

ASAGA
CAPACITA

PROGRAMA
DE FORMACIÓN
TÉCNICA
2018

Especializarte nunca fue tan fácil



**Capacitaciones
presenciales**



E-learning



Ciclo de videoconferencias



**Webinars (beneficio para
Socios ASAGA)**

ASAGA, ha sido reconocida y autorizada por la SEPYME como Unidad Capacitadora (UCAP) para impartir actividades de Capacitación en el marco de este Programa. [Más información](#)



**ASAGA
CAPACITA
2018**

Capacitados somos más competentes

Especializarse ya no es una opción si se busca ser competitivo frente a las crecientes demandas del mercado.

ASAGA entiende las necesidades de la industria y por eso, desarrolló un Plan Anual de Capacitación para el 2018 que se adapta tanto a las demandas del sector agroindustrial como de los profesionales y técnicos que la componen.

Nuestras capacitaciones están desarrolladas por los líderes nacionales en los distintos aspectos teóricos y prácticos. En este sentido, nuestros asistentes tienen la posibilidad de aprender de los mejores a través de sus experiencias prácticas en la resolución de conflictos o en el manejo de procesos.

Este año lanzamos nuestros cursos e-learning y ciclo de videoconferencias. De esta manera, no importa en qué parte del mundo se encuentre, nuestras capacitaciones serán accesibles para todos los interesados.

¡Los invitamos a conocer toda la propuesta académica para este 2018!

Responsable del área

Lic. Gabriela Page

gabrielapage@asaga.org.ar

Informes e inscripción:

inscripciones@asaga.org.ar

(+54 341) 439 1761

(+54 11) 4381 0555 / 4382 9122

Skype: ASAGA Capacitación

Whatsapp: (+54 341) 680 3665



CAPACITACIONES PRESENCIALES



2º Jornada sobre Logística de Granos para la Industria Aceitera

18 de Abril

Rosario



Taller sobre Diseño de Transportes a Cadena, Roscas Transportadoras y Elevadores a Cangilones

19 de Abril

Rosario



Taller: Implementación de Tablero De Control y Balance de Masas en Plantas de Crushing

20 de Abril

Rosario



Taller de Mantenimiento: Separadoras de Centrifugas

17 de Mayo

Rosario



Curso Avanzado en Tratamiento de Agua para Procesos en Plantas Industriales - 2º Edición

11 de Junio

Rosario



Curso Avanzado sobre Calderas y Generación de Vapor en Plantas Industriales - 2º Edición

12 y 13 de Junio

Rosario



Curso Avanzado de Crushing de Semillas Oleaginosas - 11º Edición

30 de Julio al
03 de Agosto

Rosario



Taller de Mantenimiento: Organización y gestión del mantenimiento industrial

23 de Agosto

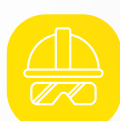
Rosario



Taller sobre Mantenimiento de instalaciones y sistemas contra incendios

18 de Septiembre

Rosario



Taller sobre Seguridad en la Industria Aceitera

19 de Septiembre

Rosario



5º Jornada de Optimización Energética en la Industria de Grasas y Aceites

25 de Octubre

Rosario



ASAGA
CAPACITA
2018


Capacitaciones
presenciales


E-learning
▲


Ciclo de
videoconferencias


Webinars



E-Learning



Metrología: la ciencia de medir, pesar y calibrar


Mayo



Química de aceites y grasas


Julio



Curso Básico sobre Crushing de Semillas
Oleaginosas


Julio



Curso sobre Crushing para Pequeña Escala


Septiembre



Curso Básico sobre Refinación


Octubre



Curso sobre análisis físico químico de aceites,
grasas y subproductos


Noviembre





ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

LOGÍSTICA

2° Jornada sobre Logística de Granos
para la Industria Aceitera



Importancia de una adecuada recepción,
acondicionamiento y almacenaje de oleaginosas

📅 18 DE ABRIL

📍 ROSARIO



LOGÍSTICA

2º Jornada sobre Logística de Granos para la Industria Aceitera

18 DE ABRIL
ROSARIO

Coordinadores:

Verónica Vicco (LDC Argentina S.A.)
Sebastián Vicco (Siecons Ingeniería S.R.L.).

Perfil:

Todo personal que manipule granos en plantas industriales, puertos o acopiadores.

Operarios, Jefes de acopios y Supervisores, en las etapas de recepción y conservación.

Objetivo:

El momento de la cosecha implica una adecuada atención en lo referente a la recepción, acondicionamiento y almacenaje de granos, para evitar pérdidas económicas dentro de las empresas.

