

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

1



UNIVERSITY OF
GEORGIA



TEXAS TECH
UNIVERSITY

Poultry School en español©2018

Actualización en Calidad, Inocuidad y Valor-Agregado en el Procesamiento Avícola		Latest Developments in Quality, Safety and Value Added in Poultry Processing	
PROGRAMA		PROGRAM	
Feria IPPE (Poultry Show), Atlanta		Poultry Show, IPPE, Atlanta	
ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018. ATLANTA, GEORGIA, EEUU		JANUARY 30 TO FEBRUARY 1, 2018. ATLANTA, GEORGIA, USA	
Georgia World Congress Center 285 Andrew Young International Blvd NW. Atlanta, Georgia USA		Georgia World Congress Center 285 Andrew Young International Blvd NW. Atlanta, Georgia USA	
Jan/ Enero 30: 10 A.M. - 5 P.M. Jan/ Enero 31: 9 A.M. - 5 P.M. Feb/ Febrero 1: 9 A.M. - 3 P.M.	Exposición Internacional de Producción y Procesamiento. Exposición Internacional Avícola http://ippexpo.com/ Recepciones Jueves Febrero 1: Meyn Booth: 10:00 am Sealed Air: 11:00 am Stork-Marel: 12:00pm	 International Production and Processing Expo. International Poultry Expo http://ippexpo.com/ Receptions, Thursday February 1: Meyn Booth: 10:00 am Sealed Air: 11:00 am Stork-Marel: 12:00pm	
Poultry School en español 2018, Athens, Atlanta y Charlotte			
FEBRERO 2 AL 7, 2017, ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, EEUU		FEBRUARY 2 TO 7, 2017, ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, USA	
Food Science and Technology Building, Sala 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610		Food Science and Technology Building, Room 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610	

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

2



Día 1, Viernes Febrero 2, Athens		Day 1, Friday, Feb. 2, Athens	
	Food Science and Technology Building , Sala 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610		Food Science and Technology Building , Room 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610
9:30am	Transporte del Hotel Graduate a UGA		Transport from Graduate Hotel to UGA
10:00-10:30am	Inscripciones y Material Food Science and Technology Building , Sala 242		Registration and Materials Food Science and Technology Building , Room 242
10:30-11:00am	Apertura del Poultry School en español 2018 <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Anand Mohan, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>		Opening of the Poultry School en español 2018 <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Anand Mohan, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>
11:00-12:00pm	Buenas Prácticas de Producción 1 Influencia de la nutrición avícola en procesamiento <i>Dr. Justin Fowler, Poultry Science, UGA</i>		Good Production Practices 1 Avian nutrition effects on poultry processing <i>Dr. Justin Fowler, Poultry Science, UGA</i>
12:00-1:00pm	Buenas Prácticas de Producción 2 Claves para una gestión de lotes de aves efectiva con efectos en el procesamiento <i>Dr. Brian Fairchild, Poultry Science, UGA</i>		Good Production Practices 2 Keys to effective live broiler management with processing impacts <i>Dr. Brian Fairchild, Poultry Science, UGA</i>
1:00-2:00pm	Lunch de bienvenida		Welcome Lunch
2:00-3:00pm	Buenas Prácticas de Producción 3 Desarrollos en genética y efectos en procesamiento <i>Dr. Steve Bolden, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>		Good Production Practices 3 Developments in genetics and its effects on processing <i>Dr. Steve Bolden, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>
3:00-4:00pm	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 1 Control Microbiano en Granja <i>Dr. Ivan Alvarado, Merck Animal Health</i>		Integrated Food Safety Programs in Poultry 1 Microbial Control at the Farm <i>Dr. Ivan Alvarado, Merck Animal Health</i>
4:00-4:20pm	Refrigerio		Break

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

3



4:20-5:30pm	Buenas Practicas de Procesamiento 1 Aspectos Puntuales en Mejoramiento de Procesamiento <i>Eduardo Cervantes López, ICPROAVE, Barranquilla, Colombia</i>	Good Processing Practices 6 Key Points for Processing Improvement <i>Eduardo Cervantes López, ICPROAVE, Barranquilla, Colombia</i>
5:45pm	Transporte de UGA al Hotel Graduate	Transport from UGA to Graduate Hotel
	Hotel Graduate , Sede de los Participantes 295 E Dougherty St, Athens, GA 30601, USA	Graduate Hotel , Main Hotel 295 E Dougherty St, Athens, GA 30601, USA
7:00-8:30pm	Cena Bienvenida al Poultry School en español 2018 <i>Dr. Todd Applegate y Dr. Brian Kiepper, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, Poultry Science, UGA</i> <i>Dr. Rakesh Singh y Dr. Anand Mohan, Food Science, UGA</i> <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, ICFIE, Texas Tech University</i>	Welcome Dinner Poultry School en español 2018 <i>Dr. Todd Applegate and Dr. Brian Kiepper, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, Poultry Science, UGA</i> <i>Dr. Rakesh Singh and Dr. Anand Mohan, Food Science, UGA</i> <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, ICFIE, Texas Tech University</i>
7:30-8:30pm	Cena de bienvenida	Welcome Dinner
		
