

INFORMAÇÕES DO EVENTO		
<b>INSTITUTO/CENTRO</b>		
ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ITAL-CTC		
<b>TÍTULO</b>		
Curso teórico e prático: Elaboração de hambúrguer e cortes temperados		<b>CATEGORIA</b> Curso
<b>ABERT. INSCRIÇÕES</b> 22/04/2024 00:00		<b>LIMITE INSCRIÇÕES</b> 10/06/2024 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO			
CURSO TEÓRICO E PRÁTICO PRESENCIAL			
	<b>INÍCIO</b> <b>TÉRMINO</b>	<b>TEMPO</b> (MINUTOS)	<b>TÍTULO DA</b> <b>PROGRAMAÇÃO</b>
12/06/2024	08:15 17:20	545	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abertura do evento</li> <li>• Importância da qualidade das matérias-primas cárneas e ingredientes funcionais tecnológicos - Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos - CTC/ITAL</li> <li>• Funcionalidades da soja em hambúrgueres e cortes temperados - Empresa ADM</li> <li>• Café</li> <li>• Hamburgueres e cortes temperados com sabores autênticos e suculentos - da indústria ao consumidor - Empresa Kerry</li> <li>• Tema a definir - João Yunes - Corbion</li> <li>• Almoço</li> <li>• Hambúrguer <i>plant based</i> - Empresa ADM</li> <li>• Impactos dos processos mecânicos na elaboração de hambúrguer e cortes temperados na qualidade dos produtos - Empresa JBT</li> <li>• Café</li> <li>• Congelamento de hambúrguer e seus impactos na qualidade - Empresa JBT</li> <li>• Embalagens e suas funcionalidades - Empresa JBT</li> </ul>
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			

