

# CarneTec

## NEWSLETTERS ELETRÔNICAS E WEBINARS

### ANUNCIE COM FOCO!

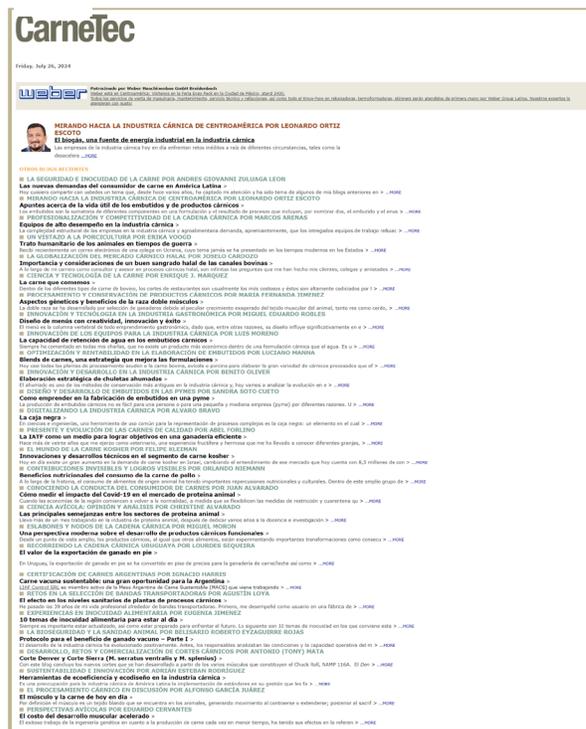
Desenvolver conteúdo engajador pode ser desafiador para muitas equipes de marketing. As newsletters (boletins informativos) eletrônicas e webinars da CarneTec fazem o trabalho pesado para você, com conteúdo dirigido a públicos muito específicos do setor de processamento de carnes. A única coisa com que você terá de se preocupar será a escolha de sua mensagem publicitária ou conteúdo patrocinado. Uma lista de pessoas que receberão newsletters eletrônicas e webinars dirigidas aumenta suas chances de se conectar com novos clientes ou transformá-los em líderes de vendas viáveis. Anunciar nas newsletters eletrônicas e webinars da CarneTec pode atender suas necessidades de afunilamento de vendas e gerar reconhecimento para sua marca, isto tudo ao mesmo tempo em que você desfruta das vantagens da reputação confiável da CarneTec. As newsletters eletrônicas e webinars da CarneTec são uma maneira econômica de promover suas marcas e construir sua lista de potenciais clientes.



# BLOGS DA CARNETEC E PATROCÍNIO EM NEWSLETTERS ELETRÔNICAS (DISPONÍVEIS APENAS EM ESPANHOL)

As newsletters eletrônicas dos blogs da CarneTec (disponíveis apenas em espanhol) fornecem comentários aprofundados da indústria com a contribuição de líderes do setor sobre uma infinidade de assuntos. Este tipo de patrocínio constrói reconhecimento para sua marca e capta mais líderes de vendas em meio a mais de 3.000 assinantes latino-americanos. Seu logotipo e 50 palavras de conteúdo aparecem em destaque na parte superior da newsletter. O conteúdo pode ser alterado semanalmente se assim você preferir.

