

Vui lòng click để tải về "Chương trình Hội thảo" để nhúng [PDF file](#) và/hoặc [MS. Word file](#)
(bản chính thức 20/11/2011)

Thứ Năm, ngày 24/11/2011

08.00 – 08.30

ĐĂNG KÝ

Phòng Hội thảo Tầng 10, Trường Viện Tin Quang Bộ, Trường ĐH Bách khoa Hà Nội (HUST)

08.30 – 08.50

DIỄN VĂN KHAI MỞ C

Phòng Hội thảo Tầng 10, Trường Viện Tin Quang Bộ, HUST

GS.TS. Trần Nh Quân Huân

Chủ tịch, Nguyễn Thị

trưởng Bộ Y tế, MOH

GS.TS. Nguyễn Trng Giảng

Ban Chủ tịch Hội thảo QMFS 2011

Hiệu trưởng Trường ĐH Bách khoa Hà Nội, HUST

GS.TS. Hà Duyên T

Trưởng ban Tổ chức Hội thảo QMFS 2010

Phó Hiệu trưởng Trường ĐH Bách Khoa Hà Nội, HUST

GS.TS. Nguyễn Công Khn

Đông Trường ban Tổ chức Hội thảo QMFS 2010

Chủ tịch Trường Công ATVSTP, Bộ Y tế, MOH

8.50 – 12.30

PHIÊN TOÀN THỂ

08.50 – 09.10

TS. Lâm Quốc Hùng

Trưởng phòng Quản lý Ngân sách Thành phố

Chi cục An toàn Vệ sinh Thành phố, Bộ Y tế (VFA, MOH)

Phạm pháp tiếp cận mới trong công tác quản lý an toàn thành phố Việt Nam

9.15 – 09.35

GS. Schleining Gerhard

Trưởng ĐH Tài nguyên Thiên nhiên và Khoa học Sức sống - BOKU, Áo

Kiểm định quy trình làm sạch và vệ sinh công nghiệp: Kiểm định vệ sinh, phân tích môi trường và

09.40 – 10.00

ThS. Ngô Thị Ngọc Hà

Viện phó Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Quốc gia, Việt Nam

Các hình thức quản lý chất lượng

10.05 – 10.15

Ông Huỳnh Sơn Hải

Phó giám đốc Công ty Sản phẩm Đậu nành Việt Nam VINASOY

Các giải pháp đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm sản phẩm đậu nành FAMI

10.15 – 10.35

NGHIÊN GIỚI LAO, CHỖ P ỒNH L ỒU NI ỒM

Tầng 10, Trụ sở Viện T Ồ Quang B Ồu, HUST

10.35 – 10.55

GS. Vijay Singh

Trưởng Bộ môn Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Illinois tại Urbana-Champaign, Mỹ

So sánh quá trình nghiên cứu tảo quang hợp và thực vật: năng suất và hiệu quả

11.00 – 11.10

Ông Nguyễn Tuấn Kiệt

Chủ tịch Hội đồng Quản trị - Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Sữa Quốc tế (IDP)

Vai trò của an toàn thực phẩm - Tiêu chí quan trọng nhất để xây dựng các doanh nghiệp thực phẩm

11.15 – 11.35

GS. Lebailly Philippe

Trưởng Bộ môn Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Liège, Bỉ

Quản lý ngành hàng

11.40 – 12.00

TS. Samira Sarter

Trung tâm Hợp tác quốc tế và Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp (CIRAD), Pháp

Các phương pháp ngăn ngừa và kiểm soát bệnh kháng sinh trong cá nuôi dùng cho thực phẩm

12.00 – 12.30

GIỚI THIỆU CỦA CÁC NHÀ TÀI TRỢ

12.30 – 13.30

ĂN TRƯA (Tầng 10, Tòa văn T. Quang B. u, HUST)

13.30 – 15.30

CÁC PHÂN BAN

Phân ban 1 (*Phòng 902*): An toàn Vệ sinh TP và Quần

Phân ban 2 (*Phòng 923*): Kỹ th

HỘI NGHỊ BÀN TRÒN (*Phòng 903*)

15.30 – 16.00

Nghị giao và Trình bày POSTER (viện T Quang B, HUST)

16.00 – 18.00

CHƯƠNG TRÌNH PHÂN BAN

Phân ban 1 (*Phòng 902*): An toàn Vệ sinh TP và Quần

Phân ban 2 (*Phòng 923*): Kỹ th

HỘI NGHỊ BÀN TRÒN (*Phòng 903*)

