CERTIFICADO

Certificamos que

Antonio Francisco de Lima Junior

participou do **Curso “Snacks de amendoim drageado com fibras, proteínas e sem glúten”** promovido pelo Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação e realizado no dia 05 de outubro de 2023 de 2023, em Campinas/SP, com duração total de 9 horas.

Campinas, 05 de outubro de 2023

Ana Lucia Fadini
Coordenação Técnica

Marise Bonifácio Queiroz
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº CH-051023-A001

CEREAL CHOCOTEC

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Programa

1 - Introdução ao drageamento (1h)

2 **-** Ingredientes: Amidos e farinhas (30min)

3 - Soluções para inovação em amendoins drageados (30min)

4 - **Aula-prática:** Processo de fabricação de amendoim drageado com cobertura crocante: versões tradicional, com fibras, com proteína e sem glúten (4h45)

Instrutores

Ana Lúcia Fadini (01,04,05)
Cereal Chocotec / Ital

Elizabeth Nabeshima (02)
Cereal Chocotec / Ital

Lia Mara Marchiori Ribeiro (03)
Ingredion

Marise Bonifácio Queiroz (04,05)
Cereal Chocotec / Ital

REALIZAÇÃO
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA
Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Ana Lúcia Fadini
Marise Bonifácio Queiroz

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