

PROGRAMA ANUAL EVENTOS 2017

1º SEMESTRE

MARÇO

28

Seminário: Inovações em Embalagens Celulósicas

Realização: CETEA

Coordenação: Anna Lúcia Mourad

Vagas: 70

Local: Auditório CETEA

Temas Abordados: Inovações em embalagens celulósicas

Valor Estimado: R\$ 1.000,00 (Não associado) R\$ 800,00 (associado)

Público-Alvo:

28

Curso: Cálculo de Processo Térmico Asséptico/Contínuo

Realização: GEPC

Coordenação: Maria Isabel Berto e Michele Nehemy Berteli

Vagas: 20

Local: Espaço Dr. Oswaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: Métodos de conservação de alimentos, microbiologia dos alimentos tratados termicamente, fundamentos de termobacteriologia e processos assépticos: fundamentos e cálculo da letalidade.

Valor Estimado: R\$ 1.400,00

Público-Alvo: Profissionais atuantes na área de processamento térmico de alimentos

30

Curso: Teórico-Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Dra. Patrícia Blumer Zacarchenco e Ms. Fabiana K. H. Trento

Vagas: mínimo de 15 participantes e máximo de 20

Local: Tecnolat

Temas Abordados: Fundamentos da tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas; aspectos práticos relevantes para a fabricação dos produtos (características das matérias-primas, teor e tipo de sólidos, parâmetros da fermentação, tipos de fermentos lácticos e probióticos; legislação; aplicação de enzimas na fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas; aula prática de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas com probióticos, enzimas entre outros; degustação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, *diet*, com probióticos, com fibras, com polpa de frutas e aromatizantes.

Valor Estimado: R\$ 750,00

Público-Alvo: Profissionais das indústrias de alimentos, laticínios, técnicos, professores, estudantes e outros interessados.

30 e 31

Curso: Teórico-Prático cortes carnes

Realização: CTC

Coordenação: Manuel Pinto Neto e Márcia Mayumi Harada Haguiwara

Vagas: 30

Local: CTC

Temas Abordados: Diferentes cortes cárneos, embalagens para carnes frescas e congeladas, exposição de carnes e produtos cárneos para o varejo.

Valor Estimado: R\$ 2.000,00

Público-Alvo: Profissionais que trabalham na indústria de carnes; empresas que oferecem serviços de desossa (centrais de desossa); supermercados; casas de carne; universidades e instituições de pesquisa.

ABRIL

05 a 07

Curso: Embalagens Plásticas: Materiais & Propriedades

Realização: CETEA

Coordenação: Fábio Teixeira

Vagas: 150

Local: Auditório Décio Dias Alvim e espaço Dr. Osvaldo

Temas Abordados: Materiais utilizados em embalagens plásticas; questões de sustentabilidade aplicadas ao desenvolvimento de embalagens; legislação sobre embalagens plásticas para contato com alimentos; aditivos para embalagens plásticas; identificação de materiais plásticos; caracterização física e dimensional; propriedades mecânicas; propriedades de barreiras a gases, vapor d'água, vapores orgânicos e luz; integridade do fechamento de embalagens; interação embalagem/produto – migração de componentes sensorialmente ativos e resistência química.

Valor Estimado: R\$ 1.800,00

Público-Alvo: Profissionais da área técnica de indústrias fabricantes e usuárias de embalagens plásticas e seus insumos.

11 e 12

Seminário: Avaliação do Processo Térmico em Estufa de Produtos Cárneos

Realização: GEPC

Coordenação: Maria Isabel Berto e Michele Nehemy Berteli

Vagas: 30

Local: Espaço Dr. Oswaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: Fundamentos do processo térmico de alimentos – conceitos de termobacteriologia, testes de distribuição de temperatura e de penetração de calor: metodologias aplicáveis e interpretação dos resultados, importância de registros e da manutenção de registros de processo, e cálculo de letalidade em processos de pasteurização.

Valor Estimado: R\$ 1.600,00

Público-Alvo: Profissionais atuantes na área de processamento térmico de alimentos.

25 a 28

Curso: Industrialização de Palmito em Conserva

Realização: FRUTHOTEC

Coordenação: Shirley Aparecida Garcia Berbari

Vagas: 50

Local: Auditório Lafise

Temas Abordados: Palmeiras produtoras de palmito; microbiologia de alimentos; instalações industriais – Lay Out, acabamentos e equipamentos de processamento; embalagens de vidro e plástico; APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; acidificação de alimentos; Tecnologia para processamento de palmito em conserva acondicionado em embalagens metálicas, de vidro e plástica.

Valor Estimado: R\$ 1.400,00 até 03/04 e R\$ 1540,00 até 10/04

Público-Alvo: Técnicos da Indústria Processadora de Palmito em Conserva.

25 e 26

Curso: Regulamento Sobre Embalagens e Materiais Plásticos para Contato com Alimentos e Bebidas

Realização: CETEA

Coordenação: Danielle Ito

Vagas: 60

Local: Auditório CETEA

Temas Abordados: A segurança de alimentos e a legislação de embalagens no Brasil; a importância e o significado das listas positivas; Legislação Mercosul de Embalagens para alimentos e sua internalização nos países membros; ensaios de migração – Resolução RDC nº51/2010; Listas positivas de embalagens, equipamentos e materiais plásticos publicadas pela ANVISA, requisitos da legislação para o uso de corantes e pigmentos – Resolução RDC nº52/2010; panorama sobre embalagens recicladas para contato com alimentos: MERCOSUL, União Europeia e Estados Unidos, registro de uso de embalagens PET pós consumo no Brasil; Bipolímeros para contato com alimentos; regulamentos para adesivos e elastômeros; legislação americana sobre materiais plásticos – Regulamento da Comissão (UE) nº10/2011 e suas atualizações; aprovação de embalagens ativas para contato com alimentos; tintas de impressão – perspectivas e regulamentos; nanomateriais para embalagens para contato direto com alimentos; como elaborar um certificado de conformidade.

Valor Estimado: R\$ 1.600,00

Público-Alvo: Fabricantes e usuários de embalagens para alimentos, fabricantes de matérias primas.

26 e 27

Curso: Fabricação de Chocolates Gourmet: Aspectos Tecnológicos e Melhoramentos

Realização: CEREAL CHOCOTEC

Coordenação: Pedro Pio Campregher Augusto

Vagas: 15

Local: Auditório e planta piloto de fabricação de chocolates do Cereal Chocotec

Temas Abordados: Pré-processamento e processamento de cacau; processamento de chocolate, com ênfase em processos artesanais (bean to bar); dia-a-dia da profissão *chocolatier*; principais tipos de recheios usados por artesãos chocolatiers em suas criações; produção de bombons em planta piloto; princípios de avaliação sensorial de chocolates finos.

