Marzo 1990

El PALMICULTOR

No. 218

BOLETIN INFORMATIVO DE LA
FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA AFRICANA

Presidente Junta Directiva: MAURICIO HERRERA VELEZ - Director Ejecutivo: JENS MESA DISHINGTON
Directora de Comunicaciones: MARIA CLEMENCIA ALBAN ARANGO

EDITORIAL

COMPETITIVIDAD Y OBSOLESCENCIA EN EL SECTOR PALMICULTOR

Uno de los hechos más relevantes en el cultivo de la palma aceitera en Colombia es la dispersión tecnológica que existe. Esto se traduce en una amplia gama de costos unitarios de producción y de rentabilidades, lo que plantea una situación muy difícil de manejar, tanto para la acción gremial como para la orientación de la política oficial hacia el sector.

El cultivo de la palma aceitera se inició comercialmente en el país hace 30 años aproximadamente. Por lo general, las primeras plantaciones adoptaron la mejor tecnología disponible en su momento, pero han tenido que enfrentarse a un rápido cambio tecnológico a nivel mundial, especialmente durante los últimos diez o quince años, con relación a materiales genéticos, sistemas de manejo y procesos agroindustriales para la extracción del aceite, entre otros. Muchos de esos cultivos han realizado ajustes importantes en su operación, lo que les ha permitido elevar, de alguna manera, su potencial productivo inicial. Pero muy poco han hecho con relación a sustitución o renovación de palmas con productividades relativamente bajas, por variedades mejoradas más precoces y con un potencial productivo muchísimo mayor. De otra parte, muchos de los cultivos que se iniciaron durante la pasada década tuvieron la oportunidad de capitalizar la última tecnología disponible, pero también existen áreas nuevas que no lo hicieron y tienen un potencial productivo muy bajo.

El rango de productividad en palmas adultas en Colombia es muy amplio. Hay áreas que no alcanzan a producir diez toneladas anuales de fruto por hectárea, mientras que otras ya superan las treinta toneladas. La productividad media del país es relativamente baja, alrededor de 17 toneladas, frente a otros países que ya superan las 20 toneladas.

El buen nivel de los precios del aceite de palma en los mercados internacionales durante muchos años y la protección del Gobierno a la producción nacional han permitido que coexistan explotaciones con niveles tecnológicos tan dispares. Pero el cambio de enfoque que se está dando actualmente en el modelo económico nacional, e incluso internacional, exige urgentemente que los palmicultores hagan un estudio cuidadoso de su operación, para evaluar el grado de obsolescencia de su aparato productivo y detectar otras posibles ineficiencias que sea necesario corregir. Hay que tener presente que ante una mayor apertura o internacionalización de la economía la única protección efectiva para los cultivadores es ser altamente productivos y eficientes, y así poder llegar a competir con los productores de los países vecinos y de otras regiones del mundo. No hacerlo es estar expuestos a que la más leve crisis conlleve a una quiebra de muchas empresas y a un resquebrajamiento del sector difícil de superar, tal como lo vivió el país hace unos pocos años con algunas actividades del sector industrial.

Será muy difícil que la acción gremial del sector vaya en contravía del modelo económico general, puesto que por más grande que sea la capacidad de "patalear" de los cultivadores, esta posición tendría cada vez menos eco en los diferentes círculos del país. Así que la acción gremial de los palmicultores en los próximos años deberá dirigirse principalmente a buscar el apoyo y las condiciones necesarias para reorientar y readaptar todo el aparato productivo en las plantaciones de palma aceitera y poder llegar a ser más productivos y eficientes.

El área sembrada con palma aceitera que puede considerarse "obsoleta" supera ya las 20.000 hectáreas. La reconversión de este parque productivo es muy costoso y requiere un gran apoyo financiero, con créditos adecuados, para poder hacerlo. Además, si se busca que en el mediano plazo el cultivo compita en igualdad de condiciones con otros países productores, también es necesario tomar otras medidas para eliminar los sobrecostos que actualmente afectan al sector y crear las condiciones propicias para que se lleven a cabo estas inversiones. De no haber claridad acerca de la política gubernamental sobre estos aspectos, se pone en grave peligro este cultivo que tanto bienestar y desarrollo le ha generado a muchas zonas marginadas y que ha posicionado al país como el cuarto productor de aceite de palma a nivel mundial y el primero en Latinoamérica. Esperamos pues que el gobierno haga eco a estos planteamientos y conjuntamente con los palmicultores se tomen medidas que conduzcan a realizar los cambios y ajustes necesarios para consolidar esta actividad productiva hacia el futuro.

El Aceite de Palma podría convertirse en el líder de precios en 1990

Por: Thomas Mielke

Desde principios de 1990, las existencias mundiales de los 17 principales aceites y grasas bajaron 1.0 millones de toneladas, puesto que Malasia, por sí sola, no pudo contrarrestar las marcadas reacciones de las existencias de aceites y grasas de otros países.

Será el Aceite de Palma el líder de precios desde principios de 1990 en adelante?

El lector podría considerar que la anterior es una afirmación aventurada. No obstante, antes de dejar de lado el presente documento, tómese unos minutos y piense en el panorama. Realmente, no es tan aventurada, puesto que existe la posibilidad de una reducción de la producción malaya entre enero y diciembre de 1990.

