



## JORNADA PEDAGÓGICA INTEGRADA

IFRS/2019

CAMPUS IBIRUBÁ/  
CAMPUS SERTÃO

VIVENCIE  
COMPARTILHE  
POTENCIALIZE

<b>Oficina 7</b>	<b>Produtos sem Glúten e sem Lactose</b>
<b>Proposta:</b>	Elaboração de produtos para pessoas com restrições alimentares. Os participantes terão noções de Boas Práticas, esclarecimentos sobre intolerância e/ou alergia ao glúten e/ou lactose. Os inscritos participarão da elaboração das receitas, ou seja, literalmente colocarão a mão na massa.
<b>Ferramentas/Materiais/Requisitos:</b>	Levar touca e avental/jaleco
<b>Número de participantes:</b>	15

<b>Ministrante(s):</b>	Bárbara Küntzer Schlintwein e Tássia Michele Schwantes
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:barbara.kuntzer@ibiruba.ifrs.edu.br">barbara.kuntzer@ibiruba.ifrs.edu.br</a> <a href="mailto:tassia.schwantes@ibiruba.ifrs.edu.br">tassia.schwantes@ibiruba.ifrs.edu.br</a>

### Biografia:

#### Sobre Bárbara

Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Habilitação em Laticínios pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (2007); Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC (2011) e Especialista em Panificação e Confeitaria pelo Centro de Produções Técnicas e Universidade Online de Viçosa - UOV (2016).



### Biografia:

#### Sobre Tássia

Graduada em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Habilitação em Laticínios pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - UERGS (2007), Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC (2017), Técnica em Agropecuária pela Escola Técnica Alto Jacuí (2003) e cursando Especialização em Gestão e Controle de Qualidade de Alimentos pela UERGS (2018/2019). Atualmente atua como Tecnóloga em Alimentos/Laticínios do IFRS - Campus Ibirubá.

