



Texas Tech University
Meat School en español 2020



Día		Sábado Junio 20	Domingo Junio 21	Lunes Junio 22	Martes Junio 23	Miércoles Junio 24	Jueves Junio 25	Viernes Junio 26	Sábado Junio 27	Domingo Junio 28
Tema		Llegada a Lubbock	Producción y Manejo	Procesamiento	Fabricación	Tours de Producción y Procesamiento	Escuela de Valor Agregado I	Escuela de Valor Agregado II	Escuela de Valor Agregado III	Salida de Lubbock
Lugar		Lubbock International Airport, LBB	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Feedlot, Dairy y Procesamiento	Meat Lab 100	Meat Lab 100	Meat Lab 100 & ESB	Lubbock International Airport, LBB
Actividades AM			Welcome Dr. Michael Orth			GRUPO 1: Procesamiento GRUPO 2: Produccion				
		Registro y Bienvenida <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Producción y Gestion de Ganado Vacuno <i>Dr. Ryan Rahlman</i>	Ganado Especializado <i>Dr. Bradley Johnson TBC</i>	Viaje a Planta de Procesamiento: 6:00 am Cargill, Friona	Viaje a Feedlot Produccion: 6:00 am Cactus Feeders, Hale Center	Diseno Sanitario de Plantas <i>Dr. Alejandro Echeverry</i>	Coccion de Carnes <i>Cesar Sepulveda</i>	HACCP en Carnes <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	
		Producción Animal y Seguridad Alimentaria <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	Producción y Gestion de Ganado Vacuno <i>Dr. Ryan Rahlman</i>	Conversión del Musculo a Carne <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Viaje a Planta de Procesamiento: 7:00 am Cargill, Friona	7:00 am <u>Tour de Feedlot</u> Cactus Feeders	Color de la Carne <i>Dr. Jared Legako</i>	Formulación de Carnes: Sodio y Grasa <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Inocuidad de Productos Carnicos Procesados <i>Dr. Marcos X. Sanchez-Plata</i>	
		Bienestar Animal en Producción <i>Dr. Arlene Garcia</i>	Evaluación de Ganado <i>Ryan Rahlman, TTU Arena</i>	Grados de Rendimiento de la Carne <i>Dr. Nelson Huerta, Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	8:00 am <u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	<u>Tour de Feedlot</u> Cactus Feeders	Sabor de la Carne <i>Dr. Jared Legako</i>	Antimicrobianos y Extension de Vida Util Invitados.	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Sealed Air</i>	
		Bases de la Nutrición de Rumiantes <i>Dr. Darren Henry</i>	Auditorías de Bienestar Animal <i>Dr. Arlene Garcia</i>	Grados de Rendimiento de la Carne <i>Dr. Nelson Huerta, Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	<u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	Viaje a Planta Lechera Vista Grande: 2:00 pm Plainview	Ingredientes No Cárnicos 1 <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Etiquetado Simple. <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Sealed Air</i>	
		Nutrición de Rumiantes (Forrajes) <i>Dr. Darren Henry</i>	Procesamiento de Ganado Cosecha de la Carne <i>Dr. Dale Woerner</i>	Grados de Calidad de la Carne <i>Dr. Martin O'connor</i>	<u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	<u>Tour de Complejo Lechero</u> Vista Grande	Laboratorio de Valor Agregado <i>Marinacion</i>	Mejoramiento Continuo en Carnes. <i>Dr. Christian Perversi</i>	Escuela de Empaques Carnicos <i>Yris Amorosa, Sealed Air</i>	
					Transporte a Restaurante					Transporte a ESB
