

Curso On-line “Princípios de Ciência e Tecnologia de Carnes”

05 de junho de 2024		
08:30 - 08:45	Abertura	Fabiana Sabadini Rezende Niglio - CTC/ITAL
08:45 - 09:45	Estrutura do músculo e conversão do músculo em carne	Sérgio Bertelli Pflanzer Junior - FEA/UNICAMP
09:45 - 10:45	Composição química e propriedades físicas e químicas da carne fresca	Luciana Miyagusku - UFMS
10:45 - 11:05	Intervalo	
11:05 - 12:30	Efeito das práticas pré e pós abate na qualidade da carne bovina	Manuel Pinto Neto - CTC/ITAL

06 de junho de 2024		
08:30 - 09:00	Vídeo/aula: Estrutura e cor do músculo	Marcia Mayumi Harada Haguiwara - CTC/ITAL
09:00 - 09:50	Importância da temperatura para a conservação de carnes por refrigeração	José Ricardo Gonçalves - CTC/ITAL
09:50 - 10:05	Avaliação das propriedades da carne fresca - pH e CRA	Marcia Mayumi Harada Haguiwara e Marcia R. Cucatti Alves - CTC/ITAL
10:05 - 10:25	Intervalo	
10:25 - 12:00	Desinfecção de carcaças	João Yunes - Corbion

07 de junho de 2024		
08:30 - 08:50	Aula prática: Avaliação das propriedades da carne fresca - preparo da amostra /avaliação de cor / avaliação de gordura	Sérgio Bertelli Pflanzer Junior - FEA/UNICAMP
08:50 - 09:50	Maturação de carnes	Sérgio Bertelli Pflanzer Junior - FEA/UNICAMP
09:50 - 10:10	Intervalo	
10:10 - 11:30	Aspectos de segurança e estabilidade microbiológica de carnes	Renata Bromberg - CTC/ITAL
11:30 - 12:30	Embalagem para carnes frescas - requisitos e propriedades	A definir