El objetivo de esta Jornada es brindar a los participantes herramientas de conocimiento, que les permitan resolver apropiadamente y con seguridad las etapas del manejo de semillas oleaginosas, en sus puestos de trabajo.

Duración:

1 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Almuerzo
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

TRANSPORTES A CADENA, ROSCAS Y ELEVADORES

Taller sobre Diseño de Transportes a
Cadena, Roscas Transportadoras y
Elevadores a Cangilones



📅 19 DE ABRIL

📍 ROSARIO



TRANSPORTES A CADENA, ROSCAS Y ELEVADORES

Taller sobre Diseño de Transportes a Cadena,
Roscas Transportadoras y Elevadores a Cangilones

19 DE ABRIL
ROSARIO

Coordinador:

José Bucci (Bunge Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de las áreas de Ingeniería, Mantenimiento y Procesos.

Objetivo:

El participante del taller obtendrá conocimiento detallado de los equipos que le traerá aparejado los siguientes beneficios:

- Tener un criterio de elección del tipo adecuado de equipo para una determinada necesidad
- Poder evaluar los factores operativos que son variables determinantes para el diseño
- Adquirir conceptos de “capacidades pico” a tener en cuenta en el diseño
- Capacidad de determinar e indicar a los fabricantes las especificaciones de lo que deberán proveer
- Evaluar ventajas y desventajas de equipos existentes
- Obtener criterio de factores de seguridad así como de higiene a tener en cuenta desde el diseño de los equipos
- Entender que la estandarización de elementos de distintos transportadores permite minimizar re-puestos e intercambiar componentes
- Obtener conceptos de factores de durabilidad que hacen anular posibilidades de paradas y también larga vida útil
- Poder evaluar el costo inicial de los equipos respecto del costo a largo plazo, con sus ventajas y desventajas

El taller busca que los asistentes:

- Se lleven elementos para aplicar lo expuesto en sus respectivas empresas
- Se actualicen a través de las experiencias que compartirán con colegas sobre temas similares
- Conozcan nuevas tendencias por innovaciones, y nuevas y mejores prácticas

Duración:

1/2 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffee
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

TABLERO DE CONTROL



Taller: Implementación de Tablero de Control y Balance de Masa en Plantas de Crushing.

📅 20 DE ABRIL

📍 ROSARIO



TABLERO DE CONTROL

Taller: Implementación de Tablero de Control y Balance de Masa en Plantas de Crushing

📅 20 DE ABRIL
📍 ROSARIO

Coordinadores:

Aníbal Demarco (De Smet Ballestra)
Guillermo Rodríguez (Bunge Argentina S.A.)

Perfil:

Personas que cumplan funciones de reporte diario de la producción y tengan la responsabilidad de seguir de manera clara y objetiva cómo evolucionan los indicadores claves de producción.

Orientado a Supervisores de producción, Ingenieros junior y todo otro persona que de una u otra manera esté vinculado con el análisis de producción.

Objetivo:

Impartir a los participantes conceptos básicos y prácticos acerca de cómo se implementa un tablero de control en una planta de crushing de semillas oleaginosas, a través de la aplicación de ejemplos prácticos y didácticos. Se ofrecerán casos concretos de Balance de Masa teóricos y prácticos, con la finalidad de resultar de guía para la generación u optimización de Balance de Masas en las plantas en las que se desempeñen los asistentes.

Duración:

1 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

SEPARADORAS CENTRÍFUGAS

Taller: Separadoras de Centrífugas



📅 17 DE MAYO

📍 ROSARIO



SEPARADORAS CENTRÍFUGAS

Taller: Separadoras Centrifugas

17 DE MAYO
ROSARIO

Coordinador:

José Bucci (Bunge Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de mantenimiento, oficinas técnicas y áreas de proyecto de la industria aceitera y refinerías.

Objetivo:

Enriquecer y actualizar conocimientos. Brindar nuevos conceptos en cuanto a la organización y supervisión de mantenimiento en plantas industriales. Presentar las novedades en equipamientos utilizados.

Duración:

1/2 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffee
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

AGUA



Curso Avanzado sobre Tratamiento
de Agua para procesos en Plantas
Industriales
2° Edición

📅 11 DE JUNIO

📍 ROSARIO



AGUA

Curso Avanzado en Tratamiento de Agua para procesos en Plantas Industriales - 2° Edición

11 DE JUNIO
ROSARIO

Coordinadores:

Pablo Martí (Bunge Argentina S.A.)
Jorge Drago (Cofco Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de Departamento de Servicios Generales en plantas industriales. Operadores y supervisores involucrados en el manejo de Calderas.

