

**INFORMAÇÕES DO EVENTO**
**INSTITUTO/CENTRO**

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CTC

**TÍTULO**

Curso teórico e prático: Elaboração de hambúrguer e cortes temperados

**CATEGORIA**

Curso

**ABERT. INSCRIÇÕES**

22/04/2024 00:00

**LIMITE INSCRIÇÕES**

10/06/2024 23:59

**PROGRAMAÇÕES DO EVENTO**
**CURSO TEORICO E PRATICO PRESENCIAL**

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
<b>12/06/2024</b>	08:15 17:20	545	Abertura do evento • Importância da qualidade das matérias-primas cárneas e ingredientes funcionais tecnológicos - Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos - CTC/ITAL • Funcionalidades da soja em hambúrgueres e cortes temperados - Empresa ADM • Café • Hamburgueres e cortes temperados com sabores autênticos e suculentos - da indústria ao consumidor - Empresa Kerry • Tema a definir - João Yunes - Corbion • Almoço • Hambúrguer <i>plant based</i> - Empresa ADM • Impactos dos processos mecânicos na elaboração de hambúrguer e cortes temperados na qualidade dos produtos - Empresa JBT • Café • Congelamento de hambúrguer e seus impactos na qualidade - Empresa JBT • • Embalagens e suas funcionalidades - Empresa JBT •
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			