

ENCONTRO DE TRUTICULTORES

Delfim Moreira - MG

27 de outubro de 2007

Promoção:



Associação Brasileira de Truticultores

Patrocínio:



Apoio:

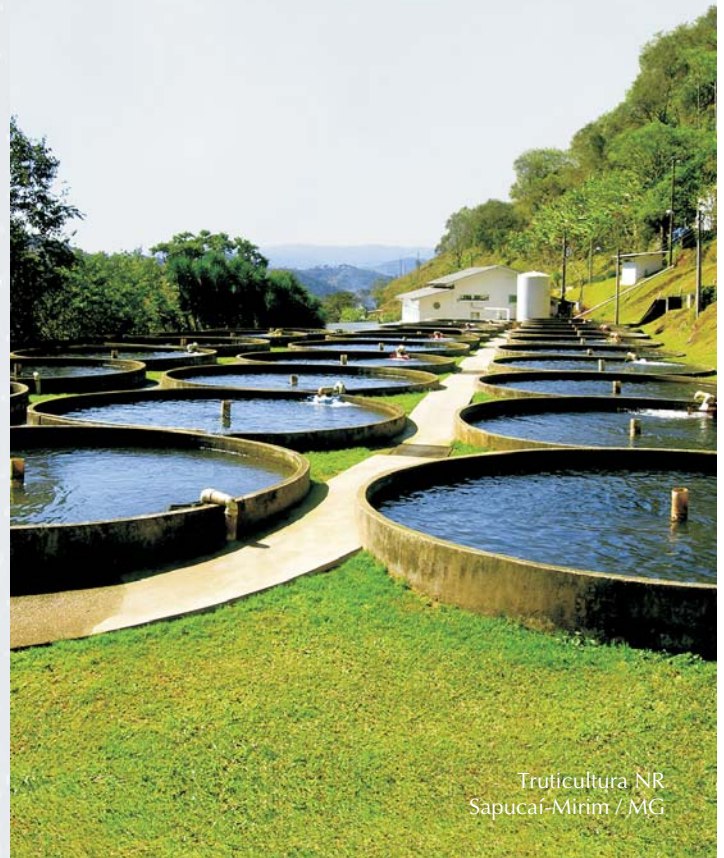


Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo.

ENCONTRO DE TRUTICULTORES

Delfim Moreira - MG

27 de outubro de 2007



Truticultura NR
Sapucaí-Mirim / MG

ENCONTRO DE TRUTICULTORES

PROGRAMAÇÃO

09:00 h

Inscrição e café da manhã

09:30 h

Abertura - JOÃO LUÍS SAUER DIAS, Presidente da ABRAT. Retrospectiva dos 20 anos da ABRAT e homenagem aos colaboradores.

10:00 h

Apresentação da Fundação Roge.

10:20 h

Análise da cadeia produtiva da truta e turismo rural. Palestrante: GISELE AMARAL - Economista - BNDES - Rio de Janeiro/RJ.

11:10 h

Utilização de resíduos provenientes do abate. Palestrante: THAIS MORON MACHADO, Pesquisador Científico - Laboratório de Referência em Tecnologia do Pescado - Instituto de Pesca/Apta

12:00 h

Intervalo para almoço.

13:30 h

Estudo epidemiológico nas truticulturas do sudeste brasileiro. Palestrante: CARLOS MASSATOSHI ISHIKAWA, Pesquisador Científico - Instituto de Pesca/Apta.

14:20 h

Impacto econômico das bacterioses na piscicultura brasileira. Lançamento dos produtos Aquaflor* e AquaVac* Ergosan* para trutas. Palestrante: RODRIGO ZANOLO, Médico Veterinário, Gerente de Mercado de Aqüicultura da Schering-Plough Saúde Animal.

15:10 h

Intervalo para café.

15:30 h

Mesa Redonda: Ordenamento da truticultura. Coordenador: JOÃO LUÍS SAUER DIAS, Presidente da ABRAT. Debatedores: EDSON DE PAULA GOMES - SEAP/MG | JOSÉ EDUARDO ARACENA RASGUIDO - Gerente Regional - EMATER/MG.

17:00 h

Degustação de pratos preparados no programa paralelo.

PROGRAMA PARALELO

09:00 h

Recepção com café da manhã.

09:45 h

Passeio turístico em Delfim Moreira, com transporte e monitoria da Fundação Roge.

11:00 h

Importância do peixe na manutenção da saúde. Palestrante: ANDRÉA LIMA E SILVA - Nutricionista - Fundação Roge.

12:00 h

Intervalo para almoço

14:00 h

Preparo de molhos e de peixes (truta e salmão) na Cozinha Experimental da Fundação Roge.

17:00 h

Degustação de pratos preparados pelos participantes.