



WORKSHOP "A magia da carne de qualidade."

LOCAL

Quinta de Sande Évora

ORADORES

António Ferreira, FarmIN – Livestock Training Dário Cecchini, Gerente dos *Talhos Italianos Cecchini* Deolinda Silva, HIPRA PORTUGAL

AGENDA

09:00h Boas-vindas.

Dr. Gil Sena, HIPRA PORTUGAL

09:10h Carne de qualidade: o conceito está distorcido?

Perfil do consumidor. Perfil do retalho. Carne de qualidade no enquadramento atual.

Dr. António Ferreira, FarmIN - Livestock Training

09:40h A doença respiratória tem impacto na qualidade da carne?

Bem-estar e maneio animal. Vacinação. Dr.^a Deolinda Silva, HIPRA PORTUGAL

10:15h Coffee-break

10:30h "A carne é um bem precioso" - Desmancha com o talhante mais famoso do

mundo.

Desmancha/ desossa comentada de carcaça de bovino.

Dario Cecchini, Talhos Italianos Cecchini

12.30h Almoço "A grelha é mágica".

