

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017



**UNIVERSITY OF
GEORGIA**



**TEXAS TECH
UNIVERSITY.**

Poultry School en español©2017

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 31 A FEBRERO 2, 2017. ATLANTA, GEORGIA, EEUU		JANUARY 31 TO FEBRUARY 2, 2017. 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 31: 10 A.M. - 5 P.M. Feb/ Febrero 1: 9 A.M. - 5 P.M. Feb/ Febrero 2: 9 A.M. - 3 P.M.	Exposición Internacional de Producción y Procesamiento. Exposición Internacional Avícola http://ippexpo.com/ Recepciones Jueves Febrero 2: 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 2: Meyn Booth: 10:00 am Sealed Air: 11:00 am Stork-Marel: 12:00pm
Poultry School en español 2017, Athens & Atlanta			
FEBRERO 3 AL 8, 2017, ATHENS-ATLANTA, GEORGIA, EEUU		FEBRUARY 3 TO 8, 2017, ATHENS- ATLANTA, GEORGIA, 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	

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

2



Día 1, Viernes Febrero 3, Athens		Day 1, Friday, Feb. 3, Athens	
	<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>
11:50am	Transporte del Hotel Graduate a UGA	11:50am	Transport from Graduate Hotel to UGA
12:00-12:45pm	Inscripciones <u>Food Science and Technology Building, Sala 242</u>	12:00-12:45pm	Registration <u>Food Science and Technology Building, Room 242</u>
12:50-1:00pm	Apertura del Poultry School en español 2016 <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Anand Mohan, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>	12:50-1:00pm	Opening of the Poultry School en español 2016 <i>Dr. Brian Kiepper, Dr. Anand Mohan, Dr. Harshavardhan Thippareddi, Dr. Manpreet Singh, UGA Dr. Marcos X. Sanchez-Plata, Texas Tech University</i>
1:00-1:50pm	Buenas Prácticas de Producción 1 Influencia de la nutrición avícola en procesamiento <i>Dr. Justin Fowler, Poultry Science, UGA</i>	1:00-1:50pm	Good Production Practices 1 Avian nutrition effects on poultry processing <i>Dr. Justin Fowler, Poultry Science, UGA</i>
1:50-2:40pm	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>	1:50-2:40pm	Good Production Practices 2 Keys to effective live broiler management with processing impacts <i>Dr. Brian Fairchild, Poultry Science, UGA</i>
2:40-3:30pm	Buenas Prácticas de Producción 3 Desarrollos en genética y efectos en procesamiento <i>Dr. Steve Bolden, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>	2:40-3:30pm	Good Production Practices 3 Developments in genetics and its effects on processing <i>Dr. Steve Bolden, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>
3:30-3:45pm	Refrigerio	3:30-3:45pm	Break
3:45-4:35pm	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 1 Control Microbiano en Granja <i>Dr. Ivan Alvarado, Merck Animal Health</i>	3:45-4:35pm	Integrated Food Safety Programs in Poultry 1 Microbial Control at the Farm <i>Dr. Ivan Alvarado, Merck Animal Health</i>
4:35-5:30pm	Buenas Prácticas de Procesamiento 1 Soluciones Tecnológicas de Procesamiento Recepción y Sacrificio <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	4:35-5:30pm	Good Processing Practices 1 Technological Processing Solutions Reception y Slaughter <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
5:45pm	Transporte de UGA al Hotel Graduate	5:45pm	Transport from UGA to Graduate Hotel

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

3




	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 2017 <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 2017 <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,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Opening Conference Evolution of Poultry Processing Equipment <i>Roger Huezo, Edgar Santiago,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
8:45pm	Cierre Día 1	Closure Day 1

