

# Plataforma de alimentos acuícolas AMÉRICAS

## 17 Curso práctico y exposición: Tendencias y mercados de ingredientes para alimentos acuícolas- Nutrición, formulación, optimización de la producción y gestión de calidad

Hotel Oro Verde, Guayaquil, Guayaquil, Ecuador, Lunes y martes, 24 y 25 de octubre 2016

Traducción simultánea Inglés-Español

fácil de combinar con la "AQUA EXPO 2016" (24 - 27 de octubre, 2016)

[www.smartshortcourses.com](http://www.smartshortcourses.com)



### PRESENTADORES

**Josef Barbi**, Presidente, E.S.E. & INTEC, E.E.U.U.

**Edward D. Beecher**, Director del Laboratorio de Procesos, Coperion Corp, EE.UU.

**Hans Boon**, Consultor, Aquaculture Experience, Países Bajos

**Peter Coutteau**, Gerente de Acuicultura, NutriAd, Bélgica

**Ignace Debruyne**, Consultor Técnico y Marketing, ID&A, Bélgica

**Eric De Muylder**, Consultor en Camarones y Acuicultura, CreveTec, Bélgica

**Gilberto Hernández González**, Gerente de Acuicultura, NutriAd Central/North America, Méjico

**Sergio Alberto Herrera**, Ventas America Latina, Rotex Global, E.E.U.U.

**Fabian Jijon**, Experto Técnicos para la Alimentación del Camarón para las Américas, Biomim, Ecuador

**Brain Lamp**, Gerente de ventas, Sonac - Darling International, EE.UU.

**Sonny P. Mendoza L.**, Independiente Consultor, Alltech, Ecuador

**Thomas Ellegaard Mohr**, Aplicación y Ventas Pet Food & Alimentos Acuícolas, Andritz, Dinamarca

**Luis F. Moncada**, CPM Roskamp Champion, Ecuador

**Oswaldo Muñoz**, Ventas de equipos, Extru-Tech, Chile

**Richard Ozer**, Gerente de ventas productos proteínicos, CPM Crown Iron Works, E.E.U.U.

**Süreyya Özkizilcik**, Consultor, Aquaculture Nutrition Expert, Nutra Yem, Turkey

**Henry Roncal**, Coordinador Nacional de I&D, Farmavet, Ecuador

**Hector Torrealba**, Gerente de Ventas Técnicas, Kemin AgroFoods South America, Ecuador

### PROGRAMA

#### Día 1: Lunes, 24 de octubre 2016

8:55 Palabras de apertura

#### TENDENCIAS DEL MERCADO

9:00 **Tendencias actuales y futuras del mercado de alimentos acuícolas**, Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica

#### CONSIDERACIONES NUTRICIONALES EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS

9:30 **Reducción del costo de alimentos acuícolas optimizando el aprovechamiento de nutrientes y la salud intestinal**,

Gilberto Hernandez Gonzalez, Nutri-Ad, Méjico

10:00 **Nuevas fuentes de proteínas para alimentos acuícolas**, Eric De Muylder, CreveTec, Bélgica

10:30 Refrigerio

11:00 **Temas críticos en la formulación y producción de alimentos para camarones**, Eric De Muylder, CreveTec, Bélgica

11:30 **Desarrollo de nutracéuticos para la prevención de enfermedades en el cultivo de camarón**, Fabian Jijón, Biomim, Ecuador

12:00 **Efecto de minerales quelatados orgánicamente sobre la respuesta inmune y rendimiento del camarón**,

Sonny Mendoza, Alltech, Ecuador

12:30 Almuerzo y Networking

13:30 **Requisitos nutricionales para el cultivo de peces**, Süreyya Özkizilcik, Nutra Yem, Turquía

14:00 **Tecnologías para la producción de micro-feeds**, Süreyya Özkizilcik, Nutra Yem, Turquía

#### TECNOLOGÍA Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ACUÍCOLAS

14:30 **Opciones para la producción de alimentos acuícolas personalizados en la explotación**, Eric De Muylder, CreveTec, Bélgica

15:00 **De formulación al menor coste al menos costo de producción**, Hans Boon, Aquaculture Experience, Países Bajos

15:30 Refrigerio

16:00 **La gestión y la configuración de molinos de alimentación para acceso competitiva al mercado**, Hans Boon, Aquaculture Experience, Países Bajos

#### ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

16:30 **Uso de aditivos funcionales en el alimento para prevenir enfermedades de camarón, con énfasis en el síndrome de mortalidad temprana (EMS)**, Peter Coutteau, NutriAd, Bélgica

