Poultry Schools en español

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, cocción, listos para comer y empaques.

5 Calidad y Culinología

Parámetros de calidad, análisis sensorial y vida útil.

Agenda:

Martes 30 Enero-Jueves 1 Febrero, IPPE Atlanta Viernes 2 de Febrero, Athens, GA

Apertura 9:00 am, Recepción 7:00 pm

Sábado 3 a Martes 6 de Febrero, Athens, GA Curso-taller y visitas a plantas 8:00-5:30pm

Miercoles 7 de Febrero, Charlotte, NC Empaques, Culinología 8:00-4:00pm Graduación 4:00pm

Este taller es coordinado en forma conjunta por:

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

Non-Profit Org.
U.S. Postage
PAID
ATHENS GA

Espacio sólo para 40 participantes!

Universidad de Georgia

Ciencia y Tecnología de Alimentos, Extensión http://EFSonline.uga.edu

Ciencias Avícolas www.poultry.uga.edu

UNIVERSIDAD TEXAS TECH

Facultad de Ciencias Animales y Alimentos
International Center for Food Industry Excellence (ICFIE)
www.icfie.co

Presentan:



Poultry School

en español Clase 2018

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

Febrero 2 al 7, 2018

Athens y Atlanta, Georgia, EEUU





Síguenos @ Poultry School en:







poultryschool@live.com

Boultry Schoole

Jniversity of George Sxtension Food Scient 240A Food Science Blc Athens GA 30602-261

MII Edicion

Poultry Schoole en español

Audiencia

El taller de <u>*50 horas</u> 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, 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 2018!!
- 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 retorno
- 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 substitución del participante.

Para cancelar, hacer una substitución o verificar el registro, llame a la oficina del EFS al 1.706.542.2574, o envíe un correo electrónico a: EFS@uga.edu con copia a poultryschool@live.com

Cancelaciones recibidas antes del 29 de Diciembre del 2017 serán reembolsadas en 75% de su valor.

NO HAY REEMBOLSOS después del 5 de Enero del 2018.

Alojamiento:

Es responsabilidad de cada participante.

Un bloque de cuartos se ha reservado con descuento hasta el 20 de Enero, 2018 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 +1.706.549.7020 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: "UGAPOL" 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: <u>EFS@uga.edu</u> y <u>poultryschool@live.com</u> 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

El Graduate Athens Hotel tiene servicio de transporte dentro de Athens a lugares limitados.
Llamar al +1.706.549.7020 para reservaciones.