EL ICFIE, CENTRO INTERNACIONAL PARA LA EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD TEXAS TECH PRESENTA:

The Meat School en Español

ICFIE

Meat School SINCE 2015

Actualización en integridad alimentaria, calidad y valor agregado en la producción y procesamiento de carnes y derivados.

Edición IX

The Meat School

Desde el 12 al 19 de Agosto del 2023

Lubbock (LBB), TX, EEUU

Una visión holística técnico-científica de la cadena de producción, procesamiento y consumo de productos cárnicos y su contribución a la integridad alimentaria global.

Meat School en español 2023

Desde el 2015

Mas de 60 horas en 7 días presenciales y acceso a material virtual

Radio de 2 a 1 entre conferencistas y participantes

Charlas teóricas, demostraciones prácticas, laboratorios, plantas piloto de sacrificio y procesamiento, visitas a granjas feedlots, granjas experimentales y plantas de proceso.

625 participantes hasta el 2022

14 países de Latinoamérica

Ahora con acceso a módulos virtuales con sesiones "en vivo" y charlas "A tu ritmo"

Flexible, comprensivo y divertido

Objetivos

1. Proveer al participante una **actualización sobre las tendencias y buenas practicas de producción y procesamiento de carnes** para maximizar la integridad alimentaria, calidad y rendimientos en la cadena bovina, porcina y ovina.
2. Familiarizar al participante con **nuevas tecnologías, equipos e ingredientes para el desarrollo de productos de valor agregado** con practicas "hands-on" en planta piloto y demostraciones virtuales en plantas comerciales de procesamiento
3. Preparar al participante para tener **conocimientos, criterios y bases técnicas para resolver problemas, optimizar procesos en la producción y procesamiento, respaldar decisiones** de integridad alimentaria, regulatorias y liderar iniciativas de desarrollo de nuevos productos
4. **Crear voceros de la industria de la carne** con conocimientos, mensajes y respaldo técnico-científico en la producción, procesamiento y preparación de productos de la carne y su impacto en el consumidor, integridad alimentaria, nutrición, culturas y tradiciones para aclarar los famosos "mitos de la carne"

¡Lo nuevo en 2023!

Módulo Ovino

El contenido general de Meat School es dirigido a la cadena bovina y porcina, pero en esta nueva edición, se impartirán charlas y actividades específicas de la cadena ovina:

Charlas

- Diseño de instalaciones, genética, evaluación de animales en pie, evaluación de canales

Visitas

- Operación de TTU especializada en genética y planta de procesamiento de ganado ovino

Prácticas

- Laboratorio de cortes, elaboración de productos con valor agregado de ovinos

- Acceso a plataforma virtual con charlas, demostraciones y actividades para revisar "a tu ritmo"

  Virtual Meat School

- Competencia BBQ
  - Oportunidad de participación en la competencia de RAIDER RED MEATS BBQ & RIBEYE CHAMPIONSHIP evento auspiciado por HEB, KCBS y que define al campeón del estado de Texas.

Logística

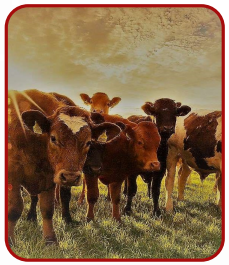
- Modalidad: Presencial y con acceso a módulos virtuales en la plataforma del Virtual Meat School.
- Fechas del curso: Desde el 12 al 19 de Agosto del 2023. (Planificar arribo para el 11 y salida el 20 de Agosto)
- Lugar del curso: Lubbock, Texas, EEUU. (Código de Aeropuerto LBB, Aerolíneas: *American Airlines, United y Southwest*)
- Inscripción incluye: transporte desde y hacia el aeropuerto, hospedaje, movilización a los ocho módulos temáticos con actividades prácticas, laboratorios y visitas técnicas, comidas y materiales del curso..
  - Charlas, demostraciones y laboratorios en vivo: en el campus de la Universidad Texas Tech en Lubbock, y en visitas técnicas a instalaciones en el norte de Texas.

