

JORNADA DE ACTUALIZACIÓN: "CARNES ROJAS Y BLANCAS"

Coordinadoras: Lic. Silvina Tasat y Mgt. Marcela Leal

Fecha: 13 de octubre de 2020

Horario: 16:00 - 20:00 hs.

El evento se llevará a cabo en forma virtual a través de la plataforma Zoom

Inscripciones: a través de la página Web: www.sanutricion.org.ar

Aranceles:

Socios con cuota al día: sin cargo

No socios: \$500

Extranjeros: USD 25

Programa:

16.00 hs.: Presentación: Lic. Silvina Tasat y Mgt. Marcela Leal

16.10 a 16.45 hs. Implicancias en Salud Pública de las nuevas formas de consumo de pescado: sushi, ceviche y ahumados. Méd. Vet. Fernando López.

16.45 a 17.30 hs. Evaluación sensorial pos consumo de ácidos grasos Omega 3: experiencia en carne de conejo. Msc. Lic. Cs. Qcas. Alejandra Picallo.

17.30 a 15.45 hs.: Breack

17.45 a 18.30 hs. Carnes Ionizadas. Ing. Daniel A. Perticaro.

18.30 a 19.15 hs. Estrategias para el desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido en sodio. Dra. Natalia Szerman.

19.15 a 19.45 hs. Aseguramiento de la inocuidad mediante la práctica de bioseguridad en producción avícola. Méd. Vet. Carlos Mario Plano

19.45 a 20.00 hs.: Preguntas y cierre