

Plataforma de alimentos acuícolas AMÉRICAS

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

The Westin Resort & Spa, Puerto Vallarta, México, Lunes y martes 3 y 4 de junio de 2019

Traducción simultánea Inglés-Español

www.smartshortcourses.com



PRESENTADORES

Josef Barbi, *Presidente, E.S.E. & INTEC, EE.UU.*

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

José M. Coelho, *Presidente, Clextral USA, EE.UU.*

Ben Cottenie, *Gerente de País BAN, Beneo Animal Nutrition, EE.UU.*

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

Peter De Letter, *Gerente de Productor, ADIFO, Bélgica*

Ryan Dietzenbach, *Gerente de ventas, CPM Roskamp Champion, EE.UU.*

Enrique Guemez, *Gerente Acuicultura, Alltech México, México*

Will Henry, *Investigación y desarrollo, Extru-Tech, EE.UU.*

Sergio Alberto Herrera, *Ventas America Latina, Rotex Global, EE.UU.*

Carlos Rodríguez, *García, Gerente división Liptoqua, Liptosa, España*


Peter Sønderskov, *Aplicación y Ventas Pet Food & Alimentos Acuícolas, Andritz, Dinamarca*

Hector Torrealba, *Consultante, Norel Animal Nutrition, Chile*

Jayamani Vignesh, *Ingeniero de Procesos, Coperion Corporation, EE.UU.*

PROGRAMA

Día 1: Lunes, de 3 junio 2019

8:55 Palabras de apertura - Main Sponsor - 

TENDENCIAS DEL MERCADO

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

9:30 **Introducción a la acuicultura mexicana y latinoamericana**, *Josef Barbi, E.S.E. Intec, U.S.A.*

CONSIDERACIONES NUTRICIONALES EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS

10:00 **Requisitos nutricionales para el cultivo de peces**, *Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica*

10:30 Refrigerio

11:00 **Cambio en la composición del alimento acuoso, proteínas y fuentes de aceite**, *Hans Boon, Aquaculture Experience, Países Bajos*

11:30 **Nuevas alternativas para enfrentar enfermedades en la acuicultura**, *Carlos Rodríguez García, Liptosa, España*

12:00 **Los prebióticos en la achicoria natural para apoyar el desempeño de los peces y camarones**, *Ben Cottenie, Beneo Animal Nutrition, EE. UU.*

12:30 Almuerzo y Networking - Almuerzo Patrocinador



14:00 **Fitobióticos como aditivos en alimentos acuícolas**, *Hector Torrealba, AVT Natural, Ecuador*

14:30 **Minerales orgánicos traza: Efectos en la salud de los camarones y peces e interacciones de alimentación**, *Enrique Guemez, Alltech México, México*

15:00 Refrigerio

TECNOLOGÍA Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ACUÍCOLAS

15:30 **De formulación al menor coste al menos costo de producción**, *Hans Boon, Aquaculture Experience, Países Bajos*

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

16:30 **Bestmix como uno servicio: colaboración en la formulación de alimentos acuícolas.**, *Peter De Letter, ADIFO, Bélgica*

17:00 Fin del Día 1

INGREDIENTES Y PROCESAMIENTO

- 9:00 **Uso de proteína de soja y vegetal en alimentos acuicolas**, Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica
- 9:30 **Una separación eficiente permite un producto con buena calidad nutritiva, optimiza producción y reduce perdidas**, Sergio Alberto Herrera, Rotex Global, EE.UU.
- 10:00 **Molienda de alimentación antes de la extrusión - Peletización di alimentos**, Ryan Dietzenbach, CPM Roskamp Champion, EE.UU.
- 10:30 Refrigerio

TECNOLOGÍA DE EXTRUSIÓN

- 11:00 **Pre-acondicionamiento antes de la extrusión es o importancia clave**, José Coelho, Clextal, EE.UU.
- 11:30 **Fundamentos de la tecnología de extrusión: problemas críticos en el control de procesos de la extrusora**, Jayamani Vignesh, Coperion Corporation, EE. UU.
- 12:00 **Producción de alimentos flotantes y hundidas con tecnología de doble tornillo**. José Coelho, Clextal, EE.UU.
- 12:30 Almuerzo y Networking
- 14:00 **Efecto de la tecnología de extrusión en la calidad física y nutricional de alimentos para acuicultura extrusionados**, Jayamani Vignesh, Coperion Corporation, EE.UU.
- 14:30 **Extrusión para aplicaciones en alimentos de alta grasa**. Will Henry, Extru-Tech, EE.UU.
- 15:00 Refrigerio

PROCESOS POSTERIORES A LA EXTRUSIÓN

- 15:30 **Secado para alimentos acuícolas post extrusión**, Peter Sønderskov, Andritz, Dinamarca
- 16:00 **Recubrimiento de productos extruidos, recubrimiento de absorción al vacío y microencapsulamiento**. Will Henry, Extru-Tech, EE.UU.
- 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 acuícolas extruidos y peletizados de calidad**, Josef Barbi, E.S.E. Intec, E.E.U.U.
- 17:15 Fin del curso

Inscripción

| | | | |
|---|--------|---------------|--|
| 20 Curso práctico y exposición: Tendencias y mercados de ingredientes para alimentos acuícolas-Nutrición, formulación, optimización de la producción y gestión de calidad, The Westin Resort & Spa, Puerto Vallarta, México, Lunes y martes 3 y 4 de junio de 2019 | | | |
| Nombre | | | |
| Apellido | | | |
| Puesto | | | |
| Empresa* | | | |
| Dirección | | | |
| Ciudad | Estado | | |
| País | | | |
| Teléfono | E-mail | | |
| Inscripción | | | |
| Registro estándar | \$795 | | |
| 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 | | | |
| 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, 1902 Dartmouth Street, Unit R4, College Station, TX 77840 (EE.UU.). E-mail: nedra.sneed@membraneworld.com | | | |
| Pago con tarjeta de crédito: http://www.bioactivesworld.com/aquafeedmexico.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 | | | |
| E-mail: sefa.koseoglu@gmail.com ; http://www.bioactivesworld.com | | | |