



SEMINARIO NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA ALIMENTOS

- Programación:

- ✓ 08:30 – Bienvenida a los participantes, Introducción y Agenda
(Januário Soligon, Director Ventas & Servicios Cono Sur, JBT Brasil)
 - ✓ 09:00 – Tendencias en la Industria de Alimentos y Bebidas
(J. Miguel Ruiz, Vicepresidente y Gerente General Suramérica, JBT Brasil)
 - ✓ 09:45 – Conservación por Congelación (Tecnología Frigoscandia)
(Tomás Ruiz, Gerente de Ventas Suramérica, JBT Brasil)
 - ✓ 10:15 – Ventajas en Pasteurización y Esterilización con Tecnología Helicoidal + Envasado Aséptico en botellas (AsepTec)
(Marcos Christofolletti, Coordinador de Posventa Cono Sur, JBT Brasil)
 - 11:00 – Coffee Break – Cortesía JBT
 - ✓ 11:30 – Esterilización de Productos In-Container - Batch y Continuos
(Ahorros energéticos con Cooker & Cooler y Torre Hidrostática)
(Cinthia Mattoso, Ingeniera de Aplicación, JBT Brasil)
 - ✓ 12:00 – Tecnologías para el Procesamiento de Fruta Fresca (Etiquetado Laser y Otros)
(Mario Cárdenas, Gerente Ventas y Desarrollo Negocios, JBT EE.UU.)
 - ✓ 12:30 – Tecnología de Pasteurización por HPP (*High Pressure Process*)
(Cesar Estrada, Gerente General, Tagler, Chile, Representación de Avure)
 - ✓ 13:00 – Automación del Proceso con AGV (Vehículos Guiados Automáticamente)
(Alexandre Escovar, Gerente de Ventas Suramérica, JBT Brasil)
 - 13:30 – Almuerzo en el hotel – Cortesía JBT
-



SEMINARIO NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA ALIMENTOS

- **Programación:**

- ✓ **14:30 – Procesamiento de Frutas y Vegetales con FVX-5, READYGo PUREE, CHOPPER BLENDER y otros**
(Antonio Aldini, Gerente Investigación & Desarrollo JBT Parma, Italia)
- ✓ **15:00 – Desinfección de Ambientes y Tanques con uso de la Tecnología FIP (Fog in Place)**
(Caio Agmond, Director Aurratech, Brasil)
- ✓ **15:30 – Soluciones de Llenado Aséptico para Productos de Baja y Alta Acidez**
(David Del Castillo, Gerente de Ventas, JBT Chile)
- 16:00 – Coffee Break – Cortesía JBT**
- 16:30 – Esterilización con Calentamiento Óhmico y Pumpideal para Partículas**
(Antonio Aldini – Gerente de Investigación & Desarrollo, JBT Parma, Italia)
- ✓ **17:00 – Nuevos Desarrollos en Llenadoras/Cerradoras de Alta Velocidad (Unifiller de 1500cpm y AsepFlex para pouches). Tecnología PLF para Llenado en Polvo**
(Jan Sundberg, Gerente Línea de Producto Américas, JBT EE.UU.)
- ✓ **17:30 – FTNON – Soluciones Innovadoras para Procesamiento de Alimentos (Fresh Cut, Thermal Processing, Pet Food)**
(David del Castillo, Gerente de Ventas JBT Chile)
- ✓ **18:00 – Cierre y Entrega de Certificados**

Local: HOTEL MANQUEHUE
Avenida Nueva Alberto Einstein 290
Rancagua, O'Higgins
2820078, Chile
