

Notas del Director

En Colombia, un alto porcentaje de la producción de aceite de palma se destina para el consumo humano y prácticamente no existe ninguna mezcla de aceites vegetales que dentro de su composición no incluya aceite de palma en mayor o menor proporción, dependiendo de la ciudad donde se comercialice.

Campañas realizadas en países de clima templado, tendientes a desprestigiar el aceite de palma para el consumo humano, hicieron que los palmicultores colombianos, por intermedio de su Centro de Investigación en Palma de Aceite - Cenipalma, crearan en 1995 el Programa de Salud y Nutrición Humana, cuyo objetivo central debería ser la difusión y discusión entre la comunidad médica sobre los resultados de investigaciones acerca del efecto del consumo de aceite de palma en la salud humana. Esta difusión se ha venido haciendo con la asesoría de un grupo de expertos en las áreas de alimentación y salud humana, durante los ocho años de vida del programa, con la realización de actividades como seminarios, talleres y publicaciones, entre otras.

A mediados del año pasado, Cenipalma consideró importante evaluar el Programa, identificar el impacto de sus actividades y conocer la percepción que sobre el aceite de palma tiene, no sólo el público objetivo inicial (comunidad médica), sino también el relacionado con la industrialización del aceite y su consumo.

Con el apoyo económico del Fondo de Investigación de Fedepalma, se contrató al Centro Nacional de Consultoría (CNC) para conocer la percepción de los siguientes grupos objetivo sobre el aceite de palma y su uso:

- Profesionales de la salud
- Consumidores
- Periodistas que escriben sobre temas de salud
- Palmicultores
- Industria de alimentos
- Laboratorios farmacéuticos

La encuesta está en progreso y hemos querido presentar sus bases, para en un futuro Ceniavances mostrar los resultados.

PEDRO LEÓN GÓMEZ CUERVO
Director Ejecutivo

Avances sobre la percepción actual del efecto del consumo del aceite de palma en la salud humana*



sión de compra y consumo de grasas y aceites, para este caso) y el público en general. A estas razones se ha atribuido la frecuente publicación de artículos científicos, técnicos y de prensa que califican al aceite de palma como perjudicial para la salud humana.

Ante la inexistencia de una "línea de base" que permita cuantificar la opinión que diferentes grupos poblacionales colombianos tienen sobre el aceite de palma y su relación con la salud, y la dificultad de evaluar el impacto de las actividades del programa, se consideró prioritario realizar un diagnóstico de la percepción actual de seis grupos de interés:

- Profesionales de la salud
- Consumidores
- Periodistas que escriben sobre temas de salud
- Palmicultores
- Industria de alimentos
- Laboratorios farmacéuticos

En este Ceniavances se presentan los términos de referencia base de esta investigación.

Objetivo

Conocer el nivel de información y la percepción que los grupos de interés tienen sobre la composición, usos y efectos fisiológicos del aceite de

Introducción

El Programa de Salud y Nutrición Humana del Centro de Investigación en Palma de Aceite-Cenipalma fue creado en 1995 con el propósito de difundir información científica relacionada con la composición, los usos alimentarios y los posibles efectos del aceite de palma sobre la salud. Las actividades de difusión realizadas por este programa se han basado en apreciaciones cualitativas que indican un alto nivel de desinformación o una percepción negativa sobre el aceite de palma entre líderes de opinión (comunidad médica, industria de alimentos y otros sectores que inciden en la deci-

*Paola Yanquen De Pablos, Nutricionista Dietista, Coordinadora del Programa de Salud y Nutrición Humana, Cenipalma.
Mail: paola.yanquen@cenipalma.org
Olga Lucía Mora, Nutricionista Dietista, Asesor del Programa de Salud y Nutrición Humana, Cenipalma.
Mail: moraolgalucia@yahoo.es

palma, con el fin de evaluar el impacto de las actividades que adelanta el Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma, así como reorientar sus actividades con miras a aumentar el consumo de aceite de palma en el país.



Metodología

La ejecución de este estudio incluyó las siguientes etapas:

1. Definición de los términos de referencia¹

En primer lugar, el Programa de Salud y Nutrición Humana, junto con su comité asesor, definió la información básica que se pretendía obtener del proyecto: ¿Cuál es la percepción actual acerca del aceite de palma y su impacto sobre la salud? (concepto favorable, desfavorable o desconocimiento), ¿de quién? (definición de segmentos), ¿en dónde? (cobertura nacional) y las fuentes de información (publicaciones científicas, medios masivos de comunicación, etc.) consultadas por cada segmento.