Agenda

1. Seguridad Alimentaria y la Cadena Cárnica, Producción, Nutrición, Manejo, Bienestar e Inocuidad Pre-Cosecha
2. Procesamiento Primario (Cosecha), Bienestar, Buenas Prácticas e Inocuidad Post-Cosecha
3. Cortes, Grados de Calidad, Evaluación de Canales y Cortes, Conversión del Musculo a Carne
4. Escuela de Valor Agregado:
    I. Funcionalidad de la Carne y aplicaciones
    II. Tecnologías de procesamiento de cárnicos
        I. Corte, deshuese, formados, marinados
        II. Productos molidos, embutidos
        III. Productos emulsificados, formados y embutidos
    III. Escuela de Empaques Cárnicos
    IV. Culinología

MEAT SCHOOL

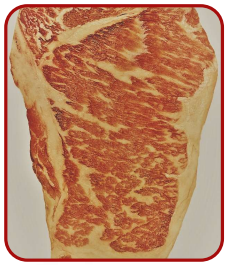
Módulos de la agenda



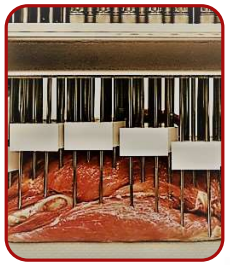
Producción Animal

Procesamiento Primario

Procesamiento Secundario



Calidad de la Carne



Funcionalidad de la Carne

Carnes Procesadas

Empaques y Tendencias

Carnes y el Consumidor

Meat School en español 2023

TEXAS TECH UNIVERSITY
INTERNATIONAL CENTER FOR FOOD INDUSTRY EXCELLENCE

Modulo 1. Producción Animal

Seguridad Alimentaria

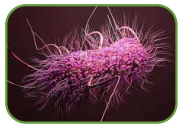
Diseño de Ranchos

Gestión de Producción

Evaluación del Ganado

Bienestar en Producción

Salud Animal


Inocuidad Pre-cosecha

Una Sola Salud

Nutrición de Rumiantes I

Nutrición de Rumiantes II

Sostenibilidad

Trazabilidad

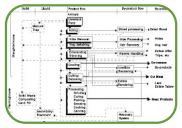
Tour de Feedlot

Demostración Nutrición

Modulo 2. Procesamiento Primario

Fundamentos de la Cosecha

Diseño Sanitario Plantas


Gestión de la Cosecha

Evaluación de la Canal

Bienestar en la Cosecha

Inspección Post-Mortem

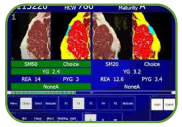
Inocuidad Post-Cosecha

Faenamiento Sanitario

Nutrición y Proceso

Optimización Procesamiento

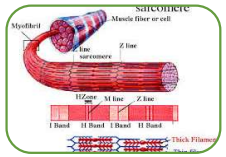
Automatización en la Cosecha


Nuevas Tecnologías

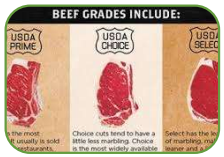
Tour de Planta

Demostración de Inocuidad

Modulo 3. Procesamiento Secundario


Conversión de Musculo a Carne

Gestión de Fabricación



Grados de Calidad de la Carne

Control de Covid-19 en Plantas

Ganado Especializado

Inocuidad en Cortes

Inspección Oficial

Valor Nutritivo de la Carne Fresca

Automatización en Corte y Deshuese

Tour de Cortes

Laboratorio de Cortes

Meat School en español 2023

TEXAS TECH UNIVERSITY
INTERNATIONAL CENTER FOR FOOD INDUSTRY EXCELLENCE

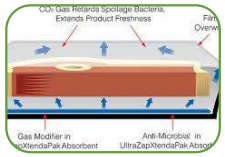
Modulo 4. Calidad de la Carne

Color de la Carne

Factores que afectan la Calidad

Bienestar y Calidad de la Carne

Vida Útil de Carnes Frescas



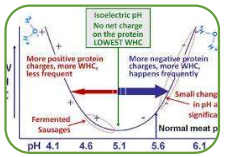
Extendiendo la Vida Útil

Factores Afectando la Composición Nutricional

Mejorando la Calidad de la Carne

Laboratorio de Análisis

Modulo 5. Funcionalidad de la Carne