En Malasia, la palma africana estuvo sometida a un considerable estrés de producción en 1989, cuando la producción de aceite crudo aumentó 0.9 millones de toneladas, o el 20%, entre enero y noviembre de ese año. Detrás de la inesperada producción por palma, se encuentra una combinación de factores, como las excelentes condiciones climáticas en las diferentes etapas de desarrollo del racimo y la optimización de la fertilización. Las informaciones más recientes respecto de noviembre apuntan a una producción combinada de aceite de palma malayo de 0.63 millones de toneladas, lo cual se encuentra muy por encima de lo esperado. Incluso hay un aumento contra estacional respecto de octubre y está un 38% por encima del nivel del mismo mes del año pasado. En la actualidad, esperamos que la producción total se dispare a más de 6.0 millones de toneladas en 1989, lo cual significa un aumento de 1.0 millones de toneladas respecto del año anterior. Aunque parte del aumento puede ser atribuible al crecimiento del área productiva, la mayoría se debe a la optimización del rendimiento por palma.

Se espera que en Malasia Occidental el promedio de rendimiento de aceite por hectárea aumente un 12% a casi 4.4 toneladas este año, además del incremento del 5% que se presentó en 1988.

La reacción de las palmas podría ser similar a la de 1987, cuando el promedio de rendimiento bajó un 5%. No obstante, estoy seguro de que ustedes recordarán el inesperado hundimiento del rendimiento del 22%, desde 4.2 toneladas hasta sólo 3.3 toneladas por palma al año siguiente, lo cual fue consecuencia del estrés por el gorgojo.

No se requiere mucha imaginación para ver el aceite de palma como uno —o probablemente el principal— de los líderes de precios de los aceites y las grasas desde principios de 1990 en adelante.

Los mercados de aceite de palma ejercieron una gran presión bajista desde el último verano, haciendo que los descuentos de precios respecto de los aceites de soya y colza cayeran a niveles récord. Lo anterior se aplica principalmente a la colza holandesa y a los aceites de soya, con descuentos que se ampliaron a un récord de US$134 y 132 por tonelada para el promedio de noviembre. Hoy en día, los precios del aceite de palma versus los aceites comestibles competitivos son incluso más bajos que los de finales de 1986, el año de la baja.

Durante los últimos meses, el aceite de palma ha sido el líder de precios hacia la baja, al igual que ha ampliado significativamente los descuentos frente al aceite de girasol, el sebo y muchos otros aceites y grasas. La atractiva situación del precio del aceite de palma, junto con la potencial reacción de las palmas, constituyen un escenario positivo, al menos dentro del mediano plazo.

El inusual atractivo de los precios ha creado una gran base de demanda que garantizará un récord en la distribución mensual en el Sureste Asiático, no solamente en el presente semestre, sino, según nuestra opinión, también en el de enero/septiembre de 1990. Además, las existencias de aceite de palma deberían comenzar a declinar más o menos considerablemente tan pronto como llegue a su punto crítico la reducción estacional de la pro-

ducción mensual que ya debería haber comenzado.

Se ha notado la posibilidad de que se presente una mayor demanda de importaciones de los 17 aceites y grasas. Tal aumento será de 1.5 millones de toneladas respecto de la cosecha pasada y llegará al récord de 26.6 millones en octubre/septiembre de 1989/90. China, la Comunidad Económica Europea y la India serán los líderes del aumento y no habrá compensación por parte de otros países del mundo.

Los precios del aceite de palma han caído demasiado. Lo anterior ocurría mientras los precios de la soya y colza holandesa se fortalecían ligeramente, de manera que los descuentos de precio se ampliaron de conformidad, a US$168 y 162 por tonelada. Muchos de los consumidores de los países importadores serán sensibles al precio y sustituirán los aceites de semillas oleaginosas y las grasas animales cuando sea posible, hasta que los precios del mercado mundial vuelvan a reflejar el verdadero valor de estos productos primarios.

El desarrollo positivo del aceite de palma podría generar un aumento de los precios de todos los aceites y grasas en un futuro no muy lejano. Es necesario tener en cuenta que la actual situación de la oferta y la demanda de los aceites y las grasas es comparativamente escasa, puesto que hoy en día las existencias se encuentran muy por debajo de las de los últimos dos años.

Fuente: Oil World No. 49 Vol. 32 Diciembre 1989

El Colesterol en la dieta y la sangre: ¿ de qué se trata?

Actualización periódica sobre los asuntos nutricionales actuales del Prof. Mike Gurr.

El objetivo de este artículo es describir qué es el colesterol, por qué es importante para el cuerpo, aclarar las diferencias entre "el colesterol en la dieta" y el "colesterol sanguíneo" y discutir los posibles efectos del uno sobre el otro.

¿Qué es el colesterol?

El colesterol es una sustancia natural que pertenece a un tipo de compuestos químicos que tienen importancia biológica, los esteroles, y se caracterizan por una estructura básica de cuatro anillos de átomos de carbono, a los cuales se adhiere un grupo de hidroxilos y una cadena lateral de hidrocarburos. La estructura anular da rigidez a la molécula y, junto con la cadena lateral, proporciona cualidades grasosas o "hidrofóbicas", lo cual hace que la molécula sea insoluble en agua. El grupo de hidroxilos confiere un cierto grado de reactividad química a la molécula. Por ejemplo, los ácidos grasos pueden combinarse con el grupo de hidroxilos para formar los ésteres del colesterol.

¿Dónde se encuentra el colesterol?

Los diferentes esteroles son característicos de los diversos organismos. El colesterol es un compuesto importante de los tejidos corporales de la mayoría de los animales, aunque es raro encontrarlo en las plantas e inexistente en los microorganismos. Se encuentra en todas las membranas celulares de los animales como un esterol libre y en la sangre en la forma de ésteres de colesterol. Así mismo, se disuelve en los depósitos de grasa, como el tejido adiposo y en los lípidos que se acumulan en el hígado, en los músculos, en otros órganos y en las paredes de los vasos sanguíneos como parte del proceso de una enfermedad. El cuerpo humano contiene un poco más de 100 gramos de colesterol y la mayoría de los alimentos de origen animal contiene algo de colesterol.

