

VI SEMINARIO INTERNACIONAL DE LA CARNE

“Elaboración de cecinas artesanales en la Región de La Araucanía reducidas en sodio y ácidos grasos saturados y enriquecidas con fibra dietaria obtenida de avena”

Proyecto FIA-PYT 2016-0662

Miércoles 21 de agosto 2019- 14.30 horas

Auditorio Hernán López Villanueva
Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales
Universidad de La Frontera
Av. Fco. Salazar 01145 - TEMUCO

PROGRAMA

14,30

Palabras de bienvenida

Sr. Rodolfo Pihán, Decano de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales (UFRO)

Sr. José Rüth, Representante de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

15,00 – 15,45

“Elaboración de cecinas artesanales saludables en la Región de la Araucanía”

Néstor Sepúlveda, CTI-Carne, Universidad de La Frontera.

15,45 – 16,30

“Nuevas tecnologías para la obtención y procesado de carne más saludable”

Constantino Bragado, CETECA, Galicia, España.

16,30- 17,30

“Estrategias para obtener productos cárnicos saludables”

José Lorenzo, CETECA, Galicia, España.

17.30 – 18.00

Palabras de Cierre - Cocktail

INSCRIPCIONES GRATUITAS EN www.cticarne.cl

Colaboradores

Proyecto Acción Regional: ARII70005



Regional
Programa Regional de Investigación
Científica y Tecnológica

Empresas Asociadas



FABRICA DE
CECINAS Y CARNES
HICAR.

