



3M traz ao mercado informações e atualização sobre segurança de alimentos

Release Date:

terça-feira, Abril 2, 2013 7:08 am CDT

Terms:

[3M do Brasil \(Português\)](#) [Food Safety](#) [Company \(English\)](#)

Cidade do cabeçalho:

SÃO PAULO

A divisão de Food Safety da empresa promoverá encontro em SP reunindo especialistas e profissionais para debater tendências e legislações Internacionais em alimentos.

A divisão de Food Safety da 3M do Brasil promoverá no dia 11 de abril em São Paulo (SP), o evento Food Safety Trends, voltado para profissionais da indústria de alimentos e bebidas, pesquisadores e acadêmicos, microbiologistas, farmacêuticos, engenheiros de alimentos e químicos, veterinários e sanitaristas.

*Como um dos destaques do evento, referência na área de segurança de alimentos e convidado da 3M, Dr. Martin Wiedmann é especialista em biologia molecular, genômica e em Patógenos de origem alimentar, com foco em *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Ele falará sobre os avanços do setor e sobre as inovações do mercado para o controle de Patógenos em três palestras: 'Tendências em Food Safety', 'Controle de Patógenos/Monitoramento Ambiental' e 'FSMA - Food Safety Modernization Act'. Além disso, o evento contará com uma palestra da 3M sobre as soluções da companhia para o Controle de Patógenos disponibilizados no mercado nacional.*

O evento, que possui inscrições gratuitas, também poderá ser acompanhado ao vivo pela internet. Basta ligar para (19) 3838-6205 e solicitar instruções de acesso.

Agenda

Data: 11/04/2013

Inscrições: acmartins@mmm.com

Local: Espaço do Bosque, Rua Werner Siemens, 111, Lapa, São Paulo (SP)

Horário: das 13h até as 19h

Palestras:

13h30 - Abertura 3M

13h45 - Tendências em Food Safety (*Dr. Martin Wiedmann/ Cornell University*)

14h15 - Controle de Patógenos e Monitoramento Ambiental (*Dr. Martin Wiedmann/ Cornell University*)

15h45 - Soluções 3M para Controle de Patógenos (3M Food Safety)

16h15 - FSMA - Food Safety Modernization Act (*Dr. Martin Wiedmann/ Cornell University*)

Sobre a 3M Food Safety

A 3M Food Safety é líder em soluções inovadoras que ajudam os clientes da indústria de alimentos e bebidas a aprimorar a qualidade e a segurança dos seus produtos, protegendo suas marcas e a saúde dos consumidores.

Sobre a 3M

Reconhecida como empresa líder em Pesquisa & Desenvolvimento, a 3M fornece milhares de produtos inovadores para diferentes mercados. Sua cultura de colaboração criativa inspira um fluxo intenso de tecnologias avançadas com o objetivo de tornar a vida melhor e mais fácil. Com US\$ 30 bilhões em vendas globais no último ano, a 3M emprega aproximadamente 88 mil colaboradores no mundo e mantém operações em mais de 70 países. No Brasil, a companhia obteve faturamento bruto de R\$ 2,9 bilhões em 2012, e conta com mais de 4 mil funcionários em sete unidades fabris localizadas nos estados de São Paulo e Amazonas. A 3M detém ainda o controle da Incavas, instalada no Rio Grande do Sul. Para mais informações, visite www.3m.com.br ou o portal de inovação www.3minovacao.com.br.

Língua:

Português