Objetivo:

Se espera que los participantes adquieran los conocimientos actualizados y la capacitación necesaria para la operatoria relacionada al tratamiento del agua en plantas industriales. El curso tiene por finalidad formar profesionales que dispongan de los conocimientos exigidos para la práctica profesional.

Este curso brinda experiencia formativa, cuenta con el apoyo de especialistas en la formación profesional necesaria para ser operario de planta de tratamiento de agua. La formación profesional está certificada.

Duración:

1 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Perseo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Almuerzo
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

VAPOR

Curso Avanzado sobre Calderas y
Generación de Vapor en Plantas
Industriales - 2ª Edición



📅 12 y 13 DE JUNIO

📍 ROSARIO



VAPOR

Curso Avanzado sobre Calderas y Generación de Vapor en Plantas Industriales - 2ª Edición

12 y 13 DE JUNIO
ROSARIO

Coordinadores:

Pablo Martí (Bunge Argentina S.A.)
Jorge Drago (Cofco Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de Departamento de Servicios Generales en plantas industriales. Operadores y supervisores involucrados en el manejo de Calderas.

Objetivo:

Se espera que los participantes adquieran los conocimientos actualizados y la capacitación necesaria para la operatoria relacionada al funcionamiento de calderas y generación de vapor de acuerdo a sus competencias. Entrenar a los interesados en gestionar sus Carnets de Foguistas, para que tramiten dicha habilitación con éxito, en los correspondientes organismos habilitadores, según provincia.

Duración:

2 días

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Perseo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Almuerzos
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

CRUSHING

Curso Avanzado sobre Crushing de
Semillas Oleaginosas - 11° Edición



📅 30 DE JULIO al 3 DE AGOSTO

📍 ROSARIO



CRUSHING

Curso Avanzado sobre Crushing de Semillas Oleaginosas - 11° Edición

📅 30 DE JULIO al
3 DE AGOSTO
📍 ROSARIO

Coordinadores:

Cintia Maltoni (Molinos Agro S.A.)
Héctor Autino (Bunge Argentina S.A.)
Aníbal Demarco (De Smet Ballestra)

Perfil:

Jefes de turno, supervisores, mandos medios, jefaturas en general, líderes y Operadores de áreas, coordinadores y analistas.

Objetivo:

Otorgar capacitación y entrenamiento en las técnicas y metodologías utilizadas en el procesamiento de semillas oleaginosas.

Nos basamos en los principios y prácticas sobre recepción, limpieza, secado, acondicionamiento y almacenaje de granos, los equipos utilizados y los transportes de sólido que intervienen en la preparación de la materia prima.

El programa tratará con detalle, todo lo referente a extracción por solvente de la materia grasa y posterior acondicionamiento de la harina extractada. Se impartirán conocimientos esenciales acerca de los principios de procesos y operaciones unitarias desarrolladas en la planta industrial. Adicionalmente, se incluirán en el temario los aspectos relacionados con la seguridad, calidad, el control de procesos y balance de masas.

El Curso Avanzado sobre Crushing de Semillas Oleaginosas brinda las herramientas para que los participantes puedan afianzar y actualizar conocimientos, con conceptos teóricos y experiencias prácticas de indudable valor, ya que los disertantes de los diferentes temas tienen certificada experiencia práctica en cada rubro, lo que resulta de valioso

al momento de la transferencia de conocimientos. Se espera que los participantes puedan, al finalizar su cursada, contar con elementos para aplicar lo expuesto en sus respectivos ámbitos laborales o académicos, conozcan lo más reciente en materia de teoría y práctica relacionada con este rubro. Que se mantengan actualizados en temas que están en permanente cambio, que tomen contacto con colegas que comparten desafíos similares, que conozcan nuevas tecnologías relacionadas con el procesamiento de semillas oleaginosas y manejo de productos y subproductos obtenidos. Asimismo, que incorporen herramientas para la mejora del liderazgo, gestión y obtención de resultados en temas relacionados con el proceso de crushing y que tomen contacto con tendencias, innovaciones, mejores prácticas. Finalmente, que se perfeccionen en el análisis de casos para la optimización de la performance en sus plantas de procesamiento.

