

Curso Teórico e Prático: Processamento e Segurança de Produtos Cárneos Fermentados e Defumados
22 a 24 de outubro de 2025

Dia 22/10	Palestra	Palestrante
08:30h - 08:45h	Abertura	
08:45h - 09:10h	Introdução produtos cárneos fermentados	Paulo Cezar Bastianello Campagnol - UFSM
09:10h - 10:00h	Tecnologia de produtos cárneos fermentados - parte 1	Paulo Cezar Bastianello Campagnol - UFSM
10:00h - 10:50h	Tecnologia de produtos cárneos fermentados - parte 2	Paulo Cezar Bastianello Campagnol - UFSM
10:50h - 11:10h	Intervalo	
11:10h - 12:40h	Cultura starter	James - Novonesis
12:40h - 14:00h	Almoço	
14:00h - 14:50h	O mundo do Sabor (condimentos e fumaça)	Duas Rodas
14:50h - 15:40h	Tripas e envoltórios para produtos cárneos	Viscofan
15:40h - 16:10h	Câmaras de fermentação e maturação	Frigo Fatini
16:10h - 16:40h	Intervalo	
16:40h - 17:30h	Processo de defumação: princípios e métodos	Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos - CTC/ITAL

Dia 23/10	Palestra	Palestrante
08:00h - 09:00h	Defeitos em produtos cárneos fermentados e defumados	Jacint Arnau Arboix - Pesquisador - IRTA/Espanha
09:00 - 09:20h	Transglutaminase	Novonesis
09:20h - 09:40h	Introdução às aulas práticas	Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos - CTC/ITAL

Dia 24/10	Palestra	Palestrante
08:30h - 9:50h	Microbiologia de produtos cárneos defumados e fermentados	Renata Bromberg - CTC/ITAL
09:50h - 10:40h	Antioxidantes e antimicrobianos	Corbion
10:40h-11:40h	Intervalo	
11:40h - 12:10h	Avaliação sensorial e físico-química de produtos	Duas Rodas
12:10h - 13:00h	Aspectos regulatórios de produtos fermentados e defumados	Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos - CTC/ITAL
13:00h	Encerramento e Brunch	