EMENTA

CRONOGRAMA – CURSOS DA TRILHA TECNOLÓGICA

Data	Horário	Aula
Fevereiro 2027		
22, 23, 24, 25/02, 02, 03 e 04/03/2027	19h às 21h	Curso de Introdução a Tecnologia de Panificação e Massas
Março 2027		
11, 16, 17,18, 23 e 24/03/2027	19h às 21h	Curso de Introdução a Tecnologia de Leite e Derivados
Maio 2027		
17, 18, 19, 20, 24, 25 e 31/05/2027	19h às 21h	Curso de Introdução a Tecnologia de Bebidas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSOS DA TRILHA TECNOLÓGICA

Curso	Conteúdo Programático
Curso de Introdução a Tecnologia de Panificação e Massas (Jaqueline Moraes)	- Introdução a tecnologia dos principais cereais, produzidos no Brasil e no Mundo (arroz, milho, cevada, aveia, centeio e trigo); - Tecnologia de amido e suas principais aplicações industriais. - Tecnologia de trigo: produção, estrutura do grão, composição química, classificação, aplicações. - Avaliação da qualidade da farinha de trigo (métodos/ instrumentos) e obtenção de glúten. - Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. - Fluxograma de fabricação de produtos de panificação. - Tecnologia de Panificação: processo convencional (massa direta e esponja). - Tecnologia de Panificação: panificação sem glúten, ingredientes e processos; - Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias com e sem glúten; - Prática sobre glúten e a função da gordura
	- Composição química, propriedades físicas e sensoriais do leite;

Curso de Introdução a Tecnologia de Leite e Derivados (Nathalia Barbosa)	- Síntese do leite na glândula mamária; - Produção higiênica do leite; - Tipos e Classificação do Leite; - Transporte e armazenamento; - Controle de Qualidade do leite; - Tratamento e transformação do leite; - Transformações bioquímicas envolvidas na obtenção de derivados do leite; - Processamento tecnológico de queijos tradicionais e finos; - Processamento tecnológico de produtos lácteos fermentados com e sem proteínas; - Processamento de bebidas lácteas com e sem proteínas; - Processamento de sobremesas lácteas com e sem proteínas; - Tecnologia de fabricação de manteiga; - Tecnologia de fabricação de doces; - Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes, utilizados em produtos derivados de leite; - Higienização da indústria de laticínio.
Curso de Introdução a Tecnologia de Bebidas (Érica Dias e Rogerio Malta)	MÓDULO I: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS INTRODUÇÃO - O mercado de bebidas. - Categorias de bebidas segundo o MAPA e ANVISA; - Diferença de bebidas e suplementos alimentares líquidos; - Bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas ÁGUA - Definições de água. - Processo de obtenção de água mineral. - Processo de obtenção de outras águas. - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto; - Águas de recomposição eletrolítica e funcionais: águas enriquecidas com hidratação rápida sem adição de açúcares; - Embalagem e conservação. SUCO, NÉCTAR E REFRESCO - Definição de suco, néctar, refresco: tipos, características - Processo de obtenção de sucos e néctares - Métodos de conservação de sucos e néctares - Sucos concentrados: processos de concentração; - Sucos desidratados processo de desidratação; - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto: fatores envolvidos, alternativas de solução - Embalagem e conservação BEBIDAS CARBONATADAS E NÃO CARBONATADAS

	- Tecnologias: bebidas carbonatadas, bebidas refrescantes não carbonatadas. - Processo de obtenção de bebidas carbonatadas e não carbonatadas - Processo de obtenção de bebidas carbonatadas e não carbonatadas prebióticas e sem adição de açúcares; - Bebidas RTD e Nutrição Esportiva; - Shots funcionais e fitoterápicos; - Probióticos e Bebidas Fermentadas: Microflora de Kombucha e Kefir de água; - Métodos de conservação de bebidas carbonatadas e não carbonatadas BEBIDAS MÓDULO II: BEBIDAS ALCÓOLICAS VINHOS E FERMENTADOS ALCÓOLICOS - Vinho e fermentados alcoólicos: definições e tipos - Vinho e espumante: tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização. - Ingredientes - Vinhos No/Low Alcohol, desalcoolização e a diferença de bebidas mistas gaseificadas; - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Embalagem, envelhecimento e conservação. CERVEJAS - Tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização - Cervejas Funcionais e No/Low Alcohol; - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Ingredientes - Embalagem e conservação. BEBIDAS ALCÓOLICAS GERAIS - Tecnologia e tipos de bebidas destiladas: Whisky, Rum, Conhaque, Gin, Vodca, Aguardentes, Licores - Composição química das bebidas VINAGRES - Introdução - Fermentação acética - Tecnologia de processamento - Tipos de vinagres - Composição química dos vinagres

