

X SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INDUSTRIALIZAÇÃO DA CARNE

10 DE SETEMBRO DE 2014

Inovação, Tecnologia e Competitividade na Indústria da Carne

Realização e organização:

FIESC SENAI

Apoio:



10 DE SETEMBRO

Local: Hotel Lang Palace (Auditório)

Avenida Nereu Ramos, 1055E - Centro - Chapecó SC

PROGRAMAÇÃO

- 7h30 - 8h **Inscrição** — *Registration*
- 8h - 8h30 **Carretilha de abertura** — *Opening ceremony*
- 8h30 - 9h30 **Estratégias criativas de competitividade na indústria**
Creative strategies for industry competitiveness
Palestrante: Dr. Jeffrey de Oliveira Gomes
- 9h30 - 10h30 **Indústria da tecnologia em processamento de carnes**
Industry of meat processing technology
Palestrante: Msc. Roger Frazzo
- 10h30 - 10h45 **Intervalo**
- 10h45 - 11h30 **Diagnóstico tecnológico para análise de alimentos**
Food technology diagnosis in food analysis
Palestrante: Msc. Karina Fuschardi
- 11h30 - 12h30 **Qualidade, segurança e sustentabilidade em alimentos: casos de sucesso**
Quality food safety issues in meat case
Palestrante: Dr. Ramesh Singh
- 12h30 - 12h45 **Questionamentos**

- 12h45 - 12h50 **Almoço**
- 12h50 - 13h30 **Aplicação comercial de processamento à alta pressão em indústria de carnes: oportunidades e desafios globais**
Commercial application of HPP in the meat and BTP meat industries: Global trends and opportunities
Palestrante: Dr. David V. Raghubeer
- 13h - 13h45 **Declínio do Ministério da Agricultura frente à exportação de carne e benefícios ambientais: impactos por países importadores**
Challenges of agricultural ministry toward exporting meat and environmental impacts in importing countries
Palestrante: Msc. Leandro Diamantino Feijó
- 13h45 - 13h55 **Intervalo**
- 13h55 - 14h **Tecnologia e inovação de alimentos de carne de frango**
Technology and innovation in poultry meat products
Palestrante: David Beavers
- 14h00 - 14h30 **Alternativas "Clean Label" para carnes industrializadas: importância de uma Alternativa Low salt/Chloride/Anthelmintic**
Palestrante: Phd. Amanda Gipe McKeith
- 14h30 - 14h45 **Questionamentos e encerramento**

PALESTRANTES



Dr. Jeffrey de Oliveira Gomes

Doutor e pesquisador sênior em tecnologia, professor em cooperação com a FAPESP - Ribeirão Preto - em tecnologia e inovação em tecnologia para BTP. Atua como professor da Unidade de Engenharia de Alimentos - Acadêmia de Instituto Tecnológico de Alimentos - ITA e é Coordenador do Centro Competência em Alimentos (CCCA) desde agosto de 2011 e também como Coordenador do Departamento Nacional de Alimentos (DEAN) para Inovação e Tecnologia.



Msc. Roger Frazzo

Mestre em Administração e em Ciência de Alimentos (Processamento e Produtos), Engenheiro químico. Atua como gerente de produtos na Beca Foods Processing Technology.



Msc. Karina Fuschardi

Mestre e doutorado em Biologia Molecular com ênfase em Parasita Molecular pela Universidade Federal de São Paulo (UNESP), Instituto Ceatex na Biologia Molecular pela Universidade de São Paulo (USP), Graduada em Microbiologia pela UNESP. Atua como líder de identificação humana, caracterização alimentar por biologia molecular na empresa Bogen.



Dr. Ramesh Singh

Doutor em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Iowa, Mestre em ciência de alimentos da Kansas State University. Trabalha em ciência e aplicação de biotecnologia Agrícola/Food na indústria de alimentos e professor e especialista em segurança alimentar da Purdue University (USA).



Dr. David V. Raghubeer

Doutor em tecnologia de alimentos, Mestre em ciência de alimentos, Graduação pela Universidade de Washington (EUA) e em atuação empresarial por alta pressão com ênfase em indústria de processamento de produtos em pasteurização e métodos alternativos e academia. Atua em tecnologia para a indústria de alimentos, tecnologia e inovação de carne.



Msc. Leandro Diamantino Feijó

Mestre em área de Inovação Tecnológica em Produtos de Origem Animal (Mestrado em Inovação pela UNESP). Atualmente atua como gerente geral Federal Agroparadora de Indústria de Alimentos/Pesquisa e Desenvolvimento - (IPPI) em Chapecó - SC.



David Beavers

Consultor e analista mundial, especialista completo de processamento, atua na empresa Beca Foods Inc.



Phd. Amanda Gipe McKeith

Professora assistente de Ciência Animal - Departamento de Educação de Alimentos e Agricultura na Universidade Texas do Estado de California (EUA), Acadêmica e pesquisadora em tecnologia de carne de origem animal, com ênfase em alta pressão e em ciência e inovação e alimentos, com especialidade em Ciência Agrícola.

INVESTIMENTOS

Estudantes de SENAI - R\$ 120,00

Estudantes - R\$ 270,00

Profissionais - R\$ 340,00

INSCRIÇÕES

Unidade de SENAI Chapecó - R. Frei Inocêncio, 2000 - Jardim América - Chapecó - SC
Fones: (49) 3322 7000 / (49) 3322 7000 / (49) 3322 7000
E-mail: insc@senai.org.br
www.senai.org.br

¹ O valor da inscrição paga é o mesmo de outras inscrições gratuitas.

² Almoço e café servido no local do evento, incluído no valor da inscrição.