7:30-8:30pm	Conferencia de Apertura Evolución en Equipos de Procesamiento Avícola <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Opening Conference Evolution of Poultry Processing Equipment <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
8:45pm	Cierre Día 1	Closure Day 1

	Día 2, Sábado Febrero 3	Day 2, Saturday, Feb. 3
	Food Science and Technology Building , Sala 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610	Food Science and Technology Building , Room 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610
7:45am	Transporte del Hotel Graduate a UGA	Transport from Graduate Hotel to UGA
8:00-9:00am	Buenas Prácticas de Procesamiento 1 Soluciones Tecnológicas de Procesamiento Recepción y Sacrificio <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Arjan Dietz, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Good Processing Practices 1 Technological Processing Solutions Reception y Slaughter <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Arjan Dietz, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

4



8:00:-9:10am	Buenas Prácticas de Procesamiento 2 Soluciones Tecnológicas de Procesamiento Escaldado y Desplume <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Good Processing Practices 2 Technological Processing Solutions Scalding and Defeathering <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
9:10-10:15am	Control de Calidad 1 Evaluación de la Calidad en el Procesamiento de Aves <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>	Quality Control 1 Quality Evaluation in Poultry Processing <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>
10:15-10:35am	Refrigerio	Break
10:35-11:40am	Buenas Prácticas de Procesamiento 3 Soluciones tecnológicas en procesamiento: Evisceración y Enfriamiento <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Good Processing Practices 3 Technological solutions in processing: Evisceration and Chilling <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
11:40-12:45pm	Buenas Practicas de Procesamiento 4 Soluciones tecnológicas en procesamiento secundario: Corte y Deshuese <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc</i>	Good Processing Practices 4 Technological solutions in secondary processing: Cutting and Deboning <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Arjan Dietz, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
12:30-1:30pm	Almuerzo Videos de Equipos de Procesamiento Avícola	Lunch Poultry Processing Equipment Videos
		
1:30-2:30pm	Control de Calidad 2 Panel de Análisis de Rendimiento de Carcasas <i>Dr. Conrado Monteiro, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>	Quality Control 2 Carcass Yield Analysis Panel <i>Dr. Conrado Monteiro, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>
2:35-2:45 pm	Refrigerio en Bus	Break on the Bus
2:35-2:45pm	Transporte de FST Building al Poultry Research Center	Transfer from FST Building to the Poultry Research Center
	Poultry Research Center Complex 2420 S Milledge Ave., Athens, GA 30606	Poultry Research Center Complex 2420 S Milledge Ave., Athens, GA 30606

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

5



2:45-5:30pm	Actividad Practica I 1. Procesamiento Primario I: Colgado, Aturdido, Desangrado, Escaldado y Desplume <i>Dr. Brian Kiepper, y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i> 2. Procesamiento Primario II: Evisceración y Enfriamiento <i>Dr. Jeff Buhr, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Eduardo Cervantes y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i> 3. Procesamiento Primario III: Corte Manual y Deshuese <i>Dr. Manpreet Singh, Juan DeVillena, Fabio Nunes y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i> 5. Limpieza y Desinfección de Plantas de Proceso <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU, Andrea Varon y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i>	Hands-on Activity I 1. Primary Processing I: Hang, Stun, Exsanguinate, Scald and Defeathering <i>Dr. Brian Kiepper and UGA-TTU Graduate Students</i> 2. Primary Processing II: Evisceration and Static Chilling <i>Dr. Jeff Buhr, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Eduardo Cervantes and UGA-TTU Graduate Students</i> 3. Further Processing: Manual Cut-up and Deboning <i>Dr. Manpreet Singh, Juan DeVillena, Fabio Nunes and UGA-TTU Graduate Students</i> 4. Cleaning and Disinfection in Processing Plants <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU, Andrea Varon and UGA-TTU Graduate Students</i>	
	5:30-5:45pm	Transporte de Poultry Research Center a foto y Wal-Mart	Transport from Poultry Research Center to photo and Wal-Mart
	5:35-5:40pm	Foto del Grupo en el Arco de UGA	Group Picture at the UGA Arch
	6:00-7:30pm	Supermercado y Shopping: Wal-Mart	Grocery Store and Shopping: Wal-Mart
	7:30-7:45pm	Transporte de Wal-Mart a Hotel Graduate	Transport from Wal-Mart to Graduate Hotel
7:45pm	Cierre Día 2	Closure Day 2	

