

Bienvenidos!!

a las X Jornadas Técnicas
de Ciencia y Tecnología de Carnes
y Alimentos "Daniel Pérez Gasgi".
Deseamos que las mismas sean un
punto de encuentro para la opinión y
el trabajo participativo de quienes
estamos vinculados al área de alimentos.
Esperamos sean un aporte para el
desarrollo permanente de este sector,
para el avance tecnológico de la
producción, la industrialización y el
comercio sin olvidar al destinatario
final, que es el consumidor.

*Buenas Jornadas y
muchas gracias por su participación*

ORGANIZAN
C&A
Revista Carnes & Alimentos

AVEPA
Asociación de Veterinarios
Especialistas en Protección
de Alimentos

Auspician:

Intendencia de Montevideo, Facultad de Ciencias,
Facultad de Ingeniería, Facultad de Química, Facultad de
Veterinaria, Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay
(SMVU), Instituto Nacional de Carnes (INAC), Asociación de
la Industria Frigorífica del Uruguay (ADIFU), Cámara de la
Industria Frigorífica (CIF), Cámara de la Industria Láctea del
Uruguay (CILU),

**LABORATORIO
CRISTAR
ZERBI**

BZ | LABORATORIO
BELTRAN
ZUNINO

Daniel Florans
DESPACHANTE DE ADUANA

PRINZI
SWA

ECOTECH
laboratorio ambiental

Mbi
PVC - CIELORRASOS

FRIGORÍFICO
COPAYAN
ROCHA - URUGUAY

X JORNADAS INTERNACIONALES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE

carnes & alimentos

"Dr. Daniel Pérez Gasgi"

14, 15 y 16 de Junio de 2017
Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo

DECLARADAS DE INTERÉS NACIONAL
Declaradas de Interés Turístico por el Ministerio de Turismo

Declaradas de Interés Ministerial por:
Ministerio de Educación y Cultura,
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca,
Ministerio de Industria.

Declaradas de Interés por la Intendencia de Montevideo

 **UruguayNatural**
Ministerio de Turismo

 **Intendencia
de Montevideo**

ORGANIZAN
C&A **AVEPA**
Revista Carnes & Alimentos
Asociación de Veterinarios
Especialistas en Protección
de Alimentos

X JORNADAS INTERNACIONALES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE

carnes & alimentos
“Dr. Daniel Pérez Gasgi”

MIÉRCOLES 14

08.15 hs. ACREDITACIONES

- 08.45 hs. Criterios para la habilitación de empresas de alimentos. Ing. Alim. Carolina Paroli (IM)
09.25 hs. Auditorias en empresas alimentarias. Dra. Vet. Patricia Correa Luna M.Sc. (IM)
10.05 hs. Inspecciones según matriz de riesgo. Lic. Hugo Rousserie (IM)

10.45 hs. BREAK

- 11.05 hs. Microbiología en Alimentos, hallazgos estadísticos del Laboratorio de Bromatología. Dra. Marcela Legnani (IM)
11.45 hs. Actualización Programa Nacional de Residuos Biológicos. Dra. Graciela Oficialdegui (MGAP)

12.25 hs. RECESO PARA EL ALMUERZO

14.00 hs. Acto de Apertura

- 14.15 hs. Nuevos Paradigmas de la Nutrición. Dra. María Isabel Bove (MSP)
14.55 hs. Fabricación de embutidos secos fermentados y el compromiso de la inocuidad. Dr. Luis Repiso
15.35 hs. Resistencia a antibióticos en *Escherichia coli* de origen bovino en Uruguay. Dr. Rafael Vignoli (Inst. Higiene)

16.15 hs. BREAK

- 16.55 hs. El agua en la industria de alimentos.
17.35 hs. Nuevos Sistemas de Esterilización. Ing. Quím. Raúl García; Ing. Quím. Oreste Dalla-Rizza (ITP)

JUEVES 15

- 09.15 hs. Equipamiento de Higiene y Accesorios para la Industria Alimentaria. Sr. Hernan Gissi. (ITEPA).
10.00 hs. Eficiencia ante un buen diseño del sistema CIP (clean in place). Ing. Ind. Federico García Roldós.
10.40 hs. Avances en ecología microbiana en carnes frescas y refrigeradas. Fundamentos y relevancia. Dr. Ricardo Rodriguez (INTA, Argentina).
11.30 hs. Calidad de carne en puntos de venta minorista. Percepción del consumidor y estudio de casos. Dr. Ricardo Rodriguez (INTA, Argentina).

12.00 hs. RECESO PARA EL ALMUERZO

- 14.00 hs. Detección y control de biofilm en la industria de alimentos. Dra. Irene Ylla (España).
14.50 hs. Mesa redonda Parte I: Limpieza y desinfección en la industria de alimentos. Coordinadora: PhD Mónica Bertacchi Pepe Q.F. Denise Armand Ugon ; Ing. Jorge Ramos.

15.40 hs. BREAK

- 16.00 hs. Mesa redonda Parte II: Limpieza y desinfección en la industria de alimentos. Ing. Ind. Federico García Roldós, Dra. Irene Ylla (España), Martiría Latorre (España),
17.00 hs. Mesa Redonda: Comercialización de carne. Coordinador: Dr. Gustavo Rossi (MGAP), Ing. Agr. Federico Stanham (INAC) Dr. Marcelo Secco (MARFRIC)

18.00 hs. HOMENAJE al “Dr. Daniel Pérez Gasgi”

18.30 hs. BRINDIS

VIERNES 16

- 09.00 hs. Importancia y controles en la Cadena de Frío de los alimentos. Dra. Vet. Silvana Gonzalez (IM)
09.40 hs. Frutas y hortalizas mínimamente procesadas: oportunidades para la innovación. Ing. Alim. Sofia Barrios (IM)
10.20 hs. Registro de productos en el S.R.A.. Q.F. Ana Dotta (IM)

11.00 hs. BREAK

- 11.20 hs. Mesa redonda: Trazabilidad en alimentos: Parte I. Coordinador: Ing. Agr. Marcelo Amado (IM) Ing. Alim. Paula Di Maggio (DISCO)

12.30 hs. RECESO PARA EL ALMUERZO

- 14.00 hs. Mesa redonda: Trazabilidad en alimentos. Parte II. Dr. Fernando Oxandabarat (DINARA), Dr. Jorge Marra (MGAP).
15.00 hs. Evaluación de la sostenibilidad de una planta de quesos. Dr. Rolando Flores (USA)

15.50 hs. BREAK

- 16.10hs. Beneficios y retos en el procesamiento de alimentos, pasado y presente. Dr. Rolando Flores (USA)

Lanzamiento de la Primera Feria Alimentaria de Uruguay

ACTO DE CLAUSURA