

IV Conferencia Internacional de Alimentos para Animales
PUERTO VARAS

Hotel Cumbres - Imperial 0561, Puerto Varas - Chile

Martes 29 de noviembre de 2016

SESIÓN DE LA MAÑANA: GRANDES TENDENCIAS Y DESAFÍOS QUE AFECTAN A LOS PRODUCTORES Y SERVICIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PARA ANIMALES - TIEMPOS PARA INNOVAR

Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
8:30 - 9:00	Registro y entrega de credenciales.	
9:00 - 9:05	Anuncios de la Organización	Representante de la Organización
9:05 - 9:20	Bienvenida. <i>Contexto e importancia de Feednews 2016, los desafíos para una industria en crecimiento.</i>	Rodrigo Rivera Demanet- Gerente General Eurofins GCL Chile
9:20 - 9:55	Desarrollos tecnológicos y tendencias de mercado que afectan a la industria acuícola y los requerimientos para la nutrición. <i>Se analizan tres temas: a) los nuevos desarrollos en materias primas para dietas de salmónes, b) el impacto que tendrán en las dietas del salmón las nuevas tendencias productivas de la industria y, c) como abordar los desafíos sanitarios a través de la nutrición.</i>	Dr. Javier González - Senior Technical Leader Cargill Aqua Nutrition (EWOS-Cargill)
9:55 - 10:30	Moviéndose fuera del uso de antibióticos: antecedentes y testimonios de una gran tendencia mundial en alimentación animal. <i>El esfuerzo por reducir el uso de antibióticos en producción animal es un hecho que enfrenta la industria mundial, haciéndose cargo de desafíos y desarrollos en todas las industrias. La observación de un medio líder en "feed" desde Brasil .</i>	Valeria Campos - Reportera investigadora de Feed&Food, Brasil
10:30 - 11:05	Tendencias internacionales en la comercialización de granos y principales insumos. <i>Las tendencias de los factores y parámetros que afectan la comercialización de granos se han vuelto más complejos y globales.</i>	José Francisco Pastene - Senior Commodity Trader in Archer Daniels Midland Company
11:05 - 11:30	CAFÉ	
11:30 - 12:00	Cambio climático: entendiendo los impactos en la acuicultura y descifrando sus desafíos. <i>Comprender el impacto de un factor que irrumpló y obliga a tomar acciones en la producción animal, agrícola y global. La mirada en acuicultura ¿Cómo podrán ser los escenarios futuros de producción y como se afectaría la alimentación? Revisando y comparando experiencias en Chile y Noruega.</i>	Dr. Felipe Briceño - Research Scientist, NIVA Chile
12:00 - 12:30	Cuidando imagen, calidad e inocuidad desde la producción animal hasta el consumidor. <i>Tendencias en la certificación y cómo involucran a la producción y nutrición animal. Del HACCP hasta los requerimientos del Food Marketing Institute, tendencias en prevenir Food Defense y GMOs. Una visión global experta que ha participado de la cadena productiva, distribuidora y de su verificación.</i>	Gary Smith - Director of Food Safety Systems at Eurofins Scientific, USA.
12:30 - 13:00	Mesa redonda discusión de Sesión de la mañana: Espacio para preguntas del público.	Todos los conferencistas de la Sesión de la mañana.
13:00 - 14:15	ALMUERZO	

SESIÓN TARDE PARTE I: ENTORNO REGULATORIO, APLICACIONES Y MEDICIONES Moderador: Mgr. Patricia Knass - Latin American Adviser, Romer Labs, Argentina		
14:15 - 14:25	Introducción al módulo	Mgr. Patricia Knass - Latin American Adviser, Romer Labs, Argentina.
14:25 - 14:55	Food Safety Modernization Act: impacto para la industria productora de alimentos para animales. <i>"FSMA" se ha definido como un cambio de reglas del juego que incluye a la producción de alimentos para animales desde septiembre del 2016. ¿A quiénes, cómo afecta cómo se aplicará?</i>	Gary Smith - Director of Food Safety Systems at Eurofins Scientific, USA.
14:55 - 15:20	Micotoxinas en ingredientes de alimentos para animales: prevención y control. <i>Requisitos de FSMA establecen el control de micotoxinas como peligro de inocuidad y la implementación de medidas para minimizar su presencia.</i>	Dr. Ivonne Lozano - Food Safety Expert
15:20 - 15:40	Nuevas tecnologías en el control de Producción de Alimentos y control de Residuos Líquidos. <i>Las mediciones y control son elementos muy necesarios para cumplir los estándares como FSMA.</i>	Marcela Vilches - Ingeniero Gestor Marketing Industrial, Hanna Instruments Chile
15:40 - 16:00	Ronda de preguntas y comentarios	
16:00 - 16:30 CAFÉ		
SESIÓN TARDE PARTE II: INSUMOS E INGREDIENTES		
16:30 - 16:55	El rol especializado de la harina y aceite de pescado en la acuicultura. <i>El desarrollo de conocimientos en nutrición acuícola, la producción mundial limitada de la harina y aceite de pescado y la visión de sustentabilidad han definido un rol cada vez más especializado.</i>	Andrés Rojas- Gerente de Ventas Lota Protein, Chile
16:55 - 17:20	Importancia del muestreo de ingredientes en la trazabilidad y formulación de dietas, y; la formulación de probióticos según requerimientos, casos aplicados. <i>Dos perspectivas en ingredientes: su muestreo, y, como el uso de ingrediente nóveles como mezclas probióticas están demostrando tener roles más allá de la nutrición.</i>	Dr. Martha Maradiaga-Stone - Food Safety Manager, Hollison, LLC, USA
17:20 - 17:45	Bacteriófagos: una opción natural en la formulación que apoya la reducción de antibióticos. <i>Se trata de una línea pionera que representa a las propuestas naturales dando respuesta a las grandes tendencias que afectarán la producción animal.</i>	Greg Strang - Intralytix, Estados Unidos
17:45 - 18:10	Ingredientes naturales: tendencias de uso en acuicultura. <i>Resultados de mejoramiento productivo y contribución al sistema inmunológico.</i>	Dr. Holger Kühlwein - Key Account Manager Aquaculture at Leiber GmbH
18:10 - 18:30	Ronda de preguntas y comentarios	

** EL PROGRAMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS POR RAZONES FUERA DEL CONTROL DE LA ORGANIZACIÓN