

## Bienvenida al nuevo personal

### Ingresan a Cenipalma

**Mónica Tatiana Acuña Castro**, Analista del Proyecto Especial de Salud y Nutrición Humana.

**Iván Alberto Lizarazo Salcedo**, Investigador Titular y Líder de Geomática.

**Juan Carlos Beltrán Garzón, Rubén Darío Rozo**

**Hernández y Rosángela Espinel Torres**, Analistas de Laboratorio.

**Frank Cancino Peña**, Auxiliar de Campo.

**Andrés Moreno Chacón**, Asistente de Investigación.

**David Vargas Nuncira**, Auxiliar de Investigación.  
**Juan Pablo Botero Serna, Elkin Fierro Ortega, Rosiris Libreros Vélez, Luis Eduardo Reyes Casso y Carlos Saavedra Rojas**, Estudiantes.

### Ingresan a Fedepalma

**David Arango Londoño**, Analista del Sistema de Información Estadístico Palmero.

**Juan Felipe García Rodríguez**, Analista de Planeación y Desarrollo Económico Sectorial.

## Reuniones Gremiales Regionales, primer semestre 2011

Invitamos a los palmicultores afiliados y a quienes estén en procura de tal condición para que reserven con anticipación en sus agendas las fechas indicadas a continuación, y hagan presencia activa en las Reuniones Gremiales Regionales.

**Zona Oriental** Yopal – 28 de abril, Centro de Convenciones Samán del Río  
 Villavicencio – 29 de abril, Club Meta

**Zona Occidental** Tumaco – 12 de mayo, Hotel Los Corales

## Asamblea anual del Fondo de Empleados

El pasado viernes 25 de marzo, en la Sala de Juntas de Fedepalma se celebró la XVI Asamblea General Ordinaria de Asociados del Fondo de Empleados. Se presentaron y aprobaron los estados financieros del año 2010 y el proyecto de distribución de excedentes de la vigencia 2010. Igualmente se eligió la Junta directiva y el comité de control social para el período 2011-2012.

Viene de la página 27 **Experiencias y resultados 2010 en servicios técnicos**

Con la implementación de algunas de las recomendaciones de Cenipalma, las plantas logran:

- Disminuir las pérdidas de productos.
- Mejorar las condiciones de operación (continuidad, eficiencia).
- Menores costos de operación.
- Mayor control de los procesos.
- Contar con personal calificado en cada área de trabajo.
- Minimizar las incidencias en la operación generadas por fallas humanas (reprocesos, atrasos y accidentes).

\* *Solicite ya el servicio de Auditoría a Plantas de Beneficio, enviando un mensaje a [votava@cenipalma.org](mailto:votava@cenipalma.org), y se le elaborará una propuesta ajustada a las necesidades de su planta.*

Laboratorio de las plantas de beneficio	
<p><b>Prácticas positivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de las técnicas de análisis de laboratorio estándar para la determinación de pérdidas.</li> <li>• Control en los puntos del proceso que no están incluidos en el balance de pérdidas de aceite, pero que requieren supervisión para garantizar la eficiencia del proceso.</li> <li>• Utilización de personal SENA como analistas o auxiliares.</li> </ul>	<p><b>Recomendaciones de Cenipalma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir Indicadores específicos para el laboratorio.</li> <li>• Verificar la ubicación de los puntos de muestreo en planta.</li> <li>• Realizar pruebas de reproducibilidad y repetibilidad entre analistas.</li> <li>• Adquirir equipos eficientes para disminuir el tiempo de análisis de muestras.</li> </ul>
Procesamiento del fruto y recuperación de almendra	
<p><b>Prácticas positivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatización de algunas etapas del proceso (esterilización, prensado, suministro de fruta cocida a digestores, identificación de presiones y temperaturas).</li> <li>• Utilización de cuartos de control o mando.</li> <li>• Medición y seguimiento de Indicadores para evaluar el desempeño del proceso productivo.</li> <li>• Determinación de potenciales de aceite en tolva como control de calidad de fruta.</li> <li>• Generación de energía con turbinas a vapor.</li> </ul>	<p><b>Recomendaciones de Cenipalma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar el vertedero como un sistema eficiente para la determinación del potencial de aceite en fruta.</li> <li>• Utilizar los preclarificadores para la separación eficiente del aceite (menor tiempo).</li> <li>• Usar la clarificación independiente de recuperados de centrífuga.</li> <li>• Actualizar los datos de pérdidas de aceite y almendra realizando mensualmente los balances de masa.</li> <li>• Controlar el proceso utilizando un factor de dilución en prensas de 1,4% (aceite/agua).</li> </ul>