***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 – 09:40 | Importância da qualidade das matérias-primas cárneas e ingredientes funcionais tecnológicos  | **Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL** |
| 09:40 – 10:30 | Funcionalidades da soja em hambúrgueres e cortes temperados  | **Empresa ADM** |
| 10:30 – 11:00 | Café |  |
| 11:00 – 11:50 | Hamburgueres e cortes temperados com sabores autênticos e suculentos - da indústria ao consumidor  | **Empresa Kerry** |
| 11:50 – 12:40 | Tema a definir | **João Yunes - Corbion** |
| 12:40 – 14:00 | Almoço |  |
| 14:00 – 14:50 | Hambúrguer *plant based* | **Empresa ADM** |
| 14:50 – 15:40 | Impactos dos processos mecânicos na elaboração de hambúrguer e cortes temperados na qualidade dos produtos  | **Empresa JBT** |
| 15:40 – 16:10 | Café |  |
| 16:10 – 17:20 | Congelamento de hambúrguer e seus impactos na qualidade | **Empresa JBT** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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