



7. Salón Andino de Tecnologías para la  
Producción de Lácteos y Cárnicos  
Bogotá – Colombia  
Mayo 23 & 24 de 2022



Auspician



**Expositores con propio stand**  
*Direct exhibitors*


**Entidades participantes como co-expositores**  
*Co-Exhibitors*




7. Salón Andino de Tecnologías para la  
Producción de Lácteos y Cárnicos  
Bogotá – Colombia  
Mayo 23 & 24 de 2022



Auspician



Lunes 23 de mayo (mañana)	Programa de Conferencias <i>Conference program</i>	
07:00 – 10:00 <b>SALA 1</b>	Taller práctico: Elaboración artesanal de derivados lácteos (ver prg. en la web) Ing. Luis Fernando Sánchez, Maestro Quesero FESALIMENTOS, Cota/Cundinamarca (CO) (La participación en este taller requiere de una inscripción previa con pago)	
07:00 – 10:00 <b>SALA 2</b>	Taller práctico: Elaboración artesanal de embutidos (ver prg. en la web) Sebastian Banse, Maestro Charcutero Fleischerschule Augsburg – Bavaria (DE) (La participación en este taller requiere de una inscripción previa con pago)	
10:00 – 10:30 <b>SALA 1</b>	Uso de cultivos microbianos y bio protectores, límites de eficiencia y aplicación Enrico Biraschi, Director Técnico, IGEA Dairy Cultures (IT)	
10:00 – 10:30 <b>SALA 2</b>	Proteínas emulsificantes Factores y Mercadeo, Bogotá (CO)	
11:00 – 11:30 <b>SALA 1</b>	Desinfección eficiente de ambientes para el sector cárnico y lácteo Carlos Mario Escobar, FLOW CHEM, Medellín (CO)	
11:00 – 11:30 <b>SALA 2</b>	Retos de LID en la industria láctea y cárnica Diana Carolina Barriga Gómez VASANICO, Bogotá (CO)	
12:00 – 12:30 <b>SALA 1</b>	Mejora del rendimiento quesero sin afectar la calidad Ulf Mortensen, CHR HANSEN (DK)	
12:00 – 12:30 <b>SALA 2</b>	Uso de cultivos de fermentación más bio protección en productos cárnicos fermentados Julieta Curci, CHR HANSEN, Buenos Aires (AR)	
13:00 – 14:00	Receso El programa sigue después de mediodía (ver siguiente página)	







7. Salón Andino de Tecnologías para la  
Producción de Lácteos y Cárnicos  
Bogotá – Colombia  
Mayo 23 & 24 de 2022



Auspician



Lunes 23 de mayo (tarde)	Programa de Conferencias <i>Conference program</i>	
14:00 – 14:50 <b>SALA 1</b>	Proteínas fermentadas a base de plantas para el desarrollo de productos análogos David Pujol Myco Technology Inc. (USA) e IPF (CO)	
14:00 – 14:30 <b>SALA 2</b>	Estrategias para el desarrollo de productos cárnicos saludables Prof. Javier Francisco Rey, Docente Investigador UNIVERSIDAD DE LA SALLE (CO)	
15:00 – 15:30 <b>SALA 1</b>	Probióticos: Brindando salud y bienestar para su estilo de vida Carlos Mario Jiménez, CHR HANSEN, Bogotá (CO)	
15:00 – 15:30 <b>SALA 2</b>	Bio protección: Solución natural para la seguridad alimentaria en productos cárnicos Gustavo Ramírez, CHR HANSEN, Ciudad de México (MX)	
16:00 – 16:30 <b>SALA 1</b>	Sealed Air y los compromisos de Sustentabilidad 2025 Edwin Puentes, SEALED AIR (CO)	
16:00 – 16:30 <b>SALA 2</b>	Innovaciones lácteas en aplicaciones y beneficios funcionales con enzimas Juan José Escobar, CIMPA (CO)	
17:00 – 17:30 <b>SALA 1</b>	Sensaciones texturales para lácteos, veganos y mucho más Gelymar (CL)	
17:00 – 17:30 <b>SALA 2</b>	Modulación de dulzor Mauricio Alberto Satizabal, Mane Colombia (CO)	