Propiedades Funcionales

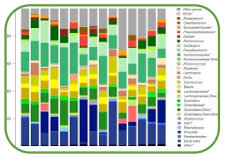
Sabor de la Carne

Cocción de la Carne

Ingredientes No Cárnicos I

Ingredientes No Cárnicos II

Microorganismos de Fermentación


Microbioma de la Carne

Vida Útil: Color

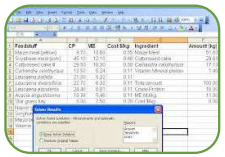
Vida Útil: Oxidación

Innovaciones en Ingredientes

"Carne" Basada en Plantas

Midiendo la Funcionalidad

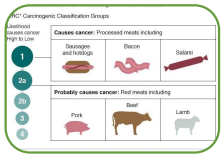
Modulo 6. Carnes Procesadas


Formulación

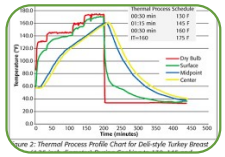
Operaciones Unitarias

Manejo de Carnes Procesadas

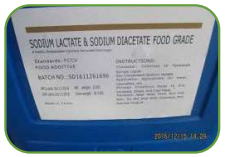
Optimización de Rendimientos



Carnes Procesadas y Efectos en Salud



Inocuidad en Carnes Procesadas



Preservantes de Procesados

Modificación de la Formulación

Valor Nutritivo de la Carne Procesada

Innovaciones en Carnes Procesadas

Tours de Procesamiento

Meat School en español 2023

TEXAS TECH UNIVERSITY
INTERNATIONAL CENTER FOR FOOD INDUSTRY EXCELLENCE

Modulo 7. Empaques y Tendencias

Funciones del Empaque

Empaques de Carnes Frescas

Empaques de Carnes Procesadas

Vida Útil de Carnes Procesadas

Etiquetado Nutricional

Etiquetado Limpio/ Simple

Innovaciones en Empaques

Tendencias en el Mercado

Demostración de Empaques

Modulo 8. Carnes y el Consumidor

Mitos de la Carne I

Mitos de la Carne II

Contribuciones de la Carne a la Salud

Practicas de Consumidor

Consumidor y Etiquetado

Carne Cultivada

Paneles Sensoriales

Sesión Culinaria

Meat School Alumni

EEUU

México

Guatemala

Nicaragua

Costa Rica

Panama

Honduras

El Salvador

República Dominicana

Venezuela

Colombia

Ecuador

Perú

Bolivia

Chile

Argentina

Uruguay

Brasil

Paraguay

España

Inversión

Individual: USD $3,800. Habitación individual.

Dos personas: USD $3,000 por persona ($6,000 total), Habitación doble.

Tres personas: USD $2,700 por persona (8,100 total). Habitación doble suite.

Cuatro personas: USD $2,525 por persona ($10,100 total). Habitación doble suite.

Meat School

Incluye:

1. Participación en el Meat School 2023.
2. Transporte de Aeropuerto de Lubbock (LBB) al hotel y del hotel al aeropuerto y movilización a actividades durante el curso.
3. Alimentación por los 8 días del curso 12-19 de Agosto.
4. Hospedaje por 9 noches del 11-20 de Agosto (habitación depende del tipo de registro).
5. Acceso a módulos en línea en plataforma educativa del Virtual Meat School.
6. Acceso a materiales del curso, referencias y extras temáticos (multimedia, publicaciones, documentos técnicos, microclips de demos, etc.) en la Meat School Cloud.
7. Acceso a chat de comunicación WhatsApp® con instructores, coordinadores y participantes.
8. Contactos de conferencistas, invitados, coordinadores y participantes
9. Certificado de participación y aprobación de módulos virtuales.

