



Texas Tech University Meat School en español 2019



Julio 7-14, 2019

Día	Sábado Julio 6	Domingo Julio 7	Lunes Julio 8	Martes Julio 9	Miércoles Julio 10	Jueves Julio 11	Viernes Julio 12	Sábado Julio 13	Domingo Julio 14
Tema	Llegada a Lubbock	Producción y Manejo	Procesamiento	Fabricación	Tours de Producción y Procesamiento	Escuela de Valor Agregado I	Escuela de Valor Agregado II	Escuela de Valor Agregado III	Salida de Lubbock
Lugar	Lubbock International Airport, LBB	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Feedlot y Caviness	Hale Center Feeders, United Supermarkets	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Lubbock International Airport, LBB
			Welcome Dr. Chance Brooks						
		Registro y Bienvenida <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Gestion de Inocuidad en la Cadena Carnica <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Inocuidad de Alimentos. Pre- y Post-Cosecha <i>Dr. Alexandra Calle</i>	Viaje a Hale Center, Texas 7:00 AM	HACCP en Carnes <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Fosfatos en Procesamiento	Inocuidad de Productos Carnicos Procesados <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	
		Producción Animal y Seguridad Alimentaria <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Produccion y Gestion de Ganado Vacuno <i>Dr. Ryan Rathman</i>	Conversión del Musculo a Carne <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Tour de Feedlot Cactus Feeders	Diseno Sanitario de Plantas <i>Dr. Alejandra Echeverry</i>	Antimicrobianos y Extension de Vida Util <i>Ivan Rodriguez, Corbion Inc.</i>	Inocuidad de Productos Carnicos Procesados <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	
		Bienestar Animal en Producción <i>Dr. Arlene Garcia</i>	Produccion y Gestion de Ganado Vacuno <i>Dr. Ryan Rathman</i>	Grados de Rendimiento de la Canal <i>Dr. Nelson Huerta, Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	Tour de Feedlot New Deal TTU Farm	Color de la Carne <i>Dr. Jarred Legako</i>	Formulacion de Carnicos	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Talita de Manilha. Sealed Air</i>	
		Bases de la Nutrición de Rumiantes <i>Dr. Darren Henry</i>	Procedimientos de Faenamiento Sanitario <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i>	Grados de Rendimiento de la Canal <i>Dr. Nelson Huerta, Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	Viaje a Planta Lechera Vista Grande	Sabor de la Carne <i>Dr. Jarred Legako</i>	Formulacion de Carnicos	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Talita de Manilha. Sealed Air</i>	
		Nutrición de Rumiantes (Forrajes) <i>Dr. Darren Henry</i>	Auditorías de Bienestar Animal <i>Dr. Arlene Garcia</i>	Gestion Estrategica de Practicas del Faenamiento <i>Dr. Dale Woerner</i>	Tour de Complejo Lechero Vista Grande	Evaluacion Sensorial de la Carne <i>Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	Formulación de Carnes: Sodio y Grasa <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Talita de Manilha. Sealed Air</i>	
		Almuerzo Cowamungus Phillies	Almuerzo Cowamungus BBQ	Almuerzo Cowamungus Chicken	Almuerzo Road Trip	Almuerzo Snacks en bus	Almuerzo Demostración Sensorial	Almuerzo Panda Express	
		Nutrición de Rumiantes (Confinado) <i>Dr. Jhones Sarturi</i>	Laboratorio de Faenamiento <i>Justin Johnson, Hope Voegelé</i>	Cortes de Carne y Valor Agregado <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Viaje a Planta de Faenamiento Caviness	Propiedades Funcionales de la Carne <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Formulación de Carnes: Sodio y Grasa <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Desarrollo de Productos y Formulacion <i>Leonel Neira</i>	
		Nutrición de Rumiantes (Confinado) <i>Dr. Jhones Sarturi</i>	Laboratorio de Inocuidad en Sacrificio <i>Keelyn Hanlon, Andrea English</i>	Cortes de Carne y Valor Agregado <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Tour de Planta Caviness Beef Packer	Propiedades Funcionales de la Carne <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Etiquetado Simple. <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Desarrollo de Productos y Modificaciones <i>Gabriela Corvajal</i>	
		Producción de Cerdos <i>Dr. Anooch Rakhshandeh</i>	Grados de Calidad de la Canal <i>Dr. Mark Miller, Lani Woolley, Maria Bueso, Nick Hardcastle</i>	Laboratorio de Cortes Cárnicos <i>Dr. Nelson Huerta/ Sanchez</i>	Tour de Planta Caviness Beef Packer	Ingredientes No Cárnicos <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Laboratorio de Valor Agregado <i>Tarte/ Sanchez</i>	Inocuidad en Servicios de Alimentación <i>Dr. Leslie Thompson</i>	
		Producción de Rumiantes Pequeños <i>Dr. Sam Jackson</i>	Laboratorio de Evaluación de Carcasas <i>Dr. Mark Miller, Lani Woolley, Maria Bueso, Nick Hardcastle</i>	Laboratorio de Cortes Cárnicos <i>Dr. Nelson Huerta/ Sanchez</i>	Tour de Planta Caviness Beef Packer	Ingredientes No Cárnicos <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Laboratorio de Valor Agregado <i>Tarte/ Sanchez</i>	El "Escándalo" de la Carne Fraca... Clarificado <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	
		Bienestar Animal en Producción <i>Dr. Arlene Garcia</i>	Laboratorio de Evaluación de Carcasas <i>Dr. Mark Miller, Lani Woolley, Maria Bueso, Nick Hardcastle</i>	Grados de Calidad USA vs. Nueva Zelanda <i>Cesar Sepulveda</i>	Tour de Planta Caviness Beef Packer	Ingredientes No Cárnicos <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Laboratorio de Valor Agregado <i>Tarte/ Sanchez</i>	Visita Tienda TTU y Tour de Campus <i>Foto de Grupo</i>	
		Recepción y Cena	Recepción y Cena Rudys BBQ	Recepción y Cena Saltgrass	Recepción y Cena Cagles Steak House	Cena. Productos Raider Reds	Recepción y Cena AFS-Cowamungus	Clausura y Despedida Hotel	
		Networking y Bautizo	Aspectos Economicos de la Produccion y Mercado de la Carne <i>Dr. Carlos Carpio</i>	Ganado Especializado <i>Dr. Bradley Johnson TBC</i>	Valor Nutritivo y Mitos de la Carne <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Resistencia Antimicrobiana <i>Dr. Marie Bugarel</i>	Tendencias del Mercado Carnico	Clausura y Entrega de Certificados Latin Party	

Actividades AM

Llegada a Lubbock

Actividades PM

Arbor Hotel and Conference Center



Salida de Lubbock. Buen Viaje y Guns Up!



Para mayor informacion:

Dr. Marcos X. Sanchez-Plata

meatuniversity@outlook.com

marcos.x.sanchez@ttu.edu