

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