Valor Estimado: R\$ 1.350,00

Público-Alvo: Profissionais ligados à fabricação de chocolate, produtores de cacau, artesãos chocolateiros, profissionais de P&D de indústrias alimentícias, professores e estudantes de cursos ligados à ciência e tecnologia de alimentos, chefs de cozinha e entusiastas.

27

Curso: Teórico-prático de fabricação de queijos processados e requeijão cremoso

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Dra. Ariene G. F. Van Dender, Dra Patrícia B. Zacarchenco e Ms. Fabiana K. H. S. Trento

Vagas: mínimo de 15 participantes e máximo de 20

Local: TECNOLAT

Temas Abordados: Princípios gerais e primeiras etapas do processo de fabricação de queijos fundidos (fluxograma de processo, balança de massa, cálculos); detalhamento de etapas de fabricação de diferentes tipos de queijos processados (requeijão cremoso tradicional, com teor reduzido de gordura, com edição de fibras, com teor reduzido de lactose, com teor reduzido de sódio); legislação; aula prática na Planta Piloto de Queijos do Tecnolat de elaboração de massa básica obtida por precipitação ácida a quente para a fabricação de requeijão; aula prática de fabricação de diferentes formulações de requeijão cremoso; degustação de diferentes tipos de queijos processados.

Valor Estimado: R\$ 750,00

Público-Alvo: Profissionais das indústrias de alimentos, laticínios, técnicos, professores, estudantes e outros interessados.

MAIO

08 a 12

Curso: Alimentos enlatados: princípios de controle do processo térmico, acidificação e avaliação do fechamento de recipientes

Realização: GEPC

Coordenação: Maria Isabel Berto e Michele Nehemy Berteli

Vagas: 30

Local: Espaço Dr. Oswaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: Microbiologia de alimentos processados termicamente; princípios de alimentos acidificados; princípios de processo térmico; princípios de sanificação de indústria de alimentos; manuseio de recipientes de alimentos; registros e manutenção de registros; equipamento, instrumentação e operação em sistema de processo térmico; autoclaves: fixa com sob pressão de vapor e com sobre-pressão (spray, cascata, ar/vapor); hidrostáticas; agitada contínua, agitada descontínua; processamento Asséptico; avaliação do fechamento de embalagens: recravadas metálicas e plásticas, de vidro, flexíveis e semirrígidas.

Valor Estimado: R\$ 5.500,00

Público-Alvo: Profissionais atuantes na área de processamento térmico em alimentos.

09 e 10

Curso: Avaliação da Qualidade Tecnológica da Farinha de Trigo

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi, Flávio Martins Montenegro, Silvia Helena Savoia Biondi e Christiane Ap. Ruiz Mendes

Vagas: 15

Local: Cereal Chocotec e Laboratório de Controle de Qualidade de Farinhas

Temas Abordados: Conceito de Qualidade. Características químicas e físico-químicas da farinha de trigo, avaliação da atividade a-amilase pelo *Falling Number*, avaliação da qualidade da farinha de trigo pelo Farinógrafo, extensógrafo e Alveógrafo: introdução; característica do aparelho; método de análise (AACCI); Interpretação dos resultados, avaliação macro e microscópica em farinha de trigo e derivados.

Valor Estimado: R\$ 1.350,00

Público-Alvo: Profissionais dos setores de Controle de Qualidade, Pesquisa e desenvolvimento de produtos que utilizam o trigo e seus derivados, bem como profissionais da área de insumos destinados ao setor de panificação (gorduras, emulsificantes, enzimas, etc.) além de estudantes e professores da área.

09 a 11

Curso: Curso sobre Técnicas de Análise Sensorial em Alimentos

Realização: CCQA-LAFISE

Coordenação: Aline de Oliveira Garcia e Rita de Cássia S. C. Ormenese

Vagas: 30

Local: Auditório do Lafise

Temas Abordados: Os seguintes tópicos serão abordados durante os três dias de curso, sendo as aulas práticas conduzidas em grupos, princípios da análise sensorial e condições de teste, percepção dos atributos sensoriais e fatores que influenciam a avaliação, medidas sensoriais e uso de escalas, testes discriminativos, seleção de julgadores, análise descritiva quantitativa (ADQ), testes afetivos, estudos de caso das aplicações das técnicas sensoriais, avaliação sensorial e instrumental de textura, aplicações da análise sensorial: desenvolvimento de produtos, controle de qualidade, estudos de vida-de-prateleira.

Valor Estimado: R\$ 1.850,00

Público-Alvo: Profissionais com formação técnicas atuantes ou em desenvolvimento para atuar em análise sensorial de alimentos e bebidas como coordenadores das avaliações e na análise estatísticas de dados. O curso não é focado na formação de avaliadores ou de profissionais responsáveis pela aplicação de testes no laboratório. Os exemplos apresentados no curso são exclusivos para alimentos, não abordando as aplicações na área de higiene, cosméticos, bebidas alcoólicas e ração animal.

10 e 11

Curso: Desidratação de frutas e hortaliças

Realização: FRUTHOTEC

Coordenação: José Maurício e Sílvia Pimentel Marconi Germer

Vagas: 40

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: Projetos e equipamentos sobre a indústria de frutas e hortaliças desidratadas – linhas de financiamento; abordagem tecnológica sobre a desidratação de frutas e hortaliças, métodos combinados: alimentos parcialmente desidratados, produção de tomate parcialmente desidratado, alterações na qualidade de frutas e hortaliças desidratadas durante a vida-de-prateleira, abordagem tecnológica sobre a desidratação osmótica de frutas, demonstrações em planta-piloto sobre a desidratação de frutas e hortaliças, polpa e suco de frutas.

Valor Estimado: R\$ 600 até dias 08.05 e R\$ 650,00 após 08.05

Público-Alvo: Técnicos e profissionais da área. Empresários e produtores rurais.

12

Curso: Interpretação dos resultados de testes com consumidores: hedônico, ideal e CATA

Realização: CCQA - LAFISE

Coordenação: Aline de Oliveira Garcia e Rita de Cássia S. C. Ormenese

Vagas: 30

Local: Auditório do Lafise

Temas Abordados: Teste Hedônico, ideal, métodos CATA, estatística (análise de penalidades, análise de correspondência, entres outros)

Valor Estimado: R\$ 600,00

Público-Alvo: Profissionais com formação técnicas atuantes ou em desenvolvimento para atuar em análise sensorial de alimentos e bebidas como coordenadores das avaliações e na análise estatísticas de dados. O curso não é focado na formação de avaliadores ou de profissionais responsáveis pela aplicação de testes no laboratório. Os exemplos apresentados no curso são exclusivos para alimentos, não abordando as aplicações na área de higiene, cosméticos, bebidas alcoólicas e ração animal.