	Día 2, Sábado Febrero 4 Food Science and Technology Building, Sala 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610	Day 2, Saturday, Feb. 4 Food Science and Technology Building, Room 242 100 Cedar Street, Athens, GA 30602-2610
7:45am	Buenas Prácticas de Procesamiento 3 Soluciones Tecnológicas de Procesamiento Escaldado y Desplume <i>Roger Huezo, Edgar Santiago,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Good Processing Practices 3 Technological Processing Solutions Scalding and Defeathering <i>Roger Huezo, Edgar Santiago,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
8:00:-9:10am	Buenas Prácticas de Procesamiento 4 Soluciones tecnológicas en procesamiento: Evisceración y Enfriamiento <i>Roger Huezo, Edgar Santiago,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>	Good Processing Practices 4 Technological solutions in processing: Evisceration and Chilling <i>Roger Huezo, Edgar Santiago,</i> <i>Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
9:10-10:20am		

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poulttryschool@live.com



	Refrigerio	Break
10:20-10:35am		
	Control de Calidad 1	Quality Control 1
10:35-11:10am	Evaluación de la Calidad en el Procesamiento de Aves <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>	Quality Evaluation in Poultry Processing <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>
	Buenas Practicas de Procesamiento 5	Good Processing Practices 5
11:10-12:30pm	Soluciones tecnológicas en procesamiento secundario: Corte y Deshuese <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc</i>	Technological solutions in secondary processing: Cutting and Deboning <i>Roger Huezo, Edgar Santiago, Lorenzo Gomez Sarrado, Juan Pablo Fernandez, Meyn Inc.</i>
	Almuerzo	Lunch
12:30-1:15pm	Videos de Equipos de Procesamiento Avícola	Poultry Processing Equipment Videos
		
	Control de Calidad 2	Quality Control 2
1:15-1:55pm	Panel de Análisis de Rendimiento de Carcasas <i>Dr. Conrado Monteiro, Bernardo Gallo , Cobb Vantress Inc.</i>	Carcass Yield Analysis Panel <i>Dr. Conrado Monteiro, Bernardo Gallo, Cobb Vantress Inc.</i>
	Control de Calidad 3	Quality Control 3
1:55-2:35pm	Evaluación de Rendimiento en la Planta de Proceso <i>Juan De Villena, Wayne Farms</i>	Yield Evaluation in the Processing Plant <i>Juan De Villena, Wayne Farms</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
	Actividad Practica I	Hands-on Activity I
2:45-5:30pm	1. Procesamiento Primario I: Colgado, Aturcido, 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>	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>

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

5



5:30-5:45pm	<p>3. Procesamiento Primario III: Corte Manual y Deshuese <i>Dr. Manpreet Singh, Juan DeVillena, Fabio Nunes y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i></p> <p>5. Limpieza y Desinfección de Plantas de Proceso <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU, Mariano Iocco, Diversey, Andrea Varon y Estudiantes de Postgrado UGA-TTU</i></p> <p>Transporte de Poultry Research Center a foto y Wal-Mart</p>	<p>3. Further Processing: Manual Cut-up and Deboning <i>Dr. Manpreet Singh, Juan DeVillena, Fabio Nunes and UGA-TTU Graduate Students</i></p> <p>4. Cleaning and Disinfection in Processing Plants <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU, Mariano Iocco, Diversey, Andrea Varon and UGA-TTU Graduate Students</i></p> <p>Transport from Poultry Research Center to photo and Wal-Mart</p>
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
5:30-5:45pm	Transporte de Wal-Mart a Hotel Graduate	Transport from Wal-Mart to Graduate Hotel
5:30pm	Cierre Día 2	Closure Day 2

DÍA 3, DOMINGO FEBRERO 5		DAY 3, SUNDAY, FEB. 5	
	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
	Control de Calidad 4		Quality Control 4
8:00-8:45am	Lesiones de Carcasa. Diagnóstico, Diferenciación y Recomendaciones para su Control <i>Fabio G. Nunes, Consultor, Brasil</i>		Carcass lesions: Diagnostics, Recognition and Control Recommendations <i>Fabio G. Nunes, Consultant, Brazil</i>
	Control de Calidad 5		Quality Control 5
8:45-9:20am	Deterioro y Alternativas de Extensión de Vida Útil <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>		Spoilage and Shelf-Life Extension Alternatives <i>Dr. Marcos X. Sánchez-Plata, Texas Tech University</i>
	Gestión de Aguas y Deshechos 1		Water and Waste Management 1
9:20-10:10am	Uso de agua y tratamiento de desechos <i>Dr. Brian Kiepper, Universidad de Georgia</i>		Water Use and Wastewater Treatment <i>Dr. Brian Kiepper, University of Georgia</i>
10:10-10:25am	Refrigerio		Break


Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poulttryschool@live.com

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

6



10:25-11:10am	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>
11:10-12:00am	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>
12:00-12:45am	Control de Calidad 5 Las Prácticas de Faena que afectan el Rendimiento <i>Fabio G. Nunes, Consultor, Brasil</i>	Quality Control 5 Processing Practices that Affect Yields <i>Fabio G. Nunes, Consultant, Brazil</i>
12:45-1:30pm	Almuerzo	Lunch
		
1:30-2:45pm	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>
2:45-3:30pm	Programas Integrados de Inocuidad en Aves 4 Perfil Microbiológico en Plantas y Estrategias de Control <i>Andrea Varon, Consultora Colombia</i>	Integrated Food Safety Programs in Poultry 4 Microbial Profile in Plants and Control Strategies <i>Andrea Varon, Consultant Colombia</i>
3:30-3:45pm	Refrigerio	Break
3:45-4:50pm	Buenas Practicas de Procesamiento 6 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>
4:50-6:00pm	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>
6:00pm	Cierre Día 3	Closure Day 3
6:00-6:15pm	Transporte de UGA a Blind-Pig Tavern, Downtown	Transport from UGA to Blind Pig Tavern, Downtown

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA, GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

7





7:00-9:00pm	Fiesta de Alitas Super Bowl 2017 <i>Patriotas de Nueva Inglaterra vs. Falcones de Atlanta</i>		Wings Party Super Bowl 2017 <i>Patriots of New England vs. Atlanta Falcons</i>
9:30pm	Retorno al Hotel Graduate (5 minutos del Hotel)		Return to Graduate Hotel (5 minutes from Hotel)

Día 4, Lunes Febrero 6		Day 4, Monday, Feb. 6	
	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	7:45am	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>	8:00-8:40am	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>	8:40-9:10am	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>	9:10-9:55am	Value-Added Products 3 Phosphates in Poultry Products <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i>
9:55-10:10am	Refrigerio	9:55-10:10am	Break
10:10-10:50am	Productos con Valor Agregado 4 Ingredientes No Cárnicos <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata, TTU</i>	10:10-10:50am	Value-Added Products 4 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>	10:50-11:50am	Value-Added Products 5 New Marination and Defrosting Technologies <i>Fernando Angel, GEA North America.</i>

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University
poulttryschool@live.com



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 Actividad Practica II. Laboratorio Carnes Procesadas	Visit to Meat Plant at Animal Science Building Hands-on Activity II. Processed Meats	
1:15-4:30pm	<ol style="list-style-type: none"> Demonstración de Marinación e Inyección <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc., Danny Morris, UGA</i> Fosfatos y Sal <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i> Gomas y Carrageninas <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc</i> Demostración de Empanizados <i>William Tarazona, Tecnas S.A.</i> Demostración de cocción y tratamientos térmicos <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA, Dr. Karina Martino</i> Evaluación de Color, Textura y Jugosidad <i>Dr. Manpreet Singh, Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Empaques <i>Yris Amoruso, Sealed Air Inc.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Marination and Injection Demonstration <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc. Danny Morris, UGA</i> Phosphates and Salt <i>Jim Anderson, ICL Food Specialties</i> Gums and Carrageenans <i>Rick Hull, Dr. Romeo Toledo, IsoAge Inc</i> Batter and Breeding Demonstration <i>William Tarazona, Tecnas S.A.</i> Cooking and Thermal Processing Demonstration <i>Dr. Harshavardhan Thippareddi, UGA, Dr. Karina Martino</i> Color, Texture and Juiciness Evaluation <i>Dr. Manpreet Singh, Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Packaging <i>Yris Amoruso, Sealed Air Inc.</i> 	
4:30-4:40pm	Retorno a Facultad de Alimentos Productos con Valor Agregado 7	Return to Food Science Value-Added Products 7	
4:40-6:30pm	Empaques de Productos Avícolas <i>Yris Amoruso, Sealed Air Inc.</i>	Packaging Poultry Products <i>Yris Amoruso, Sealed Air Inc.</i>	
6:45-8:00pm	Cena IsoAge Technologies		Dinner IsoAge Technologies
8:00pm	Cierre Día 4	Closure Day 4	



