

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



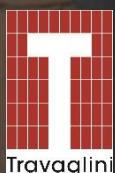
Famalicão In Hub

Av. de Tibães n.º 1199

4770-568 Vila Nova de Famalicão

[formacao@tecmeat.pt](mailto:formacao@tecmeat.pt)

Partner



Travaglini

**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

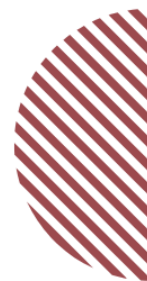
Formação presencial nas instalações do TECMEAT, em horário laboral e lecionada em Português. Cada módulo tem 32 horas, cerca de 7 horas por dia.

## 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.



### **António Maia**

António Maia, formado em Engenharia Química (I.S.E.L.), é especialista na área alimentar da Gasin (Grupo Air Products), uma das maiores empresas mundiais do seu setor de atividade. Faz parte do Grupo Europeu de Especialistas de Alimentação da empresa, que é suportado por um Laboratório de I+D, em Barcelona.

Com mais de 30 anos de experiência, apoiou e participou ativamente em muitos projetos inseridos em áreas como: a embalagem com atmosfera protetora, congelação e vidragem criogénica, desinfestação de cereais, arrefecimento de produtos processados ou enologia (entre outras áreas), e que correspondem a um vasto grupo de alimentos (em especial produtos cárneos) e aplicações tecnológicas.



### **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.



### **Luís Patarata**

Luís Patarata é licenciado em Engenharia Zootécnica, Doutorado em Ciência Alimentar. Leciona temas relacionados com tecnologia alimentar, particularmente de produtos de origem animal, sistemas de gestão e segurança alimentar e inovação e desenvolvimento de novos produtos na UTAD. Os interesses de investigação estão relacionados com produtos cárneos.



### **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.





### Mauro Soares

Licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Évora (2008) e Mestrado em Zootecnia pela mesma instituição (2012). O seu trabalho tem sido desenvolvido na área do retalho alimentar onde já desempenhou funções em duas empresas multinacionais (Francesa e Alemã), ocupando atualmente os Cargos Senior Category Manager e Category Specialist na MC SONAE. A título pessoal criou em 2019 a página "O Ponto Certo da Carne" e o Podcast "Vamos Falar de Carne?!"



### Regina Pereira

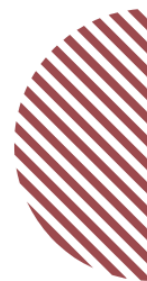
Mestre em Engenharia alimentar e licenciada em Bioquímica, desenvolve a sua atividade profissional com funções liderança na área da Qualidade, Inovação e Desenvolvimento de produtos. Como complemento à sua formação especializou-se na área da Gestão da Inovação e Gestão de operações. O seu percurso desenvolveu-se maioritariamente na área dos produtos cárneos, tendo sido também formadora durante os primeiros anos.

Como gestora do departamento técnico foi responsável pelo desenvolvimento de produtos e melhoria de processos produtivos, na empresa *Primor - Charcutaria Prima* e Diretora de I&D na empresa *Campicarn*. Possui competências na investigação de novos produtos e sólidos conhecimentos em ferramentas de trabalho relacionadas com a inovação, produção, formulação e otimização de produtos/processos.



### Simone Breviglieri

Simone Breviglieri é formado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Milão. É um profissional dinâmico, reconhecido pela sua experiência na área de produtos cárneos curados e fermentados que adquiriu em várias partes do mundo, através da empresa *Travaglini*. Simone é uma referência para os seus clientes e parceiros devido à sua vasta experiência e capacidade de pensar de forma inovadora e estratégica.





# 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

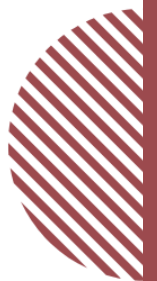
#### Segurança e qualidade alimentar

- 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, etc.  
Produtos picados: mortadela, enchidos e salsichas



# INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES

até 20/10/2024

<b>Curso Completo</b>	<b>1310 €</b>
Tecnologia de Produtos Cárneos	

<b>Módulo 1</b>	<b>700 €</b>
Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos	

<b>Módulo 2</b>	<b>700 €</b>
Tecnologias de processamento produtos à base de carne cozidos e fumados	

a partir 21/10/2024

<b>Curso Completo</b>	<b>1500 €</b>
Tecnologia de Produtos Cárneos	

<b>Módulo 1</b>	<b>800 €</b>
Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos	

<b>Módulo 2</b>	<b>800 €</b>
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.