Temario

- Semillas oleaginosas tradicionales: estructura y características. Química de los lípidos.
- Fundamentos de secado y acondicionamiento de semillas oleaginosas.
- Importancia de la pre-limpieza en la recepción, almacenaje y secado de oleaginosas.
- Procesos de descascarado de soja y girasol.
- Balance de masa y tablero de control en la planta aceitera.
- Operaciones de crushing de semillas oleaginosas 1: quebrado, laminado y acondicionado.
- Operaciones de crushing de semillas oleaginosas 2: expanders y prensas.
- Importancia de aspiración en los equipos principales.
- La preparación de semillas: conceptos y cálculos de diseño aplicables a sistemas de aspiración en la



CRUSHING

Curso Avanzado sobre Crushing de
Semillas Oleaginosas - 11° Edición

📅 30 DE JULIO al
3 DE AGOSTO
📍 ROSARIO

planta de crushing.

- Conceptos sobre mantenimiento de molinos laminadores.
- Novedades aplicables a las plantas de crushing incluyendo procesos asociados a la terminación de harinas, molienda y pelletizado.
- Uso racional de la energía en las plantas de crushing.
- Fundamentos de la extracción por solvente.
- Desolventizado y secado de harinas oleaginosas.
- Seguridad en áreas de extracción por solvente.
- Fundamentos de la destilación de la miscella y recuperación del solvente.
- Tecnología de separación de centrífuga y separadoras centrífugas auto-limpiantes.
- Proceso de desgomado acuoso y enzimático.
- Innovaciones tecnológicas en soluciones de automatización en la industria aceitera.
- Desarrollando la problemática del contenido proteico para la producción de harinas hi-pro y control de la salmonella en plantas aceiteras.

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- 4 almuerzos
- Certificado de asistencia
- Traslado y visita a Plantas industriales

Duración:

5 días

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Perseo
Pueyrredón 747
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

MANTENIMIENTO

Taller: Organización y Gestión del
Mantenimiento Industrial



📅 23 DE AGOSTO

📍 ROSARIO



MANTENIMIENTO

Taller: Organización y Gestión del
Mantenimiento Industrial

📅 23 DE AGOSTO
📍 ROSARIO

Coordinador:

José Bucci (Bunge Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de mantenimiento, oficinas técnicas y áreas de proyecto de la industria aceitera y refinerías.

Objetivo:

Enriquecer y actualizar conocimientos. Brindar nuevos conceptos en cuanto a la organización y supervisión de mantenimiento en plantas industriales. Presentar las novedades en equipamientos utilizados.

Temario:

- La organización y los equipos de trabajo
- Creación de equipos de trabajo
- Gestión de equipos de trabajo
- El clima laboral como evaluación de la eficacia de los equipos de trabajo

Duración:

1/2 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffee
- Certificado de asistencia digital



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

INSTALACIONES Y SISTEMAS

Talle: Mantenimiento de Instalaciones y
Sistemas contra incendios



📅 18 DE SEPTIEMBRE

📍 ROSARIO



INSTALACIONES Y SISTEMAS

Taller: Mantenimiento de Instalaciones y sistemas contra incendios

18 DE
SEPTIEMBRE
ROSARIO

Coordinador:

José Bucci (Bunge Argentina S.A.)

Perfil:

Personal de mantenimiento, oficinas técnicas y áreas de proyecto de la industria aceitera y refinerías.

Objetivo:

Enriquecer y actualizar conocimientos. Brindar nuevos conceptos en cuanto a la organización y supervisión de mantenimiento en plantas industriales. Presentar las novedades en equipamientos utilizados.

Duración:

1/2 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffee
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

SEGURIDAD

Taller sobre Seguridad en la Industria
Aceitera



📅 19 DE SEPTIEMBRE

📍 ROSARIO



SEGURIDAD

Taller sobre Seguridad en la Industria
Aceitera

📅 19 DE SEPTIEMBRE
📍 ROSARIO

Coordinador:

Sebastián Vicco (Siecons Ingeniería S.R.L.).

Duración:

1 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Egeo
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Almuerzo
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018

📍 CAPACITACIONES PRESENCIALES

OPTIMIZACIÓN

5° Jornada sobre Optimización
Energética en la Industria de Grasas y
Aceites



📅 25 DE OCTUBRE

📍 ROSARIO



OPTIMIZACIÓN

5° Jornada de Optimización Energética
en la Industria de Grasas y Aceites

📅 25 DE OCTUBRE
📍 ROSARIO

Coordinador:

Pablo Martí (Bunge Argentina S.A.)
Jorge Drago (Cofco Argentina S.A.)

Perfil:

Dirigido a Gerentes, Jefes / Supervisores de producción, Responsables de áreas de Servicios Generales y Energéticos y Técnicos en general de plantas productoras de aceites y grasas.

