

INFORMAÇÕES DO EVENTO

INSTITUTO/CENTRO

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-FRUTHOTEC

TÍTULO

Curso de Industrialização de Palmito em Conserva

CATEGORIA

Curso

ABERT. INSCRIÇÕES

26/04/2024 08:00

LIMITE INSCRIÇÕES

06/08/2024 17:00

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO

PROFISSIONAL

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
13/08/2024	08:30 10:15	105	Principais palmeiras produtoras de palmito no Brasil - PqC Valéria Modolo - IAC - Campinas
	10:15 10:30	15	Intervalo - Coffee Break
	10:30 12:00	90	Microbiologia de alimentos e sua importância para as indústrias alimentícias - Dra. Valéria A. Junqueira - Convidado I
	12:00 13:30	90	Intervalo para o Almoço
	13:30 14:30	60	Aspectos de Projetos e de Acabamento em Indústrias de Alimentos - José Gasparino Filho - Fruthotec/Ital
	14:30 15:30	60	Alimentos Acidificados - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/Ital
	15:30 15:45	15	Intervalo - coffee break
	15:45 17:00	75	Curva de acidificação - Exercícios - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/Ital
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO

14/08/2024	09:00 10:00	60	Tecnologia do processamento de palmito em conserva - Embalagens Rígidas - Metálicas - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/Ital
	10:00 10:15	15	Intervalo - Coffee break
	10:15 11:15	60	Tecnologia do processamento de palmito em conserva - Embalagens Flexíveis - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/Ital
	11:15 12:15	60	Embalagens Flexíveis para palmito em conserva - PqC Fábio Teixeira - Cetea/Ital
	12:15 13:30	75	Almoço
	13:30 14:30	60	Embalagens de Vidro para palmito em conserva - PqC Paula Bócoli - Cetea/Ital
	14:30 15:30	60	Embalagens metálicas para palmito em conserva - Fiorella Dantas - Cetea/Ital
	15:30 15:45	15	Intervalo - Coffee Break
	15:45 17:00	75	Vida de Prateleira de Produtos em Conserva - PqC Sílvia Moura - Fruthotec/Ital
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
15/08/2024	09:00 10:30	90	Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC - PqC Patrícia Prati- APTA - Pólo Regional Centro Sul / Piracicaba
	10:30 10:45	15	Intervalo - Coffee break
	10:45 12:15	90	Aula Prática - Processamento de palmito em conserva - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/Ital e Téc. Fabíola Toti - Fruthotec
	12:15 13:30	75	Almoço
	13:30 17:00	210	Aula Prática - Análise de curva de acidificação, processamento de palmito em conserva acondicionado em vidros e embalagens plásticas e da avaliação de qualidade do produto final - PqC Shirley Berbari - Fruthotec/ITAL e Téc. Fabíola Guirau Parra Toti - Fruthotec/Ital