

## **Curso On-line: Determinação de shelf life de carnes e produtos cárneos**

**15 a 17 de abril de 2025**

<b>Dia 15/04</b>	<b>Palestra</b>	<b>Palestrante</b>
8h30m - 9h00m	Abertura	
9h00m - 10h00m	Introdução à determinação de <i>shelf life</i> e alterações físico-químicas	Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL
<b>10h00m - 10h30m</b>	<b>INTERVALO</b>	
10h30m - 11h30m	Impactos de uma validação de <i>shelf life</i> em carnes	Juliana de Mello Macedo - Consultora
11h30m - 12h10m	Desafios da determinação do <i>shelf life</i> sob a perspectiva das certificações	Patrícia Nikaedo - GTA - Global Trusted Auditors
<b>Dia 16/04</b>	<b>Palestra</b>	<b>Palestrante</b>
8h30m - 9h50m	Aspectos microbiológicos relacionados à determinação de shelf life para carnes	Renata Bromberg - CTC/ITAL
9h50m - 10h50m	Impactos da embalagem no shelf life de carnes e produtos cárneos	Danielle Ito - CETEA/ITAL
<b>10h50m - 11h20m</b>	<b>INTERVALO</b>	
11h20m - 12h20m	Modelagem preditiva de crescimento de bactérias em carnes	Verônica Ortiz Alvarenga - UFMG
<b>Dia 17/04</b>	<b>Palestra</b>	<b>Palestrante</b>
8h30m - 10h00m	Análise sensorial no acompanhamento do <i>shelf life</i> de carnes e produtos cárneos	Maria Teresa Galvão - Sensenova Desenvolvimento e Pesquisa Sensorial
10h00m - 11h00m	Estudo de estabilidade para estimativa do <i>shelf life</i> de carnes e produtos cárneos	Silvia Cristina Sobottka Rolim de Moura - FRUTHOTEC/ITAL
<b>11h00m - 11h30m</b>	<b>INTERVALO</b>	
11h30m - 12h20m	Protocolos de shelf life na prática: a importância além das exigências	Karina Carneiro - JBS - Fibo