

Seminário Técnico de **Carnes Curadas**



O Seminário técnico de carnes curadas é uma iniciativa Globalfood pela capacitação dos profissionais do mercado de carnes. Acreditamos que as boas práticas e as novas tecnologias na engenharia de alimentos podem fazer o mercado crescer, o consumidor ganhar em qualidade e quantidade e os negócios se multiplicarem.

Seminário Técnico - **Carnes Curadas**

Programação

Horário	Tema	Orientadores
08:00 - 08:30	Recepção dos participantes.	
08:30 - 09:30	Tecnologia de Produção de Salames.	Jörg Döpjan (Lallemand)
09:30 - 10:00	Controle de oxidação e rancificação de salames.	Ronildo Martins e Juliane Schneider
10:00 - 10:30	Controle de mofos e leveduras durante processo de maturação.	Jaime Dietrich (Globalfood)
10:30 - 13:00	Aula prática.	Jörg Döpjan Ronildo Martins e Juliane Schneider
13:00	Almoço.	

Observações adicionais sobre o curso

- **Data:** 13 de Setembro de 2018;
- **Vagas Limitadas:** 20 participantes;
- **Local:** Auditório do Senai - Chapecó - Santa Catarina - SC
- **Horário:** 08:00 h às 14:00 h
- Será oferecido almoço aos participantes no restaurante do Senai.
- **Confirme sua participação** acessando o link <https://goo.gl/forms/pltwPtLuN6FkupsE2> e preenchendo o formulário de pré-inscrição (o preenchimento do formulário não garante a vaga no curso). Inscrições até o dia 31 de Agosto de 2018 e a vaga só será garantida após o e-mail de confirmação.

Apoio:



kalsec



Globalfood
ADVANCED FOOD TECHNOLOGY

Seminário Técnico - **Carnes Curadas**

Palestrantes



*Jaime
Dietrich*

- Eng. químico pela universidade regional de Blumenau;
- Especialização em biotecnologia pela escola Mauá de engenharia;
- MBA em engenharia de produção INPG;
- MBA em gestão da qualidade FURB;
- MBA gestão estratégica de negócios-FGV;
- Membro do comitê de resíduos e contaminantes do leite da International Dairy Federation;
- Diretor de negócios da Globalfood.



*Jörg
Düpjan*

- Gerente de desenvolvimento de negócios para mercados de carnes da Lallemand.
- Mestre e especialista em tecnologia de processamento de produtos cárneos.
- 28 anos de experiência no desenvolvimento e melhoria tecnológica de produtos curados e fermentados.



*Juliane
Schneider*

- Engenheira de alimentos pelo IMT;
- Mestre em Ciência dos alimentos pela USP;
- Gerente de desenvolvimento de produtos pela Globalfood;
- Mais de 17 anos de experiência na indústria de Ingredientes.



*Ronildo
Martins*

- Bacharel em química com atribuições tecnológicas pelo Centro Universitário Fundação Santo André;
- Especialização em engenharia de alimentos pelo Instituto Mauá de Tecnologia;
- Técnico em alimentos pelo Centro Paula Souza;
- Mais de 7 anos de experiência em pesquisa e desenvolvimento de produtos.

Para maiores informações:

E-mail.: marketing@globalfood.com.br

Tel.: (11) 5564-1100

Site: www.globalfood.com.br

