

## NOTÍCIAS

### INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL) INFORMA

#### CURSO: PRINCÍPIOS DE ESTERILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Será realizado no ITAL, no período de 7 a 9 de outubro de 1992, o curso "Princípios de esterilização de alimentos", onde serão abordados os seguintes temas:

- introdução à termobacteriologia de alimentos;
- técnicas experimentais de obtenção de curvas de penetração de calor;
- métodos de cálculo de esterilização de alimentos;
- otimização de processos de esterilização de alimentos;
- aplicação da informática para tratamento de dados.

Número de participantes: 30.

Coordenadores técnicos: José Ricardo Gonçalves e Sílvia P. M. Germer.