



31st Curso Práctico: Procesamiento avanzado de aceite: aceite de palma, palmiste y aceite de coco y aplicaciones alimentarias, Hotel Estelar La Fontana, Bogotá, Colombia, 4 y 5 de junio de 2024

PROGRAMA En vivo y en línea UTC (=GMT-5), Traducción simultánea Inglés-Español

Patrocinador



La inscripción incluye manuales de cursos cortos y acceso completo a todas las presentaciones en vivo y sesiones de chat

Hotel Estelar La Fontana, v. Calle 127 15A-10, Bogotá, Colombia



ERTANTES

Hernan Algarra, Gerente Regional América Latina & El Caribe, Colombia

Jorge Bello, Gerente de Servicio Técnico Global Clay Catalyst, EP Engineered Clays, EE. UU.

Andrea Bernardini, Director comercial, CMB Italy-Technology, Italia

Enrique O. Diaz, Gerente de Línea de Producto, Anderson International Corp., EE.UU.

Ignace Debruyne, Dr, Consultor Técnico y Marketing, ID&A, Bélgica

Camillo Dominguez Mesa, Ingeniera de ventas de aceite comestible, Alfa Laval, Colombia

Héctor Ángel Lara Cortéz, Especialista en Soporte Técnico LATAM Clariant Productos Químicos, México

León Pablo Espinosa, Gerente de Ventas para Sud y Centroamérica, Desmet, EE.UU.

Gabriel F. León, Gerente Regional de Ventas, DSM Firmenich Brasil

Emma Claudia Sandoval, Planta piloto de aplicaciones de lípidos, Palsgaard Industri, México

Bart Scholten, Ddirector de desarrollo empresarial del grupo, Envirogen Technologies BV, Países Bajos

Frank Schöning, Gerente de Línea de Productos Renovables, GEA Westfalia Separator, Alemania

Paulo Telles Moraes, Especialista en Procesos de Grasas y Aceites, para CPM Crown Iron Works, EE.UU.

Lucas Topp, Eng. Gerente de Operaciones, Fine Instrument Technology, Brasil

Anibal Urizar Silva, Gerente Técnica de Ventas, Desmet, Mexico TBN, Cenepalma, Colombia

PROGRAMA

Día 1: MARTES 4 DE JUNIO DE 2024

8:55 a.m. Introducción Día 1

9:00 a.m. **Composición química y procesamiento de aceites y grasas: aceite de palma, palmiste y coco**, Dr. Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica

9:30 a.m. **Tendencias actuales del mercado: aceites y coproductos de palma y palmista**, TBN, Cenepalma, Colombia

PRODUCCIÓN DE ACEITE DE PALMA Y VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

10:00 a.m. **Uso de prensas Expeller® en la producción de aceite de palma y copra**, Enrique O. Diaz, Anderson International Corp., EE. UU.

10:30 a.m. Refrigerio y networking

11:00 a.m. **Procesamiento de coco fresco y obtención de aceite virgen de coco mediante centrifugación**, Frank Schöning, GEA Westfalia Separator Group, Alemania

11:30 a.m. **D3PRO - Un sistema de clarificación verde: mejor rendimiento de aceite y menor producción de efluentes**, Camillo Dominguez, Alfa Laval, Colombia

12:00 p.m. **Estrategias para evitar la formación de 3-MCPD y mejorar la calidad del CPO en molinos de aceite de palma**, Frank Schöning, GEA Westfalia Separator Group, Alemania

12:30 p.m. Almuerzo y networking

2:00 p.m. **Cómo la resonancia magnética está impactando la extracción y el rendimiento del aceite de palma**, Eng Lucas Top, Fine Instrument Technology, Brasil

PROCESAMIENTO DEL ACEITE DE PALMA

2:30 p.m. **Refinería de aceite de palma - Aspectos de diseño de ingeniería - Mejores prácticas de ingeniería para diseñar una refinería, desde P&ID, PFD, especificación adecuada del equipo, diseño**, Paulo Telles, CPM Crown Iron Works, EE.UU.

3:00 p.m. **Parámetros críticos en la refinación de aceite de palma**, Camillo Dominguez, Alfa Laval, Colombia

3:30 p.m. Refrigerio y networking

4:00 p.m. **Tecnología utilizando un Nano-Reactor para mejorar el consumo de productos químicos en la neutralización y la producción de biodiesel**, Anibal Urizar Silva, Desmet, EE.UU.

