



## 6o. SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIONES EN TECNOLOGÍA Y MEJORES PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA ANIMALES

Esfuerzo conjunto de AMEPA - MEOSA - ANFACA para ofrecer temas que atañen a las industrias de alimentos balanceados y pecuario, que permita el óptimo desarrollo en sus operaciones, en su competitividad y eficiencia.

| SEDE | Hotel Hilton Guadalajara, Salón México III

27 Y 28  
DE JUNIO  
DEL 2019

### CUOTA DE RECUPERACIÓN POR PARTICIPANTE

**(\$2,800 + IVA)** Socios AMEPA, ANFACA y grupos a partir de 3 participantes.

**(\$3,200 + IVA)** Participantes en general.

**Incluye:** material de trabajo, constancia, comida, servicio de café, agua y pastas continuo.

Dado el cupo limitado se deberá liquidar el costo del evento al momento del registro, quedando confirmado con su ficha de depósito o transferencia por correo electrónico. Se adjunta programa y formato de registro que describe las políticas y formas de pago.

### INFORMES Y REGISTRO

Asociación Mexicana de Productores de Alimentos, A.C. (AMEPA).

Teléfonos y Fax: (55) 5601-5557 y 5601-5558.

Ana Lilia García Rodríguez ana.garcia@amepaorg.mx

Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos para Consumo Animal (ANFACA).

Teléfonos y Fax: (33) 3810-6274 y 3811-6349.

Lic. Miriam Castro / Lic. Yazmin Barboza anfaca@anfaca.org.mx  
atencionsociosanfaca@gmail.com

### OBJETIVOS

La mejora de la eficiencia y productividad en la fabricación de alimentos balanceados para animales, mediante la aplicación de las innovaciones tecnológicas y mejores prácticas de producción, así como el aprovechamiento de oportunidades.

### PERFIL DEL PARTICIPANTE

Empresarios, altos directivos, personal de producción, mantenimiento, ingeniería, desarrollo de proyectos y operativo, como proveedores involucrados en el proceso producción de elaboración de alimentos balanceados para animales.

### TEMAS

- Actualización y Nuevas Tecnologías en la Producción de Alimentos para Animales.
- Tecnologías de Almacenamiento de Granos.
- Importancia del Mantenimiento a la Planta de Alimentos Balanceados.
- Inocuidad y Regulaciones en el Diseño de Infraestructura en Plantas de Alimentos para Animales.
- Molienda fina en la Producción de Alimentos para Animales.
- Tecnología de Doble Tornillo para Extrusión de Alimentos.
- Utilización de Harina y Aceite de Soya en la Producción de Alimentos para Animales.
- Tecnologías para la Trazabilidad en la Producción de Alimentos para Animales.
- Biotecnología en Alimentos.



## 6° SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIONES EN TECNOLOGÍA Y MEJORES PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

Jueves 27 y viernes 28 de junio de 2019.  
Hotel Hilton Guadalajara, Salón México II.

### PROGRAMA

#### Jueves 27

- 08:00 – 09:00 Registro de Participantes
- 09:00 – 09:10 Bienvenida. AMEPA-ANFACA
- 09:10 – 09:15 Objetivos y desarrollo del Taller. MEOSA.
- 09:15 – 10:30 Actualización y Nuevas Tecnologías en la Producción de Alimentos para Animales. Ing. Giuseppe R. Bigliani. Feed Technology Solutions (Estados Unidos)
- 10:30 – 11:45 Tecnologías de Almacenamiento de Granos. Lic. Gustavo E. Moreno. Silos Córdoba (España).

#### **11:45 – 12:00 Receso**

- 12:00 - 13:15 Inocuidad y Regulaciones en el Diseño de Infraestructura en Plantas de Alimentos Balanceados. Ing. Martha Laura Sánchez. (México).

#### **13:15 – 14:45 Comida. Salón México II**

- 14:45 - 16:00 Importancia de Mantenimiento a la Planta de Alimento Balanceado. Ing. Christophe Jaguelin. Grupo Nutec (México-Francia).
- 16:00 – 17:15 Mezclado y Adición de Grasas - Una Innovación: la Rotoesfera. Ing. Eric Theze. Stolz (Francia).

#### **17:15 – 17:30 Receso**

- 17:30 – 18:45 Tecnología de Doble Tornillo para Extrusión de Alimentos. Ing. Jose M. Coelho. Clextral (Estados Unidos-Francia).

#### **18:45 – 20:00 Coctel patrocinado por MEOSA.**

#### Viernes 28

- 08:45 – 10:00 Seguridad Alimentaria dentro del Marco del Nuevo Clima Global de Regulaciones. Gerardo Morantes, PhD. Director Food Safety. Grupo Buhler (Estados Unidos-Suiza).
- 10:00 – 11:15 Utilización de Harina y Aceite de Soya en la Producción de Alimentos para Animales. Ing. Enrique Diaz. Anderson International (Estados Unidos).

#### **11:15 – 11:30 Receso**

- 11:30 – 12:45 Inocuidad y Trazabilidad en la Producción de Alimento para Animales. Ing. Eyvind Mondragon Repete (Estados Unidos).
- 12:45 – 14:00 Biotecnología en Alimentos. Cristian Garcia de Paz. Agrobio (México).

#### **14:00 – 14:10 Clausura**

