

Curso Teórico e Prático e On-line

“Elaboração de salsichas, mortadelas e linguiças cozidas”

Dia 04 de junho de 2025

8h30m - 8h50m Abertura

8h50m - 10h50m Princípios do processamento de produtos cárneos (matérias-primas, ingredientes e processos de emulsão) - **Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL**

10h50m - 11h20m INTERVALO☞

11h20m - 12h00m Aromas em produtos cárneos termicamente processados - **Fábio Franco - Adeste**

12h00m - 13h00m Elaboração de linguiças cozidas e defumação - **Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL**

13h00m - 14h00m ALMOÇO

14h00m - 15h00m Aspectos relevantes do tratamento térmico de produtos cárneos cozidos - **Maurício Góes Alves - MAPA**

15h00m - 15h40m Tecnologia em envoltórios de colágeno Viscofan para embutidos cozidos - **Marcio Almeida - Viscofan**

15h40m - 16h05m Confiabilidade e eficiência na produção de embutidos: Soluções JBT Marel para preparação de massa e grampeamento **A definir - JBT**

16h05m - 16h25 - Tendências e tecnologias na preparação e formação de produtos para o mercado de alimentos - **Claudecir Bevilaqua - Handtmann**

16h25m - 16h50m INTERVALO☞

16h50m - 17h45m Mortadela estável em temperatura ambiente
Cálculos para formulação de mortadela para comercialização sem refrigeração (*shelf stable*) - **Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL**



Dia 05 de junho de 2025

8h30m - 9h10m Tripas naturais, processo de obtenção, conservação, preparo para uso e requisitos legais - **Daniel de Almeida Berlitz e Ana Schumacher - ESB**

9h10m - 9h50m Conservação de produtos cárneos em tempos de aquecimento global - **João Yunes - Corbion**

9h50m - 10h30m INTERVALO☞

10h30m - 13h00m Prática de salsicha, mortadela e linguiça cozida - **Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Márcia Mayumi Harada Haguiwara, Darlila Aparecida Gallina e Juliana Cunha de Andrade - CTC/ITAL**

13h00m - 14h00m ALMOÇO

14h00m - 15h30m Prática de salsicha, mortadela e linguiça cozida - **Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Márcia Mayumi Harada Haguiwara, Darlila Aparecida Gallina e Juliana Cunha de Andrade - CTC/ITAL**

15h30m - 17h45m Prática de salsicha, mortadela e linguiça cozida - **Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Márcia Mayumi Harada Haguiwara, Darlila Aparecida Gallina e Juliana Cunha de Andrade - CTC/ITAL**

17h45m Degustação e discussão técnica dos produtos cárneos cozidos



Dia 06 de junho 2025

8h30m - 10h30m Segurança e estabilidade microbiológica de salsichas, mortadelas e linguiças cozidas - **Renata Bromberg - CTC/ITAL**

10h30m - 11h30m Desafios e oportunidades para elaboração de produtos cárneos clean label (rótulo limpo) - **Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL**

11h30m Encerramento

