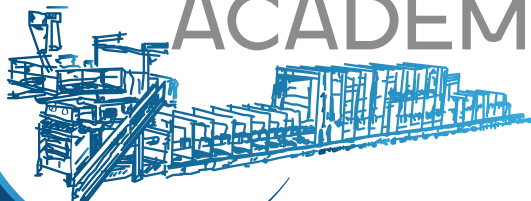


20—24  
Noviembre  
2023



# PASTA ACADEMY.2



## PROGRAMA

### 19 Nov. 2023

18:00 — Registro - Bienvenida  
22:00 — en el Hotel Casa  
Dann Carlton  
Bogotá - Colombia

### 20 Nov. DÍA UNO

09:00 — Curso @Fava  
17:00 — Latino América

19:30 — Actividades /  
Cena en Bogotá

### 21 Nov. DÍA DOS

09:00 — Curso @Fava  
17:00 — Latino América

19:30 — Actividades /  
Cena en Bogotá

### 22 Nov. DÍA TRES

09:00 — Curso @Fava  
17:00 — Latino América

19:30 — Cena Hotel Casa  
Dann Carlton

### 23 Nov. DÍA CUATRO

09:00 — Curso @Fava  
17:00 — Latino América

19:30 — Actividades /  
Cena en Bogotá

### 24 Nov. DÍA CINCO

09:00 — Curso @Fava  
14:00 — Latino América

14:00 — Almuerzo Hotel  
Casa Dann Carlton

15:00 — Comentarios  
finales y entrega  
certificado

### 20 Nov.

#### DÍA UNO

08:45 — Encuentro en  
Auditorio Hotel

09:00 — Bienvenida e introducción  
al curso (*Fabio Turrisi*)

09:15 — Materias Primas:  
No solamente trigo  
(*Profesora Alessandra Marti*)

10:15 — Pausa Café

10:30 — Tecnologías de formación y de  
secado avanzadas: GPL 180  
(*Ing. Renato Dall'Agata*)

11:30 — Instalaciones de gestión de  
los equipos de alimentación  
de harinas – Diagramas  
funcionales y mantenimiento  
(*Ing. Flavio Senatore*)

12:30 — Almuerzo

14:00 — Tecnologías de formación y de  
secado avanzadas: TCM 100  
(*Ing. Luca Alberghini*)

15:30 — Pausa Café

15:45 — Tecnologías de producción de  
pasta laminada seca y rellena  
fresca (*Michele Storci*)

17:00 — Conclusiones – Preguntas

### 21 Nov.

#### DÍA DOS

08:45 — Encuentro en  
Auditorio Hotel

09:00 — Ingeniería y mantenimiento  
de los moldes y de los grupos  
de Corte (*Giacomo Tosi*)

10:30 — Pausa Café

11:00 — Determinación de la calidad  
de la Pasta (*Profesora  
Alessandra Marti*)

12:30 — Almuerzo

14:00 — Servicios a vida entera  
(portal web repuestos,  
asistencia remota, servicios  
de laboratorio, entrenamiento)  
(*Luca Alberghini/Ezio Di Martino*)

15:30 — Pausa Café

15:45 — TCO (Total Cost of ownership)  
(*Renato Dall'Agata*)

17:00 — Conclusiones - Preguntas

→ SIGUIENTE

#### ORGANIZADORES

■ Fabio Turrisi – Director Comercial

■ Andrea Monsalve – Administradora

#### CONFERENCISTAS

■ Ing. Renato Dall'Agata – Director Técnico y Responsable I&D Fava SpA.

■ Michele Storci – CEO Storci SpA.

■ Profesora Alessandra Marti – Unimi (Universidad de Milano – Departamento Ciencias Alimenticias).

■ Dr. Agostino Coppola – Tecnólogo (Muhlenchemie GmbH).

■ Ing. Luca Alberghini – Responsable de Ingeniería de Proyecto Fava SpA.

■ Ing. Luca Pirani – Responsable de Desarrollo Energético Fava SpA.

■ Dr. Ezio Di Martino – Responsable Laboratorio y Tecnólogo Fava SpA.

■ Ing. Cristiano Bonazza – CEO BS Impianti Srl.

■ Ing. Flavio Senatore – Responsable Técnico Comercial Sircem SpA.

■ Antonello Soccorso – Responsable Técnico Comercial Martini Srl.

■ Giacomo Tosi – Director Comercial Landucci Srl.

■ Fabio Turrisi – Director Comercial Fava Latino América SAS.



### 22 Nov.

DÍA TRES

- 08:45 — Encuentro en Auditorio Hotel
- 09:00 — Mühlenchemie – Aditivos y Enzimas para la pasta (Agostino Coppola)
- 10:30 — Pausa Café
- 11:00 — Envasado, tipología de soluciones, materiales de embalaje innovativos – Mantenimiento (Antonello Soccorso)
- 12:30 — Almuerzo
- 14:00 — Mantenimiento programado: Cómo organizarlo, Trouble-shooting Línea Pasta Larga (Ezio Di Martino)
- 15:30 — Pausa Café
- 15:45 — Trouble-shooting Línea Pasta Corta (Ezio Di Martino)
- 17:00 — Conclusiones – Preguntas

### 23 Nov.

DÍA CUATRO

- 08:45 — Encuentro en Auditorio Hotel
- 09:00 — Ingeniería, instalación y mantenimiento de los equipos Periféricos y termo - hidráulicos (Cristiano Bonazza)
- 10:30 — Pausa Café
- 11:00 — Ingeniería de las instalaciones eléctricas / Hidráulicas y soluciones de ahorro energético (Luca Pirani)
- 12:30 — Almuerzo
- 14:00 — Pastas Especiales y sin gluten – pastas instantánea (Profesora Alessandra Marti – Renato Dall'Agata)
- 15:30 — Pausa Café
- 15:45 — Mantenimiento y Sistemas de Envasado con nuevas tecnologías (Antonello Soccorso)
- 17:00 — Conclusiones - Preguntas

### 24 Nov.

DÍA CINCO

- 08:45 — Encuentro en Auditorio Hotel
- 09:00 — La teoría del mantenimiento – Sistemas de predicción de calidad y mantenimiento (Luca Alberghini – Renato Dall'Agata)
- 10:30 — Pausa Café
- 11:00 — Mesas abiertas de debate, entrega certificado
- 14:00 — Almuerzo Hotel Casa Dann Carlton
- 15:00 — Comentarios finales y entrega de certificado