Cobertura:

Es un estudio de cobertura nacional, por lo cual se seleccionaron las ciudades de Bogotá, Medellín, Cali, Bucaramanga y Barranquilla (las cinco principales capitales del país, que representan aproximadamente el 30% del total de la población colombiana²). En estas ciudades se ubicaron dueños/gerentes de plantaciones de palma de aceite, laboratorios farmacéuticos, industrias de grasas y aceites, comunidad médica, consumidores y periodistas especializados en temas de salud.

Caracterización de los universos de los grupos de interés (segmentos):

De acuerdo con el tamaño de los universos se realizaron encuestas con un formulario de pregunta cerrada (universos cuantitativos) o entrevistas a profundidad (universos cualitativos).

Universos cuantitativos

Universo # 1: Comunidad médica: médicos internistas, médicos cardiólogos, gineco-obstetras, endocrinólogos, pediatras y

nutricionistas-dietistas, que sean docentes y/o que atiendan consulta externa en las ciudades de Bogotá, Cali, Medellín, Barranquilla y Bucaramanga.

Temática a indagar:

Conocimiento acerca del tipo de aceites que consumen los pacientes, criterios para recomendar su consumo, fuentes y frecuencia de consulta acerca de la composición nutricional de grasas y aceites comestibles, incluyendo aceite de palma, y del efecto de su consumo sobre la salud humana.

Universo # 2: Consumidores que influyen o realizan la compra del mercado, pertenecientes a los estratos 2, 3, 4, 5 y 6 de las ciudades de Bogotá, Cali, Medellín, Barranquilla y Bucaramanga.

Temática a indagar:

Criterios de selección que tiene en cuenta para la compra de aceites, margarinas y mantecas, conocimiento acerca del efecto que tienen las grasas comestibles sobre la salud, incluyendo aceite de palma.

Universo # 3: Palmicultores (dueños y gerentes)

Temática a indagar:

Además de la considerada en el segmento de consumidores, se indagó conocimiento sobre composición, usos y efectos fisiológicos del aceite de palma, evaluación de las actividades del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma y la importancia del tema de salud en el futuro de la agroindustria de la palma de aceite colombiana.

Universos cualitativos

Universo # 4: Periodistas especializados en escribir sobre temas de salud.

Temática a indagar:

Fuentes de información consultadas, acceso y consulta a publicaciones científicas sobre el consumo de aceites y sus efectos, tipo de público al que van dirigidos sus artículos, conocimiento sobre composición, usos y efectos de diferentes tipos de grasas.

¹ Programa de Salud y Nutrición Humana Cenipalma. Términos de referencia. Encuesta de Percepción del consumo de aceite de palma en la salud humana 2003.

² Tomado de www.dane.gov.co/demografia. Consultada el 5 de febrero de 2004.



Universo # 5: Directores médicos de industrias farmacéuticas productoras de hipolipemiantes y fórmulas infantiles.

Temática a indagar:

Materia prima grasa empleada en la elaboración de las fórmulas infantiles y criterio de uso, conocimiento sobre ventajas/desventajas económicas, funcionales y nutricionales del uso de aceite de palma, conocimiento acerca del tipo de aceites que consumen los pacientes, criterios para recomendar consumo de aceites, fuentes y frecuencia de consulta de información acerca de aceites comestibles, conocimiento de la composición nutricional del aceite de palma y origen de la información publicada en folletos y cartillas educativas dirigidas a los pacientes y médicos.



Universo # 6: Gerentes de investigación y desarrollo de la industria alimentaria que utilizan el aceite de palma como insumo.

Temática a indagar:

Materias primas empleadas y criterios de selección, conocimiento sobre ventajas/desventajas económicas, funcionales y nutricionales del uso de aceite de palma respecto a otras grasas/sustitutos, fuentes y frecuencia de consulta de información acerca de aceites comestibles.

2. Convocatoria y selección de la firma encuestadora

Se realizó una convocatoria entre firmas de investigación de mercados especializadas en encuestas de opinión. Se evaluaron las propuestas según los términos de referencia y se seleccionó la presentada por el Centro Nacional de Consultoría (CNC), dado que cumplía de forma clara y completa con los lineamientos básicos considerados en los términos de referencia.