DÍA 3, DOMINGO FEBRERO 4		DAY 3, SUNDAY, FEB. 4	
7:45am	Food Science and Technology Building , Sala 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610	Transporte del Hotel Graduate a UGA	Food Science and Technology Building , Room 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610
	Control de Calidad 3 Lesiones de Carcasa. Diagnóstico, Diferenciación y Recomendaciones para su Control <i>Fabio G. Nunes, Consultor, Brasil</i>		Quality Control 3 Carcass lesions: Diagnostics, Recognition and Control Recommendations <i>Fabio G. Nunes, Consultant, Brazil</i>
8:00-8:50am			

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

6



8:50-9:45am	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 2 Gestión de la Inocuidad en Plantas de Sacrificio 1 <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>	Integrated Food Safety Programs in Poultry 2 Food Safety Management in the Processing Plant 1 <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>
9:45-10:30am	Gestión de Aguas y Deshechos 1 Uso de agua y tratamiento de desechos <i>Dr. Brian Kiepper, Universidad de Georgia</i>	Water and Waste Management 1 Water Use and Wastewater Treatment <i>Dr. Brian Kiepper, University of Georgia</i>
10:30-10:45am	Refrigerio	Break
10:45-11:30am	Gestión de Aguas y Deshechos 2 Manejo de sub-productos <i>Dr. Brian Kiepper, Universidad de Georgia</i>	Water and Waste Management 2 Handling of Processing By-Products <i>Dr. Brian Kiepper, University of Georgia</i>
11:30-12:45pm	Control de Calidad 4 Evaluación de Rendimiento en la Planta de Proceso <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>	Quality Control 4 Yield Evaluation in the Processing Plant <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>
12:45-1:30pm	Almuerzo	Lunch
		
1:30-2:40pm	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 3 Buenas Prácticas, Intervenciones y Regulaciones Productos Frescos y Procesados <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i> <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA</i>	Integrated Food Safety Programs in Poultry 3 Good Practices, Interventions and Regulations Fresh and Processed Products <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i> <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA</i>
2:40-3:35pm	Buenas Practicas de Procesamiento 5 Las Prácticas de Faena que afectan el Rendimiento <i>Fabio G. Nunes, Consultor, Brasil</i>	Good Processing Practices 5 Processing Practices that Affect Yields <i>Fabio G. Nunes, Consultant, Brazil</i>
3:35-4:25pm	Control de Calidad 5 Deterioro y Alternativas de Extensión de Vida Útil <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>	Quality Control 5 Spoilage and Shelf-Life Extension Alternatives <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

7



4:25-5:25pm	Control de Calidad 6 Cadena de Frio en el Procesamiento Avícola <i>José Manuel Samperio, Consultor USAPEEC, México</i>	Quality Control 6 Cold Chain in Poultry Processing <i>José Manuel Samperio, Consultant USAPEEC, Mexico</i>
5:25-6:30pm	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 4 Perfil Microbiológico en Plantas y Estrategias de Control <i>Andrea Varon, Consultora Colombia, Alejandra Ramirez, TTU</i>	Integrated Food Safety Programs in Poultry 4 Microbial Profile in Plants and Control Strategies <i>Andrea Varon, Consultant Colombia, Alejandra Ramirez, TTU</i>
6:30pm	Cierre Día 3	Closure Day 3
6:00-6:15pm	Transporte de UGA a Super Bowl	Transport from UGA to Super Bowl
7:00-9:00pm	Fiesta de Alitas Super Bowl 2017 <i>Team 1 vs. Team 2</i>	Wings Party Super Bowl 2017 <i>Team 1 vs. Team 2</i>
	Teams to be defined	
9:30pm	Retorno al Hotel Graduate (5 minutos a pie del Hotel)	Return to Graduate Hotel (5 minutes walking to Hotel)

