

Agenda do Curso

Processamento e Segurança de Presunto Cozido, Embutido Cozido Fatiável e Produtos Cárneos Marinados

01 a 03 de julho de 2026

🔗 Clique em qualquer campo para editar. As alterações são salvas automaticamente.

Dia 01/07	
08h30m - 08h50m	Abertura Abertura
08h50m - 09h50m	Palestra Fundamentos do processamento de cortes temperados, presunto e embutido cozido fatiável I Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL
09h50m - 10h20m	Palestra Ingredientes não cárneos e seus impactos na qualidade do produto Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL
10h20m - 10h50m	Intervalo INTERVALO
10h50m - 11h30m	Palestra Fosfato em presunto cozido Fernando Henrique Souto – BRF
11h30m - 12h10m	Palestra Da carne temperada à experiência premium: fat marbling como a nova fronteira de valor Javier Torres - Essentia
12h10m - 13h40m	Almoço ALMOÇO
13h40m - 15h00m	Palestra Segurança microbiológica de produtos cozidos e cortes temperados Renata Bromberg – CTC/ITAL
15h00m - 15h40m	Palestra Repensando a conservação de presuntos: desafios atuais e conhecidos João Yunes - Corbion
15h40m - 16h10m	Intervalo

16h10m - 17h10m

INTERVALO

Palestra

Soluções integradas para processamento de presunto cozido e produtos marinados

Equipe JBT Marel

Dia 02/07

08h30m - 09h10m

Palestra

Cálculo de salmouras para presunto cozido

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL

09h10m - 09h30m

Palestra

Introdução às aulas práticas de presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados

Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos - CTC/ITAL

09h30m - 10h00m

Intervalo

INTERVALO

10h00m - 11h30m

Palestra

Aula prática no CTC: presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos | Darlila Aparecida Gallina | Márcia Mayumi Harada Hagiwara | Equipes IBRAC Essentia

11h30m - 12h10m

Palestra

Aula prática no CTC: presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos | Darlila Aparecida Gallina | Márcia Mayumi Harada Hagiwara

12h10m - 13h40m

Almoço

ALMOÇO

13h40m - 14h40m

Palestra

Aula prática no CTC: presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados / Metodologia para validação do amaciamento de carnes

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos | Darlila Aparecida Gallina | Márcia Mayumi Harada Hagiwara

14h40m - 15h40m

Palestra

Aula prática no CTC: presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos | Darlila Aparecida Gallina | Márcia Mayumi Harada Hagiwara

15h40m - 16h10m

Intervalo

INTERVALO

16h10m - 17h00m

Palestra

Aula prática no CTC: presuntos cozidos, embutido fatiável e cortes temperados

https://agendacurso-8tuamcsq.manus.space

2/3

Dia 03/07

08h30m - 09h30m

Palestra

Tratamento térmico de produtos prontos para o consumo

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL

09h30m - 10h45m

Palestra

Embalagens para produtos cárneos

Manuel Pinto Neto – CTC/ITAL

10h45m

Encerramento

Encerramento

Curso teórico-prático avançado em Processamento e Segurança de Presunto Cozido, Embutido Cozido Fatiável e Produtos Cárneos Marinados
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL