

## SEMINARIO: Barcelona 15 de Marzo de 2018 (tarde)

### ACEITE DE PALMA

#### Situación y claves de futuro para la Industria Alimentaria

Asistimos a un creciente debate en la sociedad sobre potenciales inconvenientes de diversa naturaleza, derivados del consumo de aceite de palma, y en especial, de su uso en los elaborados de la Industria Alimentaria.

El intenso flujo de opiniones cruzadas sobre el aceite de palma, con informaciones alarmistas, muchas veces poco contrastadas, que se han generado en medios de comunicación y en redes sociales, ha despertado preocupación en la Gran Distribución que está optando por la exclusión de productos con aceite de palma de sus lineales, en aras de su imagen ante el consumidor y sus consecuencias en el mercado.

Este Seminario aborda los temas principales que definen los retos actuales del uso del aceite de palma en la Industria Alimentaria y sus perspectivas, como:

- ✓ Cultivos, productividad de la palma vs. otros aceites, certificaciones de sostenibilidad (tipos y entidades)
- ✓ Deforestación incontrolada, consecuencias sobre la fauna salvaje (orangutanes,...), quema de campos, contaminación ambiental.
- ✓ Procesos de refinación y transformación (fraccionamiento, interesterificación, hidrogenación), tóxicos generados en el proceso (MCPD, acroleína, ....)
- ✓ Transporte: riesgos y contaminaciones en los puertos de origen y destino, listas de cargas previas.
- ✓ Características nutricionales intrínsecas del aceite de palma.



#### PROGRAMA

16:00 – **Wilmar's approach towards Sustainable Palm Oil**

Mrs. Daphne Hameeteman  
 Sustainability Manager de Wilmar EU

16:30 – **Aceite de Palma: Cultivo, Procesos de Obtención, Refinación y Transformación**

Sr. Francisco Soler Rodríguez  
 CEO-Director Gral. de Lípidos Santiga S.A.

17:00 – Pausa

17:15 – **Aceite de Palma: de la evidencia científica hacia la sostenibilidad**

Sr. Horacio González Alemán  
 Asesor de la Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible

17:45 – **Aceite de palma: Nutrición y salud**

Dr. Abel Mariné Font, Profesor emérito del Dep. Nutrición y Bromatología, UB (Fac. Farmacia)

18:30 – Mesa redonda con todos los ponentes

19:00 – Clausura

**Lugar:** Sala Multimedia del IQS  
 Vía Augusta, 390, Barcelona

**Asistencia Gratuita, imprescindible inscribirse previamente.**

**Información e inscripciones: AIQS - Secretaría**

Tel. 93.267.20.12 e-mail [aiqs@aiqs.es](mailto:aiqs@aiqs.es)