



Lunes 24 de noviembre

8:00 - 8:30 Inscripciones

8:30 - 9:00 Ceremonia de apertura - *Autoridades de MGAP, MIEM, INIA, LATU e INAC.*

Sesión 1 - Mañana

Cuál es y cuál será el espacio para la producción de carne en el mundo de cambios vertiginosos.

Moderador: Ing. Agr. Rodolfo Irigoyen (Junta Directiva de INIA - Uruguay)

09:00 - 09:45 **Visión macro de la economía y su incidencia sobre la ganadería y la agricultura**

Economista Pablo Rosselli (Tea Deloitte - Uruguay)

Quiénes compiten con el sector cárnico (forestación y agricultura de cereales). ¿Qué tienen para ofrecerle a la cadena cárnica?

09:45 - 10:30 **La respuesta de la forestación.**

Ing. Agr. Luis Pedro Posse (Wayerhouser) e Ing. Agr. Edgardo Cardozo (Sociedad de Productores Forestales - Uruguay)

10:30 - 11:00 **Café**

11:00 - 11:45 **La respuesta de la agricultura.**

Ing. Agr. Marcos Guigou (Agronegocios Del Plata - Uruguay)

11:45 - 12:30 **La opinión del sector cárnico sobre la situación.**

Lic. Roberto Palma (Breeders and Packers - Uruguay)

12:30 - 13:00 **Panel de Conferencistas**

13:00 - 14:30 **Almuerzo gentileza de Banco Santander**

Sesión 2 - Tarde

Nuevas tecnologías de la informática y la comunicación para una gestión eficiente de la Cadena Cárnica

Moderador: Ing. Agr. Diego Sotelo (FUCREA)





14:30 - 15:15 Tecnologías automatizadas de la información y la trazabilidad en la industria de la carne.

Ing. Marcelo Milani (MAREL - Uruguay) e Ing. Maria del Carmen Vilanova (INAC - Uruguay).

15:15 - 15:45 Descubriendo el valor agregado a través de la información. *Ing. Alim. Carlos Méndez (INAC - Uruguay).*

15:45 - 16:15 Café

16:15 - 17:00 El uso de la información a través de la informática y la comunicación. *Dr. Craig James (CSIRO - Australia).*

17:00 - 17:45 La tecnología, los negocios y las personas. *Ing. Agr. Rodrigo Ramírez (Anticipa - Argentina)*

17:45 - 18:15 Panel de Conferencistas

Martes 25 de noviembre

Sesión 3 - Mañana

Las Auditorias de la Calidad de la Cadena Cárnica (Las experiencias de USA y Uruguay)

Moderador: Dr. Miguel Gularte (PULSA S.A. - Uruguay)

08:30 - 9:15 Auditoría de Calidad de Estados Unidos. *Dr. Keith Belk (Colorado State University - EE. UU.).*

09:15 - 9:45 Auditoría de Calidad en Uruguay. Fase I (Encuestas y Entrevistas): **BOVINOS Y OVINOS.**
Ing. Agr. Martín Ferreira (INAC - Uruguay) e Ing. Agr. Bruno Lanfranco (INIA - Uruguay).

9:45 - 10:15 Auditoría de Calidad en Uruguay. Fase II (Relevamiento en Plantas Frigoríficas): **OVINOS.**
Dr. Juan Mangado (INAC - Uruguay) e Ing. Agr. Roberto San Julián (INIA - Uruguay).

10:15 - 10:45 Café

10:45 - 11:30 Auditoría de Calidad en Uruguay. Fase II (Relevamiento en Plantas Frigoríficas): **BOVINOS.**
Dr. Luis Castro (INAC - Uruguay) e Ing. Agr. Gustavo Brito (INIA - Uruguay).



11:30 - 12:15 Auditoría de Calidad en Uruguay. Fase III (Los problemas detectados: su cuantificación económica y las estrategias y tácticas para resolverlos): OVINOS y BOVINOS.

Sr. Ricardo Robaina (INAC - Uruguay) e Ing. Agr. Fabio Montossi (INIA - Uruguay).

12:15 - 12:45 Panel de Conferencistas

12:45 - 14:15 Almuerzo

Sesión 4 - Tarde

Tendencias y exigencias de los consumidores de carne y el posicionamiento de las carnes uruguayas en los mercados.

Moderador: Lic. Martín Secco (Frigorífico Tacuarembó Marfrig Group - Uruguay)

14:15 - 15:00 La inocuidad alimentaria en Europa (exigencias y tendencias).

Dr. Raúl Green (INRA / Francia - PROCISUR).

15:00 - 15:45 Producción de carne y ambiente (nacional e internacional): tendencias, estado de situación, oportunidades y desafíos. *Ing. Agr. Alejandro LaManna (INIA - Uruguay) e Ing. Agr. Jorge Sawchik (INIA - Uruguay)*

15:45 - 16:15 Café

16:15 - 17:00 Tendencias del consumidor americano.

Dr. Keith Belk (Colorado State University - EE. UU.)

17:00 - 17:45 Tendencias en la demanda de carnes y la experiencia del "Proyecto Restaurant" de INAC en Zaragoza.

Cra. Silvana Bonsignore (INAC - Uruguay)

17:45 - 18:15 Panel de Conferencistas

18:30 - 19:00 Ceremonia de clausura.

Autoridades Nacionales e Instituciones Organizadoras

19:00 Cocktail