

# Las oportunidades para el aceite de palma alto oleico en las voces de los expertos

Por: **Maribel Teatín García**, Asistente de Comunicaciones Zona Oriental.



Un gran número de asistentes participaron en el taller *Oportunidades para el aceite de palma alto oleico* como preámbulo a los eventos centrales de la Conferencia Internacional. Foto: Maribel Teatín G.

Más de 220 asistentes se dieron cita para compartir experiencias y analizar la situación actual y las acciones futuras que contribuyan a la diferenciación del aceite alto oleico en el mercado nacional e internacional. El encuentro se dio en los eventos previos de la XX Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite, en el taller “Oportunidades para el aceite de palma alto oleico”, realizado el 26 de septiembre, en el Hotel Las Américas, en Cartagena, Colombia.

Nicolás Pérez Marulanda, Presidente Ejecutivo de Fedepalma, abrió la charla dando a conocer la razón principal de este encuentro: “El objetivo es compartir experiencias y que cada una de las regiones donde hay cantidades significativas de cultivos de palma de híbrido interespecífico puedan visualizar la necesidad de comercialización y diferenciar nuestro aceite”.

Cabe destacar que el aceite alto oleico proviene del híbrido interespecífico OxG y es uno de los aceites más versátiles, tanto en el uso industrial como en el consumo humano. Este también se caracteriza por contener betacarotenos y tocotrienoles, vitaminas que son saludables para el consumo, con alto valor nutricional.

Este encuentro, organizado por la Dirección de Gestión Comercial Estratégica de Fedepalma, se desarrolló en dos momentos. En el módulo 1 se abordaron las perspectivas del mercado y la comercialización de los aceites alto oleico, con la participación de Eduardo Dubinsky, consultor internacional con más de 30 años de experiencia en el área de grasas y aceites comestibles, quien hizo una comparación de la composición del aceite de girasol con la de otros aceites y los desafíos de comercialización en Argentina.

Asimismo, Chris Beckman, Analista de Semillas Oleaginosas en Agriculture and Agri-Food Canadá, compartió su experiencia del aceite de canola y la competitividad de este y el alto oleico. Además explicó cómo se organiza y cómo es el mercado del aceite de canola en dicho país, donde el gobierno juega un papel muy importante en el sector.

Carlos Corredor, Presidente de Thin Oil Products (TOP), abordó los retos y oportunidades del cultivo, extracción y comercialización del aceite de palma alto oleico, mencionando sus beneficios e invitando a los palmicultores a no seguir realizando mezclas sino a buscar comercializarlo en sus diversos usos. También instó a generar en este un valor diferenciado y a involucrarlo en los tres mercados: ingredientes, embotellados e industrias, siendo el alto oleico un nicho especializado.

Por otra parte, Roberto Herrera y Andrés Arango, directivos de Del Llano Alto Oleico S. A. S., compartieron sus experiencias sobre crear nuevos productos a partir del aceite alto oleico, generando nuevos mercados y agregando valor a cada uno de sus productos.

En el módulo 2 se abordaron experiencias sobre el procesamiento y uso del aceite de palma alto oleico. Con la participación de León Pablo Espinosa, Gerente de Ventas de Desmet, se trató el tema de fraccionamiento del aceite de palma alto oleico y usos de las fracciones, en la que resaltó la segregación como parte vital del proceso.

Dentro del *workshop* sobresalieron experiencias como la del grupo Daabon, como empresa pionera y líder en la producción de ingredientes orgánicos en América del Sur, con sede en Santa Marta, donde Ana Milena Martínez, Directora de Producción, presentó los usos del aceite de palma alto oleico, el proceso de refinación, mezclas y tipos de aceite.

Juan Fernando Muñoz, Gerente de Investigación y Desarrollo del Grupo Danec S. A., empresa de Ecuador dedicada al sector de grasas, aceites comestibles y jabones en barra, compartió su experiencia en la aplicación del alto oleico en productos terminados, y las principales diferencias entre el híbrido OxG y la palma *Elaeis guineensis*, siendo el primero más resistente a plagas y enfermedades, y con mayor rendimiento en productividad. Mientras que Felipe Bohórquez, de la Universidad Nacional de Colombia, abordó el tema de producción de polioles a partir del aceite de palma alto oleico.

Ese mismo día y como otras actividades preconferencia también se realizaron visitas técnicas que trataron temas de agroecosistemas palmeros sostenible, el híbrido interespecífico OxG y la medición de la tasa de extracción de aceite (TEA) en tiempo real. Además de otro taller que abordó las grasas saturadas y nutrición, su importancia en la salud y la gastronomía, resaltando los beneficios y atributos nutricionales del aceite de palma como un producto 100% colombiano, natural, versátil, fuente de vitamina A, vitamina E y libre de grasas *trans*.



Taller de Agroince sobre la medición en tiempo real de la TEA. Foto: Maribel Teatín G.