sobre desidratação de polpas e sucos de frutas (40min)

8 - Desidratação de frutas e hortaliças, polpas e sucos de frutas- aulas demonstrativas (filmes aula prática) (3h)

Instrutores

José Maurício de Aguirre (1,7 e 8)
Fruthotec/Ital

Sílvia Pimentel Marconi Germer (2,5 e 8)
Fruthotec/Ital

José Roberto Cavichiolo (3)
Fruthotec/Ital

Shirley Berbari (4 e 8)
Fruthotec / Ital

Tânia M. M. Shibata (6)
Cetea/Ital

REALIZAÇÃO
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA
CENTRO DE TECNOLOGIA DE FRUTAS DE HORTALIÇAS

COORDENAÇÃO TÉCNICA
José Maurício de Aguirre
Sílvia Pimentel Marconi Germer

DIRETORA GERAL DO Ital
Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL

Denise Pinheiro