

EL ICFIE, CENTRO INTERNACIONAL PARA LA EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
DE LA UNIVERSIDAD TEXAS TECH PRESENTA:

# The Meat School en Español



Actualización en integridad alimentaria, calidad y valor agregado en  
la producción y procesamiento de carnes y derivados.

Edición VII

# Objetivos



1. Proveer al participante una actualización sobre las tendencias y buenas practicas de producción y procesamiento de carnes para maximizar la integridad alimentaria, calidad y rendimientos en la cadena bovina, porcina y caprina.
2. Familiarizar al participante con nuevas tecnologías, equipos e ingredientes para el desarrollo de productos de valor agregado con practicas "hands-on" en planta piloto y demostraciones virtuales en plantas comerciales de procesamiento
3. Preparar al participante para tener conocimientos, criterios y bases técnicas para resolver problemas, optimizar procesos en la producción y procesamiento, respaldar decisiones de integridad alimentaria, regulatorias y liderar iniciativas de desarrollo de nuevos productos
4. Crear voceros de la industria de la carne con conocimientos, mensajes y respaldo técnico-científico en la producción, procesamiento y preparación de productos de la carne y su impacto en el consumidor, integridad alimentaria, nutrición, culturas y tradiciones para aclarar los famosos "mitos de la carne"



**Vuelve**

**The Meat School**

Desde el 14 al 20 de Agosto del 2022

Lubbock (LBB), TX, EEUU

Una visión holística técnico-científica de la cadena de producción, procesamiento y consumo de productos cárnicos y su contribución a la integridad alimentaria global.

**Meat School en español 2022**

# Logística

- Modalidad: Presencial y con acceso a módulos virtuales en la plataforma del *Virtual Meat School*.
- Fechas del curso: Desde el 14 al 20 de Agosto del 2022. (Planificar arribo para el 13 y salida el 21 de Agosto)
- Lugar del curso: Lubbock, Texas, EEUU. (Código de Aeropuerto LBB, Aerolíneas: *American Airlines, United y Southwest*)
- Módulos: ocho módulos temáticos diarios con actividades prácticas, laboratorios y visitas técnicas.
  - Charlas, demostraciones y laboratorios en vivo: en el campus de la Universidad Texas Tech en Lubbock, y en visitas técnicas a instalaciones en el norte de Texas.
  - Charlas "a tu ritmo": disponibles en la plataforma educativa del *Virtual Meat School*
  - Materiales del curso: *Meat School Cloud*: Referencias, Publicaciones, Documentos Técnicos, Multimedia: videos, demostraciones y microclips.
- Chat de WhatsApp®: para apoyo técnico continuo
- Inscripción: Incluye el *Meat School*, materiales del curso, movilización, transportes aeropuerto y alimentación por 8 noches del 13-21 de Agosto
  - Individual:** USD \$2,900. Habitación individual.
  - Dos personas:** USD \$2,300 por persona (\$4,600 total), Habitación doble.
  - Tres personas:** USD \$2,100 por persona (6,300 total). Habitación doble suite.
  - Cuatro personas:** USD \$2,000 por persona (\$8,000 total). Habitación doble suite.



**Meat School en español**

**ICFIE-TTU**

# Agenda

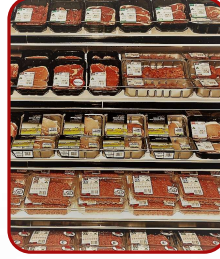
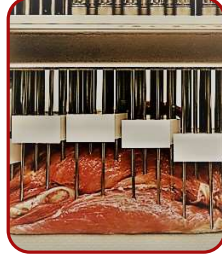
1. Seguridad Alimentaria y la Cadena Cárnica, Producción, Nutrición, Manejo, Bienestar e Inocuidad Pre-Cosecha
2. Procesamiento Primario (Cosecha), Bienestar, Buenas Practicas e Inocuidad Post-Cosecha
3. Cortes, Grados de Calidad, Evaluación de Canales y Cortes, Conversión del Musculo a Carne
4. Escuela de Valor Agregado:
  - I. Funcionalidad de la Carne y aplicaciones
  - II. Tecnologías de procesamiento de cárnicos
    - I. Corte, deshuese, formados, marinación
    - II. Productos molidos, embutidos
    - III. Productos emulsificados, formados y embutidos
  - III. Escuela de Empaques Cárnicos
  - IV. Culinología



