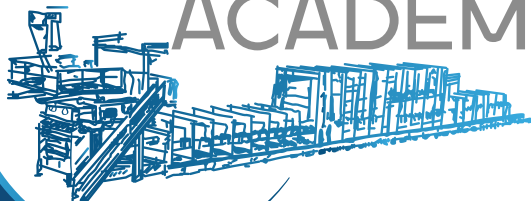


20 — 24
Novembro
2023



PASTA ACADEMY.2



ROTEIRO

19 Nov. 2023

18:00 — Cadastro – Boas-vindas no
22:00 — Hotel Casa Dann Carlton
Bogotá – Colômbia

20 Nov. DIA UM

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

19:30 — Atividades /
Jantar em Bogotá

21 Nov. DIA DOIS

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

19:30 — Atividades /
Jantar em Bogotá

22 Nov. DIA TRÊS

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

19:30 — Jantar Hotel Casa
Dann Carlton

23 Nov. DIA QUATRO

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

19:30 — Atividades /
Jantar em Bogotá

24 Nov. DIA CINCO

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

14:00 — Almoço Hotel Casa
Dann Carlton

15:00 — Comentários finais
e entrega de
certificação

20 Nov.

DIA UM

08:45 — Encontro no
auditório do Hotel

09:00 — Boas-vindas e introdução
ao curso (Fabio Turrisi)

09:15 — Matérias primas:
Não apenas trigo
(Professora Alessandra Marti)

10:15 — Intervalo Café

10:30 — Tecnologias de formação e de
secagem avançadas: GPL 180
(Eng. Renato Dall'Agata)

11:30 — Instalações de gestão dos
equipamentos de alimentação
de farinhas – Diagramas
funcionais e manutenção
(Eng. Flavio Senatore)

12:30 — Almoço

14:00 — Tecnologias de formação e de
secagem avançadas: TCM 100
(Eng. Luca Alberghini)

15:30 — Intervalo Café

15:45 — Tecnologias de produção de
massa laminada seca e
recheada fresca (Michele Storci)

17:00 — Conclusões – Perguntas

21 Nov.

DIA DOIS

08:45 — Encontro no
auditório do Hotel

09:00 — Engenharia e manutenção das
formas e dos grupos de corte
(Giacomo Tosi)

10:30 — Intervalo Café

11:00 — Determinação da qualidade
da Massa (Professora
Alessandra Marti)

12:30 — Almoço

14:00 — Serviços vitalícios
(portal web peças de reposição,
assistência remota, serviços de
laboratório, treinamento)
(Luca Alberghini – Ezio Di Martino)

15:30 — Intervalo Café

15:45 — TCO (Total Cost of Ownership /
Custo Total da Propriedade)
(Renato Dall'Agata)

17:00 — Conclusões – Perguntas

SEGUINTE

ORGANIZADORES

■ Fabio Turrisi – Diretor Comercial

■ Andrea Monsalve – Administradora

PALESTRANTES

■ Eng. Renato Dall'Agata – Diretor Técnico e Responsável P&D Fava SpA.

■ Michele Storci – CEO Storci SpA.

■ Professora Alessandra Marti – Unimi (Universidade de Milão – Departamento Ciências Alimentares).

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

■ Eng. Luca Alberghini – Responsável de Engenharia de Projeto Fava SpA.

■ Eng. Luca Pirani – Responsável de Desenvolvimento Energético Fava SpA.

■ Dr. Ezio Di Martino – Responsável Laboratório e Tecnólogo Fava SpA.

■ Eng. Cristiano Bonazza – CEO BS Impianti Srl.

■ Eng. Flavio Senatore – Responsável Técnico Comercial Sircem SpA.

■ Antonello Soccorso – Responsável Técnico Comercial Martini Srl.

■ Giacomo Tosi – Diretor Comercial Landucci Srl.

■ Fabio Turrisi – Diretor Comercial Fava Latino América SAS.



22 Nov.

DIA TRÊS

- 08:45** — Encontro no auditório do Hotel
- 09:00** — Mühlenchemie – Aditivos e Enzimas para a massa (Agostino Coppola)
- 10:30** — Intervalo Café
- 11:00** — Envasamento, tipologia de soluções, materiais inovadores de embalagem – Manutenção (Antonello Soccorso)
- 12:30** — Almoço
- 14:00** — Manutenção programada: Como organizá-la, Troubleshooting Linha Massa Longa (Ezio Di Martino)
- 15:30** — Intervalo Café
- 15:45** — Troubleshooting Linha Massa Curta (Ezio Di Martino)
- 17:00** — Conclusões – Perguntas

23 Nov.

DIA QUATRO

- 08:45** — Encontro no auditório do Hotel
- 09:00** — Engenharia, instalação e manutenção dos equipamentos Periféricos e Termo-hidráulicos (Cristiano Bonazza)
- 10:30** — Intervalo Café
- 11:00** — Engenharia das instalações elétricas / Hidráulicas e soluções de economia de energia (Luca Pirani)
- 12:30** — Almoço
- 14:00** — Massas Especiais e sem glúten – Massa instantânea (Professora Alessandra Marti – Renato Dall'Agata)
- 15:30** — Intervalo Café
- 15:45** — Manutenção de Sistemas de envasamento (Antonello Soccorso)
- 17:00** — Conclusões – Perguntas

24 Nov.

DIA CINCO

- 08:45** — Encontro no auditório do Hotel
- 09:00** — A teoria da manutenção – Sistemas de predição de qualidade e manutenção (Luca Alberghini – Renato Dall'Agata)
- 10:30** — Intervalo Café
- 11:00** — Mesas abertas de discussão, entrega de certificação
- 14:00** — Almoço Hotel Casa Dann Carlton
- 15:00** — Comentários finais e entrega de certificação

