

Workshops

Martes

17 de Octubre



Workshop Salas de procesamiento y calidad de carne avícola

Con la colaboración de VETANCO

14:00
- 14:30

Bienestar animal: Aspectos puntuales que aseguran una buena calidad y rendimiento de los pollos procesados



Leonardo Thielo, Colaborador del Sello de Certificación Produtor do Bem -Primer Sello de Bienestar Animal de Latino América

14:30
- 15:00

Desplumado Productivo: Reducción en daños de calidad aumentando rendimiento y disminuyendo consumo de dedos



Ing. Alejandro Salgado Ochoa, Ingeniero Agrónomo, Consultor y emprendedor Agroindustrial

15:00
- 15:30

Retos y otras facilidades para mejorar las condiciones y la seguridad del personal que labora en las plantas procesadoras



Ing. Eduardo Cervantes López, Consultor internacional en procesamiento de aves y áreas afines

15:30
- 16:30

Diálogo Abierto entre dos expertos "Estrategias integrales de control y prevención de Salmonella en la cadena avícola"



Gonzalo Ezequiel Almaraz, Veterinario. Especialista en Producción Avícola. VETANCO



Ing. Alfredo Corujo, Director de Masterlab en Trouw Nutrición España

16:30

Preguntas y consideraciones



Dirección técnica y Moderación

Ing. Eduardo Cervantes, Consultor Internacional en procesamiento avícola

PT
ES
Traducción
simultánea

LPn
CONGRESS & EXPO
2023
M I A M I

17
18
19
Octubre