



CURSO TALLER:
VALOR-AGREGADO EN CARNE DE AVE
“UNA NUEVA FORMA DE HACERLO”

UAG – Guadalajara, Jal.
9 DE SEPTIEMBRE DE 2010

Programa

LA INDUSTRIA AVÍCOLA EN LA ACTUALIDAD

08:00 a 08:30	Registro de Participantes
08:30 a 08:40	Inauguración del Curso – Taller.- Lic. Eliseo Zuno Guzmán- Presidente de CIAJ
08:40 a 09:00	Mercados y Competitividad (Retos y Oportunidades para la Industria).- José Luis Cruz, Director General de USAPEEC México
09:00 a 09:45	Atributos Nutrimientales y de Salud de los productos avícolas.- Licenciada en Nutrición del INA

CALIDAD E INOCUIDAD EN LA CADENA DE PROCESAMIENTO

09:45 a 10:30	Factores que Influyen la Calidad (Aturdimiento, Sacrificio, Estimulación Eléctrica, Escaldado, Evisceración, Maduración, Corte y Deshuese).- Dr. Carlos Narciso Gaytán, Subdirector Investigador del Colegio de Postgraduados de Córdoba y Asesor del Instituto Nacional Avícola
10:30 a 11:15	Intervenciones Antimicrobianas y Enfriamiento.- Dra. Pilar Castañeda.-Profesora Investigadora de la UNAM, Consejera del Instituto Nacional Avícola
11:15a 11:30	Descanso (Café)
11:30 a 12:15	Cadena de Frío (Reglas inquebrantables para el proceso, empaque y almacén de productos alimenticios) Jose Manuel Samperio.- Ingeniero Bioquímico de alimentos, IPN, con maestría en Inocuidad Alimentaria en la Universidad de Londres Inglaterra, Director Técnico asociado de USAPEEC.
12:15 a 13:00	Aplicación Práctica del Valor Agregado M. en A. José Rojas, Director asociado de Ready2eat Consulting)
13:00 a 14:30	Comida

DESARROLLO DE PRODUCTOS PROCESADOS. VALOR AGREGADO

14:30 a 16:30	Corte y Deshuese, Marinación e inyección de carne.- Dra. Pilar Castañeda, Profesora Investigadora de la UNAM, Consejera del Instituto Nacional Avícola y Dr. Carlos Narciso Gaytán, Subdirector Investigador del Colegio de Postgraduados de Córdoba y Asesor del Instituto Nacional Avícola
16:30a 18:00	Productos con Valor Agregado: Filetes formados de carne de pollo, Productos moldeados con carne mecánicamente deshuesada (Deli loafs), Productos emulsificados y empanados (Nuggets) Uso de Ingredientes No Cárnicos.- Danilo Tueme, representante en México de Newly Weds Foods
18:00 a 19:00	Coctel de Clausura (Lugar del evento)