Día 4, Lunes Febrero 5		Day 4, Monday, Feb. 5	
	<u>Food Science and Technology Building, Sala 242</u> <u>100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610</u>		<u>Food Science and Technology Building, Room 242</u> <u>100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610</u>
7:45am	Transporte del Hotel Graduate a UGA	Transport from Graduate Hotel to UGA	
8:00-8:40am	Productos con Valor Agregado 1 Propiedades Funcionales de la Carne de Ave <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>	Value-Added Products 1 Functional Properties of Poultry Meat <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>	
8:40-9:10am	Productos con Valor Agregado 2 Tecnología de Marinación <i>Romeo Toledo, UGA, Rick Hull, IsoAge Inc.</i>	Value-Added Products 2 Marination Technology <i>Romeo Toledo, UGA, Rick Hull, IsoAge Inc.</i>	
9:10-9:55am	Productos con Valor Agregado 3 Fosfatos en Productos de Pollo <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i>	Value-Added Products 3 Phosphates in Poultry Products <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i>	

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

8



	Refrigerio	Break
9:55-10:10am	Productos con Valor Agregado 4	Value-Added Products 4
10:10-10:50am	Ingredientes No Cárnicos <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU</i>	Non-Meat Ingredients Overview <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU</i>
10:50-11:50am	Productos con Valor Agregado 5 Nuevas Tecnologías de Marinación y Descongelación <i>Fernando Angel, GEA North America.</i>	Value-Added Products 5 New Marination and Defrosting Technologies <i>Fernando Angel, GEA North America.</i>
11:50-12:30pm	Productos con Valor Agregado 6 Productos Empanizados de Ave <i>William Tarazona, Tecnas, S.A.</i>	Value-Added Products 6 Coated Poultry Products <i>William Tarazona, Tecnas, S.A.</i>
12:30-1:10pm	Almuerzo ICL Food Specialties	Lunch ICL Food Specialties
		
1:10-1:15pm	Visita a la Planta de Cárnicos de Ciencias de los Animales	Visit to Meat Plant at Animal Science Building
	Actividad Practica II. Laboratorio Carnes Procesadas	Hands-on Activity II. Processed Meats
	1. Demostración de Marinación e Inyección <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc., Danny Morris, UGA</i>	1. Marination and Injection Demonstration <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc. Danny Morris, UGA</i>
	2. Fosfatos y Sal <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i>	2. Phosphates and Salt <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i>
	3. Gomas y Carrageninas <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc</i>	3. Gums and Carrageenans <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc</i>
1:15-5:30pm	4. Demostración de Empanizados <i>William Tarazona, Tecnas S.A.</i>	4. Batter and Breading Demonstration <i>William Tarazona, Tecnas S.A.</i>
	5. Demostración de productos: musculo de madera <i>Dr. Anand Mohan, UGA</i>	5. Product Demonstration, Woody Breast <i>Dr. Anand Mohan, UGA</i>
	6. Demostración de cocción y tratamientos térmicos <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA, Dr. Karina Martino</i>	6. Cooking and Thermal Processing Demonstration <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA, Dr. Karina Martino</i>
	7. Evaluación de Color, Textura y Jugosidad <i>Dr. Manpreet Singh, Dr. Marcos Sanchez-Plata</i>	7. Color, Texture and Juiciness Evaluation <i>Dr. Manpreet Singh, Dr. Marcos Sanchez-Plata.</i>
5:30-6:00pm	Retorno a Facultad de Alimentos	Return to Food Science

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

9



6:00-6:30pm	Actividad Practica V Degustación de Productos	Activity V Product Tasting
6:30-8:00pm	Cena IsoAge Technologies	Dinner IsoAge Technologies
8:00pm	Cierre Día 4	Closure Day 4



Día 5, Martes Febrero 6		Day 5, Tuesday, Feb. 6
7:30am	Hacer Check out del Hotel Graduate, traer equipaje	Check Out from Graduate Hotel, bring luggage
7:45am	Transporte del Hotel Graduate a Tours de Planta Aves	Transport from Graduate Hotel to Poultry Plant Tour
	Bus 1: 25 participantes	Bus 1: 25 participants
	Actividad Practica III	Activity III
8:00-10:00am	Tours de Plantas Comerciales de Procesamiento de Aves <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens	Commercial Poultry Processing Plants Tour <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens
	Bus 2: 25 participantes	Bus 2: 25 participants
	Actividad Practica IV	Activity IV
8:00-10:00am	Tours de Supermercados, <i>Karina Martino, Angela Rincon</i> The Fresh Market, Athens	Grocery Store Tour <i>Karina Martino, Angela Rincon</i> The Fresh Market, Athens
	Bus 1: 25 participantes	Bus 1: 25 participants
	Actividad Practica IV	Activity IV
10:00-12:00pm	Tours de Supermercados, <i>Yris Amoruso, Karina Martino</i> The Fresh Market, Athens	Grocery Store Tour <i>Yris Amoruso, Karina Martino</i> The Fresh Market, Athens
	Bus 2: 25 participantes	Bus 2: 25 participants
10:00-12:00pm	Actividad Practica III	Activity III

