

Sostenibilidad y salud y nutrición. ¿Qué hay de nuevo en investigación?

Reconociendo la importancia de las buenas prácticas en la palmicultura para reducir los efectos en el entorno natural y en las comunidades, esta publicación hace énfasis en investigaciones sobre la sostenibilidad del sector y temas relacionados con salud y nutrición.

La edición inicia con un informe sobre costos de producción de las empresas con mejores prácticas, tanto en sus cultivos como en las plantas de beneficio. Este *benchmarking*, realizado en 2021 por Fedepalma y Cenipalma, expone los costos de producción de 2020 en diferentes zonas del país, permitiendo al palmicultor y a las organizaciones saber el costo de emplear las distintas tecnologías disponibles para el cultivo y comparar su experiencia.

En línea con la tendencia de los consumidores por exigir productos fabricados amigablemente con el medioambiente, se presenta un trabajo enfocado en el mejoramiento de la gestión de la cadena de suministro con miras a consolidar un negocio de aceite de palma sostenible. Esto enmarcado en los conceptos *lean* (relacionado con el objetivo reducir los costos y aumentar la eficacia de la cadena de suministro) y *green*, que hace referencia a que el proceso tenga un buen efecto sobre el ambiente.

Otro de los artículos expone el análisis realizado sobre seguridad inherente para un proceso de aceite de palma crudo en la Zona Norte de Colombia. Esta investigación busca prevenir eventualidades durante el procesamiento de aceite de palma crudo, al reducir el material peligroso y el número de operaciones que se consideran de riesgo en la planta. Además, se hizo una evaluación de sostenibilidad de todo el proceso, incluyendo criterios económicos, ambientales, energéticos y de seguridad, con el fin de proporcionar bases para la toma de decisiones de los palmicultores.

En cuanto a las certificaciones, esta edición de la revista Palmas presenta un comparativo entre las compensaciones *offsetting* e *insetting*, explicando sus ventajas y desventajas, y en qué condiciones pueden ser aplicables y recomendables para cada empresa.

Por último, en temas de la salud y nutrición, la revista expone un análisis de las características del aceite de palma y de la oleína de palma como aceite de fritura. Se comparten sus principios, especificaciones y ventajas, con el fin de dar a conocer con mayor profundidad este aspecto del aceite de palma y la oleína.

Bienvenidos a esta nueva edición.

NICOLÁS PÉREZ MARULANDA
Presidente Ejecutivo de Fedepalma

Sustainability and health and nutrition. What's new in research?

Recognizing the importance of good practices in palmiculture to reduce its impact on the natural environment and communities, this publication emphasizes research on the sector's sustainability and on health and nutrition issues.

This issue begins with a report on the production costs of companies with best practices, both in their crops and mills. This *benchmarking*, carried out in 2021 by Fedepalma and Ceni-palma, exposes the 2020 production costs in different parts of the country, allowing the palm grower and organizations to know the cost of using different technologies available for cultivation, and to compare their experience.

In line with the consumers' trend to demand environmentally friendly manufactured products, we present a work focused on improving supply chain management to consolidate a sustainable palm oil business. This is framed in the *Lean* (related to the objective to reduce costs and increase the efficiency of the supply chain) and *Green* (which refers to the process of having a good effect on the environment) concepts.

Another paper presents the analysis on inherent safety for a crude palm oil process in the Northern Zone of Colombia. This research seeks to prevent contingencies during the processing of crude palm oil by reducing hazardous materials and the number of operations considered risky in the mill. Furthermore, the sustainability of the entire process, including economic, environmental, energetic and security criteria was assessed to provide a reference for palm growers to make decisions.

Regarding certifications, this issue of *Revista Palmas* presents a comparison between *off-setting* and *insetting* compensations, explaining their advantages and disadvantages, and the conditions in which they are applicable and advisable for each company.

Finally, on health and nutrition, this issue presents an analysis of the characteristics of palm oil and palm olein as frying oil. Their principles, specifications and advantages are presented to provide a deeper understanding of this aspect of palm oil and olein.

We welcome you to this new issue.

NICOLÁS PÉREZ MARULANDA
Executive President of Fedepalma