4:30 p.m. **Automatización de procesos y monitoreo remoto de condiciones para centrifugas y plantas**, Frank Schöning, GEA Westfalia Separator Group, Alemania

5:00 p.m. **Cómo agregar valor a la refinería de aceite de palma y palmiste: de subproductos a grasas especiales**, Andrea Bernardini, Technology, Italia

5:30 p.m. Fin del día 1

DIA 2: MIERCOLES 5 DE JUNIO DE 2024

9:00 a.m. **Cómo mitigar GE y 3MCPD en palma en plantas en funcionamiento**, Leon Pablo Espinosa, Desmet, EE.UU.

BLANQUEO DE ACEITE DE PALMA

9:30 a.m. **Puntos claves en el procesamiento de aceite de palma**, Jorge Bello, EP Engineered Clays, EE.UU.

10:00 a.m. **Retos en la purificación y refinación del aceite de palma**, Héctor Ángel Lara Cortéz, Clariant Productos Químicos, México

10:30 a.m. *Refrigerio y networking*

11:00 a.m. **Filtración de aceite de palma - problemas en filtros verticales y cómo evitarlos**, Bart Scholten, Envirogen Technologies BV, Países Bajos

PALM OIL DEODORIZATION AND DOWNSTREAM PROCESSING

11:30 a.m. **Diseño de desodorizadores en refinerías**, Paulo Telles, CPM Crown Iron Works, Honduras

12:00 a.m. **PalmFlex una nueva refinería física para GE y 3MCPD mitigation**, Camillo Dominguez, Alfa Laval, Colombia

12:30 p.m. *Almuerzo y networking*

2:00 p.m. **Introducción al proceso de cristalización del aceite de palma**, Emma Claudia Sandoval, Palsgaard Industri, Mexico

2:30 p.m. **El fraccionamiento continuo, iConfrac y fraccionamiento para obtener fracción media de aceite de palma**, Leon Pablo Espinosa, Desmet, EE.UU.

3:00 p.m. **Sistemas de vacío en el procesamiento de aceites comestibles**, Hernan Algarra, Croll Reynolds, Colombia

3:30 p.m. *Refrigerio y networking*

4:00 p.m. **Interesterificación para margarina y manteca Zero-Trans: Interesterificación enzimática, una alternativa sostenible a la interesterificación química**, Anibal Urizar Silva, Desmet, EE.UU.

PRODUCTOS DE VALOR AGREGADO

4:30 p.m. **Agregar valor a grasas y aceites mediante la fortificación con micronutrientes: uso de DHA y antioxidantes naturales**, Gabriel León, DSM Firmenich, Brasil

5:00 p.m. **Mecanismo de oxidación y gestión de la calidad de aceites y grasas durante el procesamiento y uso para freír y cocinar**. Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica

5:30 p.m. *Fin del programa*

Procesamiento avanzado de aceite: aceite de palma, palmiste y aceite de coco y aplicaciones alimentarias Hotel Estelar La Fontana, Bogotá, Colombia, 4 y 5 de junio de 2024

Nombre		
Puesto		
Empresa*		
Dirección		
Ciudad	Estado	
País		
Teléfono	E-mail	

Inscripción

Costo de inscripción (Costo de inscripción incluye manuales de curso corto, almuerzo y coffee breaks.)

Inscripción EARLY BIRD (antes el 18 de mayo de 2024)	\$795
Inscripción estandar(despuès el 18 de mayo 2024)	\$945
ZOOM Inscripción estandar (antes el 18 de mayo de 2024)	\$495
ZOOM Inscripción estandar (despuès el 18 de mayo de 2024)	\$595
El pago total	

Solicite los datos para la transferencia bancaria por correo electrónico sefa.koseoglu@gmail.com

Pago con cheque:

Los cheques deben hacerse a la orden de "Smart Short Courses" y enviarse por correo postal a: Filtration and Membrane World, Bioactives World Forum, 1902 Dartmouth, Unit R4, College Station, TX 77840 (EE.UU.); E-mail: sefa.koseoglu@gmail.com

El registro en línea <https://www.eventbrite.com/e/palm-palm-kernel-and-coconut-oil-processing-and-food-applications-tickets-796333443767>

E-mail: sefa.koseoglu@gmail.com ; www.smartshortcourses.com