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

10



12:00-1:00pm	Tours de Plantas Comerciales de Procesamiento de Aves <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens	Commercial Poultry Processing Plants Tour <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens
	Transporte a Stork-Marel	Transfer to Stork-Marel
1:00-2:00pm	Almuerzo Stork-Marel-Townsend 	Lunch Stork-Marel-Townsend 
2:00-4:30pm	Sesiones Técnicas y Equipos para Valor Agregado Tecnología de aturdimiento (Eléctrico vs. Gas) <i>Peter Snoeijenbos, Gerente Regional</i> Escaldado y Desplume. Sistemas, Tecnología y Rendimiento <i>Santiago Arcaraz, Ingeniero de Ventas</i> Procesos de Evisceración. Manual, Semiautomático y Automático. Rendimientos y Mano de Obra <i>Regulo Pacheco, Coordinador de Proyectos</i> Sistemas de información MOM (Manufacturing Operations Management) y Control de Procesos <i>Ernesto Cordoba, Ejecutivo de Ventas</i> Tecnología de Deshuese, Rayos X y Recuperación de Carnes, <i>Jon Har Haraldsson/Peter Snoeijenbos</i>	Technical Sessions and Equipment for Value Addition Stunning Systems (Electric vs. gas) <i>Peter Snoeijenbos, Regional Manager</i> Scalding and Defeathering. Systems, Technology and Yields <i>Santiago Arcaraz, Sales Engineer</i> Evisceration Process. Manual, Semi-automatic and Automatic. Yields and Labor <i>Regulo Pacheco, Project Coordinator</i> Information Systems MOM (Manufacturing operations Management) and Process Control <i>Ernesto Cordoba, Sales Executive ;</i> Deboning Technology, X-Rays and Meat Recovery <i>Jon Har Haraldsson/Peter Snoeijenbos</i>
4:30-8:30pm	Transporte a Charlotte, North Carolina	Transfer to Charlotte, North Carolina
8:30-9:00pm	Transporte a Hotel Charlotte TBD Charlotte, NC Usar codigo: Poultry School	Transfer to Charlotte TBD Charlotte, NC Use code: Poultry School

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

11



Día 6, Miércoles Febrero 7			Day 6, Wednesday, Feb. 7		
	PACKFORUM Charlotte 2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte, NC 28208			PACKFORUM Charlotte 2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte, NC 28208	
	PACKFORUM Charlotte 2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte, NC 28208			PACKFORUM Charlotte 2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte, NC 28208	
	Curso de Empaque de Aves en Packforum			Poultry Packaging workshop at Packforum	
7:45am	Transporte de hotel al Packforum Charlotte			Transfer from hotel to Packforum Charlotte	
8:00-8:45am	Bienvenida, Introducción y Desayuno Latino <i>David Emmel, Director del Packforum Américas</i> <i>Yris Amoruso, Enlace para el Desarrollo de Productos Estratégicos LA,</i> <i>Javier Perez, Director de Desarrollo de Negocios Sector Poultry LA Sealed Air Inc., Packforum Américas</i>			Welcome, Introductions and Latin Breakfast <i>David Emmil, Director, Packforum Americas</i> <i>Yris Amoruso, Enlace para el Desarrollo de Productos Estratégicos LA,</i> <i>Javier Perez, Director Business Development Poultry Sector LA Sealed Air Inc., Packforum Américas</i>	
8:45-10:00am	Soluciones de Principio a Fin en el Sector de Aves (Higiene y Empaque) Casos de Éxito en Latinoamérica y Global La Sostenibilidad en la creación de Valor en Aves Como crear Valor con la Higiene y Desinfección en Aves <i>Javier Perez, Mariano Iocco, Sealed Air Inc.</i>			End to End Solutions for Poultry Sector (Hygiene & Packaging) Latin America and Global Success Stories Value Creation through Sustainability How to create Value with Hygiene & Disinfection in Poultry Plants <i>Javier Perez, Mariano Iocco, Sealed Air Inc.</i>	
10:00-12:00pm	Taller Culinario de Procesado de Productos de Valor Agregado- Familiarización con la cocina del Packforum Americas. - Tecnología de cocimiento en Horno Convencional "Oven Easy" ^{MR} - Tecnología de recalentamiento en "Simple Steps" ^{MR} - Preparación de Lunch con productos de ave con valor agregado - Food Service: Oportunidades de Nuevos Negocios <i>Chef: Susan Edwards (Sealed Air Executive Culinary Chef)</i>			Culinary Workshop on Processing Value Added Products - A feeling of the Packforum Americas Kitchen - Conventional oven cooking technology "Oven Easy" ^{MR} - Re-heating technology in "Simple Steps" ^{MR} - Lunch preparation with value added poultry products - Food Service: New Business Opportunities <i>Chef: Susan Edwards (Sealed Air Executive Culinary Chef)</i>	