Meat School en español

ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"

Meat School en español

ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"

Meat School en español

ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"

Meat School en español

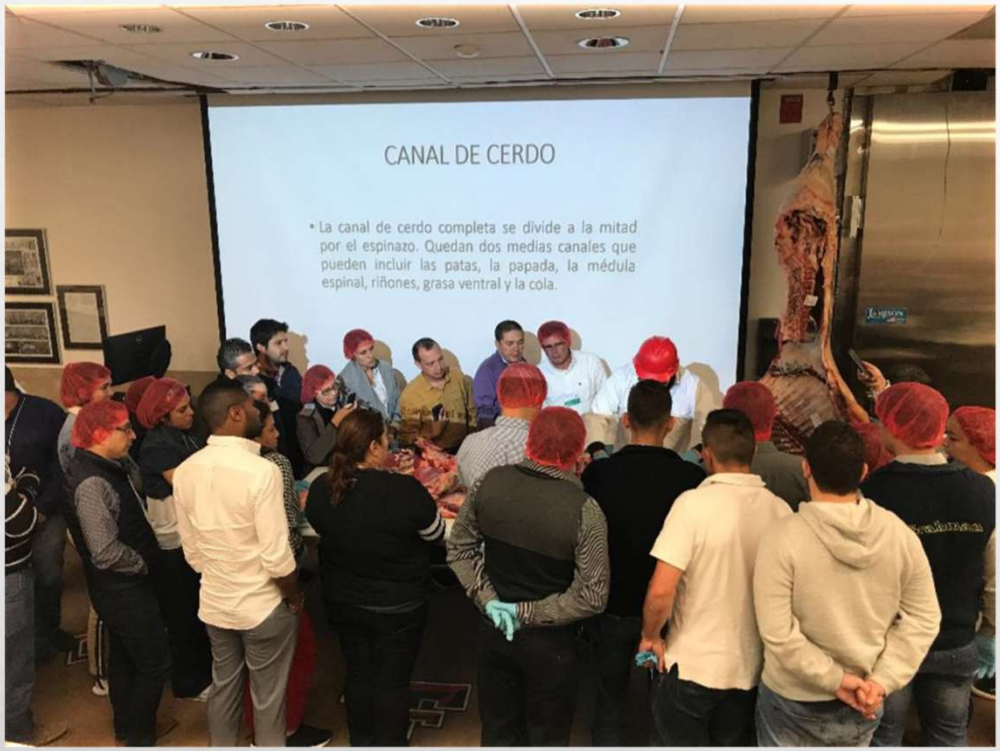
ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"

Meat School en español

ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"



Curso Teorico Practico. "*Hands-on*"