¿De dónde obtiene el cuerpo humano el colesterol?

Aproximadamente tres cuartas partes de los requisitos de colesterol "nuevo" en el organismo se genera todos los días en el cuerpo (aproximadamente 750 mg) y alrededor de una cuarta parte (250 mg) se obtiene de la dieta. Muchos de los órganos del cuerpo sintetizan el colesterol, aunque la mayor parte se sintetiza en el hígado. Los 27 átomos de carbono del colesterol se derivan de una sustancia simple,el ácido acético, que se genera debido a la descomposición de los carbohidratos de la alimentación. La síntesis se realiza en casi 40 etapas, de las cuales cada una se canaliza con una enzima diferente. Específicamente una enzima está con-

trolada de manera que el organismo no produzca demasiado ni demasiado poco.

Todas las dietas, salvo las más estrictamente vegetarianas, contienen colesterol. En Gran Bretaña, el promedio diario de ingestión de colesterol oscila entre 350 y 450 mg. Los huevos constituyen la fuente más concentrada, puesto que cada uno contiene aproximadamente 300 mg. Otras fuentes importantes son las grasas de origen animal, como la manteca de cerdo, la mantequilla, el pescado y las carnes de todo tipo. El colesterol no se absorbe muy bien y solamente se absorbe aproximadamente la mitad del que se encuentra en la dieta normal. No obstante, existen amplias diferencias entre la capacidad de absorción y metabolización del colesterol de los diferentes individuos. Los tejidos que producen colesterol "detectan" el colesterol de los alimentos que se absorbe en la sangre. Por este medio, se puede reducir la cantidad total sintetizada por el organismo, con el fin de mantener constante el nivel global del cuerpo. En algunas personas la capacidad reguladora del metabolismo del colesterol es tan deficiente que se presenta una superproducción seria que conduce a daños en los tejidos y a enfermedades.

¿Cuál es la importancia del colesterol?

La principal función del colesterol, en su forma original, es la de ser un componente de las membranas biológicas. La espina dorsal de una membrana es una capa doble de lípidos, donde se alojan las proteínas vitales. La membrana puede estirarse y comprimirse. Esta flexibilidad o "fluidez", como la llaman los biólogos, se determina por las propiedades físicas de los lípidos. El colesterol desempeña un papel importante en la regulación de la fluidez: si hay demasiado, la membrana se endurece y si hay muy poco, ésta es demasiado flexible y no permite un funcionamiento adecuado. De todos los esteroles de la naturaleza, solamente el colesterol permite a las membranas animales un funcionamiento apropiado. Por consiguiente, el colesterol es lo que denominaríamos un "metabolito esencial", puesto que sin él, el organismo no funcionaría en forma adecuada y moriríamos. No obstante, no constituye un nutriente esencial, dado que puede producirse en el cuerpo y no necesariamente tiene que existir en la alimentación.

Así mismo, el colesterol es importante para la formación de sales biliares que se comportan como emulsificantes que solubilizan las grasas de la alimentación para que el intestino delgado pueda digerirlas y absorberlas. Es el punto de partida para la formación de una multitud de hormonas esteroides, como las hormonas sexuales masculinas y femeninas, y también puede convertirse en Vitamina D en la piel, siempre y cuando haya luz solar ultravioleta.

Cómo va el colesterol a las zonas donde se necesita.

Ya sea que el colesterol se ingiera con la dieta o se produzca en el hígado, tiene que moverse dentro del organismo para llegar a las zonas en que se requiere. Sin insolubilidad en agua plantea un problema serio que ha sido superado mediante la combinación del mismo con proteínas especiales que le dan solubilidad. Lo mismo se aplica a otros lípidos. Las partículas transportadoras formadas por la combinación de grasas y proteínas se llaman "lipoproteínas". Igualmente, las proteínas sirven para identificar el tipo de partícula lipoproteica y para dirigirla al lugar del organismo que la requiere.

Las lipoproteínas sanguíneas son de diferentes formás y tamaños: todas ellas son una combinación de proteínas, colesterol, "triacilgliceroles" (el principal tipo de grasa de la alimentación) y "fosfolípidos" (los cuales, como el colesterol, son componentes esenciales de las membranas) pero difieren en las proporciones en las cuales existen. En el hombre, la mayor parte del colesterol se transporta en partículas relativamente pequeñas llamadas "lipoproteínas de baja densidad" (LDL), llamadas así puesto que la preponderancia de los lípidos en relación con las proteínas les dan una densidad relativamente baja. Otro tipo de lipoproteína que es importante para el transporte del colesterol tiene más proteínas que lípidos y se denomina lipoproteína de alta densidad (HDL).

Los LDL llevan el colesterol a los tejidos donde se descarga para la formación de membranas o para su conversión a diferentes tipos de hormonas. El componente proteico (llamado "apo B") interactúa con otra proteína denominada "receptor", ubicada en la membrana del tejido donde se descarga el colesterol, como encaja una llave en una cerradura. La porción de membrana que rodea el receptor se rompe y la célula la absorbe. El colesterol sale y se incorpora a las membranas internas de la célula. Esto también evita que la célula produzca más de su propio colesterol. Si una célula tiene demasiado colesterol, éste se puede retirar cuando la partícula de HDL choca con la célula y recoge el colesterol que supera las necesidades. Cuando las partículas de HDL pasan por el hígado, interactúan con los receptores específicos de las HDL y el colesterol entra al hígado, donde se procesa en diversas formas.

Fuente: Lipid Technology Vol. 1 No. 2 Octubre 1989.

Continúa en el próximo boletín.

