

PROGRAMA

SEGMENTO I

OCTUBRE 22

FACTORES QUE IMPACTAN NUESTRA INDUSTRIA

08:00 - 09:00

REGISTRO

09:00 - 10:00

Giuseppe Bigliani
FEED TECHNOLOGY
SOLUTIONS

**ACTUALIZACIÓN DE LAS TENDENCIAS MUNDIALES
& RETOS DE LA INDUSTRIA**

10:00 - 11:00

Jesús Hernández
BÜHLER

**SELECCIÓN ADECUADA DEL SISTEMA DE
MOLIENDA PARA AHORRAR ENERGÍA**

11:00 - 12:00

Erik Theze
STOLZ

**INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO EN EL
PROCESO DE MEZCLADO**

12:00 - 12:15

COFFEE BREAK

12:15 - 13:15

Roger Kelly
BLISS INDUSTRIES

**MOLIENDA FINA DE ALIMENTOS PARA
MASCOTAS ANTES DE SER EXTRUIDOS**

13:15 - 14:15

Cristian Toscano
JESMA

**TECNOLOGÍA PARA LA DOSIFICACIÓN Y
PESAJE DE MICROINGREDIENTES**

14:15 - 15:45

COMIDA

CONCEPTOS AVANZADOS

SEGMENTO II

OCTUBRE 22

TECNOLOGÍA EN FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

15:45 - 16:45

Terry Stembler
APEC

**NUEVAS TECNOLOGÍAS EN APLICACIÓN
DE LÍQUIDOS**

16:45 - 17:45

Stig Schmit
EQUIPOS PARA PELETIZAR

**MANEJO DE DADOS Y CAMISAS EN
ALIMENTOS DIFÍCILES DE PELETIZAR**

17:45 - 18:45

Enrique Díaz
ANDERSON INTERNATIONAL

**LA EXTRUSIÓN SECA EN EL PROCESO
DE SEMILLAS OLEAGINOSAS**

CONCEPTOS AVANZADOS

SEGMENTO II

OCTUBRE 23

TECNOLOGÍA EN FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

09:00 - 10:00

Jürgen Joachin
GRAF / YENMAK

PELETIZADO 4.0

10:00 - 11:00

John Koorn
LAIDIG

**CONSIDERACIONES PRÁCTICAS PARA
EL ALMACENAMIENTO Y DESALOJO DE
MATERIALES A GRANEL**

11:00 - 11:15

C O F F E E B R E A K

OTRAS TECNOLOGÍAS

SEGMENTO III

OCTUBRE 23

TECNOLOGÍA EN FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

11:15 - 12:15

Ed de Souza
WENGER

**INCREMENTO FINANCIERO EN UNA PLANTA DE
COCCIÓN POR EXTRUSIÓN**

12:15 - 13:15

Dave Albin
INSTA-PRO

**PROTEÍNA DE SOYA DE BY-PASS EXTRUÍDA Y
PRENSADA**

13:15 - 14:15

Gonzalo Girellii
PLP

**APLICACIÓN DE LÍQUIDOS EN LA PRODUCCIÓN
DE ALIMENTOS BALANCEADOS**

14:15 - 15:45

C O M I D A

15:45 - 16:45

Diego Clivio
GEELLEN

**SECADO DE ALIMENTOS BALANCEADOS
EXTRUÍDOS**

16:45 - 17:45

José Coelho
CLEXTRAL

**PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ACUÍCOLAS CON
EXTRUSOR DE DOBLE TORNILLO**

17:45 - 18:45

Pablo Aguilar
AMANDUS KAHL

**ACONDICIONAMIENTO PARA EL AUMENTO DE
PROTEÍNA PROTEGIDA EN RACIONES PARA VACAS
LECHERAS**

18:45 - 19:15

C L A U S U R A Y E N T R E G A D E R E C O N O C I M I E N T O S

Costo \$ 4,500 M.N. / \$230.00 US

INCLUYE: Reconocimiento, memorias, materiales, comidas y coffee breaks.