

Programa

FORMAÇÃO AVANÇADA TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS

MÓDULO 1

Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

2 a 6 de dezembro 2024

MÓDULO 2

Tecnologias de processamento de produtos à base de carne cozidos e fumados

9 a 13 de dezembro 2024



Famalicão In Hub
Av. de Tibães n.º 1199
4770-568 Vila Nova de Famalicão

formacao@tecmeat.pt

INSCRIÇÕES

FORMAÇÃO AVANÇADA

Focado na modernização e industrialização da indústria da carne, esta formação avançada oferece uma revisão extensiva de todos os aspetos (de A a Z) relacionados com a tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos nomeadamente ao nível do controlo do processo e do produto.

As rápidas mudanças nos padrões de consumo de alimentos, principalmente por via das crescentes preocupações com a saúde e o meio ambiente, manter-se-ão consolidadas nesta década (2020-2030). Inúmeros são os desafios para a indústria, pois requisitos organoléticos, vida útil, segurança microbiológica e conveniência deverão ir ao encontro das expectativas do consumidor.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer os fatores principais de qualidade dos produtos cárneos
- Conhecer as diferentes tecnologias de processamento de produtos cárneos
- Perceber os fatores críticos de segurança dos produtos
- Distinguir as diversas tecnologias de embalagem

Destinatários

Gestão de topo. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar. Chefias intermédias com responsabilidades de controlo de processo e da qualidade e segurança alimentar. Responsáveis de sistemas de gestão. Gestores e técnicos de inovação e desenvolvimento.

Informações Gerais

Formação presencial nas instalações do TECMEAT, em horário laboral e lecionada em Português.

Formadores



Andreia Cavaco

Andreia Cavaco completou o Mestrado e Licenciatura em Engenharia Alimentar no Instituto Superior de Agronomia em Lisboa, com especialidade em Produtos de Origem Animal. Integrou as equipas de Investigação e Desenvolvimento de carnes e análogos de carne em empresas multinacionais de ingredientes e aromas (*Kerry Group* na Irlanda e *Symrise* na Alemanha). De volta a Portugal, foi Gestora de I&D no *Grupo Monte D'alva Alimentação*. Desde 2024 integra as equipas de Value2Market e Go2Market do Colab4Food, onde desenvolve trabalho em várias categorias na área, nomeadamente produtos cárneos e análogos de carne.





Alexandra Esteves

Alexandra Esteves licenciou-se em Medicina Veterinária pela Universidade Técnica de Lisboa em 1991 e é doutorada em Ciências Veterinárias pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro desde 2005. É Professora Associada com Agregação no Departamento de Ciências Veterinárias da UTAD e é membro do Centro de Investigação em Ciência Animal e Veterinária (CECAV). Tem desenvolvido a sua investigação na área da qualidade e segurança alimentar particularmente em carnes e produtos cárneos.



Cristina Saraiva

Cristina Saraiva é Professora Associada da UTAD; Licenciada em Medicina Veterinária (1994) e Doutorada em Ciências Veterinárias (2008) pela UTAD. Tem exercido vários cargos de gestão e possui uma vasta experiência em investigação no âmbito da vida útil de carnes e otimização de estratégias de embalagem seguras e sustentáveis. É expert pela European Association of Establishments for Veterinary Education (EAEVE) para a área da Qualidade e Segurança Alimentar desde 2017 e membro residente do European College of Veterinary Public Health (ECVPH) desde 2018.



Maria da Conceição Fontes

Maria da Conceição Fontes licenciou-se em Medicina Veterinária pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) em 1997 e é doutorada em Ciências Veterinárias pela mesma Universidade desde 2010. É Professora Auxiliar no Departamento de Ciências Veterinárias da UTAD e é membro do Centro de Investigação em Ciência Animal e Veterinária (CECAV) desde 2010. Tem desenvolvido a sua investigação na área da qualidade e segurança alimentar e também das zoonoses emergentes e reemergentes.

Regina Pereira

Engenheira Alimentar

António Maia

Especialista em embalagens alimentares e gases industriais.



