

Objetivos:

1 Proveer al participante una actualización sobre las **tendencias y buenas practicas de producción y procesamiento de carnes** para maximizar la **calidad, inocuidad y rendimientos en la cadena**

Familiarizar al participante con **nuevas tecnologías, equipos e ingredientes para el desarrollo de productos de valor agregado** con practicas "hands-on" y demostraciones en plantas **2**

3 Preparar al participante para tener **conocimientos criterios y bases para resolver problemas, optimizar procesos** en la producción y procesamiento y liderar iniciativas de desarrollo de **nuevos productos**

Inscripciones



USD\$ 1,600.00 Hasta el 10 de Mayo, 2018



USD\$ 1,800.00 Hasta el 1 de Junio, 2018

Descuento de \$50.00 por 3 o mas inscritos de la misma empresa

Nombre completo

Título o Cargo

Empresa o Afiliación

Email

Dirección

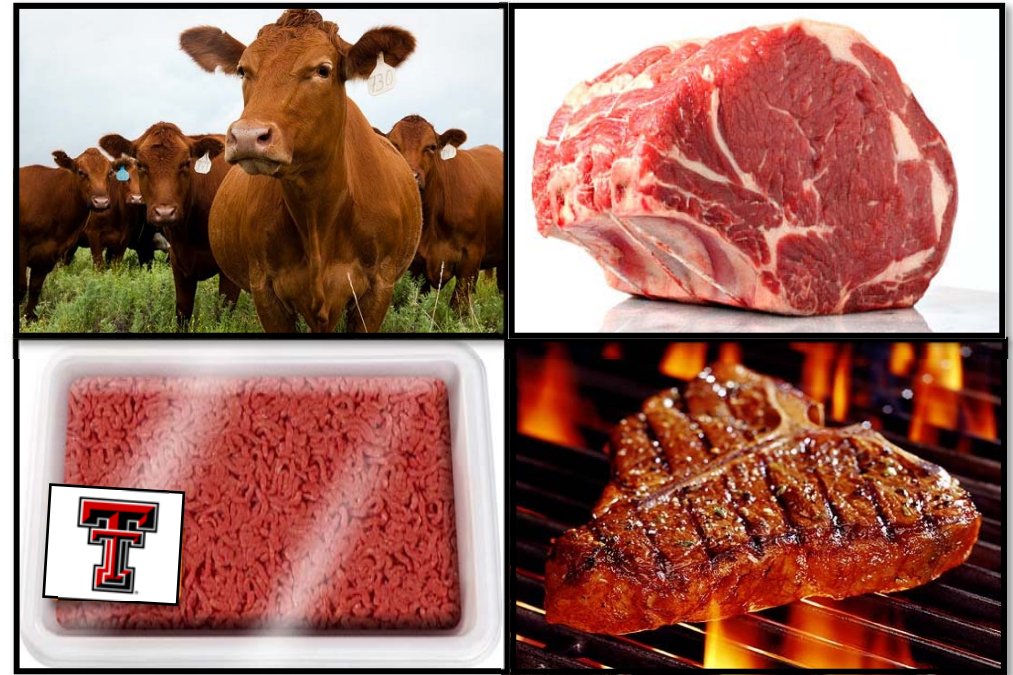
Ciudad

País

Teléfono

Fax

ICFIE.CO fb.me/meatschool.edu



Meat School en español

Actualización en Valor Agregado, Calidad e Inocuidad en la

Producción y Procesamiento de Carnes y Derivados

Junio 10-16, 2018. Lubbock, Texas (LBB)



TEXAS TECH
UNIVERSITY.

Facultad de Ciencias de los Animales y Alimentos
CENTRO INTERNACIONAL PARA LA EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

More information: [@MeatSchool.EDU](https://www.facebook.com/MeatSchool.EDU) (Facebook)

Objectives:

- 1** To provide participants with a comprehensive overview of **current developments and trends in good meat production and processing practices** to maximize **quality, safety and competitiveness**
- To familiarize participants with the **latest technologies, equipment and ingredients** for the **development of value added meat products** by lectures, hands-on activities, demonstrations and plant tours
- 3** To prepare participants with the **know-how, criteria and fundamentals for problem-solving and process optimization** in meat processing and **leadership initiatives for product development**

Registration



USD\$ 1,600.00 until May 10, 2018



USD\$ 1,800.00 until June 1, 2018

Discount of \$50.00 for 5 or more registrations from same company

Full Name

Position

Company/ Affiliation

Email

Address

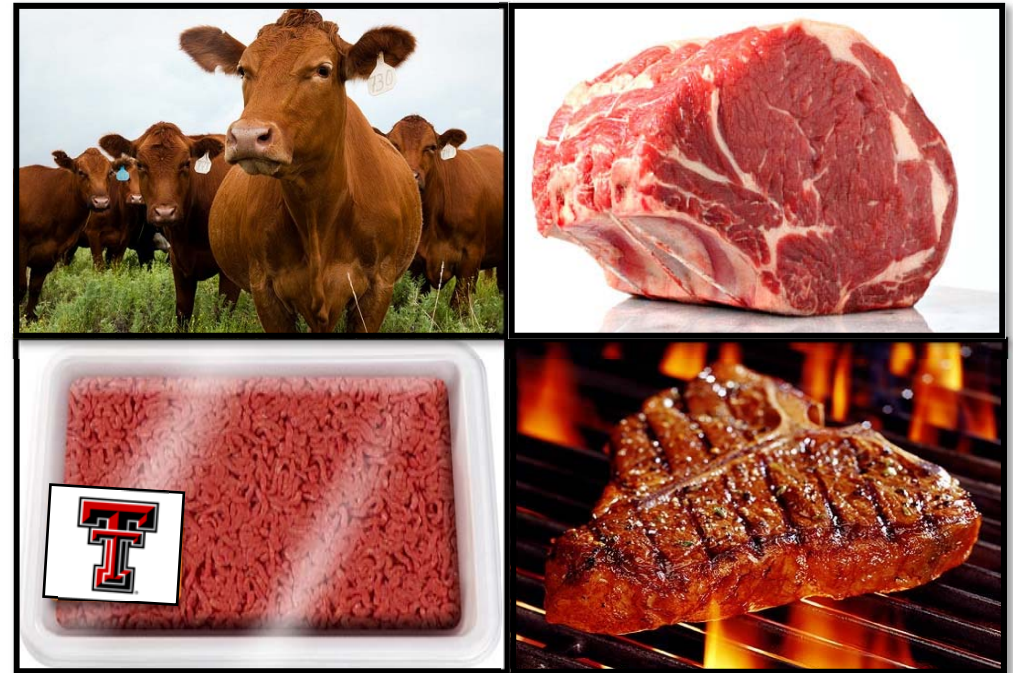
City

Country

Phone

Fax

ICFIE.CO fb.me/meatschool.edu



Meat School en español

Current Developments in Value Addition, Quality and Safety

in the Processing of Meat and Meat Products

June 10-16, 2018. Lubbock, Texas (LBB)



TEXAS TECH

UNIVERSITY.

Department of Animal and Food Sciences
INTERNATIONAL CENTER FOR FOOD INDUSTRY EXCELLENCE

More information: [@MeatSchool.EDU](https://www.facebook.com/MeatSchool.EDU) (Facebook)