

Lunes 17 de marzo SALA 1 (Auditorio principal)		
A partir de las 07:30	<b>INSCRIPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES</b> <b>ENTREGA DE ESCARAPELAS</b>	
10:00 – 10:40	Solución de Defectos más comunes en Yogurt	CHR HANSEN Alberto Iriberry
11:00 – 11:40	Almidones modificados para Lácteos y Cárnicos	BRENNTAG
12:00 – 12:40	Sistema 3M™ de Detección molecular: La Prueba de patógenos que se hace en Forma pura y simple	3M COLOMBIA Ruth Dallos
14:00 – 14:40	Bioprotección	DUPONT Juan Escobar - Especialista en Soporte técnico en Lácteos (inv. CIMPA S.A.S.)
15:00 – 15:40	Exposición de Técnica alemana en la Producción de Jamones y Carnes frías <b>CON DEGUSTACIÓN</b>	DANIEL ALVAREZ Frankfurt - Alemania
16:00 – 16:40	Innovaciones Sealed Air y Tendencias del Mercado	CRYOVAC Ing. Edwin Puentes G. Director Desarrollo Nuevos Negocios
17:00 - 17:40	Streamlines: Cómo incrementar el Rendimiento y Productividad en los Procesos productivos	MAREL Diego González Lages Gerente General, Centro & Sud América

Martes 18 de marzo SALA 1 (Auditorio principal)		
09:00 – 09:40	Ingredientes novedosos en el Desarrollo de Productos cárnicos y lácteos	Mauricio Restrepo Gallego I P F
10:00 – 10:40	Solución de defectos más comunes en Quesos	CHR HANSEN Michael Saito
11:00 – 11:40	Historias de Éxito Sealed Air	SEALED AIR Ing. Edwin Puentes G. Director Desarrollo Nuevos Negocios
12:00 – 12:40	Título pendiente	ALTERNATIVAS ALIMENTICIAS
14:00 – 14:40	Innovación en la Producción de Derivados lácteos sólidos y líquidos en Colombia	FESALIMENTOS Luis Fernando Sánchez Pabón Sopó, Cundinamarca
15:00 – 15:40	Innovación en Tecnología de Empaques	CORPORACION MULTIVAC Jairo Rodríguez Taylor
16:00 – 16:40	Detección de Micro-organismos patógenos en Lácteos y Cárnicos	RAMGUZ
17:00 - 17:40	Budenheim: Su Aliado estratégico en la Reducción de Sodio	BUDENHEIM Antonio Villarreal Lozano (Coop. Merc. Cont.)

Lunes 17 de marzo SALA 2 (Salón Cocuy Mezzanine)		
11:00 – 12:00	La Innovación como Estrategia de Fortalecimiento del Sector: Un Reto de Sinergias para la Academia y la Industria	UNIVERSIDAD DE LA SALLE Prof. Javier Francisco Rey Bogotá
14:00 – 15:00	Regulaciones Internacionales en Seguridad alimentaria	RAMGUZ
15:30 - 16:30	Optimización del Rendimiento en la Producción del Queso Mozzarella	CHR HANSEN Michael Saito

Martes 18 de marzo SALA 2 (Salón Cocuy Mezzanine)		
09:30 – 10:30	FMC Health and Nutrition: Ingredientes funcionales para la Industria alimenticia	FMC Omar López (Coop. Mercantil Continental)
11:00 – 12:00	Adelantos tecnológicos en Textura para Alimentos con Almidones modificados	POLTEC S.A.S. Víctor Hugo Hernández Director Ejecutivo (Coop. CONQUIMICA)
14:00 – 17:00	Taller práctico: Elaboración de Queso israelí Tz-Fatit y Queso para asar Halloumi	FESALIMENTOS Luis Fernando Sánchez Pabón Sopó, Cundinamarca

Lunes 17 de marzo SALA 3 (Salón Susacón Lobby L2)		
11:00 – 12:00	Placas 3M™ Petrifilm para la Evaluación de Patógenos en la industria de Alimentos	3M COLOMBIA Ruth Dallos
14:00 – 15:00	Control de Calidad para el Laboratorio de Alimentos	LABCARE COLOMBIA Dra. Alba Cecilia Garzón Bogotá
15:30 - 16:30	El Uso de Fibras insolubles en Alimentos como Ingrediente funcional	SUNOPTA Joe Costilla (coop. Merc. Cont.)

Martes 18 de marzo SALA 3 (Salón Susacón Lobby L2)		
09:30 – 10:30	Gestión ambiental de los Refrigerantes utilizados en la Cadena de Frío de los Productos lácteos y cárnicos	MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE - Unidad Técnica Ozono (UTO) Ing. Omarly Acevedo
11:00 – 12:00	Soluciones Ecoeficientes	DIVERSEY Quím. Rene García Santos
14:00 – 15:00	Sistemas de Bioprotección para Productos cárnicos cocidos <b>ENTRADA CON INVITACIÓN DE LA EMPRESA CONQUIMICA</b>	ALYTECSA (Repr. CONQUIMICA)
15:30 – 16:30	<b>PANEL DE EXPERTOS:</b> Factores que afectan el Desempeño de un Cultivo lácteo	CHR HANSEN Alberto Iriberry Michael Saito

Auspician