



Programa

El programa consistirá en conferencias, demostraciones, y laboratorios, cubriendo buenas prácticas agrícolas, nutrición y manejo de aves de corral antes del faneamiento, y métodos de proceso primarios y secundarios. Inocuidad, HACCP, técnicas avanzadas de marinado, y los métodos de proceso de valor tales como proceso térmico, ahumado y adobo, con prácticas y demostraciones.

Disertantes de la industria y de la Universidad de Georgia (UGA) presentarán un enfoque práctico y teórico sobre el procesamiento avícola.

Inscripciones empiezan a la 7:45 AM. Clases empiezan in las 8:00 AM y terminan a las 5:00 PM.

¡Espacio sólo para 40 participantes!

Coordinadores

Este taller es coordinado en forma conjunta por los profesores Karina G. Martino, Scott Russell y Brian Kiepper de la UGA, y Marcos X. Sánchez-Plata de la IICA.

¿Quién debe patricipar?

El taller de 32 horas está dirigido a personal de la industria procesadora de productos avícolas y cárnicos en general, gerentes de planta, personal de investigación y desarrollo de productos y procesos, aseguramiento de la calidad e inocuidad; así como también personal académico y estudiantes en las áreas de la ciencia y tecnología de alimentos, ciencias de los animales, veterinaria y zootecnia y otros campos afines.

Alojamiento: Los participantes son responsables de su propio alojamiento. Un bloque de cuartos se han reservado hasta el 31 de diciembre de 2009 en el "Foundry Park Inn, 295 Dougherty Street," centro de Athens. Llamar 1.706.549.7020 o 1.866.928.4367 y pedir por el código "UG0131" para obtener el descuento grupal, \$92.00 USD por noche (dobles o cama king, más impuestos). Servicio de transporte a y desde el curso es ofrecido por el Foundry Park Inn.

NOTA: No hay estacionamiento público disponible en el edificio de "Food Science." Parquee por favor en la cubierta del sur del campus adyacente al "Georgia Center" en la calle Lumpkin, número 1197. De allí, es una caminata corta al edificio de "Food Science. Vea el mapa en la página web en www.EFSonline.uga.edu para direcciones más detalladas.

Inscripciones abiertas!

Las inscripciones se cerrarán el 15 de enero de 2010! Inscripciones antes del 31 de diciembre de 2009 - cuesta \$900 USD; antes del 15 de enero de 2010, cuesta \$1000 USD. Costos de alojamiento, desayunos y cenas no están incluido en la inscripción.

NOTA: Inscripciones de tres o más personas de la misma empresa al mismo tiempo, antes del 15 de enero de 2010, recibirán un descuento de \$50.00 por persona.

Política de cancelación: Para cancelar, hacer una sustitución o verificar el registro, llame a la oficina de EFS al 1.706.542.2574 o envíe por correo electrónico EFS@uga.edu. No hay cost por sustituciones. Las cancelaciones recibidas antes del 31 de diciembre de 2009 serán reembolsadas, menos un costo de \$35.00 por costos administrativos. Las cancelaciones recibidas antes del 15 de enero recibirán un reembolso del 50%. NINGUIN REEMBOLSO se recibe después del 15 de enero de 2010.

Transporte: Acceso aéreo a Athens está disponible en el aeropuerto municipal de Athens (vía Charlotte, NC) o aeropuerto internacional de Hartsfield-Jackson de Atlanta, que es cerca de 90 minutos de Athens vía transporte terrestre.

Servicio de transporte es ofrecido por "Athens Airport Express" desde el aeropuerto de Atlanta a Athens regularmente por \$45 USD. Consulte precio y horario en la página web www.aaaairportexpress.com/routes/athens.html o llame 1.800.354.7874. El "shuttle" ofrece servicio directo al hotel "Foundry Park Inn" de Athens.

Procesamiento Avícola: Calidad, Inocuidad y Valor Agregado 1-4 de febrero de 2010

Poultry Processing in Spanish Workshop
University of Georgia
240 Food Science Bldg.
Athens GA 30602-2610 USA

Nombre (como lo desea para aparecer en certificado del curso)

Título

Compañía o afiliación

Calle

Ciudad/estado/código postal/ PATS

País

Teléfono

Fax

Email

Productos de su compañía

- Inscripciones antes de 31 de diciembre - \$900
- Inscripciones antes de 15 de enero - \$1000 USD

NOTA: Un email será enviado a todos los registrants dos semanas antes del curso para confirmar que se llevará a cabo del curso. No haga sus reservas hasta recibir la carta de confirmación. EFS no es responsable de ninguna multa por arreglos de viaje.

INSCRIPCIÓN CON TARJETA DE CRÉDITO: Vaya a la página web www.EFSonline.uga.edu y haga click en la página de inscripción.

Inscripciones de tres o más personas de la misma empresa al mismo tiempo recibirán un descuento de \$50.00 por persona.

Procesamiento Avicola:
Calidad, Inocuidad y Valor Agregado
1-4 de febrero de 2010



Non-Profit Org.
U.S. Postage
PAID
Permit No. 165

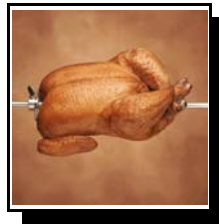
Procesamientos primarios y secundarios

- Buenas prácticas en la granja avicola
- Nutrición de aves
- Manejo de aves
- Procesamientos primarios
- Procesamientos secundarios
- Empaquetado de productos frescos
- Prácticas de laboratorio

¡Espacio sólo para 40 participantes!

Procesamientos de valor agregado

- HACCP
- Empaquetado de productos terminados
- Adobo/Marinación
- Proceso térmico
- Proceso ahumado
- Empanizado
- Proceso de congelación
- Prácticas de laboratorio



Poultry Processing (Spanish)
University of Georgia
Extension Food Science
240A Food Science Bldg.
Athens, Georgia 30602-2610



Procesamiento Avicola:
Calidad, Inocuidad y Valor Agregado

*Poultry Processing and
Value Added Processing (in Spanish)*

1-4 de febrero de 2010

**Universidad de Georgia
Athens, Georgia E.U.**

Patrocinado por

Facultad de ciencia y
tecnología de los alimentos:
Programa de Extensión Universitaria



y
Facultad de ciencia avicola
Universidad de Georgia
Athens, Georgia EU

y



El instituto interamericano de
cooperación para la agricultura (IICA)
www.iica.int/Esp/Paginas/default.aspx