



PROGRAMA CIENTÍFICO

13^{vo} Curso de Procesamiento e Inocuidad de Productos Avícolas

15 y 16 de Febrero 2018

Hotel Hacienda Jurica

Querétaro.

JUEVES 15 DE FEBRERO

HORARIO	TEMA	PONENTE
8:00 – 8:40 am	Registro	
8:40 – 9:00 am	Bienvenida y Objetivos del Curso	PhD. Ma. Del Pilar Castañeda Coordinadora del Curso
9:00 – 9:40 am	Nuevas tendencias para la gestión de la inocuidad en unidades de producción avícola.	MC. Enrique Delgado Suárez Asesor Independiente
9:40 – 10:20 am	Trazabilidad. Recomendaciones y mejores Prácticas ante los retos de la industria.	Jesús Morales Barbosa DSM
10:20 – 11:00 am	Manejo Ante-mortem	Dr. Sarge Bilgili Auburn University Patrocinado por Zinpro
11:00 – 11:20 am	Mesa Redonda	
11:20 – 11:40 am	Receso	
11:40 – 12:20 pm	Relación bienestar: Productividad en el pollo de engorda al procesamiento	Dra. María Elena Rubio García DSM
12:20 – 1:00 pm	Sistemas de sacrificio de aves: TIF, Kosher y Halal	Dr. Fidel Ávila Ramos Universidad de Guanajuato
1:00 – 1:20 pm	Mesa Redonda	
1:20 – 2:30 pm	Comida	
2:30 – 3:10 pm	Impacto de los parámetros eléctricos alternativos para aturdimiento en pollos de engorde	Dr. Dianna V. Bourassa Department of Poultry Science Auburn University





3:10 – 3:50 pm	Agregando valor a la carne de ave, otra forma de hacer negocio.	Ing. MC. Andrey Sandoval Domínguez Tecnología Alimentaria Patrocinada por USAPEEC
3:50 - 4:10 pm	Mesa Redonda	
4:10 – 4:30 pm	Receso	
4:30 – 5:10 pm	Efecto de la inclusión de carne de madera (woody breast) sobre los atributos sensoriales de productos avícolas procesados	MSc. María Aguirre Texas A&M University
5:10 – 5:50 pm	El factor genético en las miopatías	Dr. Marcos Yamaki Aviagen
5:50 – 6:30 pm	Mesa Redonda	

VIERNES 16 DE FEBRERO

HORARIO	TEMA	PONENTE
8:30 – 9:10 am	Separación y utilización de componentes de valor agregado del huevo	Dr. Dong U Ahn Iowa State University
9:10 – 9:50 am	Uso de ingredientes de trigo y proteínas de soya sobre la calidad y aceptabilidad de productos avícolas procesados	MSc. Gerardo Casco Texas A&M University
9:50 – 10:30 am	Conceptos de procesamiento térmico para productos avícolas	Dr. Hosahalli S. Ramaswamy McGill University, Canada
10:30 – 10:50 am	Mesa Redonda	
10:50 – 11:10 am	Coffee Break	
11:10 – 11:50 pm	El uso de fitoquímicos para mejorar la seguridad de los productos avícolas	Dr. Anup Kollanoor Johny Department of Animal Science University of Minnesota





13^{vo} Curso de
PROCESAMIENTO
e INOCUIDAD
de Productos Avícolas



11:50 – 12:30 pm	Prevalencia y diversidad de <i>Salmonella</i> enterica en granjas, rastros y puntos de venta en México	Dr. Gerardo M. Nava M. Universidad Autónoma de Querétaro
12:30 – 1:10 pm	Inocuidad en el procesamiento de huevo	QFB Viviana Aceves Báez AviGM
1:10 – 1:30 pm	Mesa Redonda	
1:30 pm	Clausura	



ANECA DE MEXICO, A.C.

Durango No. 136 Int. 301 B Col. Roma C.P. 06700 México, D.F.

Visit us: www.aneca.org.mx Contact: aneca@prodigy.net.mx Tel. 55-5673 6447 Tel/Fax 55-5673 6557