

AGENDA DE NUESTRO TALLER

6 DE JUNIO

Queremos compartirte las experiencias y oportunidades de la comercialización del aceite de palma Alto Oleico, con el fin de analizar la situación actual y las acciones a futuro que van a contribuir con la diferenciación de este aceite en el mercado nacional e internacional.

7:30 A.M. A 9:00 A.M.	Registro de inscripción.
9:00 A.M. – 9:15 A.M.	Inauguración del taller.
	Palabras del Presidente Ejecutivo Fedepalma: Nicolás Pérez Marulanda.
9:15 A.M. – 10:00 A.M.	¿Aceite de palma alto oleico (<i>Elaeis oleifera</i> × <i>Elaeis guineensis</i>) como “equivalente tropical” del aceite de oliva? Paolo Lucci, Associate Professor in Food Chemistry. Università Politecnica delle Marche.
10:00 A.M. – 10:30 A.M.	Refrigerio.

Modulo 1:

Experiencias y avances en el procesamiento del aceite de palma alto oleico:

Moderador: Jaime Acero, Entrepalmas

10:30 A.M. – 11:00 P.M.	Una alternativa al prensado del fruto híbrido OxG. Manuel Aguirre, Extractora del Sur de Casanare
11:00 P.M – 11:30 P.M.	Avances en el procesamiento del cultivar híbrido OxG. Jesús Alberto García, Investigador Titular, Cenipalma.
11:30 P.M. a 12:00 P.M.	¿Sabe cómo procesar su aceite de palma alto oleico? Veronique Gibon, Science Manager, Desmet Ballestra Group.
12:00 P.M. a 12:20 P.M.	Sesión Preguntas y respuestas.

Modulo 2:

Experiencias en la producción de los frutos de palma alto oleico

Moderador: Camilo Colmenares

2:00 P.M. – 2:30 P.M.	Evolución de la polinización en fase sólida. Jorge Corredor, Gerente Palmeiras Colombia.
2:30 P.M. – 3:00 P.M.	Polinización artificial ¿ANA Líquido o ANA Sólido? Mauricio Mosquera M. Investigador Titular, Cenipalma.
3:00 P.M. – 3:20 P.M.	Sesión Preguntas y respuestas.
3:20 P.M. – 3:35 P.M.	Café.

Modulo 3:

Usos del aceite de palma alto oleico

Moderador: Juan Camilo Rebage.

3:35 P.M. – 4:05 P.M.	Aceite alto oleico: Usos para la producción de botanas Xóchitl Nochebuena, Gerente de Laboratorios LATAM, Pepsico.
4:05 P.M. – 4:35 P.M.	Experiencias del emprendimiento <i>Mistress: aceite de palma gourmet</i> Catalina Pemberthy, Cofundadora Mistress
4:35 P.M. – 4:55 P.M.	Sesión Preguntas y respuestas.
5:00 P.M. – 5:30 P.M.	Experiencia de BPD en la producción de OxG en el Urabá Juan Esteban Correo, Gerente BPD.
5:30 P.M.	Palabras de Cierre del Gran Taller. Juan Esteban Correa