

Instituto de Agroindustrias Temuco, 12 Y 13 de Enero de 2012

Descripción:

Curso de carácter teórico-práctico donde se abordarán métodos que permiten analizar las tendencias de los consumidores y evaluar la calidad organoléptica de carnes rojas. Entre los temas se destacan: análisis de consumidores, valoración de atributos de calidad; análisis sensorial, análisis instrumental, genómica en calidad de carne; calidad nutricional y perfiles de ácidos grasos en carne.

Temas

- □ Condiciones y técnicas para controlar la calidad de la carne
- Análisis de los consumidores de productos cárnicos
- Calidad de carne, métodos de evaluación
- Análisis de ácidos grasos en carnes rojas
- Factores que afectan la terneza de la carne
- Uso de marcadores moleculares para mejorar la calidad de la carne
- Determinación sensorial de la calidad de carne
- Producción de carne bovina de calidad

Relatores

- *Dra. Janaina Hadlich, Ing. Zootecnista, M.Sc., Ph.D. Departamento de Mejoramiento y Nutrición Animal. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Estadual Paulista*

6 Escuela de Verano

Escrito por CTI

Jueves, 05 de Enero de 2012 01:01 - Actualizado Lunes, 13 de Mayo de 2013 23:16

- *Dra. Berta Schnettler, Ing. Agr. M. Sc., Ph.D. Departamento de Producción Agropecuaria. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales. Universidad de La Frontera*

- *Dr. Erick Scheuermann, Ing. Alim, M. Sc., Ph.D. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería y Administración. Universidad de La Frontera*

- *Dr. Ricardo Felmer, Bioquímico, Ph.D. Departamento de Cs. Agronómicas Básicas. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales. Universidad de La Frontera*

- *Dr. Néstor Sepúlveda, Med. Vet., M.Sc., Dr. Vet.. Departamento de Producción Agropecuaria. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales. Universidad de La Frontera*

Informaciones e inscripciones

6ª Escuela Verano Postgrado 2012

Centro de Tecnología e Innovación de la Carne

Departamento de Producción Agropecuaria

<http://postgrado.ufro.cl>

cticarnes@ufro.cl Fono 45-592894

Fono 45-325458 - Temuco

6 Escuela de Verano

Escrito por CTI

Jueves, 05 de Enero de 2012 01:01 - Actualizado Lunes, 13 de Mayo de 2013 23:16

Programa:

JUEVES 12 DE ENERO

9:00 - 10:00: Condiciones y técnicas para controlar la calidad de la carne,
Dr. Néstor Sepúlveda Universidad de La Frontera Sala Postgrado D-206 Edificio D.

10:30: Análisis de los consumidores de productos cárnicos, Dra. Berta Schnettler Universidad de La Frontera.

11:30 - 13:00: Calidad de carne, métodos de evaluación, Dra. Janaina Hadlich Universidad Estadual Paulista.

15:00 - 16:00: Ácidos grasos en la carne, realidades y mitos, Dr. Erick Scheuermann Universidad de La Frontera Laboratorios Instituto Agroindustria.

16:30 - 18:30: Análisis de ácidos grasos en carnes rojas Equipo CTI-Carne.

VIERNES 13 DE ENERO

9:00 - 10:00: Factores que afectan la terneza de la carne Dra. Janaina Hadlich Universidad Estadual Paulista, Auditorium Instituto Agroindustria.

10:30 - 11:30: Marcadores moleculares para mejorar la calidad de la carne, Dr. Ricardo Felmer, Universidad de La Frontera. 11:30 - 13:00: Producción de carne bovina de calidad, Dra. Janaina Hadlich, Universidad Estadual Paulista. Edificio.

15:00 - 16:00: Análisis sensorial de la carne, Dr. Néstor Sepúlveda, Universidad de La Frontera.

6 Escuela de Verano

Escrito por CTI

Jueves, 05 de Enero de 2012 01:01 - Actualizado Lunes, 13 de Mayo de 2013 23:16

Laboratorios Instituto Agroindustria.

16:30 - 18:30: Determinación sensorial de la calidad de carne, Equipo CTI-Carne.

**Dirección Académica de Postgrado,
Programa de Doctorado m/Biología Celular y Molecular Aplicada
Centro de Tecnología y Calidad de la Carne
Universidad de La Frontera**