



ESALQ

Inscrições para o 3º Treinamento Carne e Produtos Cárneos estão abertas

Da Redação

De 10 a 12 de abril, acontecerá na Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), a terceira edição do Treinamento Carne e Produtos Cárneos: Boas Práticas de Manipulação e Elaboração de Produtos para Pontos de Venda a Varejo. As atividades ocorrerão no auditório do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (prédio 1 do LAN), e podem participar manipuladores de carnes e produtos cárneos em geral. Estão disponíveis 40 vagas. Os interessados devem se inscrever pelo link migre.me/wk8Tm.

A programação do dia 10 inclui assuntos como alimento seguro e noções de microbiologia, higiene pessoal e comportamental, microbiologia da carne e prática de la-

boratório (higiene e microbiologia). No dia 11, os temas a serem abordados são higienização de equipamentos, higiene na manipulação, fatores que afetam a qualidade da carne e prática de laboratório (higiene e microbiologia). Para encerrar, o último dia do evento tratará da elaboração de produtos, aditivos e condimentos e fraudes tecnológicas e práticas envolvendo rotinas de açougue. A Esalq fica na avenida Pádua Dias, 11. Mais informações em <http://fealq.org.br/informacoes-do-evento/?id=527> ou (19) 3417-6600.

O evento é uma realização do Laboratório de Qualidade e Processamento de Carnes, Laboratório de Higiene e Laticínios e Ge-sea (Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos). Haverá entrega de certificado mediante 100% de frequência.

