

PROGRAMA DO II CONGRESSO CBNA SOBRE TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS

CENTRO DE EVENTOS EXCELLENCE - MARINGÁ - PR

Dia 03 de setembro de 2013 – terça-feira

08:00 - 08:30	Inscrições e entrega de material aos inscritos
08:30 - 08:45	Sessão de Abertura
08:45 - 09:35	ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E CONTROLE DE QUALIDADE DE INGREDIENTES NA FÁBRICA ANDRE DADALT - DADALT CONSULTORIA
09:35 - 09:45	Perguntas
09:45 - 10:35	PROJETOS DE FÁBRICAS DE ALIMENTOS KEITH BEHNKE - KANSAS STATE UNIVERSITY
10:35 - 10:45	Perguntas
10:45 - 11:00	Intervalo
11:00 - 11:50	PELETIZAÇÃO: MELHORIAS E COMO FAZER A SELEÇÃO DE MATRIZES PELETIZADORAS KEITH BEHNKE - KANSAS STATE UNIVERSITY
11:50 - 12:00	Perguntas
12:00 - 13:30	Intervalo
13:30 - 14:20	ADIÇÃO DE LÍQUIDOS: MACRO E MICROINGREDIENTES PRÉ E PÓS PELETIZAÇÃO PAUL STEEN - AB VISTA FEED INGREDIENTS
14:20 - 14:30	Perguntas
14:30 - 15:20	EXTRUSÃO SAJID ALAVI - KANSAS STATE UNIVERSITY
15:20 - 15:30	Perguntas
15:30 - 16:00	Intervalo
16:00 - 16:50	EXTRUSÃO (continuação) SAJID ALAVI - KANSAS STATE UNIVERSITY
16:50 - 17:00	Perguntas
17:00 - 17:50	UPC® (PROCESSADOR UNIVERSAL DE PELLETS COZIDOS) - INOVAÇÃO NA TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS - FOCO EM DESEMPENHO E SANITIZAÇÃO. GALEN ROKEY - WENGER MANUFACTURING., INC.
17:50 - 18:00	Perguntas

Dia 04 de setembro de 2013 – quarta-feira

09:00 - 09:50	SECAGEM E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS EXTRUSADOS E PELETIZADOS DIEGO CLIVIO - GEELEN COUNTERFLOW
09:50 - 10:00	Perguntas
10:00 - 10:30	Intervalo
10:30 - 11:20	SISTEMAS AUTOMATIZADOS DE ADIÇÃO DE MICROINGREDIENTES SÓLIDOS LEANDRO KRUG - LIBRACOM AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL
11:20 - 11:30	Perguntas
11:30 - 12:20	USO DE RADIAÇÃO COMO CONTROLE BIOLÓGICO FERNANDO REICHMANN - CBE EMBRARAD
12:20 - 12:30	Perguntas
12:30 - 14:00	Intervalo
14:00 - 14:50	MOAGEM E CONTROLE DE PÓ NA FÁBRICA STEFAN WIDMANN - WIDI TECNOLOGIA
14:50 - 15:00	Perguntas
15:00 - 15:50	GERENCIAMENTO DA FÁBRICA ANTONIO KLEIN - Agropec Consultoria
15:50 - 16:00	Perguntas e Encerramento