

## **Programação preliminar:**

Dia 10/06/2024

---

9:00 h – Credenciamento e entrega de material

9:30 h – Abertura: Apresentação da equipe técnica e programa do curso

10:00 h – Qualidade do Pescado: aspectos de regulação e mercado – Dra. Erika Fabiane Furlan (Instituto de Pesca/APTA-SAA-SP)

11:30 h – Coffee break

11:50 h – Higienização e conceito de projeto sanitário – Carla Gomes (ProMC Engenharia e Treinamento)

12:30 h - Almoço livre

14:00 h – Monitoramento Ambiental e gestão de dados: ferramentas para a tomada de ação e comunicação na cadeia produtiva do pescado – Lauane Gonçalves de Araújo (Higiene)

14:40 h – Abate humanitário de peixes; a realidade, o manual do MAPA e as perspectivas de futuro – Dr. Leonardo Barcellos (Universidade de Passo Fundo)

15:20 h – Coffee break

15:40 h - Certificação de sustentabilidade da Aquicultura: uma inovação necessária – Dra.Fernanda Borges (Aquacerti – Certificação de Aquicultura Sustentável)

16:20 h – Roda de conversa

17h - Encerramento

19 h – Happy Hour por adesão

Dia 11/06/2024

---

9 h – Sódio em pescado: aspectos de qualidade e saúde – Dra Erika Fabiane Furlan (Instituto de Pesca/APTA-SAA-SP)

9:40 h – Aditivos em pescado – Dra. Juliana Antunes Galvão (GETEP/ESALQ/USP)

10:20 h – Coffee break

0:40 h – Pontos Críticos de controle microbiológico na cadeia produtiva do pescado: Implementação de procedimentos de autocontrole da produção ao processamento – Dra Juliana Antunes Galvão (GETEP/ESALQ/USP)

11:20h – Avanços na aplicação de diagnósticos por PCR para sanidade animal – Salomão Yen - Y3K Health – SDC Technology

12:00 h – Almoço livre

13:30 h – Aulas práticas - coord. Luis Felipe de Freitas (GETEP/ESALQ/USP)

- Análises de rotina

- Coleta e Preparo de amostras para ensaios microbiológicos

- Teste rápido de PCR para microrganismos: POKKIT Central

17 h – Encerramento