



INTERNATIONAL PRODUCTION & PROCESSING EXPO

Para Publicación Inmediata

Exposición Internacional de Producción y Procesamiento

Contacto para USPOULTRY: Gwen Venable, 678.514.1971, gvenable@uspoultry.org

Contacto para AFIA: Victoria Broehm, 703.558.3579, ybroehm@afia.org

Contacto para NAMI: Michael Schumpp, 202.587.4251, mschumpp@meatinstitute.org

IPPE 2018 Ofrece Actividades Gratuitas a los Asistentes, Oportunidades para Establecer Contactos

TUCKER, Ga. – 3 de enero de 2018 – La Exposición Internacional de Producción y Procesamiento (IPPE) está planeando una variedad de actividades gratuitas y oportunidades para establecer contactos para los asistentes. IPPE se llevará a cabo en el Centro Mundial de Congresos de Georgia, en Atlanta, Ga., del 30 de enero al 1 de febrero.

Se presentará la película documental, *Food Evolution*, en el Auditorio C102 el martes 30 de enero de 8:30 – 10 a.m. y el miércoles 31 de enero de 8 – 9:30 a.m., seguida por una discusión de 30 minutos con un panel de discusión el miércoles. *Food Evolution* explora los desafíos globales relacionados con los alimentos, el papel crítico que juega la ciencia al abordarlos, y las falsas percepciones relacionadas con la ciencia de los alimentos.

Se anima a los asistentes de IPPE a pasar a visitar la Zona de Eventos, B8715 y C1007, para escuchar las TECHTalks (Charlas TÉCNICAS). Estas presentaciones cortas y educativas, hechas por expositores tratan acerca de operaciones y asuntos técnicos que son críticos a todos los aspectos de las industrias de alimentos balanceados, carne y avícola. Las presentaciones serán de 10:30 a.m. a 5 p.m. el martes 30 de enero; de 9:30 a.m. a 5 p.m. el miércoles 31 de enero; y de 9:30 a.m. a 12 p.m. el jueves 1 de febrero.

Se puede apreciar un Museo de Historia Avícola /exhibición del Salón de la Fama en el Hall C. La presentación lleva a los asistentes a los inicios de la industria avícola norteamericana, y describe cómo la industria se tornó el mayor productor a nivel mundial de productos avícolas.

Pase por el Stand C305 en el Salón C para apreciar en vivo el icónico Wienermobile de Oscar Meyer. Desde el año 1936, el vehículo ha cambiado a través de varias generaciones en su diseño, para reflejar el estilo de cada época.

IPPE da la bienvenida nuevamente a Steve Olson y Xan Payton, quien fue instructor en el Cordon Bleu, para llevar a cabo una presentación de “Corte y Cocción de Carne de Res y de Cerdo” mientras

demuestran y preparan las últimas tendencias en cortes de productos cárnicos para la creación de cenas idóneas. Únase a ellos de 11 a.m. a 12:30 p.m. en la Zona de Eventos, Stand B8973, el martes 31 de enero.

El 6to concurso anual de chili ha sido planeado para el martes 30 de enero a las 2:30 p.m. Un grupo de chefs de Atlanta sumamente competentes, prepararán sus recetas favoritas de chili, empleando carne de res, de cerdo y de ave. Los asistentes pueden probar y votar por su chili favorito en la Zona de Eventos, Stand B8973. El premio al “Mejor Chili” será entregado a las 4 p.m. al chef ganador.

La Recepción de Bienvenida en el Georgia Aquarium, patrocinada por USPOULTRY Foundation en honor de FFA (*Future Farmers of America*), se llevará a cabo el martes 30 de enero a las 5:30 p.m. ¡El apoyar a FFA asegura nuestro futuro! Las entradas sin costo estarán disponibles por orden de llegada para todos los asistentes de IPPE. Las entradas se distribuirán en un punto especial en los halls del Edificio B y Edificio C los días lunes y martes de la Exposición, y en el Stand de FFA, B6212.

IPPE también presentará una “Demostración de Corte y Cocción de Pollo y Pavo” en la Zona de Eventos, Stand B8973 el miércoles 31 de enero de 11 a.m. a 12:30 p.m. Aliza Catz, chef ejecutivo y corporativo, y director de innovación culinaria de West Liberty Foods, demostrará ideas convenientes y sanas acerca de cómo cocinar las aves.

IPPE hará el debut de su primer concurso de BBQ y está reuniendo un grupo de chefs de restaurantes locales de BBQ de Atlanta para que presenten sus mejores recetas de BBQ usando carne de res, cerdo y aves. Los asistentes podrán probar y votar por su BBQ favorito en la Zona de Eventos, Stand B8973, el miércoles 31 de enero de 2:30 a 4 p.m. El premio al “Mejor BBQ” será entregado a las 4 p.m. al chef ganador.

Se espera que IPPE atraiga más de 30,000 asistentes y es la fusión de tres exhibiciones comerciales – Exposición Internacional de Alimentos Balanceados para Animales, Exposición Avícola Internacional y la Exposición Internacional de Carne— las cuales representan la cadena completa de producción y procesamiento de proteína. Más información sobre IPPE, que incluye detalles de inscripción, y lo que se ofrece en cuanto alojamiento y 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

Fundada en 1909, la American Feed Industry Association (AFIA), con sede en Arlington, Virginia, es la mayor organización mundial dedicada exclusivamente a la representación de los intereses comerciales, legales y reglamentarios de la industria de alimentos balanceados para animales de los EUA y sus proveedores. La membresía de la organización está conformada por más de 670 empresas nacionales e internacionales que representan el total de la industria de alimentos balanceados para animales, fabricantes de piensos comerciales e integrados y de alimentos para mascotas, proveedores de ingredientes, compañías farmacéuticas, industria de apoyo y fabricantes de equipos. Los miembros de AFIA fabrican más de 75 por ciento de los alimentos balanceados para animales y el 70% de los

ingredientes utilizados en el país que no son granos. AFIA es también reconocida como líder en desarrollo de la industria internacional y es miembro de la International Feed Industry Federation (IFIF).

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 legales, 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.