

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