NOTAS TECNICAS

■ El Instituto Vallecaucano de Investigaciones Científicas -INCIVA, edita el Boletín "CESPEDESIA". En su volumen VI, Nos. 21-22 de enero-junio de 1977, se encuentra una recopilación bastante completa sobre "El corozo o noli (**Elaeis oleifera** (HBK) Cortes Ex Wessels Boer), recurso natural oleaginoso de Colombia" escrito por el doctor Víctor Manuel Patiño, donde trata aspectos como la historia, dispersión geográfica, nombres locales o regionales, botánica y morfología, biología y hábitat, usos y genética, entre otros.

Aunque su publicación no es reciente, puede ser de actualidad en cuanto al creciente interés sobre dicha palma.

Quienes estén interesados en adquirir dicha publicación se pueden comunicar con el Centro de Información de FEDEPALMA o al:

INSTITUTO VALLECAUCANO
DE INVESTIGACIONES
CIENTIFICAS
Publicaciones Cespedesia
Carrera 2a. Oeste No. 7-18-Cali
Tel. 896416 - 811415 (923)

■ En una amable colaboración, el doctor Philippe Genty ha enviado a la Federación copia de un artículo sobre amarillamiento letal titulado "Questions and Answers about Lethal Yellowing Disease" escrito por F. W. Howard y C.I. Barrant, El dr. Genty resalta la sintomatología del amarillamiento letal del cocotero y otras palmáceas muy similar a la Pudrición de Cogollo en la palma de aceite, así como los interrogantes que se formulan los autores y que corresponden muy de cerca a los que se hacen los palmicultores.

Por tales razones se ha considerado que el artículo amerita su difusión entre los palmicultores, lo cual se hará mediante su publicación en la revista "PALMAS" Vol. 11, No. 1.

■ Puesto que el uso de KCL es práctica común en la agricultura en nuestro medio y en particular en el cultivo de la palma, deseamos dar a conocer las opiniones publicadas en el Boletín Jardín y Pradera de enero 1990 (No. 139) sobre el "Efecto de la aplicación de cloruro de potasio en el suelo":

EFECTO DE LA APLICACION DE CLORURO DE POTASA EN EL SUELO

El Muriato de Potasa llamado también potasa roja o potasa blanca, 0-0-60; 0-0-62, es cloruro de potasa (KCl). Es el fertilizante de potasio más comúnmente usado en este país y en otros. Irónicamente es también uno de los productos más perjudiciales que puedan ser aplicados a los suelos, debido a su contenido de cloro: contiene en término medio un 40% de cloro.

Cuando el cloruro de potasio entra en contacto con ácidos o fertilizantes acidificados tales como el 0-45-0, (o superfosfato triple, el más común de los fosfatos usados en fertilizantes comerciales) el cloro entrará a formar ácido muriático, comúnmente conocido como ácido clorhídrico, el cual destruye cualquier bacteria que toque y además acidifica el suelo. Es esta la causa de que minerales tales como el Calcio (Ca) y el Hierro (Fe) se precipiten en el suelo y salgan de la solución de elementos en el suelo, haciéndolos inasimilables se entran en contacto con el ácido muriático. El cloro que no se vuelve ácido muriático se combina con el calcio, el magnesio y especialmente el sodio para formar cloruros que son dañinos en el suelo puesto que causan deshidratación y cambios de reacción (pH) adversos.

Puede esterilizar el suelo e intoxicar organismos

Cuando el cloruro de potasio entra en contacto con nitratos, la mitad del cloro forma ácido hipocloroso (HC_{10}) un producto muy parecido a los desinfectantes usados en las piscinas. Este compuesto esteriliza el suelo tal como lo hace con el agua en las piscinas. La otra mitad del cloruro forma gas de cloro que inmediatamente pasa al aire. El gas de cloro es muy tóxico para los entes biológicos, incluso el hombre.

Es un gas más pesado que el aire, lo cual hace que se mantenga cerca de la superficie de la tierra en lugares bajos. Cuando este gas de cloro entra en contacto con el agua proveniente de una alta humedad relativa o de algún aguacero, la mitad formará ácido hypocloroso (desinfectante de piscinas) y la otra mitad se recicla de nuevo como gas de cloro.

El ácido hypocloroso que se forma en el aire cae de nuevo como lluvia ácida y contribuye de nuevo a la rebaja de la fertilidad del suelo.

Da origen a productos pobres en minerales

Desgraciadamente, el cloruro de potasa es como una droga para

el suelo: cantidades más grandes se requieren cada año para lograr los mismos "altos" efectos y terminan eventualmente en la muerte del usuario que en este caso es el suelo.

Adicionalmente el uso de cloruro de potasa origina una mayor compactación del suelo, que requiere por consiguiente más potencia en la maquinaria para poder aflojarlo, más elementos químicos para el control de plagas y conduce a mayor erosión de la tierra.

El aspecto más dañino es que este producto conduce a una calidad mermada de los productos de las cosechas especialmente en lo que se relaciona a deficiencias minerales en la producción: lo cual inevitablemente tiene como efecto unos consumidores deficientes en minerales, sean ellos animales, hombres o niños.

El agricultor debe escoger alternativas para defenderse

Existen muchas alternativas para cambiar el cloruro de potasio: el sulfato de potasa (K_2SO_4), el nitrato de potasa (sal de nitro — KNO_3), hidróxido de potasa, nitrato de potasio de Chile. Es muy importante que nuestros lectores se abstengan de usar el cloruro de potasa y más bien adquieran solamente productos que no contienen cloro.

En conclusión, es irónico pero cierto, que a los agricultores se les diga que el cloruro de potasio no es perjudicial para el suelo, a pesar de que muchos químicos profesionales insisten en que el cloro es de efectos muy dañinos para el suelo.