17:00 **Calidad de los alimentos acuícolas: Estrategias para la estabilización y oxidación de lípidos**, Héctor Torrealba, Kemin América del Sur Agroalimentaria, Ecuador

17:30 Fin del Día 1

## Día 2: Martes, 26 de octubre 2016

### INGREDIENTES Y PROCESAMIENTO

- 9:00 **Mejorar su eficiencia en el uso de ingredientes mediante el uso de formulación "Multiblend"**, TBN, ADIFO, EE.UU.  
9:30 **Uso de proteína de soja y vegetal en alimentos acuicolas**, Richard Ozer, CPM Crown Iron Works, E.E.U.U.  
10:00 **Proteínas animales en alimentos acuicolas**, Brian Lamp, Sonac - Darling International, EE.UU.  
10:30 Refrigerio  
11:00 **Enzimas en la alimentación para acuicultura**, Henry Roncal, Farmavet, Ecuador  
11:30 **Una separación eficiente permite un producto con buena calidad nutritiva, optimiza producción y reduce pérdidas**, Sergio Alberto Herrera, Rotex Global, E.E.U.U.

### TECNOLOGÍA DE EXTRUSIÓN

- 12:00 **Molienda de alimentación antes de la extrusión - Peletización de alimentos**, Luis F. Moncada, CPM Roskamp Champion, Ecuador  
12:30 Almuerzo y Networking  
13:30 **Aspectos fundamentales de la tecnología de extrusión – Puntos críticos en el control del proceso de extrusión**, Ed Beecher, Coperion Corporation, EE.UU.  
14:00 **Efecto de la tecnología de extrusión en la calidad física y nutricional de alimentos para acuicultura extrusionados**, Ed Beecher, Coperion Corporation, EE.UU.  
14:30 **Extrusión para aplicaciones en alimentos de alta grasa**. Osvaldo Muñoz, Extru-Tech, Chile  
15:00 Refrigerio

### PROCESOS POSTERIORES A LA EXTRUSIÓN

- 15:30 **Secado para alimentos acuicolas post extrusión**, Thomas Ellegaard Mohr, Andritz, Dinamarca  
16:00 **Recubrimiento de productos extruidos, recubrimiento de absorción al vacío y microencapsulamiento**. Osvaldo Muñoz, Extru-Tech, Chile  
16:30 **Preparación adecuada, dosificación y mezcla de ingredientes y líquidos (macro, menor y micro)**, Josef Barbi, E.S.E. Intec, E.E.U.U.  
16:50 **Post procesamiento y manipuleo de alimentos acuicolas extruidos y peletizados de calidad**, Josef Barbi, E.S.E. Intec, E.E.U.U.  
17:45 Fin del curso

### Inscripción

15 Curso práctico y exposición: Tendencias y mercados de ingredientes para alimentos acuícolas-Nutrición, formulación, optimización de la producción y gestión de calidad,  
Hotel Oro Verde, Guayaquil, Ecuador, Lunes y martes, 24 y 25 de octubre 2016

Nombre

Apellido

Puesto

Empresa\*

Dirección

Ciudad

Estado

País

Teléfono

E-mail

#### Inscripción

Costo de inscripción (Precios en US\$)

STANDARD Registration	\$945
Inscripción para investigadores y docentes universitarios	\$495
El pago total	

(\*) El costo de la inscripción incluye acceso a todas las presentaciones, manuales del curso, almuerzo y café y servicio de traducción simultánea

#### Cómo inscribirse

Consulte el arancel de inscripción para estudiantes. Inscripción grupal: 10% de descuento para tres o más asistentes, 20% de descuento para cinco o más

#### Pago mediante transferencia bancaria:

Solicite los datos para la transferencia bancaria por correo electrónico a [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

#### Pago con cheque:

Los cheques deben hacerse a la orden de "Smart Short Courses" y enviarse por correo postal a: Filtration and Membrane World, Bioactives World Forum, 309-C, Manuel Drive, College Station, TX 77840 (EE.UU.). E-mail: [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

Pago con tarjeta de crédito: <http://www.bioactivesworld.com/regcereals.html> (Pago online por PayPal) O descargue el formulario de inscripción, complételo y envíelo por fax al +1-979-694-7031 o por correo electrónico a [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

E-mail: [sefa.koseoglu@gmail.com](mailto:sefa.koseoglu@gmail.com) ; <http://www.bioactivesworld.com>