

CERTIFICADO

Certificamos que

Mariuci Romero Lopes

participou do **Curso In-Company teórico-prático de fundamentos de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas adicionados de proteínas lácteas** promovido pelo Centro de Tecnologia de Laticínios e Bactérias Láticas e realizado no dia 11 de maio de 2023, em Campinas/SP, com duração total de 8 horas e 45 minutos.

Campinas, 11 de maio de 2023



Patrícia B. Zacarchenco
Coordenação Técnica



Fabiana K. H. de S. Trento
Coordenação Técnica



Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº TL-110523-A003

Programa (temas)

- 1 - Fundamentos da tecnologia de produção de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (bloco 1 e 2) (45min)
- 2 - **Aula Prática:** Etapas iniciais da produção de iogurte com concentrados proteicos de soro e de leite (1h)
- 3 - Princípios da tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas adicionados de concentrados proteicos de soro e de leite (bloco 2 e 3) (1h40)
- 4 - Princípios da tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas adicionados de concentrados proteicos de soro e de leite (continuação) e legislação (bloco 3) (50min)
- 5 - **Aula Prática:** Produção de iogurte – acompanhamento da fermentação e homogeneização após pH 4,6, degustação de amostra previamente preparada (1h15)

Instrutoras

Dra Patrícia Blumer Zacarchenco
(01,02,03,04,05)
Ital/Tecnolat

Ms Fabiana K.H.Souza Trento
(02,05)
Ital/Tecnolat

REALIZAÇÃO

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA

CENTRO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS E BACTÉRIAS LÁTICAS

COORDENAÇÃO TÉCNICA

Dra Patrícia Blumer Zacarchenco
Ms Fabiana K.H.Souza Trento

DIRETORA GERAL DO Ital

Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL



Denise Pinheiro