

Πρόγραμμα ημερίδας

ΚΥΡΙΑΚΗ 3 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013

Αίθουσα Συνεδρίων, Hall 1

# «Το παρόν & το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων»

Σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος



2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013  
METROPOLITAN EXPO



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ



- |       |                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.30 | Προσέλευση - Εγγραφή                                                                                                                                                                                               |
| 11.00 | Έναρξη ημερίδας - Χαιρετισμοί φορέων                                                                                                                                                                               |
| 11.20 | Διασφάλιση υγιεινής και ποιότητας των σφάγιων - Ιδανικές θερμοκρασίες και διαδικασία συντήρησης σφάγιου Ιωάννης Αμβροσιάδης, καθηγητής κτηνιατρικής Α.Π.Θ.                                                         |
| 11.40 | Αποτέφρωση ζωικών υποπροϊόντων κατηγοριών 1, 2, 3<br>Αντώνης Σωτηρίου, διπλωματούχος μηχανολόγος, ηλεκτρολόγος μηχανικός, εταιρεία ΑΣΤΕ                                                                            |
| 12.00 | ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ / Ηλεκτρονική διασύνδεση σφαγείων μέσω συστήματος Άρτεμις<br>Βασίλης Παλιούρας, Διπλ. Ηλ/γος Μηχ/κος & Μηχ/κος Η/Υ MSc in Information Security,<br>Προϊστάμενος Τμήματος Πληροφορικής, πρώην ΕΛΟΓΑΚ |
| 12.20 | Σταβλικές εγκαταστάσεις ως παράγοντας για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων<br>Νίκος Παπαδόπουλος, Γεωπόνος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού MSc. / Ελληνική Γεωργία                 |
| 12.40 | Το μέλλον των βιομηχανικών σφαγείων. Βιωσιμότητα και προοπτικές<br>Νίκος Κασαλιάς, κτηνίατρος - μικροβιολόγος τροφίμων                                                                                             |
| 13.00 | Καθαρισμός και απολύμανση εργαλείων κοπής - Τεχνολογία "Inspexx"<br>Κώστας Καδραμίτσας, διευθυντής marketing και υποστήριξης πωλήσεων Food & Beverage Division                                                     |
| 13.20 | Ανοικτή συζήτηση της διοίκησης και των μελών Πανελληνίου Συνδέσμου Σφαγείων με εκπροσώπους Ομοσπονδιών, Συνδέσμων, Σωματείων & Ενώσεων.                                                                            |
| 14.30 | Λήξη ημερίδας                                                                                                                                                                                                      |

Η παρακολούθηση της ημερίδας είναι δωρεάν

**o.mindcreatives**  
ADVERTISING >> PUBLICATIONS >> TRADE SHOWS >> PRODUCTIONS