

**FOOD
TECH
MASTER**

PAVAN SCHOOL OF
FOOD TECHNOLOGIES

TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

Los **Food Tech Master**
son una serie de cursos
desarrollados por

Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

marketing@pavan.com
www.pavan.com

TECHNOLOGY WEEK PANAMA CITY

06 - 09
MARZO 2018

Compartir experiencia

FOODTECHMASTER es una sucesión de cursos profesionales de capacitación organizados por Pavan con el objeto de brindar las informaciones y el know-how sobre las tecnologías para la producción de los alimentos. La próxima edición tendrá lugar en marzo de 2018 y se centrará en la producción de Snacks, Cereales para desayuno y Pasta Seca.

Formación completa

Los seminarios serán sostenidos por expertos de la comunidad académica e Ingenieros de la División de Pasta Seca de la Pavan. Los argumentos tratarán sobre el entero proceso para la producción de la pasta.

Technology Week

MÓDULO UNO

Marzo	Marzo
06	07

SNACKS & CEREALES PARA EL DESAYUNO

El primer módulo profundizará la tecnología de la extrusión aplicada a la fabricación de snacks y cereales para el desayuno.

MÓDULO DOS

Marzo	Marzo
08	09

PASTA SECA

El segundo módulo se enfocará en la fabricación de pasta seca: pasta corta y pasta larga, pastas especiales.



TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

RESUMEN

Cuota de participación

MÓDULO UNO

06 - 07 MARZO

1200 USD

~~1200~~ → 1000 USD

para reservas pagadas
antes del 20/12/2017

MÓDULO DOS

08 - 09 MARZO

1200 USD

~~1200~~ → 1000 USD

para reservas pagadas
antes del 20/12/2017

MÓDULO UNO Y DOS

06 - 09 MARZO

2000 USD

~~2000~~ → 1600 USD

para reservas pagadas
antes del 20/12/2017

La tarifa incluye

- > 2 noches de hotel (y desayuno) para cada módulo
- > 4 coffee breaks (2 al día), para cada módulo
- > 2 almuerzos (1 al día), para cada módulo
- > Ilustración, presentaciones técnicas
- > Certificado de participación

Forma de pago

A pagarse una vez recibida la factura pro-forma por medio de transferencia bancaria.

Idioma

Español

Lugar y alojamiento

Novotel Panama City
Calle Jose Fabregas, Panama City, Panamá
> <https://goo.gl/eWkpCC>

La reserva de habitaciones de hotel será gestionada por Pavan una vez finalizada la inscripción al curso.

Inscripción Las suscripciones cerrarán el 5 de Febrero

- > El número de participantes es limitado y será tomado en cuenta el orden de llegada de los pagos.
- > Inscripciones recibidas sin la confirmación del pago serán posicionadas en lista de espera.
- > La inscripción de cada participante en función del módulo recibido se considerará ultimada una vez cobrado el pago.

Por favor, llene el formulario de suscripción en el siguiente enlace antes del 05/02/2018

www.foodtechmaster.com/blog/suscripcion >

Para más información y
detalles:

marketing@pavan.com
www.foodtechmaster.com

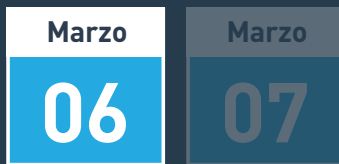


TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

PROGRAMA

MÓDULO UNO



DÍA UNO

Ponentes:

Luciano Mondardini
Director de I+D Pavan

Davide Di Nunno
Tecnólogo Pavan

Moderador:

Michele Darderi
Pavan Group
Director de Marketing Corporativo

Snacks

08:15 **Registration**

08:30 **Bienvenida e introducción al curso**
M. Darderi

09:00 **PATAS FRITAS APILABLES**
a) **El producto, los ingredientes y su papel en la receta**
L. Mondardini, D. Di Nunno

10:00 **Pausa**

10:20 b) **Maquinaria y tecnología de producción**
L. Mondardini

11:20 **PELLETS EXTRUIDOS**
a) **Tecnología de producción para pellets a base de papas cortados en el molde**
L. Mondardini

12:20 **Almuerzo**

13:30 b) **Pellets de papa laminados**
L. Mondardini, D. Di Nunno

14:00 c) **Introducción a la extrusión de alimentos, extrusores, usos**
L. Mondardini

15:00 **Pausa**

15:30 d) **Pellet a base de cereales cortados en el molde**
L. Mondardini

16:30 e) **Pellet laminados y tridimensionales**
D. Di Nunno

17:30 **Conclusión**



TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

PROGRAMA

MÓDULO UNO



DÍA DOS

Ponentes:

Luciano Mondardini
Director de I+D Pavan

Davide Di Nunno
Tecnólogo Pavan

Paolo Guarise
Jefe de proyectos Pavan

Moderador:

Michele Darderi
Pavan Group
Director de Marketing Corporativo

Cereales para desayuno

- 08:30 f) Secado de snack pellets
L. Mondardini
- 09:40 SNACKS DIRECTAMENTE EXPANDIDOS
a) Materias primas, tecnología y configuración del extrusor
D. Di Nunno
- 10:30 Pausa
- 10:50 b) Otros productos extruidos: barras, galletas, co-extruidos, pan plano
D. Di Nunno
- 11:45 CEREALES PARA EL DESAYUNO
a) Cereales para el desayuno extruidos: ingredientes, recetas y tecnologías de fabricación
L. Mondardini
- 12:30 Almuerzo
- 13:30 b) Cereales para el desayuno en copos: ingredientes, recetas y tecnologías de fabricación
D. Di Nunno
- 14:30 c) Cereales para el desayuno, especificaciones del equipo
P. Guarise
- 15:15 Pausa
- 15:45 d) Proceso de recubrimiento de azúcar: productos, tecnología y soluciones técnicas
L. Mondardini, P. Guarise
- 16:30 Historia de una experiencia: planta de producción de copos de maíz
P. Guarise
- 17:00 Comentarios, certificados y saludos finales
- 17:30 Conclusión

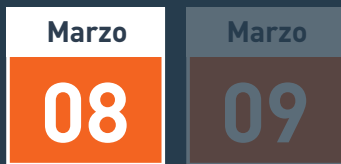


TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

PROGRAMA

MÓDULO DOS



DÍA TRES

Ponentes:

Luciano Mondardini
Director de I+D Pavan

Antonio Zinetti
Jefe de ventas, Pavan

Paolo Guarise
Jefe de proyectos Pavan

Moderador:

Michele Darderi
Pavan Group
Director de Marketing Corporativo

Pasta seca

- 08:15 **Registro**
- 08:30 **Bienvenida e introducción al curso**
M. Darderi
- 09:00 **Historia y consumo de la pasta en América Latina**
A. Zinetti
- 09:30 **Introducción a la pasta seca: materias primas y productos acabados: características y requisitos de calidad**
L. Mondardini
- 10:30 **Pausa**
- 10:50 **Tecnología y proceso de producción de pasta seca: dosificación, mezcla, amasado, tecnología de extrusión**
L. Mondardini, P. Guarise
- 12:30 **Almuerzo**
- 14:00 **Tecnología de secado: aspectos teóricos, procesos y soluciones técnicas para la pasta corta**
L. Mondardini
- 15:30 **Pausa**
- 15:50 **Secado de pasta larga: aspectos teóricos, procesos y características técnicas**
L. Mondardini, P. Guarise
- 17:00 **Conclusión**

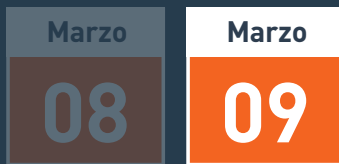


TECHNOLOGY WEEK

06 - 09 Marzo 2018
Panama City - Panamá

PROGRAMA

MÓDULO DOS



DÍA CUATRO

Ponentes:

Luciano Mondardini
Ingeniero de automatización

Luciano Mondardini
Director de I+D Pavan

Michele Fraccaro
Jefe de ventas, Pavan

Paolo Guarise
Jefe de proyectos Pavan

Edoardo Zanon
Responsable técnico de moldes,
Montoni

Moderador:

Michele Darderi
Pavan Group
Director de Marketing Corporativo

Pasta seca

- 8:30 Evolución de la tecnología: automatización
L. Ongarato
- 9:15 Evolución de la tecnología: ahorro de energía
P. Guarise
- 10:30 **Pausa**
- 10:50 Productos especiales: tecnología y proceso para canelones, nidos, lasaña ondulada
L. Mondardini, P. Guarise
- 11:50 Tecnología y proceso para pasta laminada, pasta seca rellena, lasaña precocida, pasta instantánea y precocida
L. Mondardini, M. Fraccaro
- 12:30 **Almuerzo**
- 14:00 Historia de una experiencia: Molino y líneas de pasta
P. Guarise
- 14:45 Los Moldes para pasta: su fabricación y su tecnología
E. Zanon
- 15:30 **Pausa**
- 15:50 Pasta sin gluten: materias primas, recetas y proceso de producción
L. Mondardini
- 17:00 **Comentarios, certificados y saludos finales**
- 17:30 **Conclusión**