Meat School en español

ICFIE-TTU

# Temas diarios de la agenda



Producción  
Animal

Procesamiento  
Primario

Procesamiento  
Secundario

Calidad de la  
Carne

Funcionalidad  
de la Carne

Carnes  
Procesadas

Empaques y  
Tendencias

Carnes y el  
Consumidor



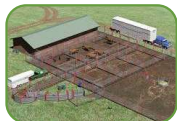
# Meat School en español 2022



## Modulo 1. Producción Animal



Seguridad Alimentaria



Diseño de Ranchos



Gestión de Producción



Evaluación del Ganado



Bienestar en Producción



Salud Animal



Inocuidad Pre-cosecha



Una Sola Salud



Nutrición de Rumiantes I



Nutrición de Rumiantes II



Sostenibilidad



Trazabilidad



Tour de Feedlot



Demostración Nutrición

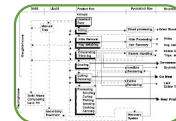
## Modulo 2. Procesamiento Primario



Fundamentos de la Cosecha



Diseño Sanitario Plantas



Gestión de la Cosecha



Evaluación de la Canal



Bienestar en la Cosecha



Inspección Post-Mortem



Inocuidad Post-Cosecha



Faenamiento Sanitario



Nutrición y Proceso



Optimización Procesamiento



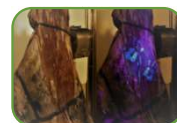
Automatización en la Cosecha



Nuevas Tecnologías

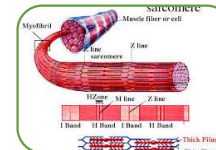


Tour de Planta



Demostración de Inocuidad

## Modulo 3. Procesamiento Secundario



Conversión de Musculo a Carne



Gestión de Fabricación



Grados de Calidad de la Carne



Control de Covid-19 en Plantas



Ganado Especializado



Inocuidad en Cortes



Inspección Oficial



Valor Nutritivo de la Carne Fresca



Automatización en Corte y Deshuese



Tour de Cortes



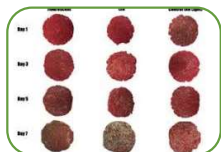
Laboratorio de Cortes



# Meat School en español 2022



## Modulo 4. Calidad de la Carne



Color de la Carne



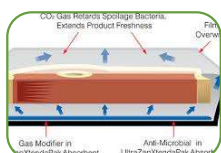
Factores que afectan la Calidad



Bienestar y Calidad de la Carne



Vida Útil de Carnes Frescas



Extendiendo la Vida Útil



Factores Afectando la Composición Nutricional

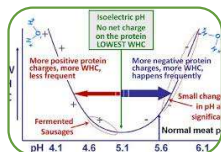


Mejorando la Calidad de la Carne



Laboratorio de Análisis

## Modulo 5. Funcionalidad de la Carne



Propiedades Funcionales



Sabor de la Carne



Cocción de la Carne



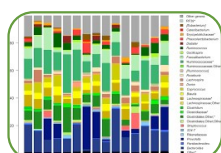
Ingredientes No Cárnicos I



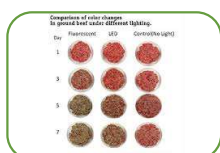
Ingredientes No Cárnicos II



Microorganismos de Fermentación



Microbioma de la Carne



Vida Útil: Color



Vida Útil: Oxidación



Innovaciones en Ingredientes

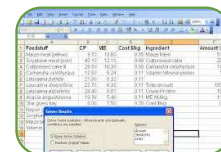


"Carne" Basada en Plantas



Midiendo la Funcionalidad

## Modulo 6. Carnes Procesadas



Formulación



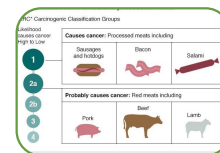
Operaciones Unitarias



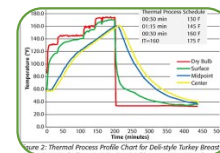
Manejo de Carnes Procesadas



Optimización de Rendimientos



Carnes Procesadas y Efectos en Salud



Inocuidad en Carnes Procesadas