- **Métodos Eficientes de Refrigeração e Congelamento de Carne**—Maria Fernanda Jiménez, fundadora e CEO da JISO Food Design and Consulting em Guadalajara, no México, explora o processo de cura na planta, salga e defumação, bem como ensina como cumprir com padrões nacionais e internacionais de segurança alimentar;
- **Experiências em Segurança Alimentar**—a consultora do setor, Eugenia Jimenez, oferece opiniões sobre assuntos e problemas relacionados à segurança alimentar;
- **Inovação e Tecnologia na Indústria Gastronômica**—o Chef Miguel Eduardo Robles, fundador da Gastrolabel, uma empresa de consultoria em gestão, marketing e treinamento para os setores de alimentos e bebidas, tem mais de 20 anos de experiência no setor de alimentos e compartilha suas ideias sobre os últimos desenvolvimentos.
- **Um olhar sobre a Indústria de Carne Suína**—Erika Voogd, presidente da empresa Voogd Consulting, sediada em West Chicago, Illinois, EUA, debate os pormenores da indústria de carne suína e experiências que teve na América Latina em sua coluna mensal. Ela aborda assuntos como saúde e manejo de suínos, práticas de abate, além de segurança e qualidade de produtos cárneos suínos;
- **Contribuições Invisíveis e Conquistas Visíveis**—Orlando Niemann, diretor-executivo da N&M International Trade Business, discute sobre o treinamento de funcionários para otimizar as operações na planta e os produtos finais;
- **Segurança Carnea**—Andrés Giovanni Zuluaga, médico veterinário inspetor de alimentos e docente na Universidade Livre Seccional da Colômbia, compartilha conselhos sobre cumprimento de padrões de produção cárnea e prevenção de zoonoses tanto na criação de animais quanto na planta de processamento;
- **Ciência e Tecnologia da Carne**—o dr. Enrique J. Marquez, presidente e fundador da FoodTech, C.A. na Venezuela, discute a bioquímica da carne, o desenvolvimento do músculo animal e as futuras tendências do setor.
- **Tecnologia Carnea**—o editor itinerante da CarneTec, Jesus Velazco, compartilha seu conhecimento, experiência e análises sobre o processamento de carnes;



- **Formulação e Desenvolvimento de Embutidos**—Sandra Soto, diretora da planta de processamento de carnes da empresa colombiana Las Carnes del Sebastian, debate as importantes estratégias de processamento, o uso produtivo de ingredientes e temperos e as boas estratégias de embalagem;
- **O Mundo da Carne Kosher**—Felipe Kleiman, consultor da indústria de carne kosher, discute a produção de carne kosher, mercados exportadores, assuntos técnicos e científicos, bem-estar animal e outros avanços e regulamentações de interesse da indústria de carne kosher;

**Distribuição:** 3.000 exemplares  
**Frequência:** semanal

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## TENDENCIAS DE I&D (EM ESPANHOL)

### Ciência e tecnologia avançadas para ingredientes e soluções de qualidade do produto

**Tendencias de I&D (em espanhol)**—esta newsletter abrange uma variedade de tópicos de qualidade garantida que são relevantes na indústria de carnes latino-americana moderna, sempre com o pioneirismo da área de Ciência e Tecnologia. Os artigos desta seção ajudam os processadores de carnes a se atualizarem acerca das últimas tendências e pesquisas científicas em áreas como produtos de rótulo limpo, prolongamento da vida útil dos produtos, inspeções de qualidade e embalo.

**Público-alvo:** direcionada a pessoas que detêm cargos em Pesquisa & Desenvolvimento, incluindo gerenciamento sênior e encarregados de vendas e marketing que compõem a equipe de desenvolvimento de novos produtos.

### TENDENCIAS DE I&D (SPANISH) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

**Quarta-feira, 16 de abril de 2025**

Bife de flanco

**Quarta-feira, 16 de julho de 2025**

Análise Regional da América Latina

**Quarta-feira, 17 de setembro de 2025**

Intensificadores de sabor em produtos cárneos de valor agregado

**Quarta-feira, 15 de outubro de 2025**

Peru assado

**Quarta-feira, 19 de novembro de 2025**

Processos e tecnologias por trás das operações de cura a seco de carne

**Quarta-feira, 17 de dezembro de 2025**

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

## Carnetec | Tendencias de I&D

Investigaciones científicas y nuevos desarrollos  
son los temas principales de este boletín

### Mensaje del Anunciante



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131



**Listeria monocytogenes: tácticas y estrategias para su control en plantas de procesamiento**

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal Science Department, Texas A&M University



### Destacadas

**Tendencias de consumo e innovaciones de envases para productos cárnicos**

**Prácticas de bioseguridad en granjas de pavos con resultados negativos y positivos de Campylobacter**

**Fagocitos: una alternativa natural para antibióticos en salud animal**

**Intervenciones antimicrobianas para prevenir la contaminación de patógenos en canales bovinas**

### Mensaje del Anunciante



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

### Novedades

**“La calidad y la consistencia son, y seguirán siendo, importantes para nuestras operaciones diarias”**

— Rick Martins, vicepresidente de Silva Sausage



Derechos reservados del autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Unsubscribe](#) Entre aquí para cancelar su suscripción  
Política de Privacidad  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EE.UU.

