



Agrooperadora de Silos y Bodegas® le invita a participar en el curso:

"Cuidando el grano de México"

Brasil, país emergente en la producción de granos.

Objetivos:

Que al terminar el programa los participantes conozcan los elementos básicos para iniciar un programa para la conservación, fumigación, almacenamiento, embarque e inventarios de granos así como un programa para inocuidad y reducción de aflatoxinas, referenciado con normas de la industria alimenticia.

Reserva tu lugar:

Fecha: 10 y 11 de Abril de 2019, Culiacán, Sinaloa.
12 y 13 de Abril de 2019, Los Mochis, Sinaloa.

Sede Culiacán:
Hotel Los Tres Ríos, Blvd. José Limón 910 Nte.
Desarrollo Urbano Tres Ríos Culiacán Rosales, Sinaloa.

Sede Los Mochis:
Restaurante España, Salón María Bonita.
Álvaro Obregón 552 Pte. Centro.
Los Mochis, Sinaloa.

Costo: \$2,800 + IVA por persona.

Pronto pago: \$2,650 + IVA hasta el 31 de Marzo de 2019.*

*Más de 3 personas solicitar informes.

(Incluye: Carnet, Coffee break, comida y reconocimiento).

Datos bancarios:

Operadora de Granos y Almacenes, S.A. de C.V.

BBVA Bancomer

Cuenta: 0105 0310 28

Clabe: 0123 2000 1050 31 02 84

Contacto: Lic. Brenda Valdez.

Correo: curso@agro-operadora.com

Tel. 01 668 818 6788 / Cel. 333 955 2503



TEMARIO

Día 1

HORA	TÍTULO	PONENTE
8:00 - 8:30 hrs.	Registro y bienvenida.	Ing. Martín Ramírez Falcón. Director Agrooperadora.
8:30 - 9:30 hrs.	Cálculos de costos en un centro de acopio.	Ing. Domingo Yanucci - Investigador Brasil.
9:30 - 10:30 hrs.	Evaluación de mermas.	Ing. Domingo Yanucci - Investigador Brasil.
10:30 - 10:45 hrs.	Coffee break	
10:45 - 12:30 hrs.	Los gorgojos <i>Cryptolestes</i> spp. Un Problema y varias soluciones para su control.	Dr. Mario Ramírez Martínez - Asesor Agrooperadora.
12:30 - 13:30 hrs.	Control de micotoxinas en alimentos.	Lic. Irma Casas - Calidad
13:30 - 14:30 hrs.	Comida	
14:30 - 16:30 hrs.	Sistemas de automatización y monitoreo para centros de conservación de granos.	Ing. Domingo Yanucci - Investigador Brasil.
16:30 - 17:30 hrs.	Control de roedores ayer, hoy y mañana.	Ing. Benjamín Gómez Guerrero - Director Econrol

Día 2

HORA	TÍTULO	PONENTE
8:30 - 10:30 hrs.	Implementación de buenas prácticas en la post-cosecha de granos.	Ing. Martín Ramírez Falcón- Director Agrooperadora.
10:30 - 10:45 hrs.	Coffee break	
10:45 - 12:30 hrs.	Sistemas de aireación con equipo de sensores de humedad y temperatura.	Ing. Christian Borboya Sandoval.
12:30 - 13:30 hrs.	Practica: Medición y uso de la aireación en la conservación de granos.	Ing. Martín Ramírez Falcón- Director Agrooperadora.
13:30 - 14:00 hrs.	Clausura del evento	
14:00 hrs.	Comida en la instalación Centro de Acopio	Los Mochis: Bodega Flesgran Culiacán: Bodega Graco