		Almuerzo Raider Red Phillis	Almuerzo Canes Chicken	Almuerzo Raider Red BBQ	11:30 am Almuerzo Friona Road Trip, Mexican	12:30 am Almuerzo Plainview Road Trip, Mexican	Almuerzo Invitados	Almuerzo y Evaluacion Sensorial de la Carne <i>Cesar Sepulveda, Maria Bueso</i>	Almuerzo Panda Express	
		Nutrición de Rumiantes (Confinado) <i>Dr. Jhones Sarturi</i>	Laboratorio de Faenamiento <i>Justin Johnson, Hope Hall</i>	Cortes de Carne y Valor Agregado <i>Dr. Nelson Huerta</i>	Viaje a Planta Lechera Vista Grande: 2:00 pm Plainview	Viaje a Planta de Procesamiento: 1:30 pm Cargill, Friona	Ingredientes No Cárnicos 2 <i>Dr. Rodrigo Tarte</i>	Laboratorio de Calidad de la Carne Meat School Coordinators	Inocuidad de Alimentos. Pre- y Post-Cosecha <i>Dr. Alexandra Calle</i>	
	Actividades PM		Nutrición de Rumiantes (Confinado) <i>Dr. Jhones Sarturi</i>	Procedimientos de Faenamiento Sanitario y Mapeo Biologico <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i>	Laboratorio de Cortes Cárnicos <i>Dr. Nelson Huerta/ Sanchez</i>	<u>Tour de Complejo Lechero</u> Vista Grande	2:30 pm <u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	Laboratorio de Valor Agregado <i>Formulacion</i>	Medicion de pH y color	Inocuidad de Alimentos. Pre- y Post-Cosecha <i>Dr. Alexandra Calle</i>
		Visita a Granja New Deal <i>Nutricion de Rumiantes</i>	Laboratorio de Inocuidad en Sacrificio <i>David Vargas, Savannah Forgey</i>	Laboratorio de Cortes Cárnicos <i>Dr. Nelson Huerta/ Sanchez</i>	Viaje a Hale Center, Texas Cactus Feeders: 3:30 pm	<u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	Formulacion de Carnicos Invitados.	Medicion de Suavidad y Textura	Laboratorio de Inocuidad <i>Dr. Alexandra Calle, Dr. Marcos Sanchez-Plata</i>	
		Tour de Granja New Deal <i>Nutricion de Rumiantes</i>	Grados de Calidad de la Carne <i>Dr. Mark Miller, Maria Bueso, Cesar Sepulveda</i>	Grados de Calidad USA vs. Australia <i>Dr. Loni Lurchak</i>	4:00 pm <u>Tour de Feedlot</u> Cactus Feeders	<u>Tour de Planta</u> Cargill Beef Packer	Laboratorio de Valor Agregado <i>Formados</i>	Composicion Proximal y Nutricional Analisis de Alimentos	Laboratorio de Inocuidad <i>Dr. Marcos Sanchez-Plata</i>	
		Tour de Granja New Deal <i>Nutricion de Rumiantes</i>	Laboratorio de Evaluación de Canales <i>Dr. Mark Miller, Cesar Sepulveda, Maria Bueso, David Vargas, Hector Garrico</i>	Grados de Calidad USA vs. Nueva Zelandia Cesar Sepulveda	<u>Tour de Feedlot</u> Cactus Feeders	Viaje a Cagles Restaurant: 5:00 pm Lubbock	Laboratorio de Valor Agregado <i>Embutidos</i>	Productos con Valor Agregado	Visita Tienda TTU y Tour de Campus <i>Foto de Grupo</i>	
		Recepción y Cena Picosos Patio	Recepción y Cena Saltgrass Steakhouse	Recepción y Cena Teddy Jacks Patio	Recepción y Asado Texano Cagles Steak House		Recepción y Food Truck Little Woodrows	Recepción y Cena AFS Atrium	Clausura y Despedida Arbor Hotel and Conference Center	
		Networking y Bautizo	Aspectos Economicos en la Producción y Mercado de la Carne <i>Dr. Carlos Carpio</i>	Teddy Jacks Patio	Valor Nutritivo y Mitos de la Carne <i>Dr. Nelson Huerta</i>		Little Woodrows Patio	Western Club <i>Chances R</i>	Clausura y Entrega de Certificados <i>Latin Party</i>	

Llegada a Lubbock

Arbor Hotel and Conference Center



Salida de Lubbock. Buen Viaje y Guns Up!

