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

SGQ Certificado
ISO 9001

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