No en vano el cloruro de potasio es causa de la muerte de la fertilidad del suelo, que a su vez lleva a la necesidad de usar cada vez más fuertes aplicaciones de fertilizantes (caso del algodón, el arroz, el sorgo), más fuertes aplicaciones de insecticidas, el uso de maquinaria más pesada y fuerte y más y mayor agregado de suplementos minerales para los consumidores de los cultivos producidos en estos suelos a los cuales se ha agregado productos a base de cloro.

Es tiempo que los agricultores productores de comida se den cuenta del peligro que está creando el uso de este compuesto químico y tome sus propios intereses en consideración.

EL MUNDO

(Viene del boletín anterior)
Segunda y última entrega.

El futuro del aceite de palma es brillante

COSTA RICA

La producción de aceite de palma está registrando un buen aumento, lo cual ha permitido que el país exporte una creciente proporción de la cosecha. Según información actualizada obtenida por el señor Thomas Mielke, editor del Oil World, durante una breve pero interesante visita a ese país, la producción de aceite de palma crudo llegará a 64.000 toneladas durante el año calendario de 1989. Lo anterior representa un aumento de 4.700 toneladas y lleva los excedentes de aceite de palma para exportación a 11.000 toneladas. La meta para el próximo año está un poco por encima de 67.000 toneladas, lo cual llevaría el excedente para exportación a 14-15.000 toneladas.

Es probable que el rendimiento promedio de aceite de palma crudo aumente de 3.2 toneladas por hectárea en 1988 a 3.4 en 1989 y 3.6 en 1990. Sin duda alguna, el anterior constituye un rendimiento favorable, especialmente si tenemos en cuenta que, en algunas zonas, las palmas rinden solamente el equivalente a 2 toneladas de aceite de palma crudo por hectárea por año.

Actualmente, el área en producción es de 19.000 hectáreas y podría disminuir ligeramente el año entrante por causa de la renovación de algunos cultivos.

Hasta ahora, la mayor parte de las exportaciones de aceite de palma se embarcaron con destino a los países vecinos, principalmente a Guatemala, Honduras, México y El Salvador, aunque en julio de 1988 se registró un embarque a la Comunidad Económica Europea de 2.950 toneladas. En la actualidad, los productores esperan poder captar parte del creciente mercado mexicano. Sin duda, en México se abrirá un gran potencial para la importación de aceite de palma que llegará a 0.2 o incluso 0.3 millones de toneladas al año en el futuro próximo.

Fuente: OIL WORLD No. 51/52, Vol. 32 Diciembre de 1989.

Balance de los aceites y grasas en 13 países americanos

LA PRODUCCION DE ACEITE DE PALMA TIENDE A AUMENTAR

Las siembras de palma y la producción de aceite siguen aumentando en varios países centro y suramericanos que rodean el Ecuador. El líder es Colombia, donde la producción de aceite de palma se dobló de sólo 102.000 toneladas en octubre/septiembre del 82/83 aproximadamente a 210.000 toneladas en el 88/89. Entre 1989 y 1990, se espera un aumento adicional de una décima parte. En segundo lugar se encuentra Ecuador, donde la producción posiblemente aumente a casi 135.000 toneladas en esta cosecha, comparada con 126.000 toneladas en el 88/89 y solamente 74.300 toneladas en el 83/84. La producción de aceite de palma en Honduras ha bajado aproximadamente una décima parte, de 76.400 toneladas en 1986 aproximadamente a 70.000 toneladas en 1988. Se calcula que el año pasado se recuperó a 73-74.000 toneladas. En Costa Rica, la producción también ha registrado aumentos considerables puesto que llegó a 61.800 toneladas en el 88/89, comparadas con las 43.200 toneladas del 85/86. Se espera un aumento adicional a 65.000 toneladas en el 89/90. Venezuela continúa siendo un productor menor de aceite de palma, cuya producción sólo llega a 5-6.000 toneladas.

En México, por lo general se considera que algunas regiones del sur del país se adaptan al cultivo de la palma aceitera. No obstante, a pesar de que se han realizado algunos estudios que han sido sometidos a la consideración del gobierno mexicano, aún no se han establecido plantaciones comerciales de palma, según la información disponible.

En los 13 países americanos seleccionados, la producción de aceite de palma ha registrado un aumento considerable de más de una décima parte, llegando a 0.51 millones de toneladas en el 88/89 y los pronósticos apuntan hacia otro aumento del 7%, a 0.54 millones de toneladas, en octubre/septiembre del 89/90. La anterior constituye una expansión considerable, si la comparamos con 0.37 millones de toneladas en el 85/86 y sólo 0.16 millones de toneladas hace diez años (79/80). No obstante, la brecha existente entre la producción interna y los requisitos se ha ampliado en los últimos años. La producción de aceites vegetales y de todos los aceites y las grasas ha fluctuado considerablemente en los últimos años y la tendencia promedio solamente presenta un ligero aumento. En todo caso, es insuficiente para satisfacer la demanda de la creciente población mexicana. Lo mismo sucede en la mayoría de los países centro y suramericanos analizados aquí.

En octubre/septiembre del 89/90, la producción de aceite de soya se recuperará una décima parte, a 0.40 millones de toneladas y la de girasol una cuarta parte, a 0.14 millones de toneladas. Por otra parte, la trituración de semilla de algodón, colza y copra probablemente disminuya en relación con la cosecha pasada por causa de la reducción del cultivo y/o la reducción de las importaciones. Así mismo, debemos tener en cuenta que, al contrario del considerable crecimiento de la producción de aceite de palma y palmiste, la producción actual de aceites de colza y girasol, al igual que la manteca de cerdo, le sigue los pasos a los niveles que se registraron en el 85/86 y en el 86/87.

