



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

CARTELERA 45/22

“Poultry School en español”

Módulos educativos sobre producción, procesamiento industrial, valor agregado e inocuidad integral en la cadena avícola.

Docente responsable: Dr. José Piaggio

MODALIDAD: Online asincrónico.

DESTINATARIOS: Estudiantes, egresados universitarios o institutos terciarios, docentes y funcionarios de la Universidad de la Republica, público general.

FECHA: 4 al 11 de marzo asincrónico, salvo la primera sesión del 4 de marzo, que es la Presentación del Curso de 13.30 a 15.30 hs por ZOOM.

HORARIO: Ver cronograma debajo

CARGA HORARIA: 30 horas.

MATRÍCULA: Sin costo

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 2 de marzo

INSCRIPCIÓN:

1. Completar el siguiente formulario:

<https://forms.gle/EkyqFAURh3ybieJB8>

CONSULTAS:

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

Docentes nacionales:

Alejandra Rodríguez, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química.

Alejandra Bentancur, Fundación Marco Podestá.

Gonzalo Suárez, Facultad de Veterinaria.

Docentes extranjeros:

Marcos Sánchez – Plata, Texas Tech University, Estados Unidos



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

FUNDAMENTACIÓN DEL CURSO:

La inserción internacional de la producción aviar es una prioridad de este quinquenio. En este marco el curso propone desarrollar una puesta al día de los avances de la investigación en producción avícola; procesamiento primario y secundario; valor agregado e integridad alimentaria en la cadena avícola.

Este curso es parte de las actividades de divulgación del Proyecto Innovagro 'Estudio de prevalencia de Salmonella y Campylobacter spp. en el procesamiento industrial de carne de pollo' a cargo de la Dra. Alejandra Rodríguez del Polo Tecnológico de Pando, financiado por la Agencia Nacional de Investigación e Innovación y potencia la sinergia con TexasTech University permitiéndonos ser parte del virtual Poultry School en español, un Programa líder en proveer asistencia técnica a la cadena aviar latinoamericana.

PROGRAMA:

Módulo I. Presentación del curso.

Presentación de la Guía del curso. Actividad: Presentación de los estudiantes.

Módulo II. Buenas Prácticas Avícolas.

Efectos de la producción, nutrición y manejo ante-mortem.

Módulo III. Procesamiento primario y secundario.

Recepción, sacrificio, escaldado, pelado, evisceración, lavado, enfriamiento, corte, deshuese y empaque.

Módulo IV. Valor Agregado.

Tendencias, ingredientes, marinación, empanizados, IQF, cocción, listos para comer y empaques.

Módulo V. Integridad alimentaria en la cadena avícola

Programas integrados de inocuidad en aves (BPA, BPM y HACCP), requisitos de exportación y comercialización. Tendencias globales y el consumidor.