Objetivo:

Ofrecer por medio de las exposiciones de especialistas en el tema en cuestión, un detalle de la situación actual y futura en todo lo referido a cuál es la situación energética de nuestro país y cuál la situación que deberá afrontar la industria de caras al futuro en el corto y mediano plazo, adicionalmente se presentará un desarrollo pormenorizado de la matriz de consumo de los distintos procesos asociados y la aplicación de diferentes tecnologías para la optimización de los recursos.

Duración:

1 Día

Lugar de Realización:

Ariston Hotel
Salón Dafne
Córdoba 2554
(S2002KZH) Rosario
Tel: 0800 555 0344
reservas@aristonhotel.com.ar
www.aristonhotel.com.ar

Incluye:

- Material digital a través del Campus Virtual
- Coffees
- Almuerzo
- Certificado de asistencia



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

METROLOGÍA



Metrología: la ciencia de medir, pesar y calibrar

 MAYO



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



METROLOGÍA

La ciencia de medir, pesar y calibrar

MAYO



Profesor:

José Bucci

Ingeniero mecánico aeronáutico egresado de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba.

Trabajó en Diseño & Ingeniería en Promecor S.A., como supervisor de producción en Allevard Rejna Autosuspensions, como supervisor de mantenimiento mecánico en la empresa Bunge Argentina S.A. Planta Tancacha.

Actualmente se desempeña como Jefe de Mantenimiento de la empresa Bunge Argentina S.A. Planta Ramallo.

Perfil:

Este taller está destinado a personal de Mantenimiento dada la importancia del conocimiento técnico de los equipos utilizados.

Objetivo:

El objetivo es el de brindar conceptos técnicos concretos para la realización tanto de mantenimiento como controles preventivos para el correcto funcionamiento de estos equipos.

Duración:

El curso tiene una duración de cuatro semanas, con un ritmo previsto de avance promedio de 1 (un) módulo por semana.

Se estima una dedicación horaria del alumno de aproximadamente 30 horas, para la lectura de contenidos, participación en los foros y realización de los trabajos prácticos.

Lugar de Realización:

ASAGA Campus virtual

Requisitos tecnológicos:

Los participantes deberán disponer de un ordenador de gama media, conexión a Internet, casilla de correos y conocimientos informáticos medios, a nivel de usuario.

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Se trata de una instancia de formación online, basada en la modalidad asincrónica complementada por instancias sincrónicas (Aula Virtual Sincrónica). Los contenidos y actividades incluidos son los siguientes:

Lectura guiada de materiales de autoestudio, que pueden incluir textos, presentaciones, links a páginas web, videos, actividades interactivas, etc.

Foros de participación semanal moderados por el docente, como espacio de intercambio dinámico entre los alumnos y con el docente para los aportes, consultas y opiniones

Consultas al docente a través de los foros, e-mail o chat

Realización de trabajos o actividades prácticas

Modalidad de Evaluación:

Son requisitos para la aprobación del curso:

- La participación activa en los foros
- La aprobación de los trabajos prácticos
- La aprobación de una evaluación final integradora de los conceptos vistos durante el curso, de tipo opción múltiple.
- Los trabajos prácticos y la evaluación final son recuperables.



METROLOGÍA

La ciencia de medir, pesar y calibrar

MAYO



Certificados:

Los participantes que hayan aprobado el curso cumpliendo con todos los requisitos establecidos recibirán un certificado de aprobación otorgado por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites.

Aquellos participantes que, habiendo participado de los foros y realizado las actividades prácticas, no hayan alcanzado los requisitos de aprobación, recibirán un certificado de participación en el curso.

Programa:

I. Historia de la Metrología

Breve Historia

II. Sistemas de Unidades

Conversiones

Ejercicios

III. Metrología y Elemento de Medición

Introducción

Tecnicismos y unidades de medida

Símbolos de la tolerancia

Instrumentos de medición usuales

IV. Tolerancias Dimensionales

Términos empleados en tolerancia

Sistemas de tolerancia ISO

Ajustes

Operaciones con tolerancias

Aplicaciones particulares de tolerancia

V. Ejercicios



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

ACEITES Y GRASAS



Química de aceites y grasas

 JULIO



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

JULIO



Profesor:

Ricardo Pollak (RP Servicios Profesionales)

Licenciado en Ciencias Químicas egresado de la Universidad de Buenos Aires, con orientación en Procesamiento y Preservación Industrial de Alimentos y estudios de posgrado en Nutrición. Es docente en el Master Internacional en Tecnología de Alimentos (MITA) de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y la Universidad de Parma, Italia, en la Maestría en tecnología de los alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN) y en el Instituto Argentino de Normalización (IRAM).

