

Innovación en el
Procesamiento de
Huevo, Ovoproductos
y Tendencias
de Consumo



Conferencistas

Krista N. Eberle
Deana R. Jones
Jonathan Merkle

CURSO

Innovación en el Procesamiento de
Huevo, Ovoproductos y
Tendencias de Consumo

2 y 3 de Septiembre de 2015
Bogotá - Colombia



CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

INTRODUCCIÓN

Los consumidores están cada vez más interesados en los beneficios de los alimentos y de sus componentes bioactivos que contribuyen a mejorar la salud y a prevenir enfermedades potenciales. Las estadísticas indican que el mercado de los alimentos funcionales está creciendo a un ritmo más rápido que el mercado tradicional de alimentos procesados. El huevo es una materia prima muy valiosa por la gran cantidad de componentes bioactivos que se pueden utilizar en el desarrollo de nuevos productos, lo que ofrece nuevas posibilidades para este sector más allá de su mercado tradicional.

OBJETIVOS

- Conocer información sobre los nuevos avances en investigación, y las oportunidades en la utilización de huevo.
- Presentar las tendencias del mercado.
- Describir tecnologías innovadoras con potencial de comercialización en nuestro país.

DIRIGIDO A

El entrenamiento está dirigido a personal de investigación, desarrollo e innovación, mercadeo y comercialización vinculado a plantas de producción de huevos.

METODOLOGÍA

El curso incluye conferencias, talleres, estudios de caso. Los participantes adquieren nuevos conocimientos sobre avances científicos en la utilización de huevo y las tendencias de los mercados, comparten experiencias y exploraran oportunidades en la utilización y comercialización de huevos.

CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

CONFERENCISTAS

DEANA R JONES.

Completó sus estudios en Ciencia Animal, Ciencia de los Alimentos y Fisiología en la Universidad Estatal de Carolina del Norte. En la actualidad trabaja en la Unidad de Investigación de Calidad e Inocuidad de Huevo del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA-ARS), donde ha estado vinculada durante 14 años. Su trabajo consiste en el examen de los impactos de las prácticas de producción de huevos, cáscara de huevo y los métodos de procesamiento de productos de huevo, y las normas y reglamentos en materia de seguridad y calidad de los huevos. Es autora de más de 60 publicaciones indexadas.

Datos de contacto

Teléfono: (1) 706 546 3486

E-mail: Deana.Jones@ars.usda.gov

Publicaciones (2014 -)

- Gast, R.K., Guraya, R., Jones, D.R., Anderson, K.E. 2015. Persistence of fecal shedding of Salmonella Enteritidis by experimentally infected laying hens housed in conventional or enriched cages. Poultry Science.94: 1650-1656, 2015.
- Guard, J.Y., Sanchez-Ingunza, R., Shah, D.H., Rothrock Jr, M.J., Gast, R.K., Jones, D.R. 2015. Recovery of Salmonella enterica serovar Enteritidis from hens initially infected with serovar Kentucky. Journal of Food Chemistry. Available at:doi:10.1016/j.foodchem.2015.02.018.
- Karcher, D.M., Jones, D.R., Abdo, Z., Zhaos, Y., Shepard, T.A., Xin, H. 2015. Impact of commercial housing system and nutrition on egg quality parameters. Poultry Science. 94:485-501.
- Gast, R.K., Guraya, R., Jones, D.R., Anderson, K.E. 2014. Horizontal transmission of Salmonella Enteritidis in experimentally infected laying hens housed in conventional or enriched cages. Poultry Science. 93:3145-3151.
- Jones, D.R., Cox Jr, N.A., Guard, J.Y., Cray, P.J., Buhr, R.J., Gast, R.K., Abdo, Z., Rigsby, L.L., Plumlee, J., Karcher, D.M., Robinson, C.I., Blatchford, R.A., Makagon, M.M. 2015. Microbiological impact of three commercial laying hen housing systems. Poultry Science. 94:544-551.
- Jones, D.R., Karcher, D.M., Abdo, Z. 2014. Impact of commercial housing system on egg quality during extended storage. Poultry Science. 93:1282-1288.
- Gast, R.K., Guraya, R., Jones, D.R., Anderson, K.E. 2014. Salmonella Enteritidis organ invasion and egg contamination in experimentally infected laying hens housed in conventional or enriched cages. American Association of Avian Pathologist. p.20
- Gast, R.K., Guraya, R., Jones, D.R., Anderson, K. 2014. Contamination of eggs by Salmonella Enteritidis in experimentally infected laying hens housed in conventional or enriched cages. Poultry Science. 93:728-733.

CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

JONATHAN MERKLE.

Con un título en Ciencia de los Alimentos y Biociencia Animal de la Universidad Estatal de Pensilvania, Maestría en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Estatal del Carolina del Norte y Doctorado en Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Minnesota. En la actualidad es el Vice Presidente de Ciencia y Tecnología de Michael Foods, Inc. Donde está vinculado desde el 2004 como Vicepresidente de Investigación y Desarrollo. Posee aproximadamente 20 patentes internacionales en el procesamiento y tecnología del huevo.

Datos de contacto

E-mail: jmerkle0622@gmail.com

CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

KIRSTA EBERLE

Obtuvo su título de Maestría en Ciencias de la Universidad Estatal de Mississippi, Ciencias Avícolas con énfasis en Pre-cosecha de Inocuidad Alimentaria. Su Licenciatura en Ciencias de la Universidad de Purdue, Ciencias Animales, la completó en la Universidad de Wisconsin-Madison en Ciencias Avícolas. En la actualidad trabaja con Ceva Animal Health donde es la Gerente de Negocios de Vacunas. También se ha desempeñado como Director del Programa de Inocuidad Alimentaria de United Egg Producers

Datos de contacto

Teléfono: 1 (770) 313-4960

E-mail: krista.n.eberle@gmail.com

Publicaciones (2010 -)

- Eberle, K. N., Davis, J.D., Purswell, J.P., Parker, H.M., McDaniel, C.D., and Kiess, A.S. A One Year Study of Newly Constructed Broiler Houses for the Prevalence of *Campylobacter*. International Journal of Poultry Science 12(1):29-36, 2013
- Eberle, K. N. and Kiess, A. S. Phenotypic and genotypic methods for typing *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in poultry. Poultry Science, 2012, 91(1):255-64
- Haines, M. D., Eberle, K. N., McDaniel, C. D. and Kiess, A. S. Evaluating 3 gas-delivery systems for culturing *Campylobacter jejuni* in a microaerophilic environment, Poultry Science, 2011 Oct; 90(10):2378-82
- Eberle, K.N., Prevalence of *Campylobacter jejuni* in newly constructed broiler houses: a one year survey, 2012, (Thesis), Mississippi State University

CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

DR. CHRISTINE Z. ALVARADO.

Con pregrado en Ciencias Biomédicas, Maestría y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Doctorado de la Universidad Texas A&M. Las áreas de investigación incluyen la calidad del huevo y la seguridad de su procesado, control de *Listeria* en los alimentos listos para el consumo, antes de la cosecha así como la mejora de calidad de la carne y la eficiencia de los procesos para los procesadores de aves de corral, la determinación de la funcionalidad de los complementos no cárnicos para aves de corral y las intervenciones de inocuidad alimentaria después de la cosecha.

