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

CEREAL CHOCOTEC

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Agricultura e Abastecimento