Cuenta con experiencia en el gerenciamiento de relaciones institucionales, proyectos de investigación y desarrollo y de sistemas de gestión de calidad y medio ambiente en empresas multinacionales líderes, en la dirección de organizaciones no gubernamentales, en docencia universitaria y en proyectos de consultoría y grupos de trabajo de los ámbitos empresariales, académicos y organismos del Estado.

Actualmente, se desempeña como Director de RP Servicios Profesionales, brindando consultoría en gestión y mejora de procesos, sistemas de gestión de calidad y desarrollo. Es Vicepresidente y ex Presidente de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA) y miembro por ASAGA del Consejo Directivo de la International Society for Fat Research (ISF).

Ha liderado trabajos Panorámicos de Vigilancia tecnológica e Inteligencia competitiva de información global sobre tecnologías de alimentos saludables con reducción de grasas trans, azúcares y sodio con los equipos del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Desarrollo Productivo de Argentina. También cuenta con trayectoria en numerosas conferencias, cursos y talleres en carácter de disertante u organizador.

Perfil:

Dirigido a técnicos y profesionales relacionados con la industria de alimentos, nutricionistas y tecnólogos de alimentos.

Objetivo:

Las grasas son, junto con los carbohidratos y las proteínas, macronutrientes fundamentales en la alimentación humana. Este curso permite comprender la naturaleza, composición, clasificación, propiedades, fuentes y funciones de los aceites, grasas y margarinas.

Una vez finalizado el curso, el alumno podrá comprender e interpretar la nomenclatura y las características principales de los aceites y las grasas, conocerá las recomendaciones nutricionales y el impacto sobre la salud de los aceites y las grasas según su composición y origen, y podrá realizar una elección fundamentada de ingredientes y alimentos teniendo en cuenta la composición y propiedades de las grasas que contienen.

Requisitos Previos:

Estudios secundarios completos.

Duración:

El curso tiene una duración de cuatro semanas, con un ritmo previsto de avance promedio de 1 (un) módulo por semana.

Se estima una dedicación horaria del alumno de aproximadamente 30 horas, para la lectura de contenidos, participación en los foros y realización de los trabajos prácticos.



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

JULIO



Lugar de Realización:

ASAGA Campus virtual

Requisitos tecnológicos:

Los participantes deberán disponer de un ordenador de gama media, conexión a Internet, casilla de correos y conocimientos informáticos medios, a nivel de usuario.

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Se trata de una instancia de formación online, basada principalmente en la modalidad asincrónica, de modo tal que cada alumno pueda elegir los horarios de acceso que mejor le convengan.

Los contenidos y actividades incluidos son los siguientes:

- Lectura guiada de materiales de autoestudio, que pueden incluir textos, presentaciones, links a páginas web, videos, actividades interactivas, etc.
- Foros de participación semanal moderados por el docente, como espacio de intercambio dinámico entre los alumnos y con el docente para los aportes, consultas y opiniones
- Consultas al docente a través de los foros, e-mail o chat
- Realización de trabajos o actividades prácticas

Modalidad de Evaluación:

Son requisitos para la aprobación del curso:

- La participación activa en los foros
- La aprobación de los trabajos prácticos
- La aprobación de una evaluación final integradora de los conceptos vistos durante el curso, de tipo opción múltiple.
- Los trabajos prácticos y la evaluación final son recuperables.

Certificados:

Los participantes que hayan aprobado el curso cumpliendo con todos los requisitos establecidos recibirán un certificado de aprobación otorgado por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites.

Aquellos participantes que, habiendo participado de los foros y realizado las actividades prácticas, no hayan alcanzado los requisitos de aprobación, recibirán un certificado de participación en el curso.



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

Programa:

I. Estructura química y composición

- A. Estructura química y nomenclatura de triglicéridos y ácidos grasos
- B. Fuentes naturales
- C. Composición
- D. Grasas totales, saturadas, grasas insaturadas omega 3, 6 y 9, grasas trans.
- E. Aceites, grasas, margarinas y emulsiones.

II. Propiedades fisicoquímicas

- A. Propiedades fisicoquímicas
- B. Funciones
- C. Oxidación y vida útil
- D. Cristalización y polimorfismo
- E. Propiedades texturales
- F. Parámetros de genuinidad y calidad

III. Fundamentos de refinación y modificación

- A. Fundamentos fisicoquímicos de la neutralización, fraccionamiento, hidrogenación, interesterificación.