Datos de contacto

Teléfono: (979)-845-4818 Fax: (979) 845- 1921

E-mail: calvarado@poultry.tamu.edu

Publicaciones (2010 -)

- Demirok, E., G. Veluz, W. Y. Stuyvenberg, M. P. Castaneda, A. Byrd, and C. Z. Alvarado, 2013 Quality and safety of broiler meat in various chilling systems. *Poult Sci* 92:1117-1126.
- Veluz, G. A., S. Pitchiah, and C. Z. Alvarado, 2012. Attachment of Salmonella serovars and *Listeria monocytogenes* to stainless steel and conveyor belts. *Poultry Science* 91:2004-2010
- Lloyd, T., C. Z. Alvarado, and M. E. Berrang, 2013. Organic acid formulation and dip to control *Listeria monocytogenes* in hot dogs. *Int'l Journal of Poult Sci* 11(7):469-473.
- Lalam, S., J. S. Sandhu, P. S. Takhar, L. D. Thompson, and C. Z. Alvarado, 2013. Experimental study on transport mechanisms during deep fat frying of chicken nuggets. *Food Sci and Tech* 50:110-119
- Dow, A., C. Alvarado and M. Brashears, Reduction of inoculated Salmonella cocktail in ground turkey and turkey breasts using Lactobacillus-based intervention. *Poultry science*, 2011. 90(4): p. 876.
- Gorsuch, V. and C. Alvarado, Postrigor tumble marination strategies for improving color and water-holding capacity in normal and pale broiler breast fillets. *Poultry science*, 2010. 89(5): p. 1002.
- Lloyd, T., C. Alvarado, S. McKee and M. Berrang, Control of *Listeria Monocytogenes* in Ham Deli Loaves Using Organic Acids. *Journal of Food Safety*, 2010.

Patentes Pendientes:

M. M. Brashears, C. Z. Alvarado, M. T. Brashears, J. C. Brooks, 2007. The use of specialized microwaves to destroy pathogens in food.

CURSO INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO

Septiembre 2 y 3 de 2015

AGENDA

Día 1		
7:30-8:00	<i>Registro</i>	
8:00-8:15	Introducción y objetivos	Janeth Luna TFC Colombia
Sección 1: Componentes Funcionales y Bioactivos		
8:15-9:30	Valor nutricional del huevo y ovoproductos	Kirsta Eberle Ceva Animal Health
9:30-10:15	Compuestos bioactivos	Kirsta Eberle
10:15-10:45	<i>Café</i>	
10:45-12:00	Propiedades funcionales de la yema y clara del huevo o Coagulación o Emulsificación	Kirsta Eberle
12:00- 13:30	<i>Almuerzo</i>	
13:30-14:30	Propiedades funcionales de la yema y clara del huevo. Cont. o Espumado o Cristalización	Dr. Deana Jones USDA- ARS
14:30-15:30	Taller 1.	Dr. Deana Jones Kirsta Eberle
15:00-15:30	<i>Café</i>	
15:30-16:15	Discusión resultados Taller 1	
Sección 2: Procesamiento y Nuevas Tecnologías		
16:15-17:00	Operaciones unitarias	Dr. Jonathan Merkle Michael Foods, Inc.
17:00	<i>Cierre primer día</i>	
Día 2.		
8:00-8:45	Adición de valor al huevo y sus ovoproductos	Dr. Deana Jones
8:45 -9:30	Almacenamiento de huevos y ovoproductos	Dr. Deana Jones
9:30-10:00	<i>Café</i>	
10:00-10:45	Nuevas innovaciones para mejorar la calidad e inocuidad de los huevos en cáscara	Dr. Deana Jones
10:45-11:30	Innovaciones para productos procesados de huevo	Dr. Jonathan Merkle
11:30:12:15	Solución de problemas para el diseño de plantas y equipos de procesamiento	Dr. Jonathan Merkle
12:15-13:30.	<i>Almuerzo</i>	
Section 3: Tendencias en ovoproductos		
13:30-14:30	Taller 2	Dr. Jonathan Merkle
14:30-15:15	Últimas tendencias y desarrollos en huevo y ovoproductos	Dr. Jonathan Merkle
15:15-16:15	<i>Café</i>	
16:15-17:00	Comportamiento del Mercado frente a los últimos desarrollos de ovoproductos	Dr. Deana Jones
17:00-17:15	<i>Cierre curso</i>	