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## TENDÊNCIAS PARA O P&D (EM PORTUGUÊS)

### Ciência e tecnologia para ingredientes e soluções em qualidade de produtos pioneiros

**Tendências em P&D (em português)** é uma newsletter que aborda uma variedade enorme de assuntos com qualidade garantida que são relevantes para a indústria brasileira de carnes, sempre com o pioneirismo da área de Ciência e Tecnologia. Os artigos auxiliam os processadores de carnes a se atualizarem acerca das últimas tendências e estudos científicos em áreas como produtos de rótulo limpo, prolongamento da vida útil dos produtos, inspeções de qualidade e embalado.

**Público-alvo:** direcionada a pessoas que detêm cargos em Pesquisa e Desenvolvimento, incluindo gerenciamento sênior e encarregados de vendas e marketing que compõem a equipe de desenvolvimento de novos produtos.

### TENDÊNCIAS PARA O P&D (PORTUGUESE) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

#### Quarta-feira, 19 de fevereiro de 2025

Alta qualidade e segurança no corte de asas de frango

#### Quarta-feira, 19 de março de 2025

Tendências para P+D

Um novo estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

#### Quarta-feira, 16 de abril de 2025

Análise Regional do Brasil

#### Quarta-feira, 18 de junho de 2025

Culturas bacterianas para bioproteção e aumento da estabilidade de produtos cárneos

#### Quarta-feira, 16 de julho de 2025

Análise Regional do Brasil

#### Quarta-feira, 17 de setembro de 2025

Intensificadores de sabor em produtos cárneos de valor agregado

#### Quarta-feira, 15 de outubro de 2025

Peru assado

#### Quarta-feira, 19 de novembro de 2025

Processos e tecnologias por trás das operações de cura a seco de carne

#### Quarta-feira, 17 de dezembro de 2025

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

## CarneTec | Tendências para o P&D

Nova newsletter: Um radar sobre os principais desenvolvimentos e estudos científicos pelo mundo

### PALAVRA DO PATROCINADOR



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131



**Listeria monocytogenes: táticas y estrategias para su control en plantas de procesamiento**

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal Science Department, Texas A&M University



### DESTAQUES

**Aplicação de revestimentos em presuntos curados para evitar infestações de ácaros e preservar propriedades sensoriais**

**Uso de vinagre tamponado para inibir crescimento de Listeria em peito de frango cozido e marinado**

**Desempenho e rendimento de carcaça de frangos de corte alimentados com probiótico**

**Proteoma e características qualitativas de peito de frango com aspecto de endurecimento**

### PALAVRA DO PATROCINADOR



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

### NOVIDADES

**“Qualidade e consistência são e continuarão sendo importantes para nossas operações diárias”**

— Rick Martins, vice-presidente de Silva Sausage



Direitos reservados do autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Clique aqui para cancelar sua assinatura](#)  
Política de Privacidade  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EUA

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## SEGURIDAD DE ALIMENTOS EN PERSPECTIVA (EM ESPANHOL)

### Oferecimento de ciência aplicada na prática e notícias sobre tecnologia para aprimorar programas de segurança alimentar

**Seguridad de Alimentos en Perspectiva** ajuda a manter processadores latino-americanos de carnes bovina e avícola à frente, no mercado, em relação a seus concorrentes, com conteúdo científico e tecnológico aprofundado, desenvolvido para fortalecer os sistemas de segurança alimentar das plantas de processamento, bem como esse processo é planejado. Os principais tópicos desta newsletter são pesquisas locais, estudos e tendências sobre controle alergênico, práticas sanitárias e testes microbiológicos.

