



**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**

Tecnología al servicio de la industria Alimentaria



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas.



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas. Prestación de servicios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales para alimentos. Prestación de servicios de mantenimiento de equipos para laboratorio.



Apreciados industriales de la industria molinera colombiana:

El mundo de los cereales y más concretamente el trigo, ha sido afectado por diferentes fenómenos que nos obligan a reflexionar sobre el futuro de nuestras industrias, las cuales no pueden permanecer indiferentes ante los siguientes fenómenos que han llegado a nosotros para quedarse:

1. El calentamiento global que ha generado cambios climáticos en todos los rincones del planeta.
2. La reducción de la frontera agrícola por inundaciones y desastres naturales.
3. La reducción del rendimiento de los cultivos, los cuales requieren suelos cada vez más fértiles y exigentes.
4. La demanda cada vez más creciente de cereales de alta proteína y sus elevados costos.
5. La necesidad de usar trigos Soft en mezclas con trigos duros para reducir costos en cada campo de aplicación.
6. La tendencia de la alimentación humana cada vez más creciente por la demanda de alimentos de alto contenido de fibra dietaria.
7. El vertiginoso crecimiento de la población de adultos mayores, que requiere cada vez más alimentos especiales, funcionales y de alto contenido nutricional.
8. La desnutrición humana en todas las edades, estratos y condiciones socioeconómicas, un problema que golpea cada vez más duro a toda la humanidad.
9. La globalización de la economía y los acuerdos de libre comercio, impondrán nuevas reglas en el comportamiento del mercado de los cereales.
- 10.-El uso de la ingeniería enzimática y la tecnología de punta en mezclas de trigos, están llamados a jugar un papel protagónico en este contexto.

**Carrera. 53 No. 68-52 PBX: 7425390 Fax: 7550003 Bogotá, D.C.**

**www.enzipan.com.co – e-mail: gerencia@enzipan.com.co –  
dirtecnica@enzipan.com.co**



**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**

Tecnología al servicio de la industria Alimentaria



HA 016-1  
Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas.



IA 001-01  
Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas. Prestación de servicios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales para alimentos. Prestación de servicios de mantenimiento de equipos para laboratorio.



SC 1002-1

## REFLEXIONES:

- 1- Esta usted preparado para asumir esta realidad?
- 2- Cree usted que el bajo consumo per cápita de harinas de trigo en Colombia es un problema exclusivo de panaderos y consumidores?.
- 3- Cree usted que en la posición de la cadena alimentaria en la cual usted está ubicado, puede contribuir a mejorar la calidad de alimentación humana?.
- 4- Es usted consciente de que su Molinero juega un papel importante en este proceso?.
- 5- Cree usted que los sistemas de gestión de calidad le ayudaran en el logro de sus objetivos?.
- 6- Comparte usted la idea de que el diagrama del molino y su gestor son la llave de la productividad del molino?.
- 7- Sabe usted cuales son los parámetros de calidad definitivos en el juzgamiento del desempeño de las harinas según su aplicación?.
- 8- El nivel de cenizas mito o realidad?.
- 9- Cree usted que el bajo consumo percápita de harina de trigo en Colombia es una amenaza o una oportunidad?
- 10- Cree usted que manteniéndose en la posición actual, sin ningún cambio, podría hacer frente a la nueva situación del mercado?.

Si usted contestó afirmativamente más del 50% de estas preguntas, le felicitamos, usted tiene buenas razones para llamarse un empresario exitoso y para reafirmarse como tal, le invitamos a conocer un nuevo escenario de esta situación, que estamos seguros le apoyará en la conquista de nuevos logros.

Si usted contestó negativamente más del 50% de estas preguntas, usted está a tiempo de reaccionar y de recibir el apoyo técnico de **ENZIPAN LABORATORIOS SA** como su proveedor de productos y servicios, quien le ofrece ser parte de la solución y no de las dificultades, comprometido en convertirse en su **SOCIO COMERCIAL**, para enfrentar juntos, los retos que se avecinan, iniciando desde ya con una cordial invitación a recibir de su proveedor exclusivo, la siguiente capacitación:

**Carrera. 53 No. 68-52 PBX: 7425390 Fax: 7550003 Bogotá, D.C.**

**www.enzipan.com.co – e-mail: gerencia@enzipan.com.co –  
dirtecnica@enzipan.com.co**



**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**  
Tecnología al servicio de la industria Alimentaria



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas.



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas. Prestación de servicios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales para alimentos. Prestación de servicios de mantenimiento de equipos para laboratorio.



## CONTENIDO DEL CURSO

**I.- OBJETIVO-**. Fundamentación teórico practica sobre la mezcla de trigos duros, blandos y forrajeros, para optimizar los recursos disponibles.

