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 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

TecnoLat

iTAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Agricultura e Abastecimento