**Público-alvo:** direcionada a encarregados de Segurança Alimentar na América Latina falante de espanhol, incluindo gerenciamento sênior, setor de Controle da Qualidade/Garantia da Qualidade, supervisores de plantas e sanitização da equipe de HACCP (do inglês, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

### SEGURIDAD DE ALIMENTOS EN PERSPECTIVA (SPANISH) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

#### Quarta-feira, 12 de fevereiro de 2025

Controle microbiológico e de contaminação em plantas de abate e processamento bovino

#### Quarta-feira, 12 de março de 2025

Inovações no armazenamento refrigerado para preservação de produtos cárneos

#### Quarta-feira, 11 de junho de 2025

Bons usos de extensores de carne em formulações de salsichas

#### Quarta-feira, 13 de agosto de 2025

Escaldagem, divisão e corte de carcaças nas plantas de suínos

#### Quarta-feira, 10 de setembro de 2025

Vantagens e avanços na detecção de objetos estranhos no processamento de carne

#### Quarta-feira, 8 de outubro de 2025

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

#### Quarta-feira, 12 de novembro de 2025

Aditivos para carne: segurança alimentar, benefícios e regulamentações

#### Quarta-feira, 10 de dezembro de 2025

Opções de embalagens flexíveis para produtos cárneos

Octubre 2018

**Carnetec** | Seguridad de Alimentos en **PERSPECTIVA**

A través de este boletín, entérese paso a paso como fortalecer la inocuidad de sus productos cárnicos

#### MENSAJE DEL ANUNCIANTE



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131



[Listeria monocytogenes: tácticas y estrategias para su control en plantas de procesamiento](#)

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal Science Department, Texas A&M University



Natural Solutions For...  
Color, Flavor & Microbial Protection



#### DESTACADAS

[Tendencias de consumo e innovaciones de envases para productos cárnicos](#)

[Prácticas de bioseguridad en granjas de pavos con resultados negativos y positivos de Campylobacter](#)

[Fagocitos: una alternativa natural para antibióticos en salud animal](#)

[Intervenciones antimicrobianas para prevenir la contaminación de patógenos en canales bovinas](#)

#### MENSAJE DEL ANUNCIANTE



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

#### NOVEDADES

**“La calidad y la consistencia son, y seguirán siendo, importantes para nuestras operaciones diarias”**

— Rick Martins, vicepresidente de Silva Sausage



BETTER SCIENCE.  
BETTER CLEAN LABEL  
RESULTS.



WTI INC.  
WORLD TECHNOLOGY INGREDIENTS

CHECK OUT OUR NEW AND IMPROVED WEBSITE

Derechos reservados del autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Unsubscribe](#) Entre aquí para cancelar su suscripción  
Política de Privacidad  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EE.UU.

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM ANÁLISE (EM PORTUGUÊS)

### Oferecimento de ciência aplicada na prática e notícias tecnológicas para melhorar programas de segurança alimentar

**Segurança dos Alimentos em Análise** ajuda a manter processadores brasileiros de carnes bovina e avícola e ficarem sempre à frente no mercado, em relação a seus concorrentes, com conteúdo científico e tecnológico aprofundado, desenvolvido com o intuito de fortalecer os sistemas de segurança alimentar das plantas de processamento, bem como todo seu funcionamento. Os principais assuntos abordados aqui são pesquisas locais, estudos e tendências sobre controle alergênico, práticas sanitárias e testes microbiológicos.

**Público-alvo:** direcionado a encarregados de Segurança Alimentar no Brasil, incluindo gerenciamento sênior, setor de Controle da Qualidade/Garantia da Qualidade, supervisores de plantas e sanitização da equipe de HACCP (do inglês, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

### SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM ANÁLISE (PORTUGUESE) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

#### Quarta-feira, 12 de fevereiro de 2025

Controle microbiológico e de contaminação em plantas de abate e processamento bovino

#### Quarta-feira, 12 de março de 2025

Inovações no armazenamento refrigerado para preservação de produtos cárneos

#### Quarta-feira, 9 de abril de 2025

Bife de flanko

#### Quarta-feira, 14 de maio de 2025

Cozimento e seus impactos na segurança e estabilidade de produtos cárneos prontos para consumo

