

PROGRAMA DE ESTUDIO OCTUBRE 17 - DÍA 1

OCTUBRE 17 - DÍA 1

HORA	PROGRAMA
08:00 - 08:50	 REGISTRO
09:00 - 09:45 Octubre 17 - DÍA 1	TENDENCIAS & RETOS EN LOS ALIMENTOS BALANCEADOS Y LOS GRANOS  <i>Giuseppe Bigliani</i>  AGI (Stand 911)
09:45 - 10:30 Octubre 17 - DÍA 1	MOLIENDA: FACTOR CLAVE EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS BALANCEADOS  <i>Jesús Hernández</i>  BÜHLER S.A. de C.V. (Stand 812)
10:30 - 11:15 Octubre 17 - DÍA 1	SEGURIDAD ALIMENTARIA, INDICADORES CLAVE DE RENDIMIENTO DE FÁBRICA Y PRINCIPIOS DE EXTRUSIÓN  <i>Rob Strathman</i>  FAMSUN (Stand 800)
11:15 - 11:30	 DESCANSO
11:30 - 12:15 Octubre 17 - DÍA 1	SISTEMAS PARA DESCARGA DE SILOS  <i>John Korn</i>  COMPANY LAIDIG (Stand 419)
12:15 - 13:00 Octubre 17 - DÍA 1	EL EXPANSOR EN EL PELETIZADO O COMO LINEA DE PROCESO DE INGREDIENTES  <i>Pablo Aguilar</i>  AMANDUS KAHL (Stand 531)
13:00 - 13:45 Octubre 17 - DÍA 1	TECNOLOGÍA DE EXTRUSIÓN PARA ALIMENTOS ACUICOLAS  <i>Joe Kearns</i>
14:00 - 15:30	 COMIDA
15:30 - 16:15 Octubre 17 - DÍA 1	RECOMENDACIONES PARA CONSEGUIR AHORROS DE ENERGIA EN EL SECADO  <i>Gustavo Rodríguez</i>  GEELEN COUNTERFLOW (Stand 634)
16:15 - 17:00 Octubre 17 - DÍA 1	DIFERENCIA ENTRE ACONDICIONAMIENTO, TIEMPO DE RETENCIÓN Y SANITIZADO  <i>Luis M. Campos</i>  AZTECA - LA MECANICCA (Stand 723)
17:00 - 17:45 Octubre 17 - DÍA 1	AUTOMATIZACIÓN: HERRAMIENTA PARA LA TRAZABILIDAD Y OPTIMIZACIÓN  <i>Aldo Martínez</i>  NORTHWIND (Stand 212)

Costo \$ 4,550 M.N. / \$222.20 US

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

figap.com

PROGRAMA DE ESTUDIO OCTUBRE 18 - DÍA 2

OCTUBRE 18 - DÍA 2

HORA	PROGRAMA
09:00 - 09:45 Octubre 18 - DÍA 2	FLEXIBILIDAD DEL EXTRUSOR DE DOBLE TORNILLO EN ALIMENTOS PARA MASCOTAS 👤 <i>Eduardo Martinez</i> 📍 CLEXTRAL (Stand 521)
09:45 - 10:30 Octubre 18 - DÍA 2	TECNOLOGÍA DE SECADO DE GRANOS 👤 <i>Jeff Cruzen</i> 📍 GONBAR - NECO (Stand 911)
10:30 - 11:15 Octubre 18 - DÍA 2	SELECCIÓN DE DADOS Y RODILLOS 👤 <i>Daniel Steinhäuser</i> 📍 MATRICIR (Stand 632)
11:15 - 11:30	☕ DESCANSO
11:30 - 12:15 Octubre 18 - DÍA 2	NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS 👤 <i>Keith Erdley</i> 📍 WENGER (Stand 707)
12:15 - 13:00 Octubre 18 - DÍA 2	BENEFICIOS DEL DIAGNÓSTICO EN SITIO PARA INCREMENTAR LA EFICIENCIA 👤 <i>Christophe Jaguelin</i> 📍 GRUPO NUTEC (Stand 203)
13:00 - 13:45 Octubre 18 - DÍA 2	ALMACENAMIENTO DE PASTAS DE SOYA Y PRODUCTOS DE POCA FLUIDEZ EN SILOS METÁLICOS 👤 <i>Danae González Barón</i> 📍 GONBAR (Stand 806)
13:45 - 15:30	🍴 COMIDA
15:30 - 16:15 Octubre 18 - DÍA 2	VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO DE GRANOS 👤 <i>Roberto Tapia</i> 📍 FRIGORTEC (Stand 1118)
16:15 - 17:00 Octubre 18 - DÍA 2	DOSIFICACIÓN PRECISA DE MICROINGREDIENTES 👤 <i>Diego Clivio</i> 📍 JESMA (Stand 836)
17:00 - 17:45 Octubre 18 - DÍA 2	VALOR NUTRICIONAL DE LA SOYA PROCESADA MECÁNICAMENTE PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL 👤 <i>Dra. Janeth J. Colina</i> 📍 INSTA-PRO INTERNACIONAL (Stand 1214)
17:45 - 18:00	🎓 GRADUACIÓN

Costo \$ 4,550 M.N. / \$222.20 US

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

figap.com