

I Seminario Internacional “CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE CARNE: DESAFÍOS PARA LA INDUSTRIA DE LA CARNE NACIONAL”

Temuco, 20-21 de Abril 2009
Panamericana Hotel (Ex-Terraverde)

Lunes 20 de abril

- 9:00-9:30 hrs. Inscripciones
- 9:30-10:00 hrs. Inauguración Seminario. Autoridades MINAGRI – FIA
- 10:00-10:45 hrs. Cadena productiva de la carne. Julio Barcellos. Director del Núcleo de Estudios en Sistemas de Producción de Carne, Universidad Federal Rio Grande Do Sul, Brasil
- 10:45-11:00 hrs. Café
- 11:00-12:15 hrs. Situación nacional y perspectivas del negocio de las carnes rojas. Fernando Chacón. Gerente de la Asociación de Plantas Faenadoras de Chile, FAENACAR.
- 12:15-13:00 hrs. Inauguración Programa “Establecimiento de un programa asociativo para el desarrollo tecnológico en la industria de la carne nacional.” FIA PIT-2007-009 FIA, UFRO, FAENACAR y BTA
- 13:00-15:00 hrs. Almuerzo
- 15:00 -16:00 hrs. Programa Nacional de la carne en Irlanda. Anne Marie Muller. The Agriculture and Food Development Authority (Teagasc), Irlanda
- 16:00-16:15 hrs. Café
- 16:15-17:00 hrs. Mercado y consumo de carne en Chile. Berta Schnettler, Universidad de La Frontera
- 17:00-18:00 hrs. Gestión de tecnología en ganadería de carne. Julio Barcellos. Director del Núcleo de Estudios en Sistemas de Producción de Carne, Universidad Federal Rio Grande Do Sul, Brasil.

Martes 21 de abril

- 9:00-9:45 hrs. Evaluación de los atributos aromáticos de la carnes. Erick Scheuermann. Universidad de La Frontera.
- 9:45-10:30 hrs. Unidad de análisis competitivo para nichos de mercados de la industria de la carne. Rodrigo Navarro, Biotecnología Agropecuaria
- 10:30-11:00 hrs. Café
- 11:00-12:30 hrs. Evaluación instrumental y sensorial de la carne bovina. Carlos Sañudo. Director del Grupo de Investigación en Calidad y Tecnología de la Carne, Universidad de Zaragoza, España
- 13:00-15:00 hrs. Almuerzo
- 15:00-15:45 hrs. Análisis de la canal y calidad de carne en ovinos. José Luis Olleta. Investigador del Grupo de Investigación en Calidad y Tecnología de la Carne, Universidad de Zaragoza, España
- 15:45-16:30 hrs. Innovación en los procesos de la carne en plantas faenadoras. Anne Marie Muller The Agriculture and Food Development Authority, (Teagasc), Irlanda.
- 16:30-17:00 hrs. Café
- 17:00-18:00 hrs. Mesa redonda Centro de Tecnología e Innovación en Calidad de la Carne. Néstor Sepúlveda, Universidad de La Frontera.
- 18:00 Palabras de cierre autoridades Universidad de La Frontera. Cocktail

Informaciones : Centro de Tecnología y Calidad de la Carne, Instituto de Agroindustrias, Universidad de La Frontera
Sra. Viviana Vera. Fono 45-734173; FAX 45-325053; E-Mail:
cticarne@ufro.c; veraiturra.viviana@gmail.com.