#### Quarta-feira, 11 de junho de 2025

Impacto da tecnologia de colorimetria na qualidade visual da carne

#### Quarta-feira, 9 de julho de 2025

Linguças especiais à base de carne de aves

#### Quarta-feira, 13 de agosto de 2025

Escaldagem, divisão e corte de carcaças nas plantas de suínos

#### Quarta-feira, 10 de setembro de 2025

Vantagens e avanços na detecção de objetos estranhos no processamento de carne

#### Quarta-feira, 8 de outubro de 2025

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

#### Quarta-feira, 12 de novembro de 2025

Aditivos para carne: segurança alimentar, benefícios e regulamentações

#### Quarta-feira, 10 de dezembro de 2025

Opções de embalagens flexíveis para produtos cárneos

## Carnetec | Segurança dos Alimentos em ANÁLISE

Saiba passo a passo como fortalecer o nível de inocuidade de seus produtos cárneos por meio desta newsletter

---

**PALAVRA DO PATROCINADOR**

 Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

---

 **Listeria monocytogenes: táticas y estrategias para su control en plantas de procesamiento**

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal Science Department, Texas A&M University

---

 **Natural Solutions For... Color, Flavor & Microbial Protection**

---

**DESTAQUES**

[Aplicação de revestimentos em presuntos curados para evitar infestações de ácaros e preservar propriedades sensoriais](#)

[Uso de vinagre tamponado para inibir crescimento de Listeria em peito de frango cozido e marinado](#)

[Desempenho e rendimento de carcaça de frangos de corte alimentados com probiótico](#)

[Proteoma e características qualitativas de peito de frango com aspecto de endurecimento](#)

---

**PALAVRA DO PATROCINADOR**

 Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

---

**NOVIDADES**

**“Qualidade e consistência são e continuarão sendo importantes para nossas operações diárias”**

— Rick Martins, vicepresidente de Silva Sausage

---

 **BETTER SCIENCE. BETTER CLEAN LABEL RESULTS.**  **WTI INC. WORLD TECHNOLOGY INGREDIENTS** [CHECK OUT OUR NEW AND IMPROVED WEBSITE](#)

---

Direitos reservados do autor © 2017 Marketing & Technology Group

Unsubscribe | Clique aqui para cancelar sua assinatura  
Política de Privacidade  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EUA

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## PROCESOS Y OPERACIONES (EM ESPANHOL)

**Informações com embasamento científico para orientar as eficiências produtivas nas plantas processadoras de carne**

**Procesos y Operaciones (em espanhol)** é uma newsletter que propicia estratégias com embasamento científico e tecnológico com o intuito de aprimorar as eficiências produtivas em operações de processamento de carnes bovina, suína e avícola em toda a América Latina falante de espanhol. Os leitores encontrarão informações para aperfeiçoar seus métodos e tecnologias de processamento, otimizar o uso de maquinário e desenvolver linhas eficientes de embalo.

**Distribuição:** voltada para operações em plantas de processamento na América Latina falante de espanhol, incluindo gerenciamento sênior, operações, produção, planejamento e manutenção.

## PROCESOS Y OPERACIONES (SPANISH) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

**Quarta-feira, 26 de fevereiro de 2025**

Alta qualidade e segurança no corte de asas de frango

**Quarta-feira, 26 de março de 2025**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

**Quarta-feira, 28 de maio de 2025**

Um novo estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

**Quarta-feira, 27 de agosto de 2025**

Como otimizar as operações de depenagem de aves

**Quarta-feira, 24 de setembro de 2025**

Regional Analysis of Latin America

**Quarta-feira, 22 de outubro de 2025**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

**Quarta-feira, 26 de novembro de 2025**

Melhores práticas no processamento de miudezas de aves

**Quarta-feira, 24 de dezembro de 2025**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

**Carnetec** | **PROCESOS Y OPERACIONES**

**Mejoramiento de líneas de producción por medio de estrategias e inversiones rentables**

---

**MENSAJE DEL ANUNCIANTE**

 Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

 **BOOTH C131**

**Listeria monocytogenes: tácticas y estrategias para su control en plantas de procesamiento**

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal Science Department, Texas A&M University