17 e 18

Curso: Microencapsulação Aplicada em Produtos Alimentícios

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Izabela Dutra Alvim e Ana Lúcia Fadini

Vagas: 20

Local: Auditório e Laboratório de Partículas do Cereal Chocotec

Temas Abordados: Introdução à microencapsulação, funções e estruturas, processos (concepção teórica e prática), spray drying / Spray chiling / Coacervação complexa / Gelificação iônica, co-cristalização (teórico), ativos/Materiais de parde, caracterizações das micropartículas, concepção do projeto de desenvolvimento das micropartículas, mecanismos de liberação de ativos, métodos combinados em microencapsulação, cases de aplicações de micropartículas em produtos alimentícios.

Valor Estimado: R\$ 1.350,00

Público-Alvo: O curso é destinado aos profissionais das áreas de alimentos que estejam interessados na microencapsulação como uma ferramenta para agregar propriedades especiais aos seus produtos.

18

Curso: 2º Seminário sobre Projeto Sanitário para Indústrias de Alimentos

Realização: Regional Brasil – EHEDG-ITAL

Coordenação: Marisa Padula e Juliane Dias

Vagas: 150

Local: Auditório Dr. Décio Alvim

Temas Abordados: A importância do projeto sanitário na segurança de alimento, o projeto sanitário como uma estratégia para redução de custos, solda Sanitária, materiais para equipamentos para contato com alimentos – Guias da EHEDG, lubrificantes para indústria de alimentos, processos de limpeza de equipamentos, instalações físicas e Leiate.

Valor Estimado: a definir

Público-Alvo: Fabricantes de equipamentos para indústria de alimentos, profissionais das áreas de alimentos, engenharia, projetos, qualidade, garantia e segurança de alimentos.

24 a 26

Curso: Processamento de hortaliças em conserva acidificada

Realização: FRUTHOTEC

Coordenação: Shirley Aparecida Garcia Berbari

Vagas: 32

Local: Espaço Dr. Oswaldo e hall do auditório para coffee break

Temas Abordados: Microbiologia de alimentos – Segurança alimentar, aspectos de instalação, lay out e equipamentos de unidades industriais para produção de hortaliças acidificadas em conserva, tecnologia para processamento de hortaliças acidificadas e marinadas, técnicas de conservação, pasteurização e adição de conservadores químicos, determinação da Vida de prateleira de produtos em conserva.

Valor Estimado: R\$ 900,00 até 05.05 e R\$ 950,00 após 05.05

Público-Alvo: Técnicos da Indústria Processadora de Hortaliças em Conserva Acidificada

24 e 25

Curso: Embalagens de vidro para alimentos e bebidas

Realização: CETEA

Coordenação: Sandra Balan Mendoza Jaime e Paula F. J. Bócoli

Vagas: 60

Local: Sylvio Alves Ortiz – CETEA/ITAL

Temas Abordados: O evento abordará os principais requisitos técnicos e os principais ensaios de avaliação da qualidade de embalagens de vidro para alimentos e bebidas.

Valor Estimado: R\$ 1.800,00

Público-Alvo: Profissionais ligados ao setor produtivo e usuário de embalagens de vidro para produtos alimentícios envolvidos em assuntos regulatórios, especificação, avaliação e garantia de qualidade.

25

Curso: Teórico-prático sobre tecnologias tradicionais e inovadoras na fabricação de queijos Minas (Frescal e Padrão), Ricota e Prato

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Garlita Gallina e Leila Spadoti

Vagas: mínimo de 15 e máximo de 20 participantes

Local: TECNOLAT

Temas Abordados: Teóricos: Tecnologias tradicionais e inovadoras na fabricação de queijos Minas (Padrão e Frescal), ricota e prato, aula-prática: fabricação de queijo Minas frescal.

Valor Estimado: R\$ 750,00

Público-Alvo: Profissionais das indústrias de alimentos, laticínios, técnicos, professores, estudantes e outros interessados.

JUNHO

01

Curso: Tecnologia de Fabricação de Drageados Macios de Açúcar com Balas de Goma

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Ana Lúcia Fadinia, Lidiane Bataglia da Silva e Marise Bonifácio Queiroz

Vagas: 15

Local: Auditório e Planta Piloto de Produtos Drageados do Cereal Chocotec/ ITAL

Temas Abordados: Tecnologias de fabricação de: drageados macios de açúcar e balas de goma de amido e pectina.

Valor Estimado: R\$ 950,00

Público-Alvo: Profissionais que tenham interesse em conhecer os processos de fabricação de drageados macios de açúcar e de balas de gomas na prática.

05 a 09

Curso: Curso de capacitação em segurança dos alimentos para serviço de alimentação

Realização: CCQA

Coordenação: Margarete Okazaki e Juliane Dias (Flavor Food)

Vagas: 30

Local: Espaço Dr. Oswaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: Contaminação dos alimentos, perigos, contaminação cruzada, regras de asseio pessoal, hábitos seguros, técnica de lavagem de mãos, saúde do manipulador, higiene do ambiente, recebimento, estocagem; congelamento/descongelamento, resfriamento; higienização de alimentos, cuidados no cozimento, transporte, identificação e produtos prontos, guarda de amostras, tratamento de resíduos.

Valor Estimado: Módulo 1: R\$ 500,00 / Módulo 2 e 3: R\$ 1.500,00

Público-Alvo: Módulo 1: Manipuladores de alimentos de restaurantes, lanchonetes, supermercados, cozinhas industriais e serviços de preparação de alimentos em geral.

Módulo 2 e 3: Consultores, responsáveis técnicos, proprietários de serviços de alimentação, estudantes universitários e nutricionistas.

07

Curso: Pão de queijo: Tecnologia e Ingredientes

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Carla Léa Vianna Cruz, Elizabeth Harumi Nabeshima e Flávio Martins Montenegro

Vagas: 15

Local: Auditório e Planta de Pães e Bolos Cereal Chocotec

Temas Abordados: Serão abordados conceitos e função dos ingredientes, com destaque na audição de ingredientes mais saudáveis, processos de fabricação e métodos de conservação, além de aula prática em planta-piloto.

Valor Estimado: R\$ 950,00

Público-Alvo: O curso é destinado a profissionais e empresários que trabalham com a produção de pão de queijo, bem como aqueles envolvidos com insumos destinados para a fabricação do produto.

