

Objetivos:


1 Proveer al participante una actualización sobre las **tendencias y buenas practicas de producción y procesamiento de carnes** para maximizar la **calidad, inocuidad y rendimientos**

Familiarizar al participante con **nuevas tecnologías, equipos e ingredientes para el desarrollo de productos de valor agregado** con practicas "hands-on" y demostraciones en plantas **2**

3 Preparar al participante para tener **conocimientos, criterios y bases para resolver problemas, optimizar procesos** en la producción y procesamiento y **liderar iniciativas de desarrollo de nuevos pro-**

Inscripciones

 USD\$ 1,450.00 Hasta el 18 de Septiembre, 2015

 USD\$ 1,500.00 Hasta el 2 de Octubre, 2015
Descuento individual de \$50.00 por 3 o mas inscritos

Nombre completo

Título o Cargo

Empresa o Afiliación

Email

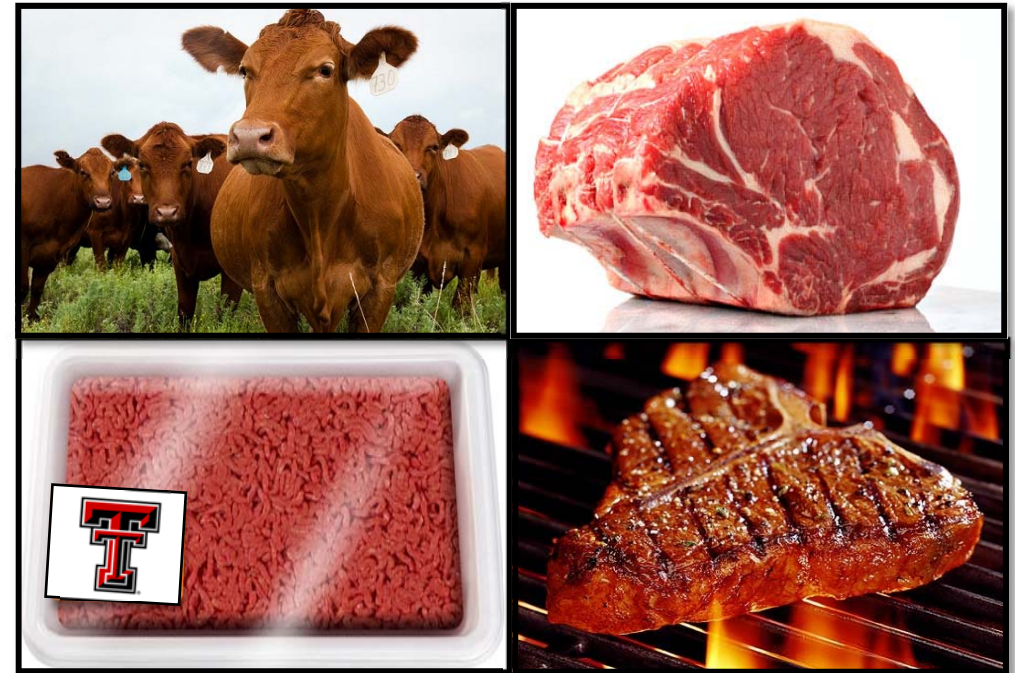
Dirección

Ciudad

País

Teléfono

Fax



Meat School en español

Actualización en Valor Agregado, Calidad e Inocuidad en la
Producción y Procesamiento de Carnes y Derivados

Octubre 3 al 9 del 2015
Lubbock, Texas (LBB)



TEXAS TECH
UNIVERSITY.

Facultad de Ciencias de los Animales y Alimentos
CENTRO INTERNACIONAL PARA LA EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS