

# CarneTec

## 2024 CALENDÁRIO EDITORIAL

Publicada em português e espanhol e disponível tanto on-line quanto impressa, a CarneTec fornece notícias diárias e know-how técnico para empresas processadoras de carnes na América Latina. Estas empresas mantêm-se atualizadas através das newsletters e dos artigos técnicos escritos e editados por uma equipe de jornalistas junto a especialistas do meio científico. A revista trimestral da CarneTec é o veículo ideal sobre tecnologias de processamento primário e posterior de carnes, inocuidade de alimentos, novos desenvolvimentos e muito mais.



CARNETEC.COM > CARNETEC.COM.BR

## Janeiro-Março 2024

### CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

#### Processamento Primário

Procedimentos de controle de pragas em abatedouros de gado bovino

#### Processamento Posterior

Vantagens das embalagens em atmosfera modificada para carnes processadas

Boas utilizações industriais da gordura animal na produção de presunto

#### Qualidade e Inocuidade

Melhores práticas na produção de carcaças de aves livres de contaminação

#### Novos Desenvolvimentos

Avaliação e análise de carne bovina in natura para formulações de embutidos

### APLICAÇÕES PRÁTICAS

#### Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

#### Produtos e Formulações

Snacks de carne prontos para consumo

#### Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

### ESPANHOL

Fechamento de espanhol: 7/12

Entrega de materiais: 15/12

### PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 20/12

Entrega de materiais: 5/1

## Abril-Junho 2024

### CarneTec—Guia de Fornecedores 2024-2025 (em espanhol)

#### CarneTec—Edição em Português

### CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

#### Processamento Primário

Alternativas para redução da quebra pelo frio e impactos na qualidade de carcaças de peru

#### Processamento Posterior

Desafio de conservar a carne com as atuais e novas tecnologias de embalagens

Novos regulamentos para hambúrguer, presunto e bacon e próximos desafios

#### Qualidade e Inocuidade

Evolução e horizontes: avanços contínuos na qualidade da carne suína

#### Novos Desenvolvimentos

Tendências em produtos cárneos mais saudáveis e funcionais

### APLICAÇÕES PRÁTICAS

#### Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

#### Produtos e Formulações

Bresaola, carne bovina curada e seca e possíveis variações

#### Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

### PRÉVIA

TecnoCarne 2024—São Paulo (SP), Brasil (em Português)

### DIVULGAÇÃO

TecnoCarne 2024—18-21 de junho de 2024 São Paulo (SP), Brasil (em Português)

### ESPANHOL-GUIA DE FORNECEDORES

Fechamento de espaço: 1/3

Entrega de materiais: 9/3

### PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 22/3

Entrega de materiais: 29/3

**CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE****Processamento Primário**

Relação entre processos de abate de aves e escaldagem de carcaças

**Processamento Posterior**

O que os processadores devem saber sobre operações de injeção em carnes

Ingredientes naturais que prolongam a vida útil de carnes processadas

**Qualidade e Inocuidade**

Desenvolvimento de programa de avaliação sensorial para embutidos

**Novos Desenvolvimentos**

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

**APLICAÇÕES PRÁTICAS****Relato de Campo**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

**Produtos e Formulações**

Rosbife

**Ideias e Tendências**

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

**PRÉVIAS**

**Expomeat 2024**—São Paulo (SP), Brasil (em português)

**Tecno Fidta 2024**—Buenos Aires, Argentina (em espanhol)

**DIVULGAÇÃO**

**Expomeat 2024**—24-26 de setembro de 2024 São Paulo (SP), Brasil (em português)

**Tecno Fidta 2024**—Buenos Aires, Argentina 17-20 de setembro de 2024 (em espanhol)

**ESPANHOL**

Fechamento de espaço: 7/6

Entrega de materiais: 14/6

**PORTUGUÊS**

Fechamento de espaço: 28/6

Entrega de materiais: 5/7

**CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE****Processamento Primário**

Preservando a pele do frango com máquinas e tecnologias adequadas

**Processamento Posterior**

Aplicações de inteligência artificial para otimizar o processamento de presunto

Etapas de cozimento e aquecimento na produção de embutido

**Qualidade e Inocuidade**

Como implementar um programa adequado de recall nos frigoríficos

**Novos Desenvolvimentos**

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

**APLICAÇÕES PRÁTICAS****Relato de Campo**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

**Produtos e Formulações**

Carne moída cozida

**Ideias e Tendências**

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

**PRÉVIA**

**Expo Carnes 2025**—Monterrey, México (em espanhol)

**IPPE 2025**—Atlanta, EUA (em português e espanhol)

**DIVULGAÇÃO**

**Expo Carnes 2025**—Monterrey, México Fevereiro 2025 (Datas a serem anunciadas) (em espanhol)

**IPPE 2025**—Atlanta, EUA 28-30 de janeiro de 2025 (em português e espanhol)

**ESPANHOL**

Fechamento de espaço: 6/9

Entrega de materiais: 13/9

**PORTUGUÊS**

Fechamento de espaço: 4/10

Entrega de materiais: 11/10

### **Contate os nossos executivos de contas**

Saiba como fortalecer sua marca no setor de carnes da América do Norte com a Meatingplace, na América Latina com a CarneTec e no mercado de carnes alternativas com a Alt-Meat. Entre em contato conosco.

# CarneTec

## **CONTATOS DE VENDAS**

---

### **Bill Kinross**

Vice-presidente e Diretor-Geral da

**Telefone:** (+1) 312-274-2214 (EUA)

**Email:** bkinross@carnetec.com

### **De Luca Filho**

Diretor de Vendas da América Latina

**Telefone:** (+55) (11) 99611-1202 (Brasil)

**Email:** deluca@carnetec.com.br