

**Curso teórico e prático**  
**“Processamento de hambúrgueres e cortes temperados”**

**12 a 14 de junho de 2024**

<b>12 de junho de 2024</b>		
08:15 – 08:30	Abertura do evento	<b>Fabiana Sabadini Rezende Niglio – CTC/ITAL</b>
08:30 – 09:50	Importância da qualidade das matérias-primas cárneas e ingredientes funcionais tecnológicos	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL</b>
09:50 – 10:40	Funcionalidades da soja em hambúrgueres e cortes temperados	<b>Fernanda Reis Corte - ADM</b>
10:40 – 11:00	Café	
11:00 – 11:30	Hambúrguer <i>plant based</i>	<b>Empresa ADM</b>
11:30 – 12:20	Hambúrgueres e cortes temperados com sabores autênticos e suculentos - da indústria ao consumidor	<b>Empresa Kerry</b>
12:20 – 13:50	Almoço	
13:50 – 14:40	Impactos dos processos mecânicos na elaboração de hambúrguer e cortes temperados na qualidade dos produtos	<b>Fábio Ishimoto - JBT</b>
14:40 – 15:20	Congelamento de Hambúrguer, Cortes Temperados e seus impactos na qualidade	<b>Gabriela Zanin - JBT</b>
15:20 – 15:50	Café	
15:50 – 16:30	Aumento de shelf life com o uso da tecnologia MAP para hambúrgueres, carne moída e cortes temperados e Embalagens para hambúrgueres e cortes temperados	<b>Roberto Fonseca - JBT</b>
16:30 – 17:20	Soluções de conservação para hambúrgueres e cortes temperados	<b>João Yunes - Corbion</b>

**Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL**

Av. Brasil, 2880 - Jd. Chapadão    Campinas – SP    Fone: (19) 3743-1879 / 3743 1882

**Curso teórico e prático**  
**“Processamento de hambúrgueres e cortes temperados”**

**12 a 14 de junho de 2024**

<b>13 de junho de 2024</b>		
08:00 – 09:00	Princípios do processamento de cortes temperados	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL</b>
09:00 – 09:30	Cálculo de salmoura para cortes temperados	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL</b>
09:30 – 10:00	Café	
10:00 – 11:00	Aula prática: Cortes temperados íntegros, com e sem osso, porcionados (bovino, suíno e de aves)	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos / Marcia Mayumi Harada Haguiwara / Darlila Aparecida Gallina – CTC/ITAL</b>
11:00 – 12:30	Aula prática: Cortes temperados íntegros, com e sem osso, porcionados (bovino, suíno e de aves)	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Darlila Aparecida Gallina e Márcia Mayumi Harada Haguiwara – CTC/ITAL</b>
12:30 – 14:00	Almoço	
14:00 – 15:50	Aula prática: Elaboração de hambúrgueres tradicionais, <i>gourmet</i> e <i>plant based</i>	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Darlila Aparecida Gallina e Márcia Mayumi Harada Haguiwara – CTC/ITAL</b>
15:50 – 17:00	Aula prática: Elaboração de hambúrgueres tradicionais, <i>gourmet</i> e <i>plant based</i>	<b>Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Darlila Aparecida Gallina e Márcia Mayumi Harada Haguiwara – CTC/ITAL</b>
17:00 – 19:30	Degustação dos produtos elaborados em planta piloto	

<b>14 de junho de 2024</b>		
08:30 – 10:00	Segurança e estabilidade microbiológica de hambúrgueres e cortes temperados	<b>Renata Bromberg – CTC/ITAL</b>
10:00 – 10:30	Café	
10:30 – 11:30	Fraude em produtos cárneos envolvendo o emprego de amido	<b>Ivo Mottin Demiate - UEPG</b>
11:30	Encerramento	

Coordenadores: Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Darlila Aparecida Gallina e Márcia Mayumi Harada Haguiwara

Informações: [ctcadm@ital.sp.gov.br](mailto:ctcadm@ital.sp.gov.br) ou 19 3743-1880