

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 **Desenvolvimento — Argentina**
- 8h - 8h30 **Carneleiras de abertura — Open ceremony**
- 8h30 - 9h30 **Estratégias criativas de competitividade na indústria**
Carneleira estratégica da indústria competitiva
Palestrante: Dr. Jefferson de Oliveira Gomes
- 9h30 - 10h30 **Indústria da tecnologia em processamento de carnes**
Desafios e inovações em tecnologia
Palestrante: Msc. Roger Haeze
- 10h30 - 10h30 **Intervalo**
- 10h30 - 11h30 **Diagnóstico tecnológico para análise de alimentos**
Dr. V. Raghav Singh in food analysis
Palestrante: Msc. Karina Fuschardi
- 11h30 - 12h30 **Qualidade, segurança e sustentabilidade de alimentos: casos de sucesso**
Managing Good Quality cases in meat case
Palestrante: Dr. Ramesh Singh
- 12h30 - 12h30 **Questionamentos**

- 12h30 - 12h30 **Almoço**
- 12h30 - 12h30 **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. Raghavjee
- 12h30 - 12h30 **Declínio do Ministério da Agricultura frente à exportação de carne e benefícios ambientais: Implicações para países importadores**
Challenges of agricultural ministry toward exporting meat and environmental implications for importing countries
Palestrante: Msc. Leandro Diamantino Feijó
- 12h30 - 12h30 **Intervalo**
- 12h30 - 12h30 **Tecnologia e utilização de resíduos de carne de frango**
Technology and optimization in poultry meat yield
Palestrante: David Beavers
- 12h30 - 12h30 **Alternativas "Clean Label" para carnes industrializadas: Implicações de uma Alternativa Low salt/Chlor Lethal Antimicrobial**
Palestrante: Phd. Amanda Gipe McKeith
- 12h30 - 12h30 **Questionamentos e encerramento**

PALESTRANTES



Dr. Jefferson de Oliveira Gomes

Doutor e Mestrando em Engenharia Mecânica, pelo IFSC em cooperação com a RWTH Aachen - Alemanha e doutor em Engenharia pela UFSC. Atua como professor da Unidade de Engenharia Mecânica - Acadêmica do Instituto Tecnológico de Chapecó - ITC e é Coordenador do Centro Competência em Resíduos (CCR-ITA). Desde agosto de 2011 é também Coordenador Executivo do Departamento Nacional de I&D para Inovação e Tecnologia.



Msc. Roger Haeze

Mestre em Administração e em Ciências Exatas (Processamento e Produtos), Engenharia Agrônoma. Atua como gerente de produtos na Beca Foods Processing Technology.



Msc. Karina Fuschardi

Mestre e doutoranda em Biologia Molecular com ênfase em Parasitologia 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, entomologia alimentar por biologia molecular na empresa Bogen.



Dr. Ramesh Singh

Doutor em Ciência Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Iowa, Mestre em Ciência de Alimentos da Kansas State University, Bachelor em ciência agrícola da Universidade Agrícola Punjab em Ludhiana Índia. Professor e especialista em segurança alimentar da Purdue University (USA).



Dr. David V. Raghavjee

Doutor em microbiologia de alimentos, Mestre em ciência de alimentos, Graduação pela Universidade de Washington Indiana e em atuação empresarial por sua posição como membro da indústria e desenvolvimento de projetos em parcerias com o mercado americano e a academia. Atua em tecnologias para a indústria de alimentos, farmácia e indústria de óleos.



Msc. Leandro Diamantino Feijó

Mestre em Área de Inovação Tecnológica em Produtos de Origem Animal (Mestrado em carne) pela UNESP. Atualmente atua como gerente fiscal Federal Agrossilvícola do Ministério da Agricultura/Pesquisa Rural e Agropecuária - (MAPA) em Chapecó - Santa Catarina.



David Beavers

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



Phd. Amanda Gipe McKeith

Professora assistente de Ciências Animais - Departamento de Educação de Carcasses e Agricultura em Universidade Texas do Estado de California (USA), Acadêmica e pesquisadora em Universidade de Estado de Texas (USA), autora de livros com suporte biológico em Ciências Animais e Alimentos, especialista em Ciências Agrícolas.

INVESTIMENTOS

Estudantes de SENAI - R\$ 120,00

Estudantes - R\$ 270,00

Profissionais - R\$ 340,00

INSCRIÇÕES

Unidade de SENAI Chapecó - R. Frei Betto, 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 da inscrição profissional.

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