

Actividades Pre Congreso

Pre-Congreso 1: Martes 21 de septiembre 2010

Coordinador: Dra Silvia Van Der Bosch (UNCU)

Temas incluidos: Trazabilidad en Frigorífico, Cortes y elaboración, Legislación p/comercialización (Nac.-Mercosur-Internac.), Mercados y Comercialización.

Horario	Temática	Disertante	Observaciones
8 a 8.30	Presentacion del Curso	Coordinador	
8.30 a 10	Manejo y trazabilidad en frigorífico	2 representantes de frigoríficos nacionales de	Teórica
10 a 10.30	Pausa café		
10.30 a 12.30	Presentación de la carne y Elab. de productos	Invitado Extranjero	Teoría (1 hora) y Práctica con elaboración (1 hora)
12.30-14.30	Almuerzo		
14.30 a 16.30	Legislación (Nac., Mercosur, Internac.) Etiquetado. Lab. de Análisis autorizados.	SENASA /INTI Citeca.	Teórica
16.30 a 17	Pausa café		
17 a 18.30	Mercados. Evaluación y financiación de Proyectos	Ministerio de la Producción; invitado de Universidad	Teórica
18.30 a 19	Evaluación	Coordinador	Multiple choice
19 a 20	Elab. Recetas y apuntes sobre la calidad nutricional de la carne de conejo	Chef y Nutricionista en simultáneo	Demostración práctica con soporte teórico

Pre-Congreso 1: Martes 21 de septiembre 2010

Coordinador: Ing. Agr. Carlos Cordiviola (UNLP)

Temática: Actualización en materia primas alternativas y Aditivos no antibióticos y Prevención de enfermedades, vacunas, IA.

Horario	Temática	Disertante	Observaciones
8 a 8.30	Presentacion del Curso	Coordinador	
8.30 a 10	Alimentación: Materias primas alternativas.	Ing. Agr. F. Tacchini	Teórica
10 a 10.30	Pausa café		
10.30 a 12.30	Uno o mas alimentos? Dietas específicas para prod. de carne, pelo y piel. Aditivos (no antibióticos)	Empresa de Alimentos	Teoría
12.30-14.30	Almuerzo		
14.30 a 16.30	Prevención de enfermedades/vacunas/trazab	Dr. Samus y Dr. Lauría	Teórica
16.30 a 17	Pausa café		
17 a 18.30	Ultimos avances en manejo reproductivo e IA	Dr. Hozbor (INTA Bce.)	Teórica
18.30 a 19	Evaluación	Coordinador	Multiple choice
19 a 20	Elab. Recetas y apuntes sobre la calidad nutricional de la carne de conejo	Nutricionista / chef en simultáneo	Demostración práctica con soporte teórico