La producción de aceite de pescado disminuirá. Parece imposible que se repita la excelente pesca chilena y peruana y el nivel de producción por segundo año consecutivo. Lo anterior se aplica principalmente al Perú, donde las huelgas de octubre y noviembre paralizaron la industria pesquera casi por completo y ocasionaron pérdidas en la producción. La producción de pescado de Chile, Perú y otros 11 países americanos podría reducirse 125.000 toneladas o el 23%, llegando a 0.42 millones.

La caída del aceite de pescado es responsable pero la reducción global de la producción de aceites/grasas en los 13 países, puesto que fue del 4% en relación con el año pasado y la llevó a 2.2 millones de toneladas.

Importaciones de Aceite

Muchos países importadores americanos se están haciendo sensibles al precio y están dispuestos a sustituir los productos primarios tradicionales por otros que se ofrecen con atractivos descuentos. Lo anterior es evidente en México, donde los productores de jabón y aceites secundarios han comenzado a optar por el aceite de palma, puesto que se han dado cuenta de que los precios en los mercados mundiales han bajado a niveles récord, comparados con los aceites de soya y colza. No obstante, los precios del aceite de palma (o sea los de la estearina de palma) también se encuentran muy por debajo de los del sebo en el mercado mundial, lo cual constituye un gran incentivo para que los productores mexicanos de jabón sustituyan parcialmente el sebo proveniente de los Estados Unidos.

De hecho, los aceites de soya y palma representarán prácticamente todo el aumento de las importaciones previsto para los 13 países americanos. El trimestre octubre/diciembre comenzó a buen ritmo, puesto que las importaciones de aceite de soya aumentaron casi una cuarta parte respecto del año pasado, a 170.000 toneladas. En enero/septiembre de 1990 las importaciones podrían desacelerarse. No obstante, en octubre/septiembre del 89/90 deberían aproximarse a 0.46 millones de toneladas, lo cual representaría un aumento de 50.000 toneladas. En muchos países, el aceite de soya (al igual que el sebo) goza de condiciones de crédito preferenciales que ofrece los Estados Unidos.

El aceite de palma ha registrado un marcado crecimiento en lo que se refiere a demanda de importación desde el 83/84, cuando se importaron solamente 5.000 toneladas (los 13 países americanos combinados) hasta 35.000 toneladas en el 88/89. Para la presente cosecha esperamos un aumento adicional a 70-80.000 toneladas. Como lo mencionamos anteriormente, prácticamente todo lo anterior ha sucedido en México, donde el económico aceite de palma está entrando a los mercados tradicionales del aceite de semilla y sebo. No obstante, no vemos motivo alguno para que no se desarrolle el mercado del aceite de palma en países como Venezuela, Chile, Perú, Cuba y República Dominicana, donde hasta ahora no se ha importado nada. Si el precio del aceite de palma sigue siendo atractivo en relación con el sebo, las exportaciones mundiales podrían extenderse a Guatemala, con el fin de aumentar las 4.000 toneladas que se importan en la actualidad.

El total de las importaciones netas de los 17 aceites y grasas podría recuperarse 0.2 millones de toneladas, o el 17% a 1.53 millones de toneladas. Así, superarían el récord de 1.51 millones que se registró en el 87/88. Se han registrado algunos cambios interesantes:

1) El pronunciado aumento de las importaciones de aceites de soya y palma llevan el total neto de las importaciones de aceites vegetales en estos 13 países a un récord de 1.14 millones de toneladas, lo cual representa un aumento de una décima parte.

2) Las importaciones de sebo y grasas, al igual que de manteca de cerdo, podrían sufrir por las primas de precio y la sustitución parcial de la demanda en ciertos países por aceites vegetales cuyo precio es más atractivo. En esta temporada, vemos que las importaciones combinadas de manteca y sebo han bajado una décima parte, a 0.52 millones de toneladas.

3) Las exportaciones de aceite de pescado registraron una bonanza de 83.000 toneladas en el 87/88 a 0.32 millones de toneladas en octubre/septiembre del 88/89. Este aumento se registró casi exclusivamente en Chile y Perú. No obstante, las existencias son bajas y la producción peruana decayó considerablemente en octubre/diciembre de 1989. Para todo el año comercial, la normalización de la producción de aceite de pescado y la reducción de la pesca podrían llevar la oferta de exportación a la mitad, o sea aproximadamente 175.000 toneladas.

El crecimiento de la Población. Principal razón para el crecimiento total de Aceite.

El consumo visible total de todos los aceites y las grasas podría registrar un considerable crecimiento de 140.000 toneladas, o el 4%, en el 89/90. Este es de 3.75 millones de toneladas (contra 3.60 en el año comercial anterior), de las cuales el aceite de soya representa 0.86 (0.80), el aceite de girasol 0.58 (0.55), el aceite de palma 0.60 (0.52) y el sebo y la manteca de cerdo 0.69 (0.72).

El crecimiento de la población constituye el principal impulso de la expansión del consumo que se ha venido registrando en los últimos dos años. Desde el 85/86, la población aumentó a una tasa promedio anual de 2.3%, lo cual está por encima del promedio mundial. El consumo per cápita en todos los países juntos fue de 15.9 kilos en el 88/89 y podría aumentar a 16.2 kilos durante este año, lo cual refleja un crecimiento anual del 1.8% desde el 85/86.

Aparecerán algunos factores negativos debido a las continuas luchas y consiguiente desaceleración económica en muchos países centroamericanos. Lo anterior podría, de hecho, ir en de-

trimento del total de las importaciones y consumo. Dentro de este contexto, debemos mencionar a Guatemala y a Nicaragua y, hasta cierto punto, a Panamá y a Colombia.