---

 **Natural Solutions For...**  
Color, Flavor & Microbial Protection

---

**DESTACADAS**

**[Tendencias de consumo e innovaciones de envases para productos cárnicos](#)**

**[Prácticas de bioseguridad en granjas de pavos con resultados negativos y positivos de Campylobacter](#)**

**[Fagocitos: una alternativa natural para antibióticos en salud animal](#)**

**[Intervenciones antimicrobianas para prevenir la contaminación de patógenos en canales bovinas](#)**

---

**MENSAJE DEL ANUNCIANTE**

 Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

---

**NOVEDADES**

**“La calidad y la consistencia son, y seguirán siendo, importantes para nuestras operaciones diarias”**

— Rick Martins, vicepresidente de Silva Sausage

---

 **BETTER SCIENCE. BETTER CLEAN LABEL RESULTS.**  **WTI INC.**  
WORLD TECHNOLOGY INGREDIENTS  
[CHECK OUT OUR NEW AND IMPROVED WEBSITE](#)

---

Derechos reservados del autor © 2017 Marketing & Technology Group

 [Unsubscribe](#) Entre aquí para cancelar su suscripción  
Política de Privacidad  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EE.UU.

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## PROCESSOS E OPERAÇÕES (EM PORTUGUÊS)

### Informações com embasamento científico para orientar as eficiências produtivas nas plantas processadoras de carne

**Processos e Operações (em português)** é uma newsletter que propicia estratégias com embasamento científico e tecnológico com o intuito de aprimorar as eficiências produtivas em operações de processamento de carnes bovina, suína e avícola no Brasil. Os leitores encontrarão informações para aperfeiçoar suas técnicas e tecnologias de processamento, otimizar o uso de maquinário e desenvolver linhas eficientes de embalo.

**Público-alvo:** voltada para operações em plantas de processamento no Brasil, incluindo gerenciamento sênior, operações, produção, planejamento e manutenção.

### PROCESSOS E OPERAÇÕES (PORTUGUESE) 2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

#### Quarta-feira, 26 de fevereiro de 2025

Bons usos de extensores de carne em formulações de salsichas

#### Quarta-feira, 26 de março de 2025

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

#### Quarta-feira, 23 de abril de 2025

Uso de algoritmos de aprendizagem de máquina para predição de absorção de água nas carcaças de frango

#### Quarta-feira, 28 de maio de 2025

Uso de antioxidantes naturais em produtos cárneos

#### Quarta-feira, 25 de junho de 2025

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

#### Quarta-feira, 27 de agosto de 2025

Como otimizar as operações de depenagem de aves

#### Quarta-feira, 24 de setembro de 2025

Análise Regional do Brasil

#### Quarta-feira, 22 de outubro de 2025

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

#### Quarta-feira, 26 de novembro de 2025

Melhores práticas no processamento de miudezas de aves

#### Quarta-feira, 24 de dezembro de 2025

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

## CarneTec | PROCESSOS E OPERAÇÕES

**Estratégias, estrutura, investimentos: tudo para  
turbinar suas linhas de produção**

#### PALAVRA DO PATROCINADOR



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131



**Listeria monocytogenes: táticas  
y estrategias para su control en  
plantas de procesamiento**

Por Christine Alvarado, PhD, professor, Animal  
Science Department, Texas A&M University



#### DESTAQUES

**Aplicação de revestimentos em presuntos curados para evitar  
infestações de ácaros e preservar propriedades sensoriais**

**Uso de vinagre tamponado para inibir crescimento de Listeria  
em peito de frango cozido e marinado**

**Desempenho e rendimento de carcaça de frangos de corte  
alimentados com probiótico**

**Proteoma e características qualitativas de peito de frango com  
aspecto de endurecimento**

#### PALAVRA DO PATROCINADOR



Hawkins Food Ingredients provides functional blends, flavors, and anti-microbials that address your challenges surrounding shelf life. Hawkins supports your needs with solutions for yield and moisture management, color stability and flavor protection, texture modification, pathogen control, microbial suppression and clean label options. For more information, [click here](#). We always bring more to the table.