Meat School en español

ICFIE-TTU

Tours de Granjas de Engorda y Plantas de Proceso

Tours de Granjas de Engorda y Plantas de Proceso

Meat School en español

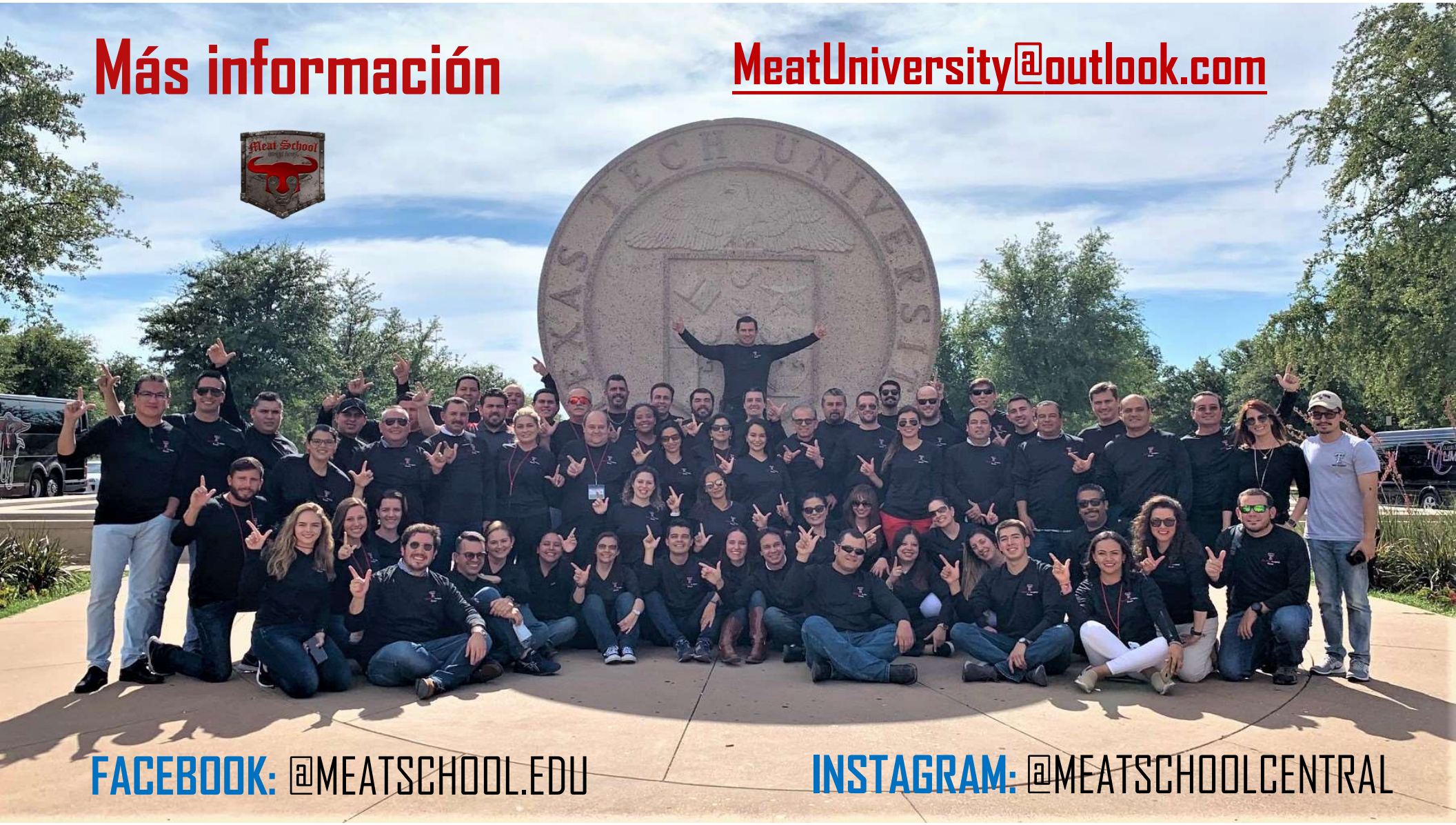
ICFIE-TTU

Oportunidades de "networking"

Oportunidades de "networking"

Aprender, hacer amigos y divertirse

Aprender, hacer amigos y divertirse


Más información
MeatUniversity@outlook.com
Meat School
FACEBOOK: @MEATSCHOOL.EDU
INSTAGRAM: @MEATSCHOOLCENTRAL

TEXAS TECH
UNIVERSITY
Meat School
SINCE 2015
Meat School en español

Meat School en español

@meatschool.edu

@meatschoolcentral

meatuniversity@outlook.com

Meat School en español

Pre-registro

Meat School

@meatschool.edu

@meatschoolcentral

meatuniversity@outlook.com