MÓDULO 1

Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

2 a 6 de dezembro 2024

1.1

Qualidade da carne de suíno, bovino e aves

- Estrutura e composição do músculo e da carne
- Parâmetros qualitativos da matéria-prima e métodos de avaliação
- Fatores que afetam a qualidade da carne *post-mortem*
- Abate, classificação e processamento de carcaças
- Controlo de temperatura nas diversas fases de processamento, refrigeração, congelação e descongelação

1.2

Tecnologia para a produção de preparados de carne

- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processos
- Classificação de produtos cárneos: enquadramento legal
- Aspectos qualitativos e medidas de controlo
- Tecnologias, inovação e sustentabilidade em embalagens

1.3

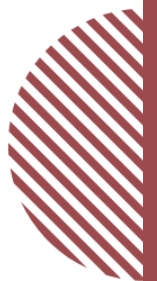
Segurança e qualidade alimentar

- Principais microrganismos indicadores, deteriorantes e patogénicos, particularidades de acordo com o processo de produção e condições de armazenamento
- Critérios microbiológicos e regulamentações aplicáveis à carne fresca e seus derivados
- Estratégia abrangente para prolongar a vida útil
- HACCP e pré-requisitos: conceitos básicos

1.4

Simulação de Casos Práticos

- Classificação de cortes de carne suína e bovina
- Preparação de preparados de carne em planta piloto: hambúrgueres, almondegas, salsichas frescas, marinados, etc.
- Análise sensorial dos produtos elaborados



MÓDULO 2

Tecnologias de processamento de produtos à base de carne cozidos e fumados

9 a 13 de dezembro 2024

2.1

Tecnologia para a produção de produtos à base de carne cozidos e fumados

- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processo de fabricação dos produtos injetados
- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processo de fabricação de produtos picados
- Desenho de tratamentos térmicos
- Defeitos frequentes em produtos à base de carne cozidos e fumados e respetivas medidas de prevenção

2.2

Embalamento de produtos cárneos cozidos e fumados

- Materiais de embalagem: propriedades e características
- Equipamentos e tecnologias de embalagem (vácuo e atmosfera modificada)
- Novidades no setor das embalagens de produtos à base de carne

2.3

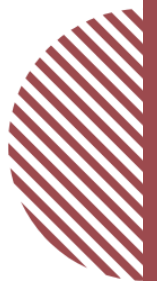
Segurança e qualidade alimentar

- Identificação de perigos e avaliação de riscos para as diferentes tipologias de produtos
- Principais microrganismos indicadores, deteriorantes e patogénicos, particularidades de acordo com o processo de produção e condições de armazenamento
- Critérios microbiológicos e regulamentações aplicáveis
- Estratégia abrangente para prolongar a vida útil

2.4

Simulação de Casos Práticos

- Preparação de produtos à base de carne cozidos e fumados em planta piloto:
Produtos injetados: fiambres de suíno, peito de peru, bacon, etc.
Produtos picados: mortadela, enchidos e salsichas



INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES

até 20/10/2024

a partir 21/10/2024

Curso Completo

1610 €

Tecnologia de Produtos Cárneos

Curso Completo

1850 €

Tecnologia de Produtos Cárneos

Módulo 1

850 €

Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

Módulo 1

980 €

Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

Módulo 2

850 €

Tecnologias de processamento produtos à base de carne cozidos e fumados

Módulo 2

980 €

Tecnologias de processamento produtos à base de carne cozidos e fumados

Aos valores apresentados acresce o IVA à taxa legal em vigor.



*scan
me*



Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.

Cancelamento

Para anulações de matrículas após 31/10/2024 será cobrada uma taxa de anulação de 50% do valor da matrícula.

O TECMEAT reserva-se o direito de cancelar a realização do curso a qualquer momento anterior ao dia 01/12/2024. Em caso de cancelamento do curso, a organização devolverá o valor da inscrição. A organização reserva-se, ainda, ao direito de introduzir modificações no programa e no corpo de formadores.