



Meat School en español



TEXAS TECH
UNIVERSITY.

Meat School en español

TEXAS TECH UNIVERSITY

Lubbock, Texas, Estados Unidos

PRESENTACION DEL CURSO

Texas Tech University, se complace en invitarlos a que participen del "**Meat School en español**", un evento enfocado en la industria cárnica en el cual se cubren aspectos de producción primaria, fabricación, calidad, inocuidad y valor agregado de la carne, entre otros. El evento se llevara a cabo en las instalaciones de Texas Tech University, en Lubbock, TX.

FECHA JULIO 16-22, 2017

Nota: Arribo a Lubbock: Sabado Julio 15
Inicio evento: Domingo Julio 16
Fin evento: Sabado Julio 22
Salida de Lubbock: Domingo Julio 23

Objetivos

- 1) Proveer al participante una actualización sobre las tendencias y buenas prácticas de producción y procesamiento de carnes para maximizar la calidad, inocuidad y rendimientos.
- 2) Familiarizar al participante con nuevas tecnologías, equipos e ingredientes para el desarrollo de productos de valor agregado con prácticas "hands-on" y demostraciones en plantas comerciales de procesamiento.
- 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.

Temas

- Buenas prácticas de producción
- La industria cárnica: Retos y oportunidades
- Bienestar animal en la industria cárnica
- Inocuidad en la producción animal y cárnica. Intervenciones Pre-cosecha y post-cosecha



- Nutrición de ruminantes y gestión de la engorda

- Nutrición de rumiantes y gestión de la producción
- Salud animal en la producción de carnes
- Programas Integrados de inocuidad de alimentos
- Procesamiento de carnes
- Manejo de plantas de cosecha
- Buenas prácticas de fabricación
- Inocuidad en la fabricación y sanitación en plantas
- Cortes de carne y valor agregado
- Color de la carne
- Escuela de valor agregado en carnes
- Propiedades funcionales de la carne
- Ingredientes no cárnicos
- Conceptos del BBQ de Texas
- Procesamiento térmico
- Escuela de empaque para la industria cárnica

Actividades de valor durante en evento

Presentaciones por parte de docentes reconocidos internacionalmente

Visita a lotes de producción animal

Visita a plantas de procesamiento de carne

Demostraciones de empaque

Práctica de elaboración de procesados y valor agregado de carne

Práctica de cortes de carne

Laboratorios

BBQ y concurso de preparación de productos

Conferencistas

Mark Miller, Guy Loneraga, Jhones Sarturi, Nelson Huerta, Marcos Sanchez, Mindy Brashears, Joe Neary, Sam Jackson, Alejandro Echeverry, Alexandra Calle, Brad Johnson y otros por confirmar

HOTEL Y TRANSPORTE

Arbor Hotel and Conference Center

6401 62nd Street

Lubbock, TX 79424

Group Code: MEAT

Celular: + 1 806-317 -

Fax: +1 806 771 2488



Tarifa: USD \$99.00 + 13% Impuestos

RESERVA Y COSTOS SON RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE

Tiquetes aereos

Deben comprarse desde su ciudad de origen hasta Lubbock, Texas.

Aerolineas que vuelan hacia Lubbock: American Airlines, United, Southwest

Transporte aeropuerto-hotel-aeropuerto

La organización del meat school se encarga de recogerlos ida y vuelta

Transporte local

Todos los transportes relacionados con actividades propias del meat school estan cubiertos y coordinados por la organización.

Transporte por motivos personales seran asumidos por el participante.

COSTOS

\$1,600 dólares por persona hasta Junio 15, 2017

\$1,800 dólares por persona a partir de Junio 16, 2017

Los cupos son limitados y la acogida es grande asi que lo invitamos a que se inscriba a tiempo. DESCUENTOS POR GRUPO Y ENTIDADES DEL GOBIERNO.

Incluye:

Almuerzos y cenas durante los días del evento.

Cenas privadas para los participantes del curso con conferencistas invitados en donde se presentarán temas de la mayor actualidad.

Certificación otorgada por Texas Tech University.

Materiales del evento/memorias – USB flash drive

Los participantes se harán cargo de gastos de hotel y tiquetes aereos.



INSCRIPCIONES Y PAGOS

En el siguiente enlace se debe hacer el registro y pago:

<https://indico.ads.ttu.edu/conferenceDisplay.py?confId=777>

Información de contacto:

Alexandra Calle, Ph.D.

Celular: +1 402-817-8650

E-mail: alexandra.calle@ttu.edu

Marcos Sanchez, Ph.D.

E-mail: marcos.x.sanchez@ttu.edu