07 e 09

Curso: Curso teórico-prático: Cortes Temperados – presunto e apresuntado

Realização: CTC

Coordenação: Ana Lúcia, Márcia Mayumi Harada Haguiwara e José Ricardo Gonçalves

Vagas: 50

Local: A definir

Temas Abordados: A definir

Valor Estimado: R\$ 2.500,00

Público-Alvo: Profissionais que trabalham na indústria de carnes; empresas que oferecem serviços de desossa (centrais de desossa); supermercados; casas de carnes; Universidades e Instituições de pesquisa.

21 e 22

Curso: Interações em Embalagens Metálicas para Alimentos e Bebidas

Realização: CETEA

Coordenação: Sílvia Dantas, Jozeti Gatti, Fiorella Dantas, Beatriz Soares e Elisabete Saron

Vagas: 70

Local: Auditório Sylvio Alves Ortiz - CETEA

Temas Abordados: Processos de produção e principais características de materiais metálicos para embalagem, vernizes e vedantes utilizados em embalagens metálicas, funções e principais características, processos de produção de embalagens metálicas, corrosão interna e externa em embalagens metálicas e fatores de influência, processos de sulfuração, desempenho de embalagens metálicas em relação à interação com o produto acondicionado, incluindo a região de soldagem, causas de deterioração e alimentos enlatados, instrumentação aplicada a estudos de casos, embalagens metálicas e sustentabilidade, legislação Brasileira/MERCOSUL aplicada às embalagens metálicas e seus insumos.

Valor Estimado: R\$ 1.800,00

Público-Alvo: Profissionais de empresas fabricantes de materiais e insumos para a indústria de embalagens metálicas, fabricantes e usuários de embalagens.

27 e 28

Curso: Processo Industrial de Fabricação de Chocolate

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Valdecir Luccas; Fernanda Zaratini Vissotto

Vagas: 18

Local: Auditório, plantas-piloto e laboratórios do Cereal Chocoter

Temas Abordados: Principais matérias-primas, tecnologia de fabricação da massa de chocolate, temperagem ou pré-cristalização, transformação da massa em produtos moldados e recobertos, equipamentos industriais (linha convencional e sistemas compactos), parâmetros de controle de processo, aspectos de qualidade.

Valor Estimado: R\$ 1350,00

Público-Alvo: Profissionais da indústria, professores e empreendedores ligados à fabricação de chocolates e produtos derivados.

26 a 30

Curso: Teórico-prático de métodos de análise microbiológica de alimentos

Realização: Microbiologia / CCQA

Coordenação: Margarete Okazaki, Fabiana Taminato e Marta Taniwaki

Vagas: 45

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: Fatores que influenciam o crescimento microbiano, preparo de meios de cultura e materiais de laboratório, preparo de amostrar de alimentos para ensaios microbiológicos, caracterização, métodos tradicionais e alternativos de análise: *Salmonella SP*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus spp*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, bactérias do grupo coliformes fecais, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*.

Valor Estimado: R\$ 2.300,00

Público-Alvo: Profissionais da indústria de alimentos (gerentes, supervisores, laboratoriais); pesquisadores, professores e estudantes (nível médio ou universitário)

2º SEMESTRE

JULHO

05

Seminário: Legislação comentada de produtos lácteos: um enfoque atualizado

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Renato Abeilar, Fabiana Trento e Darlila Gallina

Vagas: 160

Local: Auditório Décio Dias Alvim / Espaço Dr Osvaldo

Temas Abordados: Enfoque atualizado sobre a legislação dos produtos lácteos pela perspectiva de especialistas. Aspectos relevantes, revisões, questionamentos e tendências.

Valor Estimado: R\$ 350,00

Público-Alvo: Profissionais do setor de lácteos e outros correlatos, pesquisadores, professores, estudantes e outros interessados.

AGOSTO

31/07 a 04/08

Curso: Curso HACCP: Dos fundamentos à certificação

Realização: Microbiologia/CCQA

Coordenação: Margarete Okazaki (ITAL) e Juliane Dias (Flavor Food)

Vagas: 25 a 30

Local: Espaço Dr. Oswaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: Sensibilização sobre a importância do HACCP/APPCC (histórico, cases, depoimentos de indústrias), perigos físicos químicos e microbiológicos clássicos e emergentes; (patógenos, indicadores, fungos toxigênicos, perigos formados no processamento de alimentos, drogas veterinárias), medidas de controle para perigos físicos, químicos e microbiológicos (tecnologias adotadas pelas indústrias de alimentos, gestão de embalagens), programas de pré-requisitos; boas práticas de fabricação segundo Codex alimentarius x requisitos da legislação brasileira, apresentação teórica dos princípios do HACCP/APPCC, exercício prático de elaboração do plano HACCP/APPCC, a partir de um caso específico; avaliação do plano HACCP/APPCC, ferramentas de gestão (ISO 9001/ISO 2000) e sua aplicabilidade no sistema HACCP/APPCC (verificação, análise crítica, auditorias internas, ações corretivas, capacitação, gestão de documentos e registros, rastreabilidade), certificação: passos envolvidos, realização de avaliação final do participante.

Valor Estimado: R\$ 2.300,00

Público-Alvo: Profissionais atuantes na cadeia produtiva de alimentos, tais como: Diretores, Gestantes Supervisores e Técnicos de indústrias de alimentos e seus insumos, Professores, Consultores e profissionais em desenvolvimento de carreira. Voltado para a cadeia produtiva de alimentos, com ênfase em processos industriais. O curso não é focado na área de serviço de alimentação.

15 e 16

Curso: Processo Industrial de Fabricação de Recheios para Chocolate

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Mitie Sonia Sadahira e Pedro Pio Campregheer Augusto

Vagas: 18

Local: Auditório e planta piloto de fabricação de chocolates do Cereal Chocotec - ITAL

Temas Abordados: Principais ingredientes dos recheios de base gordurosa; principais aditivos utilizados nesses produtos; equipamentos para produção destes recheios; técnicas de formação dos bombons; uso de castanhas em recheios de base gordurosa; painel de produtos já existentes no mercado.

Valor Estimado: R\$ 1.350,00

Público-Alvo: Profissionais da indústria *confectionery*, artesãos chocolateiros, estudantes de engenharia de alimentos e todos que quiserem adquirir mais conhecimento teórico-prático sobre fabricação de recheios para bombons.

16 e 17

Seminário: Segurança Alimentar: do campo á mesa

Realização: GESA

Coordenação: Paulo Eduardo da Rocha Tavares, Neliane Ferraz de Arruda Silveira, Marisa Padula, Gina Maria Bueno Quirino Cardozo, Silvia Amélia Verdiani Tfouni, Renata Bromberg, Regina Prado Zanes Furlani, Margarete Midori Okazaki, Daniele Itto, Maria Isabel Berto, Elza Terezinha Graef, Carla Léa de Camargo Vianna Cruz e Beatriz Thie Iamanaka.