Día 5, Martes Febrero 7		Day 5, Tuesday, Feb. 7	
7:30am	Hacer Check out del Hotel Graduate	7:30am	Check Out from Graduate Hotel
7:45am	Transporte del Hotel Graduate a Tours de Planta Aves	7:45am	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	8:00-10:00am	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>Yris Amoruso, Karina Martino, Angela Rincon</i> The Fresh Market, Athens	8:00-10:00am	Grocery Store Tour <i>Yris Amoruso, 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	10:00-12:00pm	Grocery Store Tour <i>Yris Amoruso, Karina Martino</i> The Fresh Market, Athens
	Bus 2: 25 participantes		Bus 2: 25 participants
	Actividad Practica III		Activity III
10:00-12:00pm	Tours de Plantas Comerciales de Procesamiento de Aves <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens	10:00-12:00pm	Commercial Poultry Processing Plants Tour <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i> Pilgrim's Pride, Athens
12:00-12:15pm	Transporte a UGA Facultad de Alimentos	12:00-12:15pm	Transfer to UGA Food Science Building
12:15-12:45pm	Actividad Practica V Degustación de Productos	12:15-12:45pm	Activity V Product Tasting



<p>12:45-1:15pm</p>	<p>Almuerzo Stork-Marel-Townsend</p>	<p>Lunch Stork-Marel-Townsend</p>
<p>1:15-4:30pm</p>	<p>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></p>	<p>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-automated 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></p>
<p>4:30-5:00pm</p>	<p>Transporte a Mall of Georgia</p>	<p>Transfer to Mall of Georgia</p>
<p>5:00-8:30pm</p>	<p>Shopping</p>	<p>Shopping</p>
<p>8:30-9:30pm</p>	<p>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 código: Poultry School</p>	<p>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</p>





Día 6, Miércoles Febrero 8		Day 6, Wednesday, Feb. 8	
PACKFORUM Américas Atlanta 770 Atlanta South Parkway, Suite 103, College Park, GA 30349			PACKFORUM Americas Atlanta 770 Atlanta South Parkway, Suite 103, College Park, GA 30349
Curso de Empaque de Aves en Packforum		Poultry Packaging workshop at Packforum	
7:45am	Transporte de hotel al Packforum Américas, Atlanta	Transfer from hotel to Packforum Americas, Atlanta	
8:00-8:45am	Bienvenida, Introducción y Desayuno Latino <i>David Emmel, Director del Packforum Américas</i> <i>Yris Amoroso, Enlace para el Desarrollo de Productos Estratégicos LA,</i> <i>Javier Perez, Director de Desarrollo de Negocios Sector Poultry LA</i> <i>Sealed Air Inc., Packforum Américas</i>	Welcome, Introductions and Latin Breakfast <i>David Emmil, Director, Packforum Americas</i> <i>Yris Amoroso, Enlace para el Desarrollo de Productos Estratégicos LA,</i> <i>Javier Perez, Director Business Development Poultry Sector LA</i> <i>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>	
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	Workshop in PackForum Americas Facility Packaging and Value adding Equipment Demonstration	

Poultry School en español, 2017

ATHENS Y ATLANTA , GEORGIA, EEUU FEBRERO 3-8, 2017,
FERIA IPPE (POULTRY SHOW), ENERO 31 A FEBRERO 2, 2017

12



	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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
3:00-3:20pm	Sesión de Preguntas	Q&A Session
3:20-4:00pm	Actualización en Bienestar Animal en Aves <i>Rafael Rivera, U.S. Poultry and Egg Association</i>	Update on Poultry Animal Welfare <i>Rafael Rivera, U.S. Poultry and Egg Association</i>
4:00pm	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>	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>
4:30pm	Fin del Curso y Coctel de Cierre	Workshop Closure and Closure Cocktail

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

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



Poultry School PoultrySchool

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata/ Texas Tech University

poultryschool@live.com