São Paulo - SP - Brasil
Avenida Eusébio Matoso, 1375 - Conjunto 902
CEP: 05423-180
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

EVENTO #000048

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**

São Paulo - SP - Brasil
Avenida Eusébio Matoso, 1375 - Conjunto 902
CEP: 05423-180
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

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