

REVISTA PALMAS

Anunciamos a nuestros suscriptores e interesados que durante la primera quincena del mes de julio saldrá al público la revista PALMAS Año 4, número 2 que contiene diversos artículos de interés general.

Debemos recordarles que esta publicación técnico-económica es de distribución gratuita y para ello deberán actualizar su

registro de suscripción llenando el formato que aparecerá con la revista.

Esperamos en el resto del año lanzar otro número para completar nuestro objetivo de tres (3) publicaciones anuales y así satisfacer a nuestros lectores. Igualmente sugerimos hacernos llegar cualquier tipo de comentarios que sobre la publicación tengan a bien hacer puesto que ello nos ayudará para mejorarla.

Ha constituido esta federación un fuerte, regular y constante canal de difusión y divulgación partiendo de nuestras publicaciones la revista PALMAS y el boletín informativo quincenal, cuyo aniversario se realizó recientemente.

PRENSA

Del semanario Síntesis Económica reproducimos el siguiente artículo, publicado como el de mayor trascendencia en su edición de junio 20 de 1983.

ABASTECIMIENTO DE OLEAGINOSAS

DEPENDIENDO CADA VEZ MAS DE LAS IMPORTACIONES

La creciente demanda nacional de aceites y grasas comestibles, denota una dependencia cada vez mayor de las importaciones, cuya finalidad es la de abastecer el mercado. Es necesario dar fomento a la producción a fin de crear más empleo, elevar el nivel de vida de buena parte de la población, a la vez que el país ahorraría divisas.

La oferta que el sector productor de aceites y grasas comestibles entrega al mercado nacional no alcanza para abastecer la demanda interna, por tanto, la dependencia de las importaciones en los últimos años cada vez es mayor, aspecto que tiene efectos nocivos para la economía colombiana, por cuanto constituye un desestímulo para los productores del sector agrícola, y lo que es más grave, genera desempleo en el mismo, aunque para la industria de oleaginosas sea beneficioso ya que el costo de importar materias primas es menor al costo de insumos de origen nacional.

La industria de las oleaginosas reviste una vasta importancia, por cuanto los aceites y las grasas son elementos básicos en la alimentación que diariamente se consumen en sus diferentes formas. En la canasta familiar representa el 4,5 por ciento del gasto total en alimentos. El aceite tiene un alto valor calórico y produce cantidades de nutrientes. El aceite y las grasas se usan para producir manteca, margarina, aceites para mesa y cocina, mantequilla, también es empleado en panadería, confitería, heladería, etc. El sistema de producción es complejo, porque demanda de cuidados y análisis que deben tenerse en cuenta para la calidad de los aceites, las grasas y las tortas. Estas últimas

son proteínas fundamentales en la elaboración de alimentos balanceados para la avicultura y la ganadería. Por su parte, el aceite de palmiste tiene bastantes usos en la industria de los cosméticos, jabones, betunes, tintas, detergentes sintéticos y otros.

Los cultivos de semillas oleaginosas están ubicados principalmente en los departamentos de la costa, Valle, Tolima y Meta. La principal materia prima es la palma africana, cuya contribución al abastecimiento nacional es cada día mayor, pues esta se situaba en 1970 en 24 por ciento y pasó en 1982 al 51,1 por ciento del total. La soya, es materia prima para la elaboración de tortas, el ajonjolí es bastante apetecido en el mercado mundial debido a que su aceite está catalogado de alta calidad, además su demanda por parte de las industrias de enlatados y repostería es elevada.

El desarrollo de la industria durante 1970 a 1982 presenta dos etapas. La primera va desde 1970 a 1976 y se destaca porque en el último año mencionado se levantó el control de precios sobre los aceites, aspecto que de inmediato originó aumentos en el precio de este producto. La segunda etapa comprende los años de 1977 a 1982 y se caracteriza por un aumento en la producción.

Dada la importancia de la industria de aceites y grasas, veamos como es la composición de la estructura productiva en el proceso tecnológico. Básicamente está distribuido en tres etapas que son: la extracción, refinación y la hidrogenación. En el proceso de refinación los aceites crudos son sometidos a una serie de procesos químicos y físicos con el objetivo de separar colores, sabores y partículas aromáticas. El proceso de hidrogenación transforma los aceites líquidos en mantecas y margarinas dándoles consistencia y textura variada de acuerdo con las exigencias de la demanda. Y el proceso de fraccionamiento convierte los ácidos sólidos en líquidos. Este proceso indica que la industria de aceites y grasas es relativamente intensiva en capital.

Una de las características de la industria de aceites y grasas es la de ser representativa de un oligopsonio en el mercado las semillas oleaginosas, ya que hay concurrencia de gran número de agricultores que la producen. La demanda de semillas se deriva de la producción de aceites y grasas, lo cual se traduce en que si se desea aumentar la producción nacional de aceites y grasas se debe ofrecer mayor cantidad de semillas, pero ahí es donde está el principal problema que