Vagas: 120

Local: Auditório Décio Dias Alvim / Espaço Dr Osvaldo

Temas Abordados:

Valor Estimado:

Público-Alvo: Profissionais de indústrias de alimentos, pesquisadores de universidades e institutos de pesquisa, professores, estudantes e representantes de organismos/entidades governamentais.

22

Curso: Otimização do perfil ambiental de produtos e embalagens: exercitando o *Life Cycle Thinking*

Realização: CETEA

Coordenação: Thiago Karaski

Vagas: 30

Local: Auditório Sylvio Alves Ortiz - CETEA

Temas Abordados: Economia circular aplicada às embalagens; *Life Cycle Thinking* como ferramenta de desenvolvimento de produto; comunicação ambiental.

Valor Estimado: R\$ 960,00

Público-Alvo: Profissionais da indústria de embalagens, alimentos e bebidas, cosméticos, higiene pessoal e limpeza, produtos farmacêuticos etc.

22 a 24

Curso: Cálculo de Processos Térmicos

Realização: GEPC

Coordenação: Maria Isabel Berto e Michele Nehemy Berteli

Vagas: 15

Local: Espaço Dr. Osvaldo Fonseca de Souza Leite

Temas Abordados: O GEPC tem um importante papel nas avaliações de processos térmicos da indústria de alimentos seguindo protocolos aceitos internacionalmente, para os mercados mais exigentes. O curso aborda a avaliação de processos de esterilização e pasteurização em relação à segurança microbiológica dos alimentos, com os seguintes temas: Métodos de conservação de alimentos, Microbiologia dos alimentos tratados termicamente, Fundamentos de termobacteriologia, Processos assépticos: fundamentos e cálculo de letalidade, Processos convencionais: fundamentos e cálculo de letalidade pelos Métodos Genérico e Matemático (Método de Ball) Análise e cálculo de desvio em processo, fundamentos de otimização de processo térmico.

Valor Estimado: R\$ 3.900,00

Público-Alvo: Profissionais que atuam na área de processamento térmico de alimentos

31

Curso: Teórico-prático em tecnologias tradicionais e inovadoras para leites e bebidas lácteas fermentadas

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Ms. Fabiana K. H. Souza Trento e Dra. Patrícia Blumer Zacarchenco

Vagas: mínimo de 15 e máximo de 20 participantes

Local: TECNOLAT

Temas Abordados: Fundamentos da tecnologia de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas; aspectos práticos relevantes para a fabricação dos produtos (características das matérias-primas, teor e tipo de sólidos, parâmetros da fermentação, tipos de fermentos lácticos e probióticos); legislação; tecnologias de fabricação de produtos com teor reduzido de lactose e outros açúcares, gorduras, com adição de fibras, com aumento do teor proteico; aula-prática de fabricação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas com teor reduzido de lactose, com probióticos, com polpa de frutas e aromatizantes; degustação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, com teor reduzido de lactose e outros açúcares (*diet*), probióticos, com fibras, com polpa de frutas e com teor proteico aumentado.

Valor Estimado: R\$750,00

Público-Alvo: Profissionais das indústrias de alimentos, laticínios, técnicos, professores, estudantes e outros interessados.

SETEMBRO

12 e 13

Curso: Curso teórico e prático: Elaboração de linguiças

Realização: CTC

Coordenação: Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos e Márcia Mayumi Harada Haguiwara

Vagas: 50

Local: CTC

Temas Abordados: Importância da qualidade das matérias-primas cárneas na elaboração de produtos cárneos; classificação dos embutidos cárneos; ingredientes não cárneos e aditivos no processamento de produtos cárneos; princípios do processamento de linguiças frescas; princípios do processamento de linguiças cozidas; aula-prática: elaboração de linguiça cozida.

Valor Estimado: R\$ 2.000,00

Público-Alvo: Profissionais de empresas processadoras, nas áreas de produção e desenvolvimento de produtos, bem como profissionais atuantes no setor frigorífico, nas áreas comercial e de marketing, que buscam conhecimentos técnicos das tecnologias de processos de linguiças.

12 e 13

Curso: Workshop Development of new food and beverages packaging

Realização: DG

Coordenação: Eloísa Garcia

Vagas: 180

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: fatores de influência no desenvolvimento de embalagens; a embalagem no contexto de Bioeconomia; inovações em embalagens para alimentos e bebidas; novos materiais de embalagem: perspectivas e potencial para o Brasil.

Valor Estimado: sem taxa

Público-Alvo: Pesquisadores, empresários e outros profissionais das áreas de alimentos, bebidas e de embalagens.

13 a 15

Curso: 2º Curso Avançado de Projeto Sanitário da EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)

Realização: Grupo Especial: EHEDG – ITAL – Sede Regional Brasil

Coordenação: Marisa Padula e Juliane Dias

Vagas: 24

Local: Espaço Dr. Oswaldo – ITAL (Sugestão Auditório CTC)

Temas Abordados: 1º Dia: Legislação em projeto sanitário; Perigos em Processamento sanitário; Critérios de projeto sanitário; Materiais de Construção; Estudos de caso. 2º Dia: Solda inoxidável; Vedação estáticas e acoplamentos; Limpeza e desinfecção; Válvulas; Bombas; Verificação de projeto sanitário, métodos de ensaio e certificação. 3º Dia: Construção de layout do processo; Instalação % Manutenção, Lubrificantes; Estudo de caso; Apresentação dos estudos de caso por parte dos alunos.

Valor Estimado: A definir

Público-Alvo: Usuários de equipamentos da cadeia produtiva de alimentos (profissionais das áreas de projetos, de manutenção e de garantia da qualidade), fornecedores da indústria alimentícia, empresas prestadoras de serviços em projetos e instalações, fabricantes de equipamentos e soluções para instalações industriais alimentícia, cosmética e farmacêutica.

18

Curso: Evento de Celebração dos 20 anos do Cereal Chocotec/ITAL (Semana Tecnológica Cereal Chocotec 2017)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Diretoria do Cereal Chocotec (Valdecir Luccas, Fernanda Zaratini Vissotto, Carla Léa de Camargo Vianna Cruz); Gestor de Transferência de Informações (Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi)

Vagas: 100

Local: Auditório Décio Dias Alves / Espaço Dr. Oswaldo

Temas Abordados: Cerimônia de comemoração dos 20 anos do Cereal Chocotec/ITAL; a importância das Instituições de Ciência e Tecnologia Nacionais (ICTs) no desenvolvimento científico e tecnológico das indústrias de alimentos do país, sobretudo para os setores de *bakery & confectionery*; oportunidades de negócios e fontes de financiamento de projetos de desenvolvimento de parcerias público-privadas.