IV. Nutrición y salud

- A. Recomendaciones nutricionales
- B. Relación entre grasas y enfermedades
- C. Grasas totales, saturadas, grasas insaturadas omega 3, 6 y 9, grasas trans.



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

CRUSHING

Curso Básico sobre Crushing de
Semillas Oleaginosas



 JULIO



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



CRUSHING

Curso Básico sobre Crushing de Semillas Oleaginosas

JULIO



Profersor:

Héctor Autino

Técnico Químico Industrial. Dr. Honoris Causa Universidad del Centro Educativo Latinoamericano, UCEL

Desde 1962 hasta 1978, se ha desempeñado en la Compañía Swift, Planta Rosario, como Jefe de la División Grasas Comestibles e Incomestibles.

Desde el año 1979 trabaja en la firma Bunge Argentina S.A., donde actualmente es adscripto a la Gerencia Corporativa Industrial. A partir de dicha función ha participado en nuevos proyectos y mejoras a nivel internacional, así como también en la elaboración de ampliaciones, modificaciones y puestas en servicio de instalaciones industriales en Argentina y en el exterior en Italia, España, China, India, Ucrania, Rusia Estados Unidos, Canadá y otros países.

Asesor de empresas del sector oleaginoso.

Presidente de la Sección Latinoamericana de la AOCS, período 2008/2010 y desde 2000 hasta la actualidad, Delegado Argentino ante la American Oil Chemists' Society.

Socio fundador de ASAGA, Asociación Argentina de Grasas y Aceites, habiendo ocupado la Presidencia en los períodos 2000-2002, y siendo actualmente miembro de la Comisión de Ex Presidentes.

Desde su inicio en 1990, es Director ad-Honorem y precursor de la publicación A&G, referente Técnico-Científica más importante en el rubro Grasas y Aceites Comestibles de América Latina.

Aníbal Demarco

Ingeniero mecánico egresado de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Buenos Aires (U.B.A).

Fue responsable de diferentes proyectos de plantas de extracción en el país y en el exterior.

Trabaja en la firma De Smet Ballestra desde el año 1984, siendo actualmente Gerente de Producto a nivel regional del sector crushing.

Año tras año desarrolla tareas académicas en las capacitaciones de ASAGA.

Cintia Maltoni

Licenciada en Química Industrial por la Facultad de Química e Ingeniería, Pontificia Universidad Católica Argentina, obtuvo el Máster en Tecnología de los Alimentos en la misma institución y cursó el Programa de Especialización en Gestión de la Calidad en la UTN, Facultad Regional de Rosario.

Realizó el curso de formación de capacidades en el IAE y Postgrado en Agronegocios en la Fundación Libertad.

En el área docente, dictó clases en la Facultad Católica de Química e Ingeniería.

Actualmente es docente de la Diplomatura en Sistemas de Gestión de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria IRAM-UCEL.

Se desempeña como Jefe de Laboratorio y Gestión de Calidad de Molinos Agro S.A., Planta San Lorenzo. Forma parte de la Comisión directiva de ASAGA.

Perfil:

Este curso está orientado a principiantes y dirigido a aquellos profesionales, operarios, técnicos y público interesado que se estén iniciando en la industria y necesiten adquirir los conocimientos básicos para poder instruirse en la temática.

Está previsto para participantes de habla hispana y luso parlantes de cualquier lugar del mundo que utilicen las herramientas del aprendizaje virtual.

Objetivo:

El objetivo de este curso es proporcionar los conocimientos iniciales sobre el crushing de semillas oleaginosas, enfocándonos principalmente en la semilla de soja.

En este sentido, se brindarán las herramientas prácticas y los conceptos teóricos que permitan introducir a los participantes en los procesos de recepción de granos, almacenamiento, preparación y extracción. Asimismo, se abordarán los controles de calidad y de seguridad en las distintas etapas del proceso del crushing.



CRUSHING

Curso Básico sobre Crushing de Semillas Oleaginosas

JULIO



Este curso provee una base teórico-práctica que se constituye como instancia preparatoria (no obligatoria) para cursar el “Curso Avanzado sobre Crushing de Semillas Oleaginosas” que ASAGA dicta en forma presencial todos los años.

Duración:

El curso tiene una duración de dos semanas, con un ritmo de avance promedio de 5 (cinco) módulos por semana.