3. Obtención de las bases de datos de los seis grupos de interés

El CNC, con apoyo del Programa de Salud y Nutrición Humana, consultó diferentes bases de datos para obtener la información de las personas a contactar en cada segmento. Para profesionales de la salud, se tuvieron en cuenta las bases de datos de asociaciones, universidades con facultades de medicina y escuelas de nutrición y directorios de EPS y medicina prepagada. Para consumidores se empleó la base de datos nacional del CNC. El universo de palmicultores estuvo conformado por dueños/gerentes de cultivos con planta de beneficio. En la base de datos de periodistas especializados en temas de salud se incluyeron los periódicos y revistas de mayor circulación nacional, revistas de EPS y medicina prepagada y la Asociación Colombiana de Periodismo Científico. Para industria farmacéutica se seleccionaron aquellas que producen fórmulas infantiles (contienen aceite de palma y de palmiste) o que producen medicamentos reductores de grasa (tienen programas de educación nutricional). El universo de industria de alimentos incluyó oferentes y usuarios de aceite de palma y fracciones y/o materias grasas sustitutas.

4. Diseño de los formularios cualitativos y cuantitativos

Con base en los términos de referencia, se llevó a cabo un trabajo conjunto entre Cenipalma y el CNC, con el fin de elaborar los formularios para cada uno de los segmentos. Estos formularios incluyeron una presentación del CNC y del objetivo del estudio, datos generales acerca del informante, sus hábitos de consumo y nivel de conocimiento

acerca de grasas y aceites comestibles, con énfasis en aceite de palma. Los formularios fueron reajustados según recomendaciones del Comité Asesor Nacional del Programa de Salud y Nutrición Humana.

5. Pruebas piloto y ajustes a formularios

Para evaluar la claridad de los formularios se realizó la prueba piloto en Bogotá mediante la selección de seis muestras (una para cada segmento). Durante este proceso, en el Programa de Salud y Nutrición Humana se identificaron inconsistencias y fallas en los formularios, las cuales fueron ajustadas posteriormente por el CNC. Se llevó a cabo el entrenamiento a los encuestadores y supervisores, en el cual el Programa de Salud y Nutrición Humana participó mediante la presentación de generalidades del cultivo de la palma de aceite y composición y usos del aceite de palma.

6. Trabajo de campo

El trabajo de campo se inició a comienzos del mes de diciembre de 2003 con los segmentos de comunidad médica y consumidores, y se reanudó a mediados de enero de 2004.

Una vez finalizado el trabajo de campo en las cinco ciudades, se codificará y analizará la información obtenida en cada segmento y se presentará un artículo con todos los resultados. La etapa final del proyecto será el diseño de un plan estratégico de actividades 2004-2007 para el Programa de Salud y Nutrición Humana, el cual incluirá la(s)



metodología(s) para evaluar el impacto de las actividades ejecutadas y la medición del "cambio de percepción" acerca del aceite de palma al final de este período.

Resultados esperados

- Identificación de las percepciones y conocimientos que sobre las grasas y aceites comestibles y el aceite de palma tienen los seis grupos de interés.
- Identificación de las fuentes de información y las razones que influyen en la percepción de los diferentes segmentos hacia el aceite de palma.
- Definición de la línea de base para proyectar las actividades de difusión del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma.

- Identificación de las metodologías para evaluar periódicamente el impacto de las actividades ejecutadas.

Los resultados del estudio se recibirán durante la última semana de febrero del presente año y se presentarán durante eventos gremiales y congresos científicos.

Agradecimientos

Los autores expresan sus agradecimientos a los miembros del Comité Asesor del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma por su valiosa colaboración en la ejecución de este proyecto. A Fedepalma por la financiación de este proyecto.

Igualmente agradecen la disposición de participar en este estudio a representantes del sector palmicultor, comunidad médica, industrias de alimentos, laboratorios farmacéuticos, periodistas y consumidores.



Director: Pedro León Gómez Cuervo
Revisión de textos: Comité de Publicaciones de Cenipalma
Coordinación Editorial: Oficina de Prensa
Diseño y Diagramación: Briceño Gráfico
Impresión: Molher Ltda. Impresores

Esta publicación contó con el apoyo del
Fondo de Fomento Palmero