

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

The Meat School en Español



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

Edición VII



Vuelve

The Meat School

Desde el 14 al 20 de Agosto del 2022

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 2022

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 practicas, laboratorios, plantas piloto de sacrificio y procesamiento, visitas a granjas feedlots, granjas experimentales y plantas de proceso.

550 participantes hasta el 2021

14 países de Latinoamérica

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

Flexible, comprensivo y divertido



Meat School en español

ICFIE-TTU

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 2022!

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 14 al 20 de Agosto del 2022. (Planificar arribo para el 13 y salida el 21 de Agosto)
- Lugar del curso: Lubbock, Texas, EEUU. (Código de Aeropuerto LBB, Aerolíneas: *American Airlines, United y Southwest*)
- Incluido en inscripción: transporte de y hacia el aeropuerto, 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 Practicas 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 en español

ICFIE-TTU

Módulos de la agenda



Producción
Animal



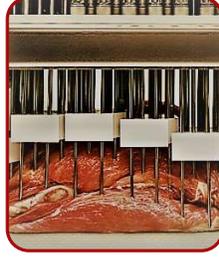
Procesamiento
Primario



Procesamiento
Secundario



Calidad de la
Carne



Funcionalidad
de la Carne



Carnes
Procesadas



Empaques y
Tendencias



Carnes y el
Consumidor



Meat School en español 2022



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



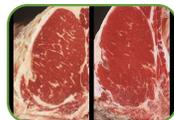
Inspección Post-Mortem



Inocuidad Post-Cosecha



Faenamiento Sanitario



Nutrición y Proceso



Optimización Procesamiento



Automatización en la Cosecha



Nuevas Tecnologías

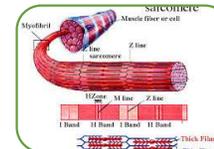


Tour de Planta



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



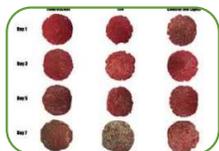
Laboratorio de Cortes



Meat School en español 2022



Modulo 4. Calidad de la Carne



Color de la Carne



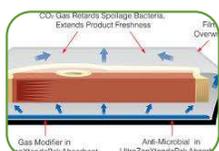
Factores que afectan la Calidad



Bienestar y Calidad de la Carne



Vida Útil de Carnes Frescas



Extendiendo la Vida Útil



Factores Afectando la Composición Nutricional

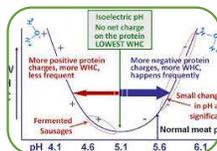


Mejorando la Calidad de la Carne



Laboratorio de Análisis

Modulo 5. Funcionalidad de la Carne



Propiedades Funcionales



Sabor de la Carne



Cocción de la Carne



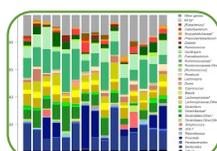
Ingredientes No Cárnicos I



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



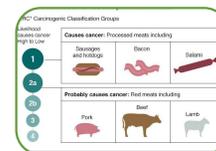
Operaciones Unitarias



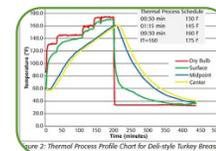
Manejo de Carnes Procesadas



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 2022



Modulo 7. Empaques y Tendencias

Modulo 8. Carnes y el Consumidor

Meat School Alumni



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



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



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 \$2,900. Habitación individual.

Dos personas: USD \$2,300 por persona (\$4,600 total), Habitación doble.

Tres personas: USD \$2,100 por persona (6,300 total). Habitación doble suite.

Cuatro personas: USD \$2,000 por persona (\$8,000 total). Habitación doble suite.

Incluye:

1. Participación en el **Meat School 2022**.
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 7 días del curso 14-20 de Agosto.
4. Hospedaje por 8 noches del 13-21 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 WhasApp® 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"



Meat School en español

ICFIE-TTU

Curso Teorico Practico. "Hands-on"



Meat School en español

ICFIE-TTU

Tours de Granjas de Engorda y Plantas de Proceso



Meat School en español

ICFIE-TTU

Tours de Granjas de Engorda y Plantas de Proceso



Meat School en español

ICFIE-TTU

Oportunidades de "networking"



Meat School en español

ICFIE-TTU

Oportunidades de "networking"



Meat School en español

ICFIE-TTU

Aprender, hacer amigos y divertirse



Meat School en español

ICFIE-TTU

Aprender, hacer amigos y divertirse



Meat School en español

ICFIE-TTU

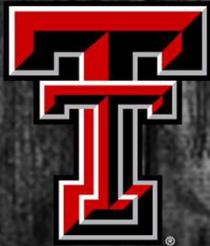
Más información

MeatUniversity@outlook.com



FACEBOOK: @MEATSCHOOL.EDU

INSTAGRAM: @MEATSCHOOLCENTRAL



TEXAS TECH
UNIVERSITY.



Meat School en español