Valor Estimado: 100

Público-Alvo: Entidades governamentais, estaduais e federais, de associações e entidades setoriais que compõem o Conselho Consultivo do Cereal Chocotec, bem como empresas dos setores de chocolates e derivados, balas e confeitos e cereais e produtos de panificação.

19

Curso: Workshop: Panorama de incorporação de substâncias especiais em alimentos (Semana Tecnológica Cereal Chocotec 2017)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Izabela Dutra Alvim

Vagas: 80

Local: Auditório Décio Dias Alvim / Espaço Dr. Oswaldo

Temas Abordados: Aspectos regulatórios para o uso de substâncias em alimentos; Principais desafios para realizar uma incorporação bem sucedida; Microencapsulação como ferramenta tecnológica para incorporação de substâncias especiais em alimentos; Apresentação de cases do Cereal Chocotec de incorporação de substâncias em alimentos com apresentação de protótipos de produtos.

Valor Estimado: R\$ 520,00

Público-Alvo: O workshop é destinado aos profissionais da área de alimentos que estejam interessados em discutir a realidade da incorporação de substâncias em alimentos sob o ponto de vista regulatório e tecnológico e compreender a viabilidade dessas incorporações e como uma ferramenta tecnológica pode auxiliar nesse contexto.

20

Curso: Processo Industrial de Fabricação de Chocolates (Semana Tecnológica Cereal Chocotec 2017)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Valdecir Luccas e Fernanda Zaratini Vissotto

Vagas: 18

Local: Auditório, plantas-piloto e laboratórios Cereal Chocotec

Temas Abordados: Principais matérias-primas; tecnologia de fabricação da massa de chocolate; temperagem ou pré-cristalização; equipamentos industriais; parâmetros de controle de processo.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: Profissionais da indústria, professores e empreendedores ligados à fabricação de chocolates e produtos derivados.

20

Curso: Rotulagem e Certificação em Sustentabilidade (Semana Tecnológica Cereal Chocotec 2017)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Guilherme de Castilho Queiroz

Vagas: 18

Local: Cereal Chocotec

Temas Abordados: Desenvolvimento Sustentável e Mudanças Climáticas; Avaliação do Ciclo de Vida (série ABNT ISO 14040) e Rotulagem Ambiental (série ABNT ISO 14020); Desenvolvimento de produtos com menos impacto ambiental (ISSO/TR 14062); Sustentabilidade e Transparência: Brasil Bakery & Confectionery Trends 2020 e Certificação em Sustentabilidade (produtos de agricultura orgânica, sustentável Rainforest e /ou de Comércio Justo e Solidário Fairtrade).

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: O curso é destinado ao constante treinamento e atualização dos especialistas, empresários, alunos e professores que trabalham na área de gestão ambiental e desenvolvimento de produtos e, principalmente, os profissionais da indústria (técnicos e de mercado/marketing) envolvidos nas áreas de sustentabilidade e desenvolvimento dos produtos de cereais, chocolates e confeitos.

20

Curso: Características reológicas de farinhas de trigo na qualidade dos produtos de panificação (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Cristiane Rodrigues Gomes Guffi, Christiane Ruiz Mendes, Flávio Martins Montenegro

Vagas: 18

Local: Cereal Chocotec

Temas Abordados: Neste curso teórico-prático serão abordados os aspectos envolvidos sobre a qualidade da farinha de trigo e suas funções em produtos de panificação, o treinamento abordará as características químicas de físico-químicas, a avaliação da qualidade reológica (análises clássicas de Falling Number, glúten pelo sistema Glutomatic, Farinografia, Extensografia e Alveografia) e a Interpretação dos resultados obtidos, além da aplicação de diferentes tipos de farinha de trigo e avaliação do impacto destas na produção de pão de forma e bolo industrial.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: O curso é destinado à profissionais do segmento de Controle de Qualidade e Pesquisa e Desenvolvimento de produtos de panificação, que utilizam a farinha de trigo como ingrediente principal dos produtos com que trabalham.

20

Curso: Tecnologia de Fabricação de Balas Duras e Mastigáveis (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec.

Coordenação: Ana Lúcia Fadini, Lidianne Bataglia da Silva e Marise Bonifácio Queiroz.

Vagas: 18

Local: Planta Piloto de Balas do Cereal Chocotec/ITAL

Temas Abordados: Tecnologias de fabricação de balas duras e mastigáveis.

Valor Estimado: R\$650,00

Público-Alvo: Profissionais que tenham interesse em conhecer os processos de fabricação de balas duras e mastigáveis na prática.

21

Curso: Desenvolvimento e Avaliação de Embalagens de Transporte e Distribuição

Realização: CETEA

Coordenação: Mauricio Rossi Bordin

Vagas: 50

Local: Auditório do CETEA/ Laboratório de Embalagens de Transporte – LED-CETEA

Temas Abordados: O ambiente de distribuição; Conceitos de vibração em transporte; Dimensionamento geométrico e estrutural de embalagens; Demonstração prática de ensaios.

Valor Estimado: R\$ 1.000,00

Público-Alvo: Técnicos de empresas fabricantes e usuários de sistemas de embalagem de transporte e distribuição.

21

Curso: Drageados Especialidades (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Ana Lúcia Fadini, Lidianne Bataglia da Silva e Marise Bonifácio Queiroz

Vagas: 18

Local: Planta Piloto de Produtos Drageados do Cereal Chocotec/ITAL

Temas Abordados: Tecnologia de fabricação de drageados de chocolates

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: Profissionais que tenham interesse em conhecer o processo de fabricação de drageados de chocolates na prática.

Curso: Vida de Prateleira de Chocolate (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Mitiê Sônia Sadahira

Vagas: 18

Local: Cereal Chocotec

Temas Abordados: Vida de prateleira; Parâmetros cinéticos; Fatores que afetam a vida-de-prateleira.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: Profissionais e empresários do setor de chocolate e que gostariam de aprimorar seus conhecimentos em vida-de-prateleira de chocolates

21

Curso: Saudabilidade em produtos de panificação (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Carla Léa Vianna Cruz, Elizabeth Nabeshima, Flávio Martins Montenegro.

Vagas: 18

Local: Cereal Chocotec

Temas Abordados: Neste curso teórico-prático serão abordados os aspectos envolvidos sobre ingredientes e suas funções em produtos de panificação, além de tendências de mercado, como ingredientes funcionais e enriquecimento nutricional, integrais, reduções de gordura e açúcar entre outros.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: O curso é destinado a profissionais e empresários do segmento de produtos de panificação, bem como aqueles envolvidos com ingredientes e insumos destinados para a fabricação desses produtos.

