

Palestrantes



Dr. Hubert Chiron

Engenheiro de pesquisas no *Institut National de la Recherche Agronomique* (INRA) da cidade de Nantes (França), é responsável pelo Laboratório de Panificação Experimental desde 1977. Seu foco de estudos está em formulações inovadoras e novos processos de panificação. É co-autor de numerosos artigos técnico-científicos e de dois livros sobre panificação. Sua atuação, tanto na pesquisa quanto nos setores da panificação artesanal e industrial, proporciona numerosas visitas técnicas e auditorias na França e em demais países da Europa.



Maurício Lauria Sandri

Bacharel em Química, Especialista em Indústrias de Cereais pela ENSMIC – *École Nationale Supérieure de Meunerie et Industries Céréalières*, Paris – França; possui 26 anos de atuação na área de cereais, sendo 17 anos em moagem de trigo e há 9 anos como Diretor da filial brasileira da empresa EUROGERM, especializada em ingredientes alimentícios para panificação.



Profa. Dra. Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici

Farmacêutica-Bioquímica, Mestre em Ciência dos Alimentos e Doutora em Tecnologia de Alimentos. Professora MS-3.1 no Departamento de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Área de atuação: Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos.



Profa. Dra. Caroline Joy Steel

Engenheira de Alimentos, Mestre em Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos e Doutora em Tecnologia de Alimentos. Atualmente, é professora da área de Cereais, Raízes e Tubérculos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).

Apoio Técnico

Bianca Wopereis

Rafael Camargo

Edna Aparecida de Paula

Fernando Bertin

Izilda de Fátima R. Santos

Kauana Galhardo



Workshop IV

“O Sabor em Panificação”

e

“Tecnologia de Brioches”

Teórico e Prático

01, 02 e 03 de Agosto de 2017



FEA – Faculdade de Engenharia de Alimentos

Rua Monteiro Lobato, 80

Cidade Universitária “Zeferino Vaz”

Barão Geraldo – Campinas – SP – 13083-862

workshopcereais@gmail.com – (19) 3521-0090

“O Sabor em Panificação”

e

“Tecnologia de Fabricação de Brioche”

PÚBLICO ALVO

Profissionais da área de panificação, estudantes de graduação e pós-graduação da área de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos e outros profissionais das indústrias de alimentos.

INFORMAÇÕES

Inscrições

15/05/2017 até 26/07/2017

Data

01, 02 e 03 de Agosto de 2017
Terça à Quinta

Horários

8h30 às 17h30

Local do Evento

•Salão Nobre da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA – Unicamp)

•Laboratório de Cereais Raízes e Tuberculos (FEA – Unicamp)

INVESTIMENTO

| Modalidade do Inscrito | Inscrições até 15/07/2017 | Inscrições a partir de 16/07/2017 |
|--|---------------------------|-----------------------------------|
| Estudantes | R\$ 350,00 | R\$ 400,00 |
| Profissionais | R\$ 750,00 | R\$ 820,00 |
| Participantes do Workshop I, II e/ou III | R\$ 700,00 | |

Cancelamento: com Bianca Wopereis em workshopcereais@gmail.com ou (19) 3521-0090.

Faça a sua inscrição no site www.fea.unicamp.br (em “EVENTOS”)

Comitê Organizador

Profa. Dra. Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Profa. Dra. Caroline Joy Steel
Maurício Lauria Sandri



PROGRAMAÇÃO

| 01/08 Terça-Feira | 02/08 Quarta-feira | | 03/08 Quinta-feira |
|---|---|--|--|
| | Turma A | Turma B | |
| 8:30 - 9:00 h Abertura | 8:30 - 10:00 h Prática: Panificação Prof. Hubert Chiron | 8:30 - 10:00 h Teórica: A importância de Testes Reológicos Profa. Dra. Maria Teresa Profa.Dra. Caroline | Inversão das Turmas A e B |
| 9:00 - 10:30 h Tecnologia Moderna de Panificação I Prof. Hubert Chiron | | | |
| 10:30-11:00 h Coffee Break | 10:00 -10:30 h Coffee Break | 10:00 - 10:30 h Coffee Break | 10:00 - 10:30 h Coffee Break |
| 11:00 - 12:30 h Tecnologia Moderna de Panificação II Prof. Hubert Chiron | 10:30 - 12:00 h Prática: Panificação Prof. Hubert Chiron | 10:30 - 11:30 h Teórica: A importância de Teste Reológicos Profa. Dra. Maria Teresa Profa.Dra. Caroline 11:40 - 12:00 h Apresentação das linhas de Pesquisa do LABCER Profa. Dra. Maria Teresa Profa. Dra. Caroline | Inversão das Turmas A e B |
| | | | |
| 12:30-14:00h Almoço | 12:00-14:00h Almoço | 12:00-14:00h Almoço | 12:00-14:00h Almoço |
| 14:00 - 16:00 h Tecnologia Moderna de Panificação III Prof. Hubert Chiron | 14:00 - 15:30 h Prática: Panificação Prof. Hubert Chiron 15:30 - 16:00 h Avaliação dos Produtos | 13:30 - 15:30 h Prática: Testes de Reologia 15:30 - 16:00 h Avaliação Reológica das Farinhas | Inversão das Turmas A e B |
| | | | |
| 16:00 - 17:30 h Agendamento/Reunião com Hubert Chiron | 16:00 - 17:30 h Agendamento / Reunião com Hubert Chiron | 16:00 - 17:30 h Agendamento/Reunião com Hubert Chiron | 16:00 - 17:30 h Agendamento / Reunião com Hubert Chiron |

Observação

As palestras e aulas práticas com o Prof. Hubert serão em francês, com tradução simultânea por Maurício L. Sandri. As demais palestras serão em português.

INSCRIÇÕES ABERTAS – 30 VAGAS