Preservantes de Procesados



Modificación de la Formulación

Valor Nutritivo de la Carne Procesada



Innovaciones en Carnes Procesadas



Tours de Procesamiento





# Meat School en español 2022



## Modulo 7. Empaques y Tendencias

## Modulo 8. Carnes y el Consumidor

## Meat School Alumni



Funciones del Empaque



Empaques de Carnes Frescas



Empaques de Carnes Procesadas



Vida Útil de Carnes Procesadas



Etiquetado Nutricional



Etiquetado Limpio/ Simple



Innovaciones en Empaques



Tendencias en el Mercado



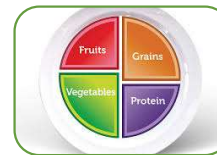
Demostración de Empaques



Mitos de la Carne I



Mitos de la Carne II



Contribuciones de la Carne a la Salud



Practicas de Consumidor



Consumidor y Etiquetado



Carne Cultivada



Paneles Sensoriales



Sesión Culinaria



EEUU



México



Guatemala



Nicaragua



Costa Rica



Panama



Honduras



El Salvador



República Dominicana



Venezuela



Colombia



Ecuador



Perú



Bolivia



Chile



Argentina



Uruguay



Brasil



Paraguay



España

# Inversión

**Individual:** USD \$2,900. Habitación individual.

**Dos personas:** USD \$2,300 por persona (\$4,600 total), Habitación doble.

**Tres personas:** USD \$2,100 por persona (6,300 total). Habitación doble suite.

**Cuatro personas:** USD \$2,000 por persona (\$8,000 total). Habitación doble suite.

Incluye:

1. Participación en el **Meat School 2022**.
2. Transporte de Aeropuerto de Lubbock (LBB) al hotel y del hotel al aeropuerto y movilización a actividades durante el curso.
3. Alimentación por los 7 días del curso 14-20 de Agosto.
4. Hospedaje por 8 noches del 13-21 de Agosto (habitación depende del tipo de registro).
5. Acceso a módulos en línea en plataforma educativa del **Virtual Meat School**.
6. Acceso a materiales del curso, referencias y extras temáticos (multimedia, demos, etc.) en la **Meat School Cloud**.
7. Acceso a chat de comunicación WhasApp® con instructores, coordinadores y participantes.
8. Contactos de conferencistas, invitados, coordinadores y participantes
9. Certificado de participación y aprobación de módulos virtuales.



**Meat School en español**

**ICFIE-TTU**

# Desde el 2015

Mas de 60 horas en 7 días presenciales y acceso a material virtual

Radio de 2 a 1 entre conferencistas y participantes

Charlas teóricas, demostraciones practicas, laboratorios, plantas piloto de sacrificio y procesamiento, granjas feedlots y granjas experimentales

550 participantes hasta el 2021

14 países de Latinoamérica

Ahora en módulos virtuales con sesiones "en vivo" y charlas "A tu ritmo"

Flexible, comprensivo y divertido



Meat School en español

ICFIE-TTU

**Más información**

**[MeatUniversity@outlook.com](mailto:MeatUniversity@outlook.com)**



**FACEBOOK: @MEATSCHOOL.EDU**

**INSTAGRAM: @MEATSCHOOLCENTRAL**