



**Universidade Federal do Rio Grande
Seara – Grupo Marfrig
Companhia Minuano de Alimentos**



**I Fórum Internacional sobre Rastreabilidade de Produtos Cárneos
III Fórum Sul Brasileiro de Controle de Qualidade na Industrialização do Frango**

Programação: 10 de Maio de 2010.

- 08:30 – 09:00 Registro e inscrições
09:00 – 09:10 Abertura do evento
Autoridades da Escola de Química e Alimentos
09:10 – 09:30 Carlos Prentice, Universidade Federal do Rio Grande.
Avanços do projeto Chill-On após 36 meses
09:30 – 10:15 Bianca de Luca, Seara - Grupo Marfrig.
Requisitos de qualidade da União Européia para exportação de carne de frango.
10:15 – 10:30 Intervalo.
10:30 – 11:15 Idan Hammer, AFCON Software and Electronics, Israel.
Sistema TRACECHILL: Segurança e rastreabilidade dos alimentos em suas mãos.
11:15 – 12:00 Nilda Ferreira Soares, Universidade Federal de Viçosa.
Utilização de embalagens inteligentes com ênfase em indústrias cárneas.
12:00 – 14:00 ALMOÇO
14:00 – 17:15 Myriam Salas Mellado, Universidade Federal do Rio Grande.
Moderadora do evento.
14:00 – 14:45 Alberto Ramirez, Fundación Chile.
Exportação de produtos cárneos frescos do Chile para Europa e EUA.
14:45 – 15:30 Carsten Harms, University of Applied Sciences of Bremerhaven, Alemanha
PCR, qPCR e vias genético-moleculares para detectar patógenos humanos em alimentos (frango).
15:30 – 15:45 Intervalo.
15:45 – 16:30 Gustavo Graciano Fonseca, Universidade Federal da Grande Dourados.
Modelamento matemático e microbiologia preditiva na cadeia do frango.
16:30 – 17:15 Adriano Guahyba, SIPAG POA.
O elemento de inspeção de APPCC, métodos de fiscalização para verificar oficialmente a sua conformidade.

Programação: 11 de Maio de 2010.

- 08:45 – 09:30 Ewa Pacholewicz, TTZ of Bremerhaven, Alemanha.
Indicadores de tempo e temperatura para produtos cárneos congelados.
09:30 – 10:15 Werner Reichstein, Fresh Point, Alemanha.
Adesivos inteligentes (combinação de TTIs e RFID) para produtos cárneos.
10:15 – 10:30 Intervalo.
10:30 – 11:15 Eduardo Tondo, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
Avaliação de riscos microbiológicos em produtos elaborados à base de frango.
11:15 – 12:00 Juliana Furlan, ICL Brasil- BKG Adicon.
Condensados de fumaça aplicados a produtos cárneos.
12:00 – 12:15 Encerramento do evento

Local: **Hotel Villa Michelin
Complexo Turístico Vale dos Vinhedos, RS 444, Km 19
Bento Gonçalves RS**



Patrocínio: Projeto Chill-On, Comissão Européia