

## **EVENTO #000034**

São Paulo - SP - Brasil Rua Dona Germaine Burchard, 409 CEP: 05002-062 fundepag@fundepag.br +55(11) 3879-3355

INFORMAÇÕES DO EVENTO				
INSTITUTO/CENTRO 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	LIMITE INSCRIÇÕES 10/06/2024 23:59			

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO				
CURSO TEORICO E PRATICO PRESENCIAL				
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO	
12/06/2024	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 plant based - 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.				

