



Para Publicación Inmediata **Exposición Internacional de Producción y Procesamiento**

Contacto para USPOULTRY: Gwen Venable, 678.514.1971, gvenable@uspoultry.org
Contacto para AFIA: Miranda McDaniel, 703.558.3579, mmcdaniel@afia.org
Contacto para NAMI: Michael Schumpp, 202.587.4251, mschumpp@meatinstitute.org

2017 IPPE Ofrece a los Asistentes Actividades y Oportunidades de Hacer Contactos Gratuitas

TUCKER, Ga. – 22 de diciembre de 2016 – La Exposición Internacional de Producción y Procesamiento (IPPE) está planeando una variedad de actividades sin costo oportunidades para establecer contactos para los asistentes a IPPE. IPPE se llevará a cabo en el Centro Mundial de Congresos de Georgia, en Atlanta, Ga del 31 de enero al 2 de febrero de 2017.

Se anima a los asistentes a IPPE que pasen por la Event Zone (Zona de Eventos), C1305, para solicitar información sobre las presentaciones diarias TECHTalks (Charlas de Tecnología). Estas presentaciones cortas, educativas, hechas por los exhibidores se refieren a los asuntos técnicos y operativos, que son críticos a todos los aspectos de las industrias de alimentos balanceados, carne y avícola. Las presentaciones se llevarán a cabo de 10:30 a.m. a 5 p.m. el martes 31 de enero de 2017; de 9:30 a.m. a 5 p.m. el miércoles 1 de febrero de 2017; y de 9:30 a.m. a 12 p.m. el jueves 2 de febrero de 2017.

Un Museo de Historia Avícola/ Exhibición del Salón de la Fama puede visitarse en el stand C60 en el Vestíbulo C. La exhibición hace regresar a sus visitantes a los inicios de la industria avícola norteamericana y describe cómo la industria se convirtió en la mayor fabricante del mundo de productos avícolas.

Pase por el Stand C305 en la Sala C y vea el icónico Weinermobile de Oscar Meyer. A partir de 1936, el vehículo ha evolucionado a través de varias generaciones en cuanto a diseño para proveer una reflexión sobre los estilos de las diferentes épocas.

IPPE será sede de una Demostración de Corte y Cocción de Pollo y Pavo en la Zona de Eventos, Stand C1309, el martes 31 de enero de 11 a.m. a 12:30 p.m. Aliza Catz, chef ejecutivo corporativo y directora de innovación culinaria para West Liberty Foods, demostrará ideas saludables y convenientes sobre cómo cocinar el pollo.

La 5ta Competencia Culinaria de Chile está planeada para el martes 31 de enero a las 2:30 p.m. Un grupo de chef de Atlanta sumamente competentes preparará su receta favorita de chili, presentando carne de res,

cerdo y aves. Los asistentes pueden probar y votar por su chile favorito en la Zona de Eventos, Stand C1309. El premio al “Mejor Chile” se entregará al chef ganador a las 4 p.m.

La Recepción de Bienvenida tendrá lugar en el Georgia Aquarium el martes 31 de enero a las 5:30 p.m. siendo Big Dutchman el patrocinador del evento. Los tickets sin costo estarán disponibles para todos los asistentes de IPPE por orden de llegada. Los tickets se distribuirán en un mostrador especial en los vestíbulos del Edificio B y del Edificio C, los días lunes y martes de la exposición.

IPPE da nuevamente la bienvenida a Steve Olson y al Chef Francesco Abbinanti, C.E.C., para una demostración repetida de Corte y Cocción de carne de Res y Cerdo mientras demuestran y preparan las últimas tendencias en cuanto a cortes de productos cárnicos para crear platos convencionales. Únase a ellos de 11 a.m. a 12:30 p.m. en la Zona de Eventos, Stand C1309, el miércoles 1 de febrero.

IPPE está invitando a los asistentes a que vean si pueden soportar el picante al celebrar un Concurso de Comer Alitas Picantes en el cual los ganadores de cada "Picante" pasan a competir en el consumo de alitas más picantes. El Concurso de Comer Alitas Picantes está programado para el miércoles 1 de febrero a las 2:30 p.m. en la Zona de Eventos, Stand C1309. Los ganadores recibirán tarjetas de regalo de Visa, y se distribuirán otros recuerdos.

Se espera que IPPE atraerá más de 30,000 asistentes y es la integración de tres exhibiciones comerciales— la Exposición Internacional de Alimentos Balanceados, la Exposición Avícola Internacional y la Exposición Internacional de Carne— que representan la cadena completa de producción de proteínas y su procesamiento. Más información sobre IPPE, que incluye detalles de inscripción, alojamiento y oportunidades de educación, está disponible en www.ippexpo.org.

###

ACERCA DE IPPE

La Exposición Internacional de Producción y Procesamiento (IPPE) es la colaboración de tres exhibiciones - la Exposición Internacional de Alimentos Balanceados, la Exposición Internacional de Carne y la Exposición Avícola Internacional – que representan la cadena completa de producción de proteínas y su procesamiento. El evento es patrocinado por American Feed Industry Association (AFIA), North American Meat Institute (NAMI), y U.S. Poultry & Egg Association (USPOULTRY).

ACERCA DE AFIA

La American Feed Industry Association (AFIA) es la organización más grande del mundo dedicada exclusivamente a representar los intereses comerciales, legales y reglamentarios de la industria de alimentos balanceados para animales de los EUA y sus proveedores. AFIA también es el líder mundial reconocido en desarrollos internacionales de la industria. Las compañías miembros son fabricantes de alimentos balanceados para ganado y para mascotas, integradores, empresas farmacéuticas, proveedores de ingredientes, fabricantes de equipos y empresas que abastecen otros productos, servicios y suministros a los fabricantes de alimentos balanceados.

ACERCA DE NAMI

El North American Meat Institute (NAMI) es la voz líder de las industrias de carne, incluida la avícola. Constituido en el 2015, de la fusión del American Meat Institute (AMI) y el North American Meat Institute Association (NAMA), el Instituto tiene una rica historia que abarca un siglo, y provee servicios esenciales a sus miembros, los cuales incluyen la representación en asuntos legislativos, reguladores, científicos, internacionales y públicos. La misión de NAMI es formar una política pública en el medio

ambiente en el cual la industria de la carne, incluida la avícola, puedan elaborar productos sanos con seguridad, eficiencia y rentabilidad. Juntos, los miembros del Instituto producen la gran mayoría de la carne de res, cerdo, carnero y aves de los EUA, así como los equipos, ingredientes y servicios necesarios para elaborar los productos de la más alta calidad.

ACERCA DE USPOULTRY

U.S. Poultry & Egg Association (USPOULTRY) es la organización de todas las plumas que representa la gama completa de la industria avícola de hoy, cuya misión es servir progresivamente a las compañías miembros a través de la investigación, educación, comunicación y asistencia técnica. Fundada en 1947, U.S. Poultry & Egg Association tiene su sede en Tucker, Georgia.