PROFESSORES - CURSOS DA TRILHATECNOLÓGICA

Curso de Introdução a Tecnologia de Panificação e Massas

JAQUELINE MORAES



Graduada em engenharia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC (2009), com Mestrado (2012) e Doutorado (2016) em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP. Possui experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Química e Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos, atuando principalmente em Química e Tecnologia de Amidos. Atuou como professora substituta no Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da UNESP-IBILCE nas disciplinas de Tecnologia de Cereais, Química e tecnologia de amidos, Tecnologia de leite e derivados e Tecnologia de queijos. Desde 2016 é proprietária da La Mora doceria, uma confeitaria artesanal em São José do Rio Preto.

Curso de Introdução a Tecnologia de Leite e Derivados

NATHALIA BARBOSA



Nathalia Barbosa é Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba, com atuação estratégica em inovação, desenvolvimento de produtos e aproveitamento de resíduos agroindustriais. Especialista em secagem de alimentos e microencapsulação de compostos bioativos, utiliza tecnologias emergentes para transformar subprodutos em ingredientes funcionais com potencial de aplicação industrial. Possui mais de 10 anos de experiência em ensino, pesquisa e desenvolvimento (P&D), com atuação na criação, caracterização e otimização de alimentos, incluindo análises físico-químicas, compostos bioativos, textura e avaliação sensorial, aliadas ao uso de ferramentas estatísticas para tomada de decisão e direcionamento de inovação. Ao longo da sua trajetória, tem contribuído para o desenvolvimento de soluções sustentáveis aplicadas a alimentos, atuando também na orientação de projetos científicos nas áreas de conservação, revestimentos comestíveis e valorização de matérias-primas tropicais. Atualmente, direciona sua atuação para inovação aplicada ao setor alimentício, conectando ciência e mercado para o desenvolvimento de produtos com valor agregado, funcionalidade e apelo sustentável.

Curso de Introdução a Tecnologia de Bebidas

ÉRICA DIAS



Érica de Oliveira Dias é Engenheira de Alimentos formada pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), com especialização em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC e mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo IFRJ. Com sólida trajetória na indústria de alimentos e bebidas, atuou em empresas como Ambev, FIRJAN SENAI e Puro Sabor da Soja, passando por cargos de liderança nas áreas de Produção, Qualidade e Educação Profissional.

Sua experiência combina gestão de processos produtivos, controle de qualidade, liderança de equipes e desenvolvimento de projetos de capacitação técnica. Atualmente, Érica é Técnica de Educação na FIRJAN SENAI, onde também já foi instrutora de cursos técnicos e de formação continuada para o setor de alimentos e bebidas. Além disso, tem vivência com consultoria técnica e participação em projetos de pesquisa e desenvolvimento de produtos.

Ao longo da carreira, aprofundou-se em temas como boas práticas de fabricação, food safety e metodologias de ensino para a formação profissional. Seu perfil é marcado pela capacidade de integrar conhecimento técnico e experiência de campo, com foco em inovação, segurança dos alimentos e formação de profissionais para a indústria.

ROGERIO MALTA



Rogério Malta é Engenheiro de Alimentos pela UFRRJ e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo IFRJ, com especialização em Microbiologia de Alimentos. Atua como Coordenador de Qualidade e Responsável Técnico na Guaracamp, somando mais de 8 anos de experiência em garantia da qualidade, segurança de alimentos e desenvolvimento de produtos no setor de bebidas e alimentos.

Com sólida formação em auditoria interna FSSC 22000 e ampla vivência em assuntos regulatórios (VISA, MAPA, INMETRO, INEA, PF), Rogério lidera projetos de melhoria contínua, otimização de processos e desenvolvimento de produtos voltados ao consumidor final, conciliando inovação com conformidade técnica. Tem no currículo contribuições diretas para lançamentos de novos produtos e programas de redução de custos em empresas do setor de bebidas, águas minerais e redes de supermercados.