VISIT US AT IPPE Hall C, BOOTH C131

#### NOVIDADES

**“Qualidade e consistência são e  
continuarão sendo importantes para  
nossas operações diárias”**

— Rick Martins, vicepresidente de Silva Sausage



Direitos reservados do autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Unsubscribe](#) Clique aqui para cancelar sua assinatura  
Política de Privacidade  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EUA

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## CARNETIPS (EM ESPANHOL)

### Notícias e inovações de fornecedores da indústria

Novos produtos são a força motriz da indústria latino-americana de carnes bovina e avícola, e a newsletter CarneTips os apresenta, juntamente com notícias de fornecedores e conteúdo patrocinado. Uma mistura de cobertura paga e não paga garante que os processadores latino-americanos fiquem atualizados acerca dos últimos desenvolvimentos e inovações.

## CARNETIPS (EM ESPANHOL)

**Frequência:** mensal

**Distribuição:** 3.000 exemplares

# CarneTec CarneTips

VITRINA TECNOLÓGICA NOTICIAS DE PROVEEDORES

---

**VITRINA**

**TIPPER TIE® RS4204: desarrollando engrapadoras automáticas.**



Ahorro de costos: las máquinas con imágenes reflejadas permiten que un solo operador ejecute dos líneas simultáneamente. [Lea más.](#)

 TIPPER TIE

---

**Grandes beneficios de tecnologías avanzadas de inspección**



La empresa norteamericana Eagle Product Inspection anuncia el lanzamiento de una tecnología de inspección avanzada. [Lea más.](#)

 eagle  
QUALITY SYSTEMS

---

**Colombia y su innovadora industria avícola**

**Micvac hace su debut en el mercado de Sudáfrica**

---

**CONTENIDO PATROCINADO**

**Proteínas plasmáticas: usos y beneficios**



Las pérdidas por cocción, los rendimientos de rebanados y la vida útil están entre los criterios más importantes... [Lea más.](#)

 PROTEINA

---

**NOMBRAMIENTOS Y CONTRATACIONES**

**Diamond V amplía su presencia en Sudamérica**



La empresa norteamericana Diamond V anunció que nombró a Paulo Raffi al cargo de Especialista Técnico en Avicultura, para su división en... [Lea más.](#)

 Diamond V

---

**José A. Erazo se une a Cantrell como ingeniero de ventas**

---

**NOTICIAS DE PROVEEDORES**

**Sistema automatizado de desinfección de manos y botas**



ProTech XV de Meritech es un nuevo sistema automatizado de desinfección de manos y botas con una capacidad de hasta 15 empleados por minuto. [Lea más.](#)

---

**Ingredientes naturales y sus notables ventajas**

---

Derechos reservados del autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Unsubscribe](#) Entre aquí para cancelar su suscripción  
[Política de Privacidad](#)  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EE.UU.

# NEWSLETTERS ELETRÔNICAS

## CARNEDICAS (EM PORTUGUÊS)

### Notícias e inovações de fornecedores da indústria

Novos produtos são a força motriz da indústria latino-americana de carnes bovina e avícola, e a newsletter CarneTips os apresenta, juntamente com notícias de fornecedores e conteúdo patrocinado. Uma mistura de cobertura paga e não paga garante que os processadores brasileiros fiquem atualizados acerca dos últimos desenvolvimentos e inovações.

