

Gran invitación

Escrito por John Quiñones

Viernes, 15 de Abril de 2016 16:46 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 10:24

¡Hoy no te lo pierdas!

Seminario Internacional
11 de Mayo de 2016
Aula Magna Universidad de La Frontera 14.00 hrs

Valorización de la producción ovina regional. Productos cárnicos saludables.

La calidad de un producto agroalimentario vinculada a un territorio tiene gran importancia para el desarrollo rural sostenible, ya que algunos alimentos se diferencian en calidad por la zona en que se crían o se cultivan, por sus prácticas culturales, su historia y tradiciones vinculadas a su producción. Los consumidores son cada vez más conscientes de la importancia de una buena alimentación. La agriindustria y productores deben considerar todos los aspectos de calidad e incorporar en la producción de alimentos el concepto saludable. De esta forma logramos agregar valor a la producción local de alimentos y fortalecemos el capital social del territorio.

Lanzamiento Oficial Libro

Ingreso Liberado Previa Inscripción, entrega de material y libro.
Consultas: Sra. Lorena Leal / 45-2325458 / lorena.leal@ufroterra.cl
Inscripciones o línea en: www.cticarne.cl

Este iniciativa es financiada con recursos de la provincia Fondo de Inversión para la Competitividad del Gobierno Regional de Los Ríos

Programa

14:00- 14: 30 hrs. : Inscripciones

Gran invitación

Escrito por John Quiñones

Viernes, 15 de Abril de 2016 16:46 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 10:24

14:30- 14:45 hrs. : Inauguración Seminario.

Wanda García Larraguibel.

Analista Área de Gestión y Vinculación del Programa Regional de CONICYT.

14:45- 15:15 hrs. : Fortalecimiento del capital social de los productores ovinos de La Araucanía a través del desarrollo tecnológico de productos cárnicos saludables y su comercialización.

Néstor Sepúlveda Becker.

Director del Centro de Tecnología e Innovación de la Carne, Universidad de La Frontera.

15:15- 15:45 hrs. : El rol de la industria alimentaria en la nutrición actual ¿Como innovar?.

Carlos Alfonso Valenzuela Bonomo.

Profesor titular de la Universidad de Chile y Jefe del Laboratorio de Lípidos del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA).

Gran invitación

Escrito por John Quiñones

Viernes, 15 de Abril de 2016 16:46 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 10:24

15:45- 16:15 hrs. : Café y Visita a Stand de productos cárnicos ovinos regionales (Sala 101)

16:15- 16:45 hrs. : Sistemas de producción ovina y caprina sustentable.

María del Carmen García Moreno.

Directora de la Oficina Comarcal Agraria de BAZA, Granada, España.

16:45-17:15 hrs. : Desarrollo de marcas de calidad para los productos de las razas autóctonas ovinas.

Evangelina Rodero Serrano.

Departamento de Producción Animal, Universidad de Córdoba, España.

Gran invitación

Escrito por John Quiñones

Viernes, 15 de Abril de 2016 16:46 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 10:24

17:15- 17:45 hrs : El mercado gourmet de los productos cárnicos.

Francisco Klimscha Bittig.

Chef Internacional Slow Travel Chile.

17:45 hrs : Entrega del libro “**Procesamiento y consumo de la carne ovina. El valor agregado a la producción de corderos**”, proyecto VCE1208 de CONICYT.