



JORNADA PEDAGÓGICA INTEGRADA

IFRS/2019

CAMPUS IBIRUBÁ/
CAMPUS SERTÃO

VIVENCIE
COMPARTILHE
POTENCIALIZE

Oficina 7	Produtos sem Glúten e sem Lactose
Proposta:	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.
Ferramentas/Materiais/Requisitos:	Levar touca e avental/jaleco
Número de participantes:	15

Ministrante(s):	Bárbara Küntzer Schlintwein e Tássia Michele Schwantes
E-mail:	barbara.kuntzer@ibiruba.ifrs.edu.br tassia.schwantes@ibiruba.ifrs.edu.br

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.