Se estima una dedicación horaria del alumno de aproximadamente 15 horas, para la lectura de contenidos y realización de las evaluaciones.

Lugar de Realización:

ASAGA Campus virtual

Requisitos tecnológicos:

Los participantes deberán disponer de un ordenador de gama media, conexión a Internet, casilla de correos y conocimientos informáticos medios, a nivel de usuario.

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Se trata de una instancia de formación online, basada principalmente en la modalidad asincrónica, de modo tal que cada alumno pueda elegir los horarios de acceso que mejor le convengan.

Los contenidos y actividades incluidos son los siguientes:

- Lectura guiada de materiales de autoestudio, que pueden incluir textos, presentaciones, links a páginas web, videos, actividades interactivas, etc.

- Foros de participación semanal moderados por el docente, como espacio de intercambio dinámico entre los alumnos y con el docente para los aportes, consultas y opiniones
- Consultas al docente a través de los foros, e-mail o chat
- Realización de trabajos o actividades prácticas

Modalidad de Evaluación:

Son requisitos para la aprobación del curso:

- La participación activa en los foros
- La aprobación de los trabajos prácticos
- La aprobación de una evaluación final integradora de los conceptos vistos durante el curso, de tipo opción múltiple.
- Los trabajos prácticos y la evaluación final son recuperables.

Certificados:

Los participantes que hayan aprobado el curso cumpliendo con todos los requisitos establecidos recibirán un certificado de aprobación otorgado por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites.

Aquellos participantes que, habiendo participado de los foros y realizado las actividades prácticas, no hayan alcanzado los requisitos de aprobación, recibirán un certificado de participación en el curso.



CRUSHING

Curso Básico sobre Crashing de Semillas Oleaginosas

JULIO



Programa

I. Introducción

- A. Química de lípidos
- B. Etapas del proceso de crushing (Diagrama de bloques se refiere a este concepto?)
- C. Semillas oleaginosas tradicionales: Estructura y Características
- D. Recepción y almacenaje de semillas. Pre-limpieza
- E. Secado de semillas

II. Preparación

- A. Acondicionado de semillas: Principios y objetivos
- B. Acondicionado de semillas: Equipos
- C. Descascarado : Principios y objetivos
- D. Descascarado: Tipos y diferencias
- E. Quebrado: Principios, objetivos y maquinarias
- F. Laminado: Principios, objetivos y maquinarias
- G. Expandido: Principios, objetivos y maquinarias

III. Extracción

- A. Extracción por solvente: Principios y objetivos
- B. Extracción por solvente: Tipos y equipamientos
- C. Desolventizado y secado de harinas: Principios y objetivos
- D. Desolventizado y secado de harinas: Equipamiento
- E. Destilación: Principios y objetivos
- F. Destilación: Equipamiento
- G. MOS: Principios, objetivos y Flow
- H. Desgomado: Principios y objetivos
- I. Desgomado: Equipamiento
- J. Almacenamiento de Aceite : Condiciones, equipos y particularidades

IV. Preparación

- A. Tratamiento de harina: Principios y objetivos
- B. Tratamiento de harinas: Flow y equipamiento
- C. Tratamiento de cáscara: Objetivos + Flow + Equipamiento

V. Calidad

- A. Conceptos generales de calidad
- B. Calidad en la recepción de semillas
- C. Calidad en la preparación
- D. Calidad Extracción
- E. Calidad de despacho (Harina + PECA-SO + Aceite)
- F. Seguridad industrial



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

CRUSHING

Curso sobre Crushing para Pequeña Escala

 SEPTIEMBRE



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

REFINACIÓN

Curso Básico sobre Refinación



 OCTUBRE



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

Curso sobre análisis físico químico de
aceites, grasas y subproductos

 NOVIEMBRE

 **ASAGA**
CAMPUS VIRTUAL



ASAGA
CAPACITA
2018

ASOCIACIÓN ARGENTINA
DE GRASAS Y ACEITES

www.asaga.org.ar

Hipólito Yrigoyen 1284 Piso 3 Dto. 5
(C1086AAV) C.A.B.A - Argentina
Tel/Fax (+54 11) 4381-0555/4382-9122
E-mail: asaga@asaga.org.ar

Sede Rosario
Tucumán 2501 • (S2000JVG) Rosario - Argentina
Tel/Fax (+54 341) 4391761
E-mail: rosario@asaga.org.ar

ASAGA, ha sido reconocida y autorizada por la SEPYME como Unidad Capacitadora (UCAP) para impartir actividades de Capacitación en el marco de este Programa. [Más información](#)