

# CERTIFICADO

Certificamos que  
**ALAN ÁVILA DA SILVA**

participou do **Curso On-line Tecnologia de Fabricação de Barras de Cereais e de Frutas** promovido pelo Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação e realizado nos dias 23 e 24 de novembro de 2021, em Campinas/SP, com duração total de 6 horas.

Campinas, 24 de novembro de 2021



Carla Léa de C. Vianna  
Coordenação Técnica



Cristiane R. G. Ruffi  
Coordenação Técnica



Eloísa Elena Corrêa Garcia  
Diretora Geral

REGISTRO Nº CH-241121-A002

## Programa (temas)

- 1 - Aspectos gerais: definição, tipos de barras e tendências de mercado (30min)
- 2 - Matérias-Primas (45min)
- 3 - Importância tecnológica dos aditivos e ingredientes (1h)
- 4 - Tocoferol e extratos naturais aplicados em barras de cereais (20min)
- 5 - Agentes ligantes e sua funcionalidade (1h)
- 6 - Aplicação xarope de glicose menor DP1 e DP2 - barra de cereal (20min)
- 7 - Barras de cereais e de frutas - processo de fabricação (1h)
- 8 - Vídeos demonstrativos de processo na planta piloto do Cereal Chocotec (30min)

## Instrutores

**Carla Léa de Camargo Vianna Cruz  
(01,02,08)**

Cereal Chocotec / Ital

**Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi  
(03,05,07,08)**

Cereal Chocotec / Ital

**Alessandra Vieira (04)**

Kemin do Brasil Ltda

**Ana Marcucci (07)**

Cargill

## REALIZAÇÃO

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

## UNIDADE PROMOTORA

Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação

## COORDENAÇÃO TÉCNICA

Cristiane R. Gomes Ruffi

Carla Léa de Camargo Vianna Cruz

## DIRETORA GERAL DO Ital

Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL



Denise Pinheiro