18.15 – 20.30

GALA DINNER (*Tầng 10, Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ, HUST*)

Thứ Sáu, ngày 25/11/ 2011

08.30 – 10.05

CHƯƠNG TRÌNH PHÂN BAN

Phân ban 3 (*Phòng Hội thảo Tầng 10*)

Số n phạm Phạm và Hành vi Ngẫu nhiên tiêu dùng (Phần 1)

10.05 – 10.30

Nghị quyết lao và Phân ban POSTER

Tầng 10, Tòa văn T. Quang B. u, HUST)

10.30 – 12.05

CHƯƠNG TRÌNH PHÂN BAN

Phân ban 3

(

Phòng Hội thảo Tầng 10)

S. n. p. m. T. c. p. m. (Phân 2) i. N. i. t. i. u. d. u. n. g

12.05 – 12.30

B. M. C

(

Phòng Hội thảo Tầng 10)

GS.TS. Nguyễn Công Khanh

Đội ngũ trưởng ban tổ chức Hội thảo QMFS 2011

Các trưởng Các An toàn và sinh thực phẩm (VFA)

GS.TS. Hà Duyên Tâm

Trưởng ban tổ chức Hội thảo QMFS 2011

Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội (HUST)

12.30 - 13:30

ĂN TRƯA (Tờng 10, Thờ viờn Tờ Quang Bờu, HUST)

CHƯƠNG TRÌNH PHẦN BAN

Thờ Năm, ngày 24/11/2011

13.30 – 15.30

Phòng 902

Phòng 923

Phòng 903

Phân ban 1

QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VẬT SINH THỰC PHẨM (1)

Chủ tịch a: PGS. TS. Lâm Quốc Hùng

và

ThS. Ngô T

Phân ban 2

KH THỰC THỰC PHẨM (1)

Chủ tịch a: PGS. TS. Trần Thị Minh Hạnh

PGS.TS. Nguyễn Xuân

Hội nghị bàn tròn

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VẬT SINH THỰC PHẨM

Chủ tịch a: GS. TS Hà Duyên T

và

TS.

13.30 – 13.50

FSQM-01.

Một số đặc điểm dịch vụ khách hàng đặc thù của phòng Việ

Lâm Quốc Hùng

, Nguyễn Công Kiên, Nguyễn Hùng Long, Trần Ngọc Thanh

FT-01.

Mô hình hóa phương pháp đoán nhiệt độ sản phẩm trong quá trình gia

Võ Thị Thành, Tô Quang Trọng, Trần Hoàng Tâm

1. Đào tạo chuyên ngành Quản lý chất lượng trong công nghệ chế biến thực phẩm

GS.TS. Hà Duyên Thị

2. Đào tạo chuyên ngành An toàn vệ sinh thực phẩm trong các trường đại học Y

PGS.TS. Phạm Ngọc Khái

PGS.TS. Phạm Duy Trọng

TS. Lê Thị Hồng

3. Thảo luận

13.55 – 14.15

FSQM-02. Tăng cường khả năng ức chế các vi khuẩn gram âm và gram dương gây bệnh

Đông Thu Hồng, Đông Văn Khôi, Nguyễn La Anh

FT-02. Sự biến đổi của chất chống oxy hóa, màu sắc trong quá trình chín sau thu hoạch

Bùi Hữu Thuận, Võ Minh Châu, Trần Hồng Tâm

14.20 – 14.40

FSQM-03. Kết quả ban đầu khảo sát ô nhiễm vi khuẩn sinh histamine

Hà Thị Tuyền Vân, Bùi Thị Mai Hương, Nguyễn Thị Ánh Tuyết, Nguyễn La

FT-03. Nghiên cứu điều kiện chiết tách Asiaticoside từ *Sida*

Nguyễn Thị Vân Anh, Trưởng Thị Minh Hạnh

14.45 – 15.05

FSQM-04. Nghiên cứu mô tả sự phân bố của các loài thực vật có giá trị kinh tế

Đào Thị Việt Hà, Lê Hoàng Lâm, Nguyễn Duy Thịnh

FT-04. Sơ phân hủy nhiệt và áp suất của (6

Nguyễn Minh Thủy, Indrawati Oey, Marc Her

15.10 – 15.30

FSQM-05. Ứng dụng kỹ thuật PCR đa mồi phát hiện giun *Bacillus cere*

Bùi Thị Mai Hương, Nguyễn Lan Phương, Nguyễn Thị Ánh Tuyết, Hà Thị Thu

FT-05.

