



## **USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Site: Agroagenda

Data: 17-07-08 (sexta-feira)

Link: <http://www.agroagenda.com.br/>

Assunto: Workshop sobre processamento de produtos cárneos

### **Workshop processamento produtos cárneos na ESALQ**

Profissionais que atuam no desenvolvimento, produção e controle de qualidade de frigoríficos, açougues, cozinhas industriais, supermercados e universidades terão a oportunidade de participar, no período de 05 a 07 de agosto, do Workshop sobre processamento de produtos cárneos, que acontecerá na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), a partir das 8h. As palestras serão ministradas por profissionais da Ibrac Aditivos e Condimentos e da ESALQ.

Numa realização da Fundação de Estudos Agrários “Luiz de Queiroz” (Fealq), do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e do Laboratório de Qualidade e Processamento de Carnes, o workshop tem como objetivo oferecer conhecimentos básicos e treinamento em processamento de produtos cárneos, abordando temas de interesse para a rotina da pequena e média indústria.

Durante o evento serão destacados aspectos importantes do processamento, enfocando a tecnologia necessária para produção, bem como ingredientes recentemente introduzidos no processamento, além de boas práticas de fabricação. Tanto as aulas teóricas quanto as demonstrações práticas estarão sob a responsabilidade das professoras Carmen Contreras Castillo e Gilma Lucazechi Sturion, da ESALQ, e de Ângela Dulce Cavenaghi e Tânia Maria Machado, da Ibrac Aditivos e Condimentos.

Programação (aulas teóricas e demonstrações práticas)

05/08 (terça-feira) - Qualidade das matérias primas no processamento de produtos cárneos; Função e aplicação de aditivos e ingredientes; Boas práticas de fabricação; Processamento de produtos cominuídos frescos e cozidos; Processamento de produtos curados e defumados; Processamento de embutido cárneos fermentado artesanal e industrial; Processamento de produtos marinados.

06/08 (quarta-feira) - Elaboração de produtos cominuídos frescos e cozidos; Elaboração de produtos defumados; Elaboração de produtos fermentados artesanais e industriais; Elaboração de produtos marinados.

07/08 (quinta-feira) - Avaliações físicas, químicas e sensoriais da qualidade de carnes; Defumação e Fermentação.

O investimento para participar do workshop no Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima e Planta de Processamento de Produtos Cárneos da ESALQ, é de R\$ 350,00 (profissionais) e 150,00 (estudantes).

Informações e inscrições pelos sites [www.esalq.usp.br/departamentos/lan](http://www.esalq.usp.br/departamentos/lan) e [www.fealq.org.br](http://www.fealq.org.br), pelo e-mail [fealq@fealq.org.br](mailto:fealq@fealq.org.br), ou pelos telefones (19) 3417-6600 e (19) 3429-4150 ramal 39.