

# Poultry School® en español

Non-Profit Org.  
U.S. Postage  
PAID  
ATHENS GA  
Permit No. 165

Espacio sólo para  
40 participantes!

## 1 Buenas Practicas Avícolas

Efectos de la producción, nutrición y manejo *ante-mortem*.  
Tratamiento de aguas y deshechos de plantas.

## 2 Procesamiento

Recepción, sacrificio, escaldado, pelado, evisceración, lavado,  
enfriamiento, corte, deshuese y empaque.

## 3 Inocuidad Integrada

Programas integrados de inocuidad en aves (BPA, BPM y HA-  
CCP), requisitos de exportación y comercialización.

## 4 Valor Agregado

Tendencias, ingredientes, marinación, empanizados, IQF, coc-  
ción, listos para comer y empaques.

## 5 Calidad y Culinología

Parámetros de calidad, análisis sensorial y vida útil.

### Agenda:

Martes 31 Enero a Jueves 2 Febrero, Feria IPPE

Viernes 3 de Febrero, Athens, GA

**Apertura 12:30 pm, Recepción 7:00 pm**

Sábado 4 a Martes 7 de Febrero, Athens, GA

**Curso-taller y visitas a plantas 8:00-5:30pm**

Miércoles 8 de Febrero, Atlanta, GA

**Empaques, Culinología 8:00-4:00pm**

**Graduación 4:00pm**

Este taller es coordinado en forma conjunta por:

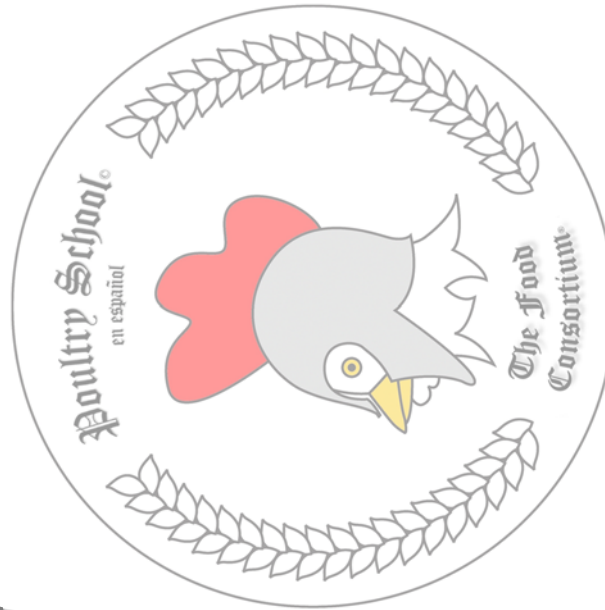
- ♦ **Dr. Brian Kiepper**
- ♦ **Dr. Anand Mohan**
- ♦ **Dr. Harshavardhan Thippareddi**  
Universidad de Georgia (UGA)
- ♦ **Dr. Marcos X. Sánchez-Plata**  
Universidad Texas Tech (TTU)

Poultry School®  
en español

University of Georgia,  
Extension Food Science  
240A Food Science Bldg.  
Athens GA 30602-2610

<http://EFSonline.uga.edu>

Orcaeva Edición!



UNIVERSIDAD DE GEORGIA  
Ciencia y Tecnología de Alimentos, Extensión  
<http://EFSonline.uga.edu>

Ciencias Avícolas  
[www.poultry.uga.edu](http://www.poultry.uga.edu)

UNIVERSIDAD TEXAS TECH  
Facultad de Ciencias Animales y Alimentos  
International Center for Food Industry Excellence (ICFIE)  
[www.icfie.co](http://www.icfie.co)

Presentan:

# Poultry School® en español Clase 2017

ESTRATEGIAS DE CALIDAD, INOCUIDAD Y  
VALOR-AGREGADO EN EL PROCESAMIENTO AVÍCOLA

**Febrero 3 al 8, 2017**

Athens y Atlanta, Georgia, EEUU



Síguenos @ Poultry School en:



[poulttryschool@live.com](mailto:poulttryschool@live.com)

# Poultry School<sup>®</sup> en español

## Audiencia

El taller de **~50 horas** está dirigido a personal de la industria procesadora de aves y cárnicos en general, gerentes de planta, personal de investigación y desarrollo de nuevos productos, personal de aseguramiento de la calidad e inocuidad; así como también académicos y estudiantes en las áreas de la ciencia y tecnología de alimentos, ciencias de los animales, veterinaria, zootecnia y otros campos afines.