## CARNEDICAS (EM PORTUGUÊS)

**Frequência:** mensal

**Distribuição:** 1.900 exemplares

# CarneTec CarneDicas

VITRINE TECNOLÓGICA NOTÍCIAS DE FORNECEDORES

VITRINE

**Lançamento da Allpax reduz contaminação de alimentos.**



A Allpax, uma marca da ProMach, apresenta seu novo sistema de rastreamento de cargas... [Mais](#)

**ALLPAX**

---

**Inovação da Marel facilita porções de carne desossada.**



As empresas que querem fazer porções de carne de frango com peso fixo agora têm uma boa opção. [Mais](#)

**marel**

---

**Novas soluções para refrigeração industrial**

**Biogénesis Bagó e GlobalGen anunciam nova colaboração.**

---

CONTEÚDO PATROCINADO

**O setor de carnes na América do Sul**



A produção mundial de carnes deverá crescer a 357 milhões de toneladas métricas anuais em 2025... [Mais](#)

**Corbion**

---

CONTRATAÇÕES E NOMEAÇÕES

**Tobias Weber: o novo diretor executivo da Weber**



Tobias Weber é o novo diretor executivo da empresa alemã Weber Maschinenbau desde o dia primeiro de janeiro. [Mais](#)

**weber**

---

**Novo gerente de mercado da Diamond V no Brasil.**

---

NOTÍCIAS DE FORNECEDORES

**Multivac abre centro de produção na Alemanha**



MULTIVAC Marking & Inspection inaugurou um centro de produção e administração na cidade alemã de Enger, com um investimento de 3 milhões de euros. [Mais](#)

---

**Paletização robotizada para o processamento de alimentos**

---

Direitos reservados do autor © 2017 Marketing & Technology Group

[Unsubscribe](#) Clique aqui para cancelar sua assinatura  
Política de Privacidade  
MTG Media Group  
1415 N. Dayton Chicago, IL 60642  
EUA

# CARNETEC WEBINARS

## CAPACITAÇÃO VIRTUAL (EM ESPANHOL)

O patrocínio da Capacitação Virtual da CarneTec pode ajudar sua empresa a atingir um público-alvo do setor de carnes da América Latina que está pronto para otimizar suas operações e, também, confiar na sua empresa como uma fabricante fornecedora líder de soluções.

Os webinars contam com cerca de 200-300 participantes.

### BENEFÍCIOS PARA O PATROCINADOR:

- Logotipo e identificação do patrocinador em, no mínimo, dois e-mails marketing antes do evento virtual.
- Logotipo e identificação do patrocinador em anúncios web no portal da CarneTec.
- Logomarca e identificação do patrocinador em duas newsletters da CarneTec antes do evento virtual.
- Logotipo e identificação do patrocinador no início e no final do webinar.
- Mensagem de agradecimento ao patrocinador no início e no final do evento virtual.
- Mensagem do patrocinador de 30 segundos no meio do evento.
- Perguntas personalizadas incluídas nas pesquisas da CarneTec.
- Lista de todos os participantes—participantes e inscritos, nomes de empresas, cargos profissionais e informações de contato.

### TEMAS:

- Aditivos: características, qualidades e vantagens.
- Escolha e uso dos melhores invólucros para embutidos.
- O que você precisa saber sobre mistura e moagem no processamento cárneo.
- Inovações em embalagens para o setor de carnes.
- Melhores práticas em operações de clipagem de salsichas.
- Otimização dos processos de fatiamento para frios.
- Técnicas úteis para equipamentos de cozimento e defumação de presunto.
- Resfriamento e congelamento: manejo do frio na produção de carnes.



**CarneTec**  
CAPACITACIÓN VIRTUAL

Jueves, 13 de julio  
8:00 CDT

**Innovaciones tecnológicas en la detección de rayos X**

PATROCINADO POR  
**egle**  
QUALITY. ASSURED.  
REGÍSTRESE HOY



Jueves, 13 de julio  
8:00 CDT

CAPACITACIÓN VIRTUAL  
**Innovaciones tecnológicas en la detección de rayos X**

**CarneTec**

## CONTATOS DE VENDAS

### Bill Kinross

Vice-presidente e Diretor-Geral da  
Marketing & Technology Group  
Telephone: (+1) 312-274-2214 (EUA)  
Email: bkinross@carnetec.com

### De Luca Filho

Diretor de Vendas da América Latina  
Telephone: (+55) (11) 99611-1202 (Brasil)  
Email: deluca@carnetec.com.br

# CarneTec