

🕒	15/10/2020 (quinta-feira)
13:00 - 13:45	Panorama atual do agronegócio e os produtos de origem animal <b>Dr. Leandro Feijó (MAPA)</b>
14:00 - 14:45	Contaminantes em produtos de origem animal <b>Prof. Dr. Carlos Humberto Corassin (USP)</b>
15:00 - 15:45	Leite: bioquímica e composição <b>Prof. Dr. Paulo Henrique Fonseca da Silva (UFJF)</b>
16:30 - 17:15	Perícia aplicada aos produtos de origem animal: Fraude em Leite e Derivados <b>Profª. Drª. Bruna Maria Salotti de Souza (UFMG)</b>
17:30 - 18:15	Perícia aplicada aos produtos de origem animal: Fraude em Mel <b>Profª. Drª. Carla Ferreira Soares (UFMG)</b>
18:30 - 19:15	Perícia aplicada aos produtos de origem animal: Fraude em Pescado <b>Profª. Drª. Carla Ferreira Soares (UFMG)</b>
19:30 - 20:15	A definir
🕒	16/10/2020 (sexta-feira)
13:00 - 13:45	Leite: físico química e propriedades <b>Prof. Dr. Paulo Henrique Fonseca da Silva (UFJF)</b>
14:00 - 15:45	Tecnologia do abate bovino: existe algo que ainda preciso aprender? <b>Profª. Drª. Lara Bonfim</b>
16:30 - 17:15	Abordagem de perigo e risco e a utilização do Códex e OIE na segurança de alimentos <b>Dr. Leandro Feijó (MAPA)</b>
17:30 - 18:15	Quais as perspectivas para o leite A2 <b>Profª. Drª. Ana Maria Centola Vidal</b>
18:30 - 19:15	A definir
19:30 - 20:15	A definir
🕒	17/10/2020 (sábado)
13:00 - 13:45	<i>Bacillus cereus</i> e sua importância no leite <b>Profª. Drª. Ana Maria Centola Vidal</b>
14:00 - 14:45	Rotulagem de produtos de origem animal: o que preciso avaliar? <b>Profª. Drª. Bruna Maria Salotti de Souza (UFMG)</b>
15:00 - 15:45	A definir
16:30 - 17:15	A definir
17:30 - 20:15	Interpretação das análises microbiológicas e as novas Legislações - RDC 331 e IN 60 <b>Dr. Eneo Alves da Silva Jr.</b>

\*grade preliminar sujeita a alterações