

CURSO DE ESPECIALIZACION SOBRE "INFLUENCIA DEL PROCESADO SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE MATERIAS PRIMAS Y PIENSOS TERMINADOS"

Haciéndose coincidir en la misma semana de la Expoaviga, durante los días 8 y 9 de noviembre próximo tendrá lugar en Barcelona el IX Curso de Especialización que convoca la Fundación Española para el desarrollo de la Nutrición Animal.

Este Curso forma parte de la serie de los que se han celebrado hasta ahora en Madrid, siendo por tanto la primera vez que se traslada a Barcelona. El Curso se realizará en el Palacio de Congresos, sito en el Recinto Ferial de la Ciudad Condal y su programa comprenderá las siguientes conferencias:

Lunes, 8 de noviembre, mañana:

- 9:00 Entrega de documentación.
- 9:45 Apertura del curso. Preside: Gerardo Santomà Boixeda, de TECNA.
- 10:00 "Tamaño de partícula de los forrajes en la alimentación de rumiantes y conejos. Bases fisiológicas y recomendaciones prácticas". C. de Blas, de la Universidad Politécnica de Madrid.
- 11:00 "Efecto del procesado sobre la degradabilidad ruminal de proteína y almidón". J. A. Guada, de la Universidad de Zaragoza.
- 12:30 "El proceso de granulación: bases científicas y efectos nutricionales". G.G. Mateos y S. Grovas, de la Universidad Politécnica de Madrid y Coren, SCL, respectivamente.
- 13:30 "El proceso de granulación: experiencias prácticas". J. Capdevila, de COPAGA.

Sesión de tarde:

Moderador: J. Acedo, de Pascual de Aranda, S.A.

- 16:00 Premio FEDNA. Presentación de trabajos.
- 16:45 "Nuevas tecnologías en fabricación de piensos: doble granulación, expandir y adición de líquidos". E. Rial, J. Méndez y L. Larraga, de Coren, SCL y Trouw Ibérica, respectivamente.
- 18:15 "El proceso de extrusión en cereales y habas de soja. Su influencia sobre la tecnología de fabricación". A. Valls y A. Pané, de Cotécnica y Cooperativa de Ivars, respectivamente.

Martes, 9 de noviembre, mañana:

Moderador: C. Pérez Villota, de Elanco Veterinaria.

- 9:00 "Efecto de la molienda sobre el valor nutritivo de los cereales en monogástricos: modificaciones estructurales". J. Wiseman, de la Universidad de Nottingham, Reino Unido.
- 10:00 "Utilización de enzimas en granos de cereales: fitasas, glucanasas, pentosanases". G.L. Campbell, de la Universidad de Saskatchewan, Canadá.
- 11:30 "Haba de soja. Composición y estructura. Efecto de la extracción de carbohidratos sobre su valor nutritivo". J. Piquer, de la Universidad de Iowa State, USA.
- 12:30 "Utilización de habas de soja sin alérgenos en animales jóvenes". A. M. Lambert, de Loders Crocklaan, Holanda.
- 13:30 "Tratamientos tecnológicos de granos de leguminosas: influencia sobre su valor nutritivo". A. Brenes y J. Brenes, del CSIC y LUCTA, S.A., respectivamente.