Nghiên cứu chế độ tách chiết và xác định thành phần hóa học

Nguyễn Văn Lợi

, Nguyễn Thị Minh Tú, Hoàng Đình Hòa

15.30 – 16.00

NGHỊ GIỚI LAO và PHÂN BAN POSTER

Phòng 902

Phòng 923

Phòng 903

16.00 – 18.00

Phân ban 1

QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VÀ SINH THỰC PHẨM (Phần 2)

Chủ trì a: PGS. TS. Phạm Xuân Đà

và

PGS. TS. Lê

Phân ban 2

KỸ THUẬT THỰC PHẨM (Phần 1)

Chủ trì a: GS. TS. Hoàng Đình Hòa

và

PGS.TS. Lê Thị Hợp

Hội nghị bàn tròn

HỢP TÁC NGHIÊN CỨU VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VÀ SINH THỰC PHẨM

Chủ trì a: PGS.TS. Tô Kim Anh

và

TS.

16.00 – 16.20

FSQM-06.

Ảnh hưởng của các phương pháp chế biến thông thường

Nguyễn Văn Sĩ, Lê Hoàng Dũng, Lê Thị Hiệp

FT-06. Nghiên cứu quy trình sản xuất cao và n^oc gi^oi khát t^o n^om linh

Nguyễn Thị Bích Hằng, Cao Ngọc L^ong, Ngô Thị Thanh H^ong, Đặng Đức Long

1. Hợp tác nghiên cứu và An toàn và sinh thực phẩm

PGS.TS. Tô Kim Anh

2. Xây dựng dự án hợp tác quốc tế và nghiên cứu khoa học

TS. Samira Sarter

3. Th^o luận

16.25 – 16.45

FSQM-07. Khai thác hiệu vi sinh vật trong thực phẩm lên men Việt Nam

Lê Thanh Mai, Hồ Phú Hà, Trần Thị Minh Khuê, K. Sơn, Lê Quang Hòa, Tô Kim Anh, Hoàng Thị Liên

FT-07. Nghiên cứu quá trình chuyển hóa và lên men đường thối để tạo

Nguyễn La Anh, Quách Thị Việt

16.50 – 17.10

FSQM-08. Chất lượng nước mắm Việt Nam qua khảo sát thực tế tại

Nguyễn Xuân Thi, Nguyễn Thị

FT-08. Một số yếu tố ảnh hưởng đến số lượng tằm làm ong chắt hòa

Đỗ Văn Chương

17.15 – 17.35

FSQM-09. Đánh giá chủng *Aspergillus*

Nguyễn Thị Xuân Sâm

, Nguyễn Minh Hằng

FT-09.

Phân tích ảnh hưởng của áp suất cao tới một số loại enzyme, k

Phan Thị Phương Thảo,

Gertrud Linsberger-Martin, Emmerich Berghofer

17.40 – 18.00

Thảo luận

Thảo luận

Thứ Sáu, ngày 25/11/2011

08.30 – 10.05

Phòng Hội thảo tầng 10, Trụ sở Viện TQ Quang Bình

Phân ban 3

SÀN PHORM THỰC PHẨM VÀ HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG (Phần 1)

Chủ trì a: GS.TSKH. Lưu Duân

08.30 – 08.50

FPCB-01

Lê Minh Tâm

08.55 – 09.15

FPCB-02

Nguyễn Thị Hồng Minh

09.20 – 09.40

FPCB-03

Hà Duyên T, Nguyễn Duy Thành, T Việt Phú,

09.45 – 10.05

FPCB-04

Nguyễn Quỳnh Trang

10.05 - 10.30

NGH GIỚI LAO và PHÂN BAN POSTER

10.30 – 12.05

Phân ban 3

SIN PHIM THỰC PHẨM VÀ HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG (Phần 2)

Chia sẻ:

10.30 - 10.50

FPCB-05.

Lê Quốc Doanh, Nguyễn Văn Toàn,

10.55 - 11.15

FPCB-06.

Nguyễn Thị Minh Tú,

11.20 - 11.40

FPCB-07.

Nguyễn Đức Văn

11.45 - 12.05

FPCB-08.

Phan Thanh Tâm

12.05 - 12.30

B M C
