São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

INFORMAÇÕES DO EVENTO	
INSTITUTO/CENTRO ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-TECNOLAT	
TÍTULO Curso Teórico Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas	**CATEGORIA** Curso
ABERT. INSCRIÇÕES 19/02/2026 08:00	**LIMITE INSCRIÇÕES** 22/09/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO

ESTUDANTE

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
30/09/2026	08:30 16:30	480	8:00 - 8:30 Entrega de material/ Welcome coffee 8:30 - 9:30 Aula Teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 1) Dra. Patrícia B. Zacarchenco 9:30 - 10:15 Aula Prática: Atividades nas plantas piloto sobre as etapas iniciais de iogurtes, leites fermentados e bebida láctea fermentada Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento 10:15 - 10:30 Milk break 10:30 - 11:40 Aula Teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 2) Dra. Patrícia B. Zacarchenco 11:40 – 12:00 Palestra técnica: Os desafios e as oportunidades em produtos fermentados com alto teor de proteína Luan Rodrigo Marciano, Tecnólogo em Laticínios, Especialista em Produtos Lácteos Fermentados na Novonesis 12:00 - 13:00 Intervalo para almoço ou brunch 13:00 – 14:20 Aula teórica: Ciência e tecnologia na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas (parte 3) Dra. Patrícia B. Zacarchenco 14:20 - 15:00 Aula Prática: Atividades nas plantas piloto sobre as etapas iniciais de iogurtes, leites fermentados e bebida láctea fermentada Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento 15:00 - 15:50 Aula Prática/teórica: Apresentação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, diet, com enzimas, com polpa de frutas, com teor aumentado de proteínas Dra. Patrícia B. Zacarchenco, Ms. Fabiana Trento 15:50 - 16:30 Aula Teórica: Características de produção de bebidas vegetais fermentadas por bactérias láticas e produtos híbridos Dra. Patrícia B. Zacarchenco