CERTIFICADO

Certificamos que

Henrique Viggiano Rodrigues

participou do **Curso On-line: Determinação de shelf life para carnes in natura e produtos cárneos** promovido pelo Centro de Pesquisa de Carnes e realizado nos dias 21 a 23 de novembro de 2023, em Campinas/SP, com duração total de 9 horas e 30 minutos.

Campinas, 23 de novembro de 2023

Ana Lúcia da Silva Correa
Coordenação Técnica

Renata Bromberg
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Coordenadora do ITAL

REGISTRO Nº CT-231123-A007

CTC

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Programa (Temas)

1 - Introdução à determinação da vida útil (1h)

2 - Requisitos regulatórios e determinação da vida útil (1h)

3 - Soluções naturais para aumento do shelf life e alternativas clean label (40min)

4 - Fatores que afetam o prazo de validade (1h)

5 - Importância das avaliações microbiológicas no estudo de vida útil (1h)

6 - Modelagem preditiva de crescimento de bactérias em carnes (1h)

7 - Análise sensorial no acompanhamento da vida útil (1h30min)

8 - Estudo de estabilidade para estimativa de vida de prateleira (1h)

9 - Embalagens para carnes e produtos cárneos (50min)

Instrutores

Ana Lúcia da S. Corrêa Lemos (01)
CTC/ITAL

Elaine Bedeschi (02)
Marfrig

João Yunes (03)
Corbion

Renata Bromberg (04,05)
CTC/ITAL

Eduardo Cesar Tondo (06)
UFRGS

Judite das Graças Lapa Guimarães (07)
USP

Silvia Cristina Sobottka Rolim de Moura (08)
FRUTHOTEC/ITAL

Daniella Ito (09)
CETEA/ITAL

REALIZAÇÃO
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA
CENTRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE CARNES - CTC

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos
Renata Bromberg

DIRETORA GERAL DO Ital
Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL

Denise Pinheiro