

Programação

24/11 – Palestras (Departamento de Zootecnia)

- 8h Abertura
- 8h30m Tecnologias digitais e inteligência artificial aplicadas à tipificação de carcaças e avaliação da qualidade da carne – **Prof. Dr. Mario Luiz Chizzotti** (DZO/UFV)
- 9h15m Programação do desenvolvimento aplicada a qualidade de carne – **Dra. Thaís Correia Costa** (DZO/UFV)
- 10h Coffee Break
- 10h30m Suplementação vitamínica e mineral com foco em qualidade da carne – **Dra. Jenifer Ramos** (DZO/UFV)
- 11h15m Mesa redonda com os palestrantes da parte da manhã
- 12h Intervalo para o almoço
- 14h Patógenos e resistência nas cadeias de aves, bovinos e suínos – **Prof. Dr. Ricardo Seiti Yamatogi** (DVT/UFV)
- 14h45m Cadeia da carne de caprinos e ovinos – **MSc. Adailton Camêlo Costa** (DZO/UFV)
- 15h30m Coffee Break
- 16h Manejo e produção de suínos para o mercado gourmet – **Prof. Dr. Rony Antônio Ferreira** (DZO/UFLA)
- 16h45m Mesa redonda com os palestrantes da parte da tarde
- 17h30m Encerramento das palestras do dia 24

25/11 – Minicursos (Frigorífico Escola)

8h – 12h

Minicurso cortes cárneos de bovinos - **Johnnatan Gonçalves e Juliana Chaves**

Minicurso métodos de preparo de carnes – **Arlen Fortes**

Minicurso técnicas de churrasco defumado (*Pit Smoker*) – **Moisés Dão**

12h30m Churrasco de encerramento