**II.- METODOLOGIA-**. Taller técnico practico sobre la caracterización físico-química, reológica, microbiológica y de aplicación de cada prototipo de trigo y las posibilidades de mezclas con base en los trigos ingresados a Colombia durante el último año y sus respectivas soluciones ( el molino que así lo desee, puede enviar con la debida anticipación las muestras de trigos para sus respectivos análisis y calificación).

**III.- PRESENTACION DE SOLUCIONES PRÁCTICAS-**. Corrección de las deficiencias derivadas de las mezclas para cada aplicación en harinas para panificación, repostería, galletería y pastas alimenticias, con miras a la optimización de los recursos disponibles (casos reales).

**IV.- DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS-**. Se abre una inmensa oportunidad de desarrollo de nuevos productos para entregar al mercado harinas especializadas para cada aplicación y decidirse a la participación del mercado de las premezclas.

**V.- BALANCE ECONÓMICO DE LAS SOLUCIONES-**. Estudio de la situación económica de las mezclas de trigos (casos reales) y las ventajas derivadas del uso de la tecnología de punta disponible en nuestro medio.

**DIRIGIDO A:** Técnicos molineros, gerentes y / o jefes de producción, jefes de control de calidad, jefes de investigación & desarrollo.

**FECHA:** 26 y 27 de Enero de 2012 de 8 am a 5 pm.

**LUGAR:** Instalaciones de **ENZIPAN LABORATORIOS SA**, ubicadas en la carrera 53 # 68-52 de Bogotá DC.

**Carrera. 53 No. 68-52 PBX: 7425390 Fax: 7550003 Bogotá, D.C.**  
**www.enzipan.com.co – e-mail: gerencia@enzipan.com.co –**  
**dirtecnica@enzipan.com.co**



**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**

Tecnología al servicio de la industria Alimentaria



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas.



Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas. Prestación de servicios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales para alimentos. Prestación de servicios de mantenimiento de equipos para laboratorio.



**FECHA LIMITE PARA INSCRIPCION-** Diciembre 9 de 2011.

**REQUISITO DE INSCRIPCION-** Dada la naturaleza técnico practica de los talleres, está limitado únicamente a **UN CANDIDATO** por molino, el cual además debe ser cliente de Enzipan Laboratorios SA en **PRODUCTOS y SERVICIOS**.

**CUPO-** Limitado a un máximo de 20 participantes

**INVERSION -** Será de \$ 860.000.00 + IVA, por participante cubriendo capacitación, almuerzos, refrigerios, material técnico y certificado de aprobación del curso.

**CONFERENCISTA PRINCIPAL -** Ing. **TIRSO TOVAR CALDERON**, Gerente Técnico de **ENZIPAN LABORATORIOS SA**, con apoyo profesional del personal especializado en diferentes disciplinas del laboratorio.

Atentamente,

Ing. Tirso Tovar Calderón  
Gerente Técnico

Carrera. 53 No. 68-52 PBX: 7425390 Fax: 7550003 Bogotá, D.C.  
www.enzipan.com.co – e-mail: gerencia@enzipan.com.co –  
dirtecnica@enzipan.com.co



**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**

Tecnología al servicio de la industria Alimentaria



HA 016-1  
Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas.



IA 001-01  
Diseño, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de mejoradores para panificación y aplicación en la industria de harinas y cereales. Producción de mezclas multivitaminicas. Prestación de servicios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales para alimentos. Prestación de servicios de mantenimiento de equipos para laboratorio.



Si su molino está interesado en participar en esta capacitación, rogamos diligenciar el siguiente formulario y remitirlo a la siguiente dirección:

Cra 53 # 68 -52 Bogotá DC ò al correo electrónico gertecnico@enzipan.com.co

## FORMULARIO DE INSCRIPCION

Nombre del Molino:

Nombre del participante:

Formación académica: Empirico..... Tecnólogo..... Profesional.....

Experiencia en molinería y /o áreas afines.....

Estoy interesado en enviar oportunamente muestras de trigos y/o harinas como material de trabajo SI..... NO....

Firma Autorizada .....

Nombre.....

Cargo.....

Fecha.....

Sr Aspirante, **ENZIPAN LABORATORIOS SA**, agradece su participación y le invita a retribuir al molino con creces este esfuerzo, llevando un mínimo de 5 ideas nuevas sobre cómo mejorar la productividad de su molino.

**Carrera. 53 No. 68-52 PBX: 7425390 Fax: 7550003 Bogotá, D.C.**

**www.enzipan.com.co – e-mail: gerencia@enzipan.com.co –  
dirtecnica@enzipan.com.co**