7. Salón Andino de Tecnologías para la  
Producción de Lácteos y Cárnicos  
Bogotá – Colombia  
Mayo 23 & 24 de 2022



Auspician



Martes 24 de mayo (mañana)	Programa de Conferencias <i>Conference program</i>	
07:00 – 10:00 <b>SALA 1</b>	<p>Taller práctico: Elaboración artesanal de derivados lácteos (día 2) Ing. Luis Fernando Sánchez, Maestro Quesero FESALIMENTOS, Cota/Cundinamarca (CO) (La participación en este taller requiere de una inscripción previa con pago)</p>	
07:00 – 10:00 <b>SALA 2</b>	<p>Taller práctico: Elaboración artesanal de embutidos (ver prg. en la web) Sebastian Banse, Maestro Charcutero Fleischerschule Augsburg – Bavaria (DE) (La participación en este taller requiere de una inscripción previa con pago)</p>	
10:00 – 10:30 <b>SALA 1</b>	<p>Estrategias de reducción de azúcar en leches fermentadas Raúl Larsen, CHR HANSEN (AR)</p>	
10:00 – 10:30 <b>SALA 2</b>	<p>Tecnologías y avances para el enfriamiento de carnes y canal Gustavo García, Mayekawa – Bogotá (CO)</p>	
11:00 – 11:30 <b>SALA 1</b>	<p>Innovaciones en textura y estructura en bebidas lácteas y otras alternativas Jessica Knudzon, CP Kelco Sao Paulo (BR) y Edith Herrera QUIMERCO (CO)</p>	
11:00 – 11:30 <b>SALA 2</b>	<p>Proteínas resaltadores de sabor Factores y Mercadeo, Bogotá (CO)</p>	
12:00 – 12:30 <b>SALA 1</b>	<p>Microorganismos pro bióticos, evaluación de funcionalidad y efectividad aplicativa Enrico Biraschi, Director Técnico, IGEA Dairy Cultures (IT)</p>	
12:00 – 13:00 <b>SALA 2</b>	<p>Taller práctico: Análisis composicional de cárnicos en tiempo real Luis Miguel Guerrero, Gerente de Producto en PAF, Bogotá (CO)</p>	
13:00 – 14:00	<p>Receso El programa sigue después de mediodía (ver próxima página)</p>	



7. Salón Andino de Tecnologías para la  
Producción de Lácteos y Cárnicos  
Bogotá – Colombia  
Mayo 23 & 24 de 2022



Auspician



Martes 24 de mayo (tarde)	Programa de Conferencias <i>Conference program</i>	
14:00 – 14:30 <b>SALA 1</b>	Aplicación tecnológica de ovoproductos en matrices cárnica y láctea Ismael Povea Garcerant, Docente UNIVERSIDAD DE LA SALLE (CO)	
14:00 – 14:30 <b>SALA 2</b>	Aspectos relevantes previos a la implementación de la nueva forma de etiquetado nutricional y frontal - res. 810 del 2021 Juan Carlos Pedreros - CONFIA CONTROL, Bogotá (CO)	
15:00 – 15:30 <b>SALA 1</b>	Consumo de probióticos en Colombia Lucía Cruz, CHR HANSEN (CO)	
15:00 – 15:30 <b>SALA 2</b>	Tendencias innovadoras en la Industria Alimentaria Global Anthony Walder y Richard Roth Almi GmbH, Oftering (AT)	
16:00 – 16:30 <b>SALA 1</b>	Programa de monitoreo ambiental Luz Katherine Martínez Vanegas - CRIMPA, Bogotá (CO)	
16:00 – 16:30 <b>SALA 2</b>	Resolución 2013 de 2020: Reglamento técnico para contenido máximo de Sodio en alimentos procesados priorizados – Certificación de producto Carolina Rojas, LENOR GROUP (CO)	
17:00 – 17:30 <b>SALA 1</b>	Tendencia de consumo y empaque en el sector de alimentos lácteos y cárnicos Carlos Monsalve, Gerente de Desarrollo de Negocios, Zip Pak Colombia (CO)	
17:00 – 17:30 <b>SALA 2</b>	Sealed Air y los compromisos de Sustentabilidad 2025 Edwin Puentes, SEALED AIR (CO)	