Se sabe que la situación económica también se ha deteriorado en Perú, lo cual ha reducido el consumo per cápita y podría evitar la recuperación en el 89/90.

El consumo per cápita es relativamente alto en algunos países como Cuba (donde en la actualidad se calcula un promedio de 25 kilos), Costa Rica y Venezuela (aproximadamente 22 kilos) y Ecuador (21 kilos). Por otro lado, calculamos un consumo per cápita de 16-17 kilos en México y República Dominicana, 15 kilos en Honduras y Colombia, 14 kilos en Chile, 13 kilos en Uruguay y 12 kilos en Perú.

Los datos que tenemos referentes a los 13 países americanos han mejorado considerablemente. Hemos extendido nuestro cubrimiento de producción de aceites vegetales y animales al igual que del comercio, de tal manera que el consumo interno aparente calculado para cada país es mayor y se acerca más a la realidad.

En el caso de Cuba, nos parece necesario añadir que debido a nuevas informaciones recibidas fue necesario hacer una revisión descendente de las importaciones de aceite de girasol desde el 84/85, en un promedio de 55.000 toneladas.

Fuente: Oil World No. 2/XXXIII Enero de 1990.

PRENSA

USDA FAS WASHINGTON D.C. Febrero de 1990

■ INDONESIA ANUNCIA FINANCIACION PARA LAS REFINERIAS RUSAS DE ACEITE DE PALMA.

La prensa de Indonesia informó que dicho país otorgará financiación para la construcción de una procesadora de aceite de palma en la Unión Soviética. Este plan se completará a finales de 1990 con un costo total de US$15.8 millones. Aunque aún no se ha establecido la capacidad de esta planta procesadora, dicha planta recibirá aceite crudo de un grupo de plantaciones del norte de Sumatra.

■ CHINA CONTINUA ADQUIRIENDO ACEITE DE PALMA DESDE MALASIA

Durante el primer semestre de 1990, China adquirirá aceite de palma de Malasia para suplir las pérdidas en su producción nacional de aceites vegetales. En los primeros meses de 1989, China importó 384.000 toneladas métricas de aceite de palma producido en Malasia contra 210.000 toneladas métricas durante todo el año 1988.

THE MONTHLY CROP

■ CESE AL FUEGO EN LA GUERRA DE LA SOYA CONTRA LA PALMA.

El Consejo de Cultivadores de Palma Aceitera de Malasia anunció que la Asociación de Soyeros de los Estados Unidos (ASA) accedió a detener la campaña lanzada en los medios de comunicación de los Estados Unidos como tregua en una encarnizada contienda por el empeño en describir al aceite de palma como un riesgo para la salud. En los anuncios publicitarios, el grupo estadounidense sostenía que el aceite de palma y otros aceites tropicales contienen grandes cantidades de grasas saturadas, lo cual aumenta el peligro de las enfermedades cardíacas.

El Asian Wall Street Journal citó las palabras de un funcionario de la ASA, quien confirmó la afirmación del consejo diciendo que se trataba de "un retrato fidedigno" del entendimiento al cual se llegó con los malayos durante una reunión reciente de procesadores de aceites comestibles que se llevó a cabo en Hawaii. El vocero de la ASA, Daniel Ruewee, dijo: "Hemos decidido que nuestros esfuerzos por informar a la opinión pública sobre las grasas tropicales ya siguieron su curso y que era tiempo de dedicarnos a algo más positivo sobre (las ventajas) el aceite de soya".

La declaración de la ASA fue casi una forma de retractarse de las advertencias sanitarias que se hicieron, aunque el Sr. Ruewee lamentó haber "herido susceptibilidades" en muchos países asiáticos.

Los ejecutivos de la industria sostuvieron que para este año las ventas de aceite de palma a los Estados Unidos podrían disminuir aproximadamente a 150.000 toneladas. En parte atribuyen esta reducción a la publicidad negativa que la campaña de la ASA generó y en parte a la decisión de muchas compañías de productos alimenticios de eliminar de sus productos los aceites vegetales.

A principios del año, los interesa-

dos en el aceite de palma dieron a entender que se habían hallado pruebas de que el aceite de soya contiene grasas muy saturadas después de su procesamiento. En cumplimiento de los términos del convenio, el consejo accedió a no mencionar éste y otros asuntos. Algunos nutricionistas expertos independientes sostienen que puede tomar años elaborar una respuesta que menoscabe la afirmación de que el aceite de palma presente un riesgo para la salud. Pero al menos ya se comenzó a investigar.

EVENTO

■ VI MESA LATINOAMERICANA DE PALMA ACEITERA

Entre el 12 y el 16 de Marzo se llevó a cabo en San José, Costa Rica, la VI Mesa Latinoamericana de Palma Aceitera, auspicidada por la FAO. A esta reunión asistieron palmicultores y técnicos de los países miembros de la Red Latinoamericana de Palma Aceitera: Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Honduras, México, Panamá, Perú y Venezuela. Además hubo participantes de El Salvador, Guatemala, Guyana Francesa, Nicaragua, República Dominicana, Alemania, Canadá, Estados Unidos, Inglaterra, Italia y Malasia. En total, el número de asistentes a la reunión fue de 270 personas aproximadamente.

De izquierda a derecha aparecen entre otros los señores Marcos Bolaños Viquez, Coordinador Nacional de la Red Latinoamericana de Palma Aceitera; el representante de la FAO en Costa Rica; José María Figueres, Ministro de Agricultura y Ganadería de Costa Rica; Sergio Quirós Maroto, Presidente Ejecutivo del Instituto de Desarrollo Agrario; Rodolfo Echeverría, Presidente del Grupo Numar; Germán Cala Gaitán, Director del Proyecto Agro-Industrial Coto Sur, Instituto de Desarrollo Agrario.

