



5º Salón Andino de Tecnologías para la Producción de Lácteos  
5º Salón Andino de Tecnologías para la Producción de Cárnicos

Bogotá-Colombia, Hotel Sheraton

**PROGRAMA DE CONFERENCIAS**  
Actualizado a 31 de marzo de 2016  
(Programa sujeta a cambio sin previo aviso)

### SALÓN A - TECNOLÁCTEOS ANDINA 2016

Lunes, 11 de abril de 2016			
09:00 a 10:00	REGISTRO DE PARTICIPANTES	PALABRAS DE BIENVENIDA	
10:00 a 10:30	PRODUCCION DE LECHE DE BUFALA EN COLOMBIA - DERIVADOS LÁCTEOS PARA EXPORTACIÓN: CASO MOZZARELLA	Ing. Luis Fernando Sánchez FESALIMENTOS	
11:00 a 11:30	CÓMO PRODUCIR MÁS CON MENOS - ALTERNATIVAS PARA ENFRENTAR LA CRISIS DE LA LECHE	Ulf Mortensen Application Manager, Cheese Innovation CHR HANSEN, Dinamarca	
12:00 a 12:30	INCREMENTO DEL CONSUMO DE QUESOS EN COLOMBIA - OPORTUNIDAD DE CAMBIO	Ing. Luis Fernando Sánchez FESALIMENTOS	
14:00 a 14:30	NUEVAS TENDENCIAS SUSTENTABLES EN LA INDUSTRIA LACTEA	Ing. Juan Diego Velasquez Dairy Sector Leader Latinoamérica SEALED AIR	
15:00 a 15:30	QUESO DESLACTOSADO - LA PIEZA QUE FALTABA EN EL MERCADO DE PRODUCTOS SIN LACTOSA	Luis Fernando Ramos CHR HANSEN, Colombia	
16:00 a 16:30	NUEVA GENERACIÓN DE LACTASA QUE PERMITE MAYOR CONTROL DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO Y VERSATILIDAD PARA CREAR PROD. DESLACT. INNOVADORES DE ALTA CALIDAD	Daniél Bezerra Machado Especialista en Tecnología de la Industria Láctea NOVOZYMES, Brasil	
17:00 a 17:30	BEBIDAS FERMENTADAS LARGA VIDA (UHT)	CIMPA SAS - DU PONT Colombia y Brasil	

### Martes, 12 de abril de 2016

10:00 a 10:30	(TITULO DE LA PONENCIA PENDIENTE)		
11:00 a 11:30	CONCEPTOS DISPONIBLES PARA ATENDER LA CRECIENTE DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES	Lucio Antunes Dairy Division Manager CHR HANSEN, Brasil	
12:00 a 12:30	NUEVAS TENDENCIAS EN EL CONTROL DE CALIDAD EN LÁCTEOS	CONFIA Laboratorio, Bogotá	
13:30 a 15:30	TALLER PRÁCTICO MOZZARELLA CON LECHE DE BUFALA Y CON LECHE DE VACA (BURRATA, QUESOS RELLENOS CON JAMÓN, FINAS HIERBAS Y QUESOS AHUMADOS)	Ing. Luis Fernando Sánchez FESALIMENTOS	
16:00 a 16:30	TECNOLOGÍA INFRARROJA PARA LA DETECCIÓN DE ADULTERANTES EN EL SECTOR LÁCTEO	Paola Marcela Parra Herrera PAF - PURIFICACION Y ANALISIS DE FLUIDOS Bogotá, Colombia	
17:00 a 17:30	FAGOS - CÓMO ENFRENTAR UN ENEMIGO QUE NO SE VE	Ulf Mortensen Application Manager, Cheese Innovation CHR HANSEN, Dinamarca	
18:00 a 18:30	UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PROMISORIAS (QUINUA E INULINA) EN EL MEJORAMIENTO DE DOS MATRICES LÁCTEAS	MSc. Alfredo López Programa de Ingeniería de Alimentos UNIVERSIDAD DE LA SALLE	

### SALÓN B - TECNOCARNICOS ANDINA 2016

Lunes, 11 de abril de 2016			
09:00 a 10:00	REGISTRO DE PARTICIPANTES	PALABRAS DE BIENVENIDA	
10:00 a 10:30	TECNOLOGÍA DE REESTRUCTURADOS	Francisco Rodríguez FMC HEALTH AND NUTRITION Mexico	
11:00 a 11:30	NUEVAS TENDENCIAS EN EL CONTROL DE CALIDAD EN CÁRNICOS	CONFIA Laboratorio, Bogotá	
12:00 a 12:30	CARNES: DESPOSTE VIRTUAL USO GASTRONÓMICO Y MÉTODOS DE COCCIÓN	José Luis Avellaneda Rincón Chef Rôtisseur INSTITUTO SUPERIOR MARIANO MORENO	
14:00 a 14:30	IMPLEMENTACION DEL RECuento DE CELULAS SOMÁTICAS (RCS) COMO PARAMETRO DE CALIDAD DE LA LECHE CRUDA	Dr. Víctor Cotrino Director Científico - LMV - Laboratorio Medico Veterinario, Bogotá - Colombia	
15:00 a 15:30	CORTES DE CARNES: DESPIECE, DESHUESADO, FILETEADO, CORTES. METODOS PARA LA OPTIMIZACION	Frank Hauser Gerente de Procesos Cárnicos ALIAR SA	
16:00 a 16:30	TECNOLOGÍA DE TAJADO PARA LA INDUSTRIA CARNICA	Matthias Bischoff TEXTOR MASCHINENBAU Wolfertschwenden, Alemania	
17:00 a 17:30	IMPLICACIONES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL DECRETO 1500 Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN PARA LOS MUNICIPIOS	Ignacio Amador Director Ejecutivo ASOCARNICAS Bogotá - Colombia	

### Martes, 12 de abril de 2016

10:00 a 10:30	PROPUESTAS PARA REDUCCIÓN DE SODIO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	Marta Ghizzi Gerente Técnico para Latinoamérica INNOPHOS Cranbury (NJ) - Estados Unidos	
11:00 a 11:30	SUSTENTABILIDAD EN SISTEMAS PARA EMPAQUES DE PRODUCTOS PERECEDEROS	Ing. Edwin Puentes Gerente de Desarrollos de Nuevos Negocios SEALED AIR	
12:00 a 12:30	ASPECTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS EN LA MADURACIÓN DE LA CARNE	Steven Canclini Maestro Carnicero MSc en Tecnologías de Carnes de la UNIVERSIDAD DE BERNA, Suiza	
14:00 a 14:30	TECNOLOGÍA DE TAJADO PARA LA INDUSTRIA LACTEA	Matthias Bischoff TEXTOR MASCHINENBAU Wolfertschwenden, Alemania	
15:00 a 15:30	AGREGANDO VALOR A SUS PRODUCTOS CON LA TECNOLOGÍA CERO LACTOSA	Jadyr Mendes de Oliveira PROZYN BIOSOLUTIONS Sao Paulo, Brasil	
16:00 a 16:30	COMO DESARROLLAR PRODUCTOS CÁRNICOS SALUDABLES: ENFOQUE DE FUNCIONALIDAD	Ing. Javier Francisco Rey Rodríguez Programa de Ingeniería de Alimentos UNIVERSIDAD DE LA SALLE	
17:00 a 17:30	TECNOLOGÍA DE HUMOS: APLICACIONES EN CARNES Y SUS FUNCIONES DE CONSERVACIÓN	Rafael Pereira dos Santos Experto Internal. en Producción de Embutidos Brasil	
18:00 a 18:30			