

<b>Data</b>	<b>Hora</b>	<b>Título / Tema</b>	<b>Palestrante</b>
11/09	15:15	Empresa já definida. Aguardando confirmação do tema e palestrante	
11/09	17:30	Controle e Monitoramento de Salmonella no processo de Produção de Frangos e Suínos, utilizando PCR em tempo Real.	Patrícia Babadopulos. Globalfood - Brasil
11/09	19:00	As tendências que guiam o setor de alimentos e bebidas	Kátia Joana Verdi - SENAI Chapecó
11/09	19:45	Segurança de alimentos para indústria da carne	Elisa Sonza - SENAI Chapecó
12/09	15:15	Insensibilização de frango de corte: como atender a legislação internacional e comunidade halal.	Leonardo de La Vega - F&S Consulting - Fluxo Industrial
12/09	17:30	Empresa já definida. Aguardando confirmação do tema e palestrante	
12/09	19:45	Empresa já definida. Aguardando confirmação do tema e palestrante	
13/09	15:15	Empresa já definida. Aguardando confirmação do tema e palestrante	
13/09	17:30	Como reduzir custos e aumentar a garantia da qualidade com o monitoramento em tempo real	Caroline Dallacorte - Pack ID
13/09	19:00	"E. coli patogênica, STEC, EHEC, E. coli zoonótica: bactérias diferentes?"	Maria Tereza Destro - Biomerieux
14/09	15:15	Consumidores millennials: como conectar-se a eles	Kátia Joana Verdi - SENAI Chapecó
14/09	16:00	Produção de Salames e Copas: Tecnologia do Processo de Fermentação	Joerg Duepjan – Lallemand/Globalfood – Alemanha.
14/09	17:30	Desafios dos laboratórios para implantação da ISO 17025 e as novidades da versão 2017	Leânia Maria Fabbi - SENAI Chapecó