



# 16 Curso Práctico: Procesamiento de aceites de avanzada – Procesamiento de aceite de palma, palmiste y coco y aplicaciones alimentarias

Hotel Estelar La Fontana, Bogotá, Colombia, Jueves y Viernes,  
27 y 28 de octubre de 2016



**Hotel Estelar La Fontana**  
Av. Calle 127 15A-10  
Bogotá, Colombia  
Phone: +57 (1) 615 4400

**Media Sponsor**



## SPEAKERS

**Hernan Algarra**, Gerente regional, America Latina y Caribe, Croll Reynolds, U.S.A.

**Jorge Bello**, Business Development & Technical Support Manager, Clariant Productos Químicos, México

**Roberto Berbesi**, Technical Sales Manager Latam/Asia, Oil-Dri Corporation of America, Colombia

**Mario Bernardini**, Director general, Technoilogy, Italia

**Ignace Debryne**, Consultor Técnico y Marketing, ID&A, Bélgica

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

**Serge Ghion**, Gerente de Ventas, Desmet Ballestra, Perú

**Favian Guevara**, Ingeniero de Ventas, Tecnología de aceite vegetal, Alfa Laval Inc., Colombia

**Marc Hendrix**, Gerente de Productos de Fraccionamiento, DeSmet Ballestra, Bélgica

**Paulo César Narváez Rincón**, Director de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Nacional de Colombia, Colombia

**Hernan Paredes**, Gerente de negocios America Latina, CPM Crown Iron Works, Honduras

**Andrés Rumayor**, Gerente de Lípidos, Palsgaard Industri, México

**Bruno Reis de Oliveira Silva**, Departamento de Desenvolvimento, Hollbras Filtros e Equipamentos, Brazil

**Frank Schöning**, Gerente de Producto, Dirección de Ventas y Soporte de Separación - Recursos Renovables, GEA Westfalia Separator, Alemania

**Pinto Soraya**, Country Manager para la Región Andina, DSM Nutritional Products, Colombia

**Consultecnica**, Colombia

## PROGRAMA

### Día 1: Jueves, 27 de octubre, 2016

8:55 Palabras de apertura

9:00 **Tendencias actuales del mercado: aceite láurico y de palma y coproductos**, TBA, Colombia

9:30 **Composición química del aceite de palma, palmiste y coco**, Paulo César Narváez Rincón, Universidad Nacional de Colombia, Colombia, University in Colombia

### PRODUCCIÓN DE ACEITE DE PALMA

10:00 **Optimización de la esterilización, desfrutación y digestión de los frutos de palma**, TBA, Consultecnica, Colombia

10:30 Refrigerio

11:00 **Procesamiento de la coco fresco y recuperación de aceite de coco virgen mediante centrifugación mecánica**, Frank Schöning, GEA Westfalia Separator Group, Alemania

### MANEJO DE LA ENERGÍA Y VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

11:30 **Ahorro de energía y recuperación adicional de aceite Oportunidades/Tecnologías utilizadas en el procesamiento de palma**, Hernan Paredes, CPM Crown Iron Works, Honduras

12:00 **Recuperación sostenible de aceite de palma - Evitar efluente con GEA Westfalia Separator ECOD**, Birger Horns, GEA Westfalia Separator Group, Alemania

12:30 Almuerzo y Networking

14:00 **D3PRO - Un sistema de clarificación verde: Mejor rendimiento de aceite y bajo la producción de efluentes**, Favian Guevara, Alfa Laval, Colombia

14:30 **Cómo agregar valor a los subproductos de la refinación del aceite de palma y palmiste**, Andrea Bernardini, C.M. Bernardini, Italia

### PROCESAMIENTO DE ACEITE DE PALMA

15:00 **Parámetros críticos en la refinación de aceite de palma**, Favian Guevara, Alfa Laval, Brasil

15:30 Refrigerio

16:00 **Tecnología utilizando un Nano-Reactor para mejorar el consumo de productos químicos en la neutralización y la producción de biodiesel**, Leon Pablo Espinosa, Desmet Ballestra, EE.UU.

16:30 **Consideraciones prácticas para la selección eficiente de adsorbentes de blanqueo**, Roberto Berbesi, Oil-Dry, Colombia

17:00 **Filtración de grasas y aceites de palma**, Bruno Reis de Oliveira Silva, Hollbras Filtros e Equipamentos, Brazil

15:30 Fin del día 1

## Día 2: Viernes, 28 de octubre, 2016

- 9:00 **El uso óptimo de la arcilla de blanqueo en el Procesamiento de Aceite de Palma**, Jorge Bello, Clariant  
Productos Químicos, México
- 9:30 **Diseño del desodorizador en refinerías de palma**. Hernan Paredes, CPM Crown Iron Works, Honduras
- 10:00 **Sistemas de vacío en el procesamiento de aceite comestible**, Hernan Algarra, Croll Reynolds, EE.UU.
- 10:30 Refrigerio

### PROCESAMIENTO DOWNSTREAM

- 11:00 **Introducción sobre el proceso de cristalización de aceite de palma**, Andrés Rumayor, Palsgaard Industri, México
- 11:30 **Interesterificación enzimática y química para producir nuevas materiales duros para la manteca y la margarina**,  
**Serge Ghion, Desmet Ballestra, Perú**
- 12:00 **El fraccionamiento continuo, iConfrac y fraccionamiento para obtener fracción media de aceite de palma**,  
Marc Hendrix, Desmet Ballestra, Bélgica
- 12:30 Almuerzo y Networking
- 13:30 **Cómo mitigar 3MCPs y la DG de aceite de palma en las plantas de refinería activos**, León Pablo Espinosa Desmet  
Ballestra, EE.UU

### PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO

- 13:30 **Control de la estabilidad a la oxidación, el minimizando de los ácidos grasos trans, y la reducción de ésteres MCPD en aceite de palma refinado**. Ignace Debruyne, ID&A, Bélgica
- 14:10 **Agregando valor a grasas y aceites a través de la fortificación con micronutrientes**, Pinto Soraya, DSM Nutritional Products, Colombia
- 14:45 Fin del curso

## Procesamiento de aceites de avanzada – Procesamiento de aceite de palma, palmiste y coco y aplicaciones alimentarias, Hotel Estelar La Fontana, Bogotá, Colombia, Jueves y Viernes, 27 y 28 de octubre de 2016

Apellido		
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.)

STANDARD Registration	\$945
Inscripción para investigadores y docentes universitarios	\$495
El pago total	

### Cómo inscribirse

Consulte el arancel de inscripción para estudiantes. Inscripción grupal: 10% de descuento para tres o más asistentes, 20% de descuento para cinco o más

#### Pago mediante transferencia bancaria:

Solicite los datos para la transferencia bancaria por correo electrónico [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.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, 309-C, Manuel Drive, College Station, TX 77840 (EE.UU.). E-mail: [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

Pago con tarjeta de crédito: <http://www.bioactivesworld.com/regpalmoil.html>

(Pago online por PayPal) O descargue el formulario de inscripción, complételo y envíelo por fax al +1-979-694-7031 o por correo electrónico a [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

E-mail: [sefa.koseoglu@gmail.com](mailto:sefa.koseoglu@gmail.com) ; <http://www.bioactivesworld.com>

Hotel Estelar La Fontana  
Av. Calle 127 15A-10  
Bogotá, Colombia  
Phone: +57 (1) 615 4400 Bogotá, Colombia