22

Curso: Chocolate Gourmet: Técnicas de avaliação Sensorial (Semana Tecnológica Cereal Chocotec)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Pedro Pio C. Augusto

Vagas: 18

Local: Auditório do Cereal Chocotec

Temas Abordados: Principais métodos de análise sensorial: testes discriminativos e afetivos; Cases de aplicação destas técnicas em produtos de chocolate; princípios de degustação e harmonização do chocolate fino com outros produtos; Harmonização de chocolates com cafés, chás e vinhos; Atividades práticas de determinação de aromas.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: Profissionais ligados à fabricação de chocolate gourmet, produtores de cacau fino, artesãos chocalheiros, profissionais de P&D de indústrias alimentícias, professores e estudantes de cursos ligados à ciência de alimentos, chefs de cozinha e entusiastas.

22

Curso: Barras de Cereais: Versões Light e enriquecidas (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Carla Léa de Camargo Vianna Cruz, Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi

Vagas: 18

Local: Auditório Cereal Chocotec e Planta Piloto de Barras Alimentícias

Temas Abordados: Aspectos gerais e tendências de mercado, principais matérias-primas e aditivos, agentes ligantes e processo de fabricação, além de aula prática de processamento de barras de cereais em suas versões light e enriquecidas.

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: O curso é destinado a profissionais e empresários que trabalham com a produção de barras de cereais e ou produtos similares, bem como aqueles envolvidos com insumos destinados para a fabricação dos produtos.

22

Curso: Snacks à Base de Amendoim e Castanhas: Glaceados e Drageados (Semana Tecnológica CEREAL CHOCOTEC)

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Ana Lúcia Fadini, Lidiane Bataglia da Silva e Marise Bonifácio Queiroz

Vagas: 18

Local: Planta Piloto de Produtos Drageados do Cereal Chocotec

Temas Abordados: Tecnologias de fabricação de drageados salgados e de produtos glaceados

Valor Estimado: R\$ 650,00

Público-Alvo: Profissionais que tenham interesse em conhecer os processos de fabricação de drageados salgados na prática

24 e 25

Curso: Achocolatados em Pó: Melhoria de Solubilidade e Propriedades de Avaliação

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Fernanda Zaratini Vissotto, Valdecir Luccas

Vagas: 18

Local: Auditório Cereal CHocotec, Planta Piloto de Alimentos em Pó e Laboratório de Desenvolvimento de Produtos.

Temas Abordados: Principais ingredientes; processos de melhoria de solubilidade (lecitinação e aglomeração); propriedades de avaliação de achocolatados em pó.

Valor Estimado: R\$ 1.000,00

Público-Alvo: Profissionais ligados à fabricação de achocolatados em pó.

25 a 29

Curso: Teórico- Prático de Métodos de Análises Microbiológicas em Alimentos

Realização: CCQA

Coordenação: Margarete Okazaki, Fabiana Taminato e Marta Taniwaki

Vagas: 45

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: Fatores que influenciam o crescimento microbiano; preparo de meios de cultura e materiais de laboratório; preparo de amostras de alimentos para ensaios microbiológicos; caracterização, métodos tradicionais e alternativos de análise: Salmonella SP, Listeria monocytogenes, staphylococcus spp, clostridium perfringens, bacillus cereus, bactérias do grupo coliformes totais, coligormes termotolerantes e Escherichia coli.

Valor Estimado: R\$ 2.300,00

Público-Alvo: Profissionais de indústrias de alimentos (gerentes, supervisores, laboratoristas); pesquisadores, professores e estudantes (nível médio ou universitário).

28

Curso: Curso teórico-prático tradicionais e inovadoras na fabricação de doce de leite

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Darlila Gallina e Renato Gomes

Vagas: 20

Local: TECNOLAT

Temas Abordados: Tecnologias tradicionais e inovadoras na fabricação de doce de leite; Legislação relacionada; aula prática de fabricação de doce de leite; avaliação sensorial de produtos (degustação)

Valor Estimado: R\$ 750,00

Público-Alvo: Profissionais das indústrias da tecnologia de fabricação de doce de leite e as alternativas para inovações neste setor.

OUTUBRO

03 e 04

Curso: Tendências de embalagens para bebidas não alcoólicas

Realização: CETEA

Coordenação: Claire Sarantópoulos

Vagas: 150

Local: Auditório Décio Dias Alvim e Espaço Dr. Osvaldo

Temas Abordados: Características da sociedade de consumo atual, macrotendências de embalagem de bebidas, novas tecnologias de embalagem e aspectos de sustentabilidade

Valor Estimado: R\$ 1.450,00

Público-Alvo: Todos os integrantes da cadeia produtiva de bebidas, a exemplo de fabricantes de embalagens, de matérias-primas e de insumos, fabricantes de equipa, equipamentos de acondicionamento, indústrias de bebidas e distribuidores.

03 e 04

Curso: Tendências no processamento de alimentos

Realização: GEPC

Coordenação: Maria Isabel Berto, Michele Nehemy Berteli e Karen Linelle de Oliveira

Vagas: 70

Local: Auditório Sylvio Ortiz

Temas Abordados: Seminário abordará áreas promissoras no processamento de alimentos, como tecnologias não térmicas, produção gourmet/artesanal, técnicas de análise sensorial para desenvolvimento de produto e tendências em embalagens.

Valor Estimado: R\$ 1.200,00/2 dias ou R\$ 650,00 para um dos dois dias do curso

Público-Alvo: Profissionais atuantes na área de processamento de alimentos e bebidas.

17 e 18

Curso: Aeração Aplicada a Confeitos e Recheios para Recheios

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação:

Vagas: 15

Local: Auditório Cereal Chocotec, Laboratório de Desenvolvimento

Temas Abordados: Tecnologias de produção de confeitos e recheios aerados (marshmallow e nougat)

Valor Estimado: R\$ 1.150,00

Público-Alvo: Profissionais e empresários do setor de confectionery e que gostariam de aprimorar seus conhecimentos em produtos aerados.

17 e 18

Outros: WORKSHOP – Tecnologia de Produção de Geléais, Doces e Preparados de Frutas Diet, Light e Funcionais.

Realização: FRUTHOTEC

Coordenação: Paulo Tavares

Vagas: 100

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: Processamento de frutas produção de geleias e doces em massa; considerações gerais sobre controle de qualidade, equipamentos para industrialização de doces; legislação nacional e internacional sobre produtos diet e light; aplicação de hidro coloides em produtos diet e light de frutas; utilização de agentes de corpo e edulcorantes intensivos em produtos diet e light de frutas; geleias e doces diet e light – Estudos de casos.

Valor Estimado: R\$ 500,00

Público-Alvo: Profissionais de empresas de pequeno porte produtoras de doces de frutas como geleias e doces em massa, fruticultores, empresários, pesquisadores, docentes e interessados em modernizar empresa agroindustrial.

