

Manejo ambiental del aceite de cocina usado

Los restaurantes de comida asiática Wok, en la ciudad de Bogotá, son ejemplo de responsabilidad social empresarial por sus iniciativas sociales y ambientales. Es de resaltar su política de desecho del aceite de cocina, la cual durante los últimos años han venido compartiendo con la Fundación Centro Experimental Las Gaviotas, en el Vichada. En este lugar, el aceite entregado es convertido en biodiésel al ser mezclado con resina de los pinos tropicales cultivados en la zona. Este biodiésel sustituye en 100% al combustible fósil que usaban los siete tractores y tres plantas eléctricas de la Fundación.

En contraprestación al recibo de este aceite, la Fundación sembró 9.000 Acacias Mangium, árbol nativo de la región, creando así el bosque Wok que contribuye a regenerar el bosque nativo colombiano y a evitar la contaminación por el mal manejo del aceite de cocina usado.



La Cabaña lanzó aceite de palma alto oléico en La Cigale

Como parte de su estrategia de posicionamiento del aceite alto oléico (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*), Hacienda La Cabaña S. A. recientemente hizo el lanzamiento oficial de este aceite, en el restaurante La Cigale, que ofrece al público diversas opciones gastronómicas a cargo del chef Francois Cornelis; en cuanto al aceite de palma alto oleico, consisten en la preparación de platos con este aceite con muy baja refinación, es decir rojo, lo cual le proporciona a los alimentos características organolépticas agradables y al mismo tiempo un valioso aporte nutricional ya que conserva los carotenos propios de este aceite.

Los asistentes al evento degustaron recetas como "Mero vietnamita apanado y frito al aceite de palma", "Croquetas de papa rellenas de tocineta ahumada fritas en aceite de palma alto oléico rojo", "Hombritos de cerdo al horno de leña en salsa de vino tinto, jerez, pimienta y cocido en sus propios jugos", de igual forma este restaurante ofrece otras propuestas gastronómicas preparadas con este aceite como "Croquetas de jamón y langostinos salteadas en aceite de palma alto oléico rojo", acompañadas de una salsa de ajo jengibre albaca, cebolla chalottes con ensalada de rúgula".



Como parte del incentivo para probar este aceite, La Cabaña ofrece una botellita de degustación para aquellas personas que saboreen los platos en los cuales el aceite de palma rojo es el ingrediente estrella.

Hacienda La Cabaña S.A., es una empresa dedicada desde 1960 al cultivo y explotación industrial de la palma africana y que contribuye al desarrollo tecnológico del sector agropecuario y del país. Es distribuidor certificado del Centro Internacional de Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), que ha desarrollado un programa de producción de semillas de palma de aceite alto oléico (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*).

Hacienda La Cabaña hizo el lanzamiento del aceite Alto Oléico en el restaurante La Cigale en Bogotá. De izquierda a derecha Julio Cesar Laguna Loaiza, Líder de Comercialización Sectorial, Tatiana Acuña, Asistente del Proyecto de Salud y Nutrición Humana, Manuel Fernando García, Coordinador de Aceites Especiales de Hacienda La Cabaña, Mónica Cuéllar, en ese momento Líder de Promoción de Valor Agregado, Mauricio Herrera, Presidente de Hacienda La Cabaña y Francois Cornelis, chef y propietario de La Cigale.

Foto: Lourdes Molina Navarro