

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