

# **CURSO TEÓRICO PRÁTICO DE LEITES FERMENTADOS PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS**

**17 de março de 2009**

## **LOCAL**

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Sala VIP

## **HORÁRIO:**

17 de março: 8:00 – 17:00 h.

## **OBJETIVO**

Proporcionar treinamento teórico e prático para o desenvolvimento de bebidas lácteas fermentadas probióticas e prebióticas em planta piloto.

## **PÚBLICO-ALVO**

Profissionais da indústria, empresários e pesquisadores das áreas de ingredientes e laticínios.

## **Coordenadores do Curso**

Dra. Alcina Maria Liserre  
Dra. Adriana T. Silva e Alves  
Dra. Patrícia B. Z. R. de Sá

## **APRESENTAÇÃO DO CURSO**

Embasamento teórico sobre a tecnologia, legislação e controle de qualidade de iogurte e leites fermentados adicionados de culturas probióticas e compostos prebióticos. Desenvolvimento de iogurte e leites fermentados (tradicionais, probióticos e simbióticos) e *buttermilk* probiótico em planta piloto: formulações, tratamento térmico, controle da fermentação com a verificação do pH e análise sensorial.

## Programa

8:00 - 8:30	Registro dos participantes e entrega de material
8:30 - 10:00	Aula teórica: Princípios de fabricação de leites fermentados
10:00 – 10:30	Intervalo para café
10:30-11:15	Aula prática: Preparo do leite, inoculação e incubação
11:15 - 12:30	Aula teórica: Aspectos nutricionais, tecnológicos e sensoriais de leites fermentados probióticos
12:30 – 14:00	Almoço
14:00 – 15:30	Aula prática: Controle de pH, resfriamento e preparo das formulações
15:30 – 16:00	Intervalo para café
16:00 - 17:00	Aula prática: Degustação e avaliação sensorial
17:00	Encerramento e entrega dos certificados

### INVESTIMENTO PARA O CURSO

Categoria	1ª Data	2ª Data
	Até dia 27/02/09	Até dia 09/03/09
Única	400,00 reais	500,00 reais

Vagas: 25

Formas de Inscrição:

Inscreva-se através do site [www.ital.sp.gov.br/eventos](http://www.ital.sp.gov.br/eventos) a partir de **20/01/2009** . Caso tenha interesse de reserva de vaga antecipada escreva para [curso.ioqurte@ital.sp.gov.br](mailto:curso.ioqurte@ital.sp.gov.br)

A inscrição dá direito à coffee break, almoço e certificado.

### IMPORTANTE:

As inscrições encerram-se **dia 09 de março** via site. Após essa data entre em contato com o Setor de Eventos para saber se há vaga disponível.

**Nota:** Evento sujeito a alteração de data e número mínimo de inscritos para sua realização.

Informações:

**Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL**

Setor de Eventos

Av. Brasil, 2880 – Jd. Brasil

13070-178 – Campinas – SP

phones: (0\*\*19) 3743.1758 / 3743.1759

Fax: (0\*\*19) 3743.1761

e-mail: [eventos@ital.sp.gov.br](mailto:eventos@ital.sp.gov.br)