## Objetivos

- 1 Proveer al participante con un resumen sobre la **optimización de prácticas de procesamiento** para maximizar la **calidad, inocuidad y rendimientos** en la producción de productos avícolas a nivel comercial.
- 2 Familiarizar al participante con **nuevas tecnologías, equipos, e ingredientes** para el desarrollo de productos derivados de carne de ave con **valor agregado mediante demostraciones prácticas** y la participación en talleres cortos **"hands-on"** con equipos, productos e ingredientes comerciales a nivel de planta piloto.
- 3 Preparar al participante con suficiente conocimiento y criterio para **resolver problemas, optimizar los procesos** en una planta de procesamiento avícola, así como también **ser líder en iniciativas de desarrollo de nuevos productos** y procesos.
- 4 Establecer una **red de contactos para apoyo al mejoramiento continuo** en plantas de procesamiento avícola.

## Conferencistas

Expertos de la industria, proveedores, consultores y académicos reconocidos a nivel internacional proveerán una serie de **conferencias con enfoque práctico** y aplicado a la industria. Incluye una revisión de **conceptos teóricos** relevantes y su aplicación a través de **ejercicios prácticos desarrollados en las plantas piloto** de la Universidad. Se proveerán los **contactos de los conferencistas, proveedores y asistentes** para futuras inquietudes sobre el tema.

## Inscripciones

-  **USD\$ 1,600.00** Hasta el 15 de Diciembre, 2016
  -  **USD\$ 1,800.00** Hasta el 27 de Enero, 2017
- Descuento individual de **USD\$ 50.00** por 3 o más inscritos.

Además de la participación en el curso, la inscripción incluye:

- ♦ **Entrada incluida al Poultry Show, IPPE 2017!!**
  - ♦ Materiales de trabajo, charlas científicas y literatura, métodos y formulaciones, memorias del curso.
  - ♦ Almuerzos y refrigerios durante el taller
  - ♦ Transporte del hotel al curso y visitas a plantas
  - ♦ Retorno incluido a Atlanta para el evento de clausura
- El participante podrá **consultar personalmente con expertos** para solucionar interrogantes no discutidas durante el curso.

Nombre Completo (para certificado)

Título o Cargo

Compañía o afiliación

Dirección

Ciudad y estado

Código postal y país

Teléfono

Fax

Teléfono móvil

Email

Cómo supo sobre este programa?

**Costos de alojamiento y cenas no incluidos en inscripción.**

## Política de Cancelación:

**No hay costo adicional** por sustitución del participante. Para cancelar, hacer una sustitución o verificar el registro, llame a la oficina del EFS al **1.706.542.2574**, o envíe un correo electrónico a: [EFS@uga.edu](mailto:EFS@uga.edu) con copia a [poultryschool@live.com](mailto:poultryschool@live.com)

Cancelaciones recibidas antes del 30 de Diciembre del 2016 serán reembolsadas en 75% de su valor.

**NO HAY REEMBOLSOS** después del 6 de Enero del 2017.

## Alojamiento:

**Es responsabilidad de cada participante.**

Un bloque de cuartos se ha reservado con descuento hasta el 30 de Enero, 2017 en el hotel oficial del evento:

### Graduate Athens Hotel

**295 East Dougherty Street, Athens, GA, 30601 USA**

Habitación King o Queen **USD \$109.00** más impuestos.

Habitación Doble Queen **USD \$109.00** más impuestos.

Llamar al **+1.706.549.702** para la reserva o

Reservar online con tarjeta de crédito en:

<https://bookings.ihotelier.com/Graduate-Athens/bookings.jsp?groupID=1745528&hotelID=15201>

Utilizar Block Code: **"SP0202"** para el descuento.

## Formas de Pago

### 1 Cheque o Money Order

Prepare el pago a nombre de la **"University of Georgia"** y envíe con la hoja de inscripción a:

**University of Georgia,  
Extension Food Science,  
240A Food Science Bldg.  
Athens GA 30602-2610**

Enviar un fax con la inscripción al **+1.706.583.0992** para reservar su cupo hasta que se reciba el pago.

### 2 Tarjeta de Crédito

Visite la página web: <http://EFSonline.uga.edu>

Seleccione el curso y siga las instrucciones.

### 3 Transferencia Bancaria

Envíe un correo electrónico a: [EFS@uga.edu](mailto:EFS@uga.edu) y [poultryschool@live.com](mailto:poultryschool@live.com) para instrucciones de pago.

## Llegada a Athens:

**Vía terrestre:** utilizando el "shuttle" desde el Aeropuerto de Atlanta (ATL) a 90 minutos de Athens.

La compañía se llama **Groome Transportation**

El transporte es **responsabilidad del participante.**

**Vía aérea:** Arribar al Aeropuerto Internacional de Atlanta (ATL) y utilizar el "shuttle" Atlanta-Athens,

[www.groometransportation.com](http://www.groometransportation.com)

El UGA Hotel at the Georgia Center tiene servicio de transporte dentro de Athens a lugares limitados.

Llamar al **+1.706.549.7020** para reservaciones.