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

12



12:00-1:00pm	Almuerzo Temático Sealed Air Inc.		Thematic Lunch Sealed Air Inc.
1:00-3:00pm	Taller del PackForum Americas Demostración de Equipos de Empaque y Promotores de Valor • 8600 Rotary System + Bag loaders + Grip and Tear Bags – Gerente Tecnico-Packforum Americas • Roll Stock System + Freshness Plus Materials – Especialista en Laminados • Lidding System Bandejas/ Lid + Mirabella – Especialista en Aplicaciones y Empaques • SES System con Ossid – Especialista en Aplicaciones y Empaques • Higiene de Plantas y Métodos de Intervención y Validación – Mariano Iocco, Líder de Higiene Food Care, LATAM		Workshop in PackForum Americas Facility Packaging and Value adding Equipment Demonstration • 8600 Rotary System + Bag loaders + Grip and Tear - Technical Manager-Packforum Americas • Roll Stock System + Freshness Plus Materials – Roll Stock Film Sales Specialist • Lidding System Tray + Mirabell – Senior Packaging Application Specialist • SES System with Ossid – Senior Packaging Applications Specialist • Plant Hygiene and Methods for Intervention Validation – Mariano Iocco, Food Care Leader, Latin America
	Sesión de Preguntas		Q&A Session
3:00-3:20pm	Actualización en Bienestar Animal en Aves <i>Rafael Rivera, U.S. Poultry and Egg Association</i> Clausura, Evaluaciones y Entrega de Certificados <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i> <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA</i> <i>Yris Amoruso, Javier Perez, Sealed Air inc.</i>		Update on Poultry Animal Welfare <i>Rafael Rivera, U.S. Poultry and Egg Association</i>
3:20-4:00pm			Closing, Evaluations, & Certificates <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i> <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA</i> <i>Yris Amoruso, Javier Perez, Sealed Air inc.</i>
4:00pm			
4:30pm	Coctel de Cierre		Closure Cocktail
7:00-10:30pm	Transporte a Hotel Atlanta Howard Johnson Atlanta Airport 1551 Phoenix Blvd, College Park, GA, US, 30349 Phone: (770) 996-4321, Fax: (770) 991-5795 atlqualityhotelsales@gmail.com o delainequalityhotel@gmail.com Usar codigo: Poultry School		Transfer to Atlanta Hotel Howard Johnson Atlanta Airport 1551 Phoenix Blvd, College Park, GA, US, 30349 Phone: (770) 996-4321, Fax: (770) 991-5795 atlqualityhotelsales@gmail.com o delainequalityhotel@gmail.com Use code: Poultry School
	Fin del Curso, Feliz Retorno		Workshop Closure, Safe Travels

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poulttryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu

Poultry School en español, 2018

ATHENS, ATLANTA Y CHARLOTTE, NC, EEUU FEBRERO 2-7, 2018,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 30 A FEBRERO 1, 2018

Para mayor información/ For more information:

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, PhD

Associate Professor Global Food Security

INTERNATIONAL CENTER FOR FOOD INDUSTRY EXCELLENCE (ICFIE)

Texas Tech University, Animal and Food Sciences

Ms 2141, Lubbock, TX 79409, USA

Phone: 1 (806) 834-6503

marcos.x.sanchez@ttu.edu

Workshop contact info:

poultryschool@live.com

Alejandra Ramírez: +1 402 304-5727; Ilan Arvelo: +1 806 620-3754

13



Síguenos en Facebook y Twitter/ Follow us on Facebook, Twitter:



Poultry School PoultrySchool

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poultryschool@live.com/ marcos.x.sanchez@ttu.edu