

Sobre el Programa

Los participantes conocerán de primera mano el sistema de producción de alimentos de origen animal desde la granja a la mesa en Chile, teniendo en cuenta aspectos como el bienestar y la salud animal, la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y la salud pública.

Se realizarán visitas guiadas a empresas y granjas productoras explorando todos los eslabones de la cadena de producción animal, desde la producción primaria hasta la venta final, con oportunidad para intercambiar ideas con las autoridades sanitarias y líderes del sector privado. Se formaran grupos de trabajo multidisciplinarios y multiculturales con el objetivo de enriquecer el intercambio de experiencias y conocimientos en las diferentes áreas del programa como seguridad alimentaria, salud animal, y salud pública.



Programa De la Granja a la Mesa Chile

20-25 de octubre de 2013



Objetivos principales

- Familiarizarse con la cadena de producción de alimentos en países netamente exportadores como Chile y entender las bondades de la integración práctica de los sectores público y privado en la cadena de producción de alimentos.
- Apreciar las similitudes y diferencias de la cadena de producción de alimentos en Chile, Estados Unidos y otros países.
- Promover la colaboración y futuras alianzas mediante:
 - Red de con contactos internacionales
 - Actividades de aprendizaje teórico-prácticas

¿Quién debe asistir?

- Profesionales involucrados con el área de salud animal y la industria de alimentos
- Profesionales del sector público
- Estudiantes de posgrado en medicina veterinaria y otras carreras afines



De la Granja a la Mesa
Programa 2013
Chile



Fecha Límite de Incripción

La inscripción se realiza por orden de llegada y está limitada a 15 participantes.

Cuota de Incripción

- La inscripción temprana - antes del 2 de agosto de 2013 cuesta \$1,400 dólares americanos; \$1,700 por habitaciones sencillas.
- La inscripción regular - después del 2 de agosto de 2013 cuesta \$1,600; \$1,900 por habitaciones sencillas.
- Pueden otorgarse becas dependiendo de la situación individual del participante. Se dará la preferencia a los solicitantes de Centroamérica y Sudamérica.

La Incripción Incluye:

- Los materiales del curso
- Cuatro noches de hotel, siguiendo el programa del curso (todos los hoteles incluyen desayuno). **Importante:** Habrá un cargo adicional en el caso de solicitar habitaciones sencillas.
- Transporte entre los sitios del programa en bus privado
- Una cena en grupo

Los Participantes son Responsables de:

- Los viajes hacia y desde Chile
- Alojamiento en Santiago, Chile (2 noches)
- Transporte terrestre desde el aeropuerto hasta el hotel en Santiago
- Almuerzos, cenas, y gastos imprevistos
- Por favor tenga en cuenta que el desayuno está incluido en el costo de las habitaciones del hotel
- Seguro médico (se requiere prueba de seguro)

Actividades del Programa

Las actividades se enfocaran en la producción primaria (granja), la industria de procesado, la venta, y las entidades oficiales de inspección. Las visitas incluirán mataderos de aves, industrias del sector lácteo, productos del mar, y productos cárnicos. Los participantes tendrán la oportunidad de visitar granjas de ganado vacuno de pequeño y gran tamaño, un supermercado, y entidades publicas relacionadas con salud animal y salud pública.

¿Qué dijeron los participantes acerca del programa de la Granja a la Mesa?

- Muy impresionado con todo el programa
- He aprendido mucho de mis compañeros de grupo y he tenido la oportunidad de conocer gente de todo el mundo
- La dinámica del trabajo en grupo nos ayudó mucho a aprender unos de otros
- Tengo un mejor entendimiento de como los diferentes actores del proceso encajan dentro de la cadena de producción de alimentos
- Nunca había tenido la oportunidad antes de participar en una actividad interdisciplinaria como esta
- El programa fue una experiencia muy enriquecedora

Instrucciones Para la Incripción

Haga clic aquí: https://secure.ahc.umn.edu/vetmed/vce/ustar/index.cfm?event_id=5889

Para Mayor Información

Por favor comuníquese con Kris Junker: 612-624-0048 o por el correo: junk0011@umn.edu para mayores detalles del programa y para solicitar la información sobre becas visite: www.cahfs.umn.edu

Programa de la Granja a la Mesa

Los temas presentados en cada sitio visita aparecen en cursiva. **domingo, 20 de octubre de 2013**
Bienvenida y apertura del curso

lunes, 21 de octubre de 2013
Visita a AGROSUR, el matadero de aves más grande de Chile *Aves*
Visita a Hato/Granja Lechera *Leche*
Reunión con médicos Veterinarios Oficiales *Regulatorio*
Visita al supermercado *Comercialización*
Discusiones en mesa redonda

martes, 22 de octubre de 2013
Visita a PF, la planta de producción de embutidos más grande de Chile *Aves, Carne, Cerdo*
Viaje a PABCO, sistema de cooperativas de granjas de ganado vacuno de pequeño tamaño para exportación *Carne*
Discusiones en mesa redonda con productores

miércoles, 23 de octubre de 2013
Visita a planta de procesado de productos lácteos para exportación *Lácteos*
Visita a una granja de ganado vacuno y bodega de vinos *Carne*
Discusiones en mesa redonda

jueves, 24 de octubre de 2013
Visita a plantas procesadoras de productos de la pesca –Captura en mar y piscifactoría *Pescado*
Trabajo en grupos sobre proyectos asignados

viernes, 25 de octubre de 2013
Reunión con el Servicio Nacional de Pesca *Regulatorio*
Presentaciones de los grupos sobre los proyectos asignados
Clausura del curso

Los Organizadores

- University of Minnesota
- Ohio State University
- Universidad de Chile
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

