

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

12 a 14 de junho de 2024

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

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

12 a 14 de junho de 2024

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

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

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

Informações: ctcadm@ital.sp.gov.br ou 19 3743-1880