



CURSO ALIMENTOS ENLATADOS

Princípios de controle do processo térmico, acidificação
e avaliação do fechamento de recipientes - BPCS Training

.....

PROGRAMAÇÃO

.....

1 de setembro

- 08h00 Credenciamento e entrega do Material
- 08h15 Abertura do Curso e apresentação dos participantes
- Introdução**
Maria Isabel Berto
- Intervalo
- Microbiologia de Produtos processados termicamente**
Valéria Junqueira Amstaldin
- Prova
- 12h25 **Almoço**
- Introdução a processamento térmico**
Maria Isabel Berto
- Prova
- Intervalo
- Sanitização de autoclaves e cozedores a pressão atmosférica**
Maria Isabel Berto
- Prova
- 17h30 **Encerramento**

2 de setembro

- 08h20 **Abertura**
- Processamento asséptico e sistemas de embalagens**
Maria Isabel Berto
- Intervalo
- Prova
- Sanitização de sistemas contínuos**
Maria Isabel Berto
- 12h25 **Almoço**
- Prova
- Processamentos térmicos moderados (pasteurização)**
Shirley Barbari
- Prova
- 16h50 **Encerramento**

3 de setembro

- 08h20 **Abertura**
- Fechamento de embalagens plásticas e metálicas**
Fiorella Dantas
- Intervalo
- Fechamento de embalagens plásticas e metálicas**
Fiorella Dantas
- Prova
- 12h25 **Almoço**
- Fechamento de embalagens de vidro e plásticos Twist off**
Sandra Jaime
- Prova
- Intervalo
- Embalagens flexíveis e semi-rígidas**
Fábio Teixeira
- Prova
- 17h30 **Encerramento**

4 de setembro

- 08h20 **Abertura**
- Autoclaves - Equipamentos e Operação**
Maria Isabel Berto
- Prova
- Intervalo
- Autoclaves em batelada com vapor saturado: agitadas e estáticas**
Maria Isabel Berto
- Prova
- 12h25 **Almoço**
- Autoclaves contínuas e estáticas operadas com sobrepressão**
Maria Isabel Berto
- Prova
- Visita às instalações da Planta Piloto de Processos Térmicos**
- 16h10 **Encerramento**

5 de setembro

- 08h20 **Abertura**
- Autoclaves contínuas rotativas**
Maria Isabel Berto
- Prova
- Intervalo
- Autoclaves Hidrostáticas**
Maria Isabel Berto
- Prova
- 12h05 **Encerramento**