23 a 27

Curso: Qualidade e segurança microbiológica de carnes e produtos cárneos

Realização: CTC

Coordenação: Renata Bromberg e Míriam Markezini

Vagas: 30

Local: CTC

Temas Abordados: Conhecimentos sobre deterioração microbiológica da carne e dos produtos cárneos. Os principais patógenos presentes na carne e derivados bem como os métodos de análise disponíveis serão apresentados, bem como as técnicas para realização de teste de desafio.

Valor Estimado: R\$ 2.400,00

Público-Alvo: Profissionais que trabalham na indústria de carnes

25 e 26

Seminário: XVII de Alimentação Escolar

Realização: CCQA

Coordenação: Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel, Rosana Maria Nogueira, Marta Gomes da Silva

Vagas: 200

Local: Auditório Décio Dias Alvim e Espaço Dr. Osvaldo e sala AB

Temas Abordados: Ainda serão definidos pela coordenação

Valor Estimado: a definir

Público-Alvo: nutricionistas dos municípios e estados, estudantes de nutrição e profissionais ligados às áreas de produção e pesquisa de alimentos institucionais in natura e processados, cozinheiras, coordenadores e secretários de educação, conselheiros de alimentação escolar e demais profissionais ligados ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE

31

Curso: Curso sobre bactérias e probióticas

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Ela Graef e Renato Gomes

Vagas: 15 a 60

Local: Auditório Décio Dias Alvim e Espaço Dr. Osvaldo

Temas Abordados: Importância e aplicações comerciais, classificação, cultivo, enumeração, preservação, legislação, produção e viabilidade.

Valor Estimado: R\$ 450,00

Público-Alvo: Profissionais do setor de lácteos e outros correlatos, pesquisadores, professores, estudantes e outros interessados.

NOVEMBRO

07 e 08

Curso: Legislação de materiais e embalagens celulósicos para contato direto com alimentos

Realização: CETEA

Coordenação: Aline B. Lemos e Danielle Ito

Vagas: 60

Local: Auditório Sylvio Ortiz CETEA

Temas Abordados: Legislação de materiais, embalagens celulósicos para contatos direto com alimentos; legislação para materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados ao contato com alimentos durante a cocção e filtração a quente; legislação para materiais, embalagens e equipamentos destinados ao contato com alimentos durante a cocção e filtração a quente; legislação para materiais, embalagens e equipamentos destinados ao contato com alimentos durante a cocção ou aquecimentos em fornos; ensaios de migração; requisitos para pigmentos, corantes e tintas de impressão; legislação internacional de materiais e embalagens celulósicas para contato direto com alimentos – requisitos da FDA e União Europeia.

Valor Estimado: R\$ 1.400,00

Público-Alvo: Fabricantes de celulose, papéis e cartões, aditivos para materiais celulósicos e embalagens, e usuários de embalagens.

09

Curso: Tecnologia de fabricação de drageados duros de açúcar

Realização: CEREAL CHOCOTEC

Coordenação: Aná Lucia Fadini, Lidiane Bataglia da Silva e Marise B. Queiroz

Vagas: 15

Local: Auditório e planta piloto de drageados do Cereal Chocotec

Temas Abordados: Tecnologias de fabricação de drageados duros de açúcar

Valor Estimado: R\$ 950,00

Público-Alvo: Profissionais que tenham interesse em conhecer os processos de fabricação de drageados duros de açúcar na prática.

22

Seminário: X Aplicação das Ferramentas de APPCC, PPHO e BPF

Realização: CCQA

Coordenação: Neliane Silveira

Vagas: 200

Local: Auditório Décio Dias Alvim

Temas Abordados: Tendências globais em segurança alimentar; a segurança dos alimentos sob a perspectiva das várias normas de certificação; a importância da gestão de segurança com alergênicos da indústria de alimentos; plano de segurança da água; gestão de inovação na higienização dentro da indústria de alimentos.

Valor Estimado: R\$ 400,00

Público-Alvo: Profissionais na indústria de alimentos, tomadores de decisão das empresas, consultores da área de qualidade, pesquisadores estudantes e outros públicos relacionados ao tema.

22 e 24

Curso: Processamento de produtos emulsionados – salsichas e mortadelas

Realização: CTC

Coordenação: Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos, Márcia Mayumi Harada e Haguíwara e José Ricardo

Vagas: 50

Local: CTC

Temas Abordados: á definir

Valor Estimado: R\$ 2.500,00

Público-Alvo: Profissionais de empresas processadoras, na área de produção e desenvolvimento de produtos, bem como demais profissionais atuantes no setor frigorífico, nas áreas comercial e de marketing, que buscam conhecimentos técnicos das tecnologias de produtos emulsionados.

28 e 29

Curso: Avaliação da qualidade tecnológica da farinha de trigo

Realização: Cereal Chocotec

Coordenação: Cristiane Rodrigues Ruffi, Flávio M. Montenegro e Christiane Ap. R. Mendes

Vagas: 15

Local: Auditório Chocotec e laboratório de controle de qualidade de farinhas.

Temas Abordados: conceito de qualidade; características químicas e físico-químicas da farinha de trigo, avaliação da atividade da α -amilase pelo Falling Number, avaliação da qualidade da farinha de trigo pelo farinógrafo, extensômetro e alveógrafo; introdução; características do aparelho; método de análise (ACCI); interpretação dos resultados, avaliação macro e microscópica em farinha de trigo e derivados.

Valor Estimado: R\$ 1.350,00

Público-Alvo: Profissionais dos setores de controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento de produtos que utilizam o trigo e seus derivados, bem como profissionais da área de insumos destinados ao setor de panificação (gorduras, emulsificantes, enzimas, etc.) além de estudantes e professores da área.

29 e 30

3º Simpósio Lácteos e Saúde

Realização: TECNOLAT

Coordenação: Leila Spadoti e Adriana Torres

Vagas: 160

Local: Auditório Décio Dias Alvim e Espaço Dr. Osvaldo

Temas Abordados: benefícios do consumo de leite e derivados para a saúde humana; ciência versus mitos sobre os leites de consumo; tendências de consumo de leite e seus derivados; tecnologias de produção de lácteos voltadas para a necessidade do consumidor moderno; desafios no desenvolvimento de novos produtos.

Valor Estimado: R\$ 450,00

Público-Alvo: Profissionais do setor lácteo e outros correlatados, da área da saúde (médicos nutricionistas), pesquisadores, professores, estudantes e outros interessados.

Informações:

Eventos/ITAL

Tel.: 19.3743.1758 e 3743.1759

E-mail: eventos@ital.sp.gov.br

Site: www.ital.sp.gov.br