

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

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CTC

**TÍTULO**

Seminário on-line: Qualidade e segurança de carnes e produtos cárneos

**CATEGORIA**

Seminário

**ABERT. INSCRIÇÕES**

01/10/2024 00:00

**LIMITE INSCRIÇÕES**

19/11/2024 23:59

**PROGRAMAÇÕES DO EVENTO**
**CURSO COMPLETO**

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
<b>21/11/2024</b>	08:30 09:00	30	Abertura
	09:00 09:50	50	Medidas gerenciais preventivas que impactam a qualidade e segurança da cadeia de carnes - Juliana de Mello Macedo - Cargill (Brasil)
	09:50 10:40	50	Impactos do bem-estar animal no shelf life de carnes - Jason McAlister - CloverLeaf Animal Welfare Systems (EUA)
	10:40 11:00	20	Intervalo
	11:00 11:50	50	Conservação de carnes e produtos cárneos - Rodolfo Garza - Corbion (Brasil)
	11:50 12:40	50	Perigos microbiológicos associados à redução de sal e nitrito em produtos cárneos curados - Maria João Fraqueza - Universidade de Lisboa (Portugal)
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
<b>22/11/2024</b>	08:30 09:20	50	Modelagem preditiva de crescimento de bactérias em carnes - Eduardo César Tondo - ICTA/UFRGS (Brasil)
	09:20 10:30	70	Como Tecnologias Podem Ajudar a Reduzir o Desperdício e Promover a Segurança Alimentar - Raquel Nunes e Paula Souza - Empresa Kerry
	10:30 10:50	20	Intervalo
	10:50 11:40	50	Aspectos relevantes do processamento térmico de produtos cárneos - Maurício Góes Alves - MAPA - Ministério da Agricultura e Abastecimento (Brasil)
	11:40 12:30	50	Riscos microbianos associados à fabricação e armazenamento de bacon - Kathleen A Glass - University of Wisconsin-Madison (EUA)