El programa de la Mesa trató los siguientes temas: Situación de la Palma Aceitera en Latinoamérica; Avances Tecnológicos en el Cultivo de la Palma Aceitera: investigación, nutrición, fisiología, mejoramiento, manejo y fitosanidad; Industrialización; El Aceite de Palma y la Salud Humana; y el Mercadeo y Usos del Aceite de Palma. Además, la reunión se complementó con un viaje al sur del país para visitar al Proyecto Agroindustrial de Coto Sur y una plantación de la Compañía Bananera de Costa Rica.

Es muy importante destacar el papel preponderante de Colombia en el contexto de cultivo de la palma aceitera. Nuestro país es el cuarto productor mundial de aceite de palma y el primero en Latinoamérica. Los palmicultores colombianos deben estar atentos a la evolución de las condiciones del cultivo en otros países, especialmente los países latinoamericanos, con el objeto de hacer los ajustes necesarios en su operación para permanecer competitivos en el mediano plazo.

En esta reunión se pudo observar el gran desarrollo tecnológico que ha tenido esta actividad productiva en sus diferentes frentes y la importancia de que los productores sean eficientes y productivos para afrontar con éxito las actuales condiciones del mercado internacional.

ASISTENTES POR COLOMBIA:

Institución	Nombre
Fedepalma	Jens Mesa Dishington
Astorga	Luis Enrique Umaña Rojas
Hacienda Las Flores	Carlos Mario Peláez Dangond
Manuelita - División Palma	Eduardo Castillo Calderón
Oleaginosas Caribú Ltda.	Edgardo Henríquez Torres
Oleaginosas Las Brisas	Hernán Gómez Cifuentes
Palmas del Cesar	Eduardo Remolina Ordóñez
Palmas de Tumaco - Palmar de Oriente	Carlos Beltrán Roldán
Palmas de Tumaco - Palmar de Oriente	Fernando Bernal Niño
Palmas Oleaginosas de Casacará	Jorge Enrique Dangond Echeverría
Palmas Oleaginosas de Casacará	Alberto Dangond Lacouture
Palmas Oleaginosas de Casacará	Silvestre Dangond Lacouture
Palmas Oleaginosas de Casacará	Fernando Restrepo Insignares
Palmasol	Mauricio Acuña Aguirre
Palmeras Potosí	Luis Antonio Macías Vargas
Promociones Agropecuarias Monterrey	Jorge Ortiz Méndez
Promociones Agropecuarias Monterrey	Argemiro Reyes Rincón
Promociones Agropecuarias Monterrey	Ernesto Vargas Tovar
Colsultécnica Ltda.	Jaime Ojeda Nitola
S.I.A. Ltda.	Manuel Issa Buitrago
S.I.A. Ltda.	Michael Weber
Tecnintegral Ltda.	Denis Pedraza Cáceres

Las publicaciones de la FAO en Colombia

Recientemente se ha suscrito un convenio entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Banco Ganadero en donde se designa a esta institución colombiana Agente de Distribución y Ventas del material bibliográfico de la Organización.

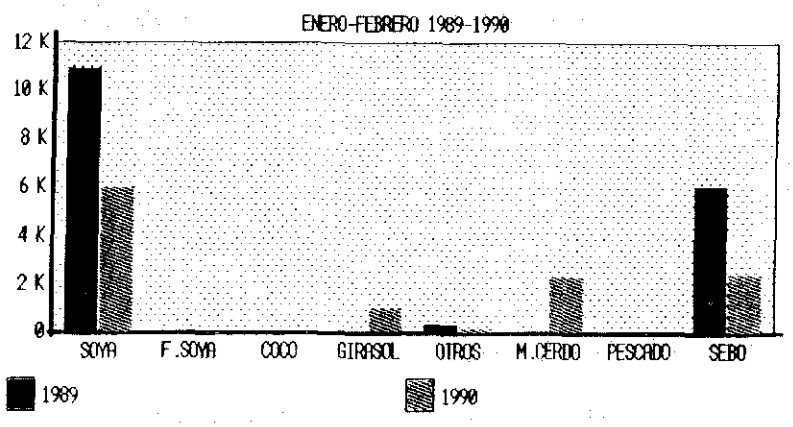
El material editorial de la FAO constituye un aporte fundamental en la información científica y técnica mundial vinculada al desarrollo agropecuario. Siendo ésta una obra de divulgación accesible a un gran número de interesados en temas técnicos especializados en ciencias agrarias, forestales, de la pesca y afines, transcribimos a continuación las secciones, por títulos, de las publicaciones:

Agricultura; Producción y protección vegetal; producción y sanidad animal; montes; pesca; fomento de tierras y aguas; desarrollo económico y social; estadísticas agrícolas y comercio; alimentación y nutrición y materias diversas (hemeroteca, filminas, video).

Mayor información podrá ser obtenida a través de:

BANCO GANADERO
Revista Carta Ganadera
Carrera 9a. No. 72-21 Piso 5
Teléfono 217 01 00
Bogotá, o en las sucursales del Banco en todo el país.

IMPORTACIONES



IMPORTACIONES DE ACEITES Y GRASAS
Toneladas

PRODUCTO	Febrero 1990	Febrero 1989	Ene-Feb 1990	Ene-Feb 1989	VARIACION Ene-Feb 89/90 Tons.	%
Aceite de coco	0	0	0	0	0	
Aceite de girasol	0	0	1,055	0	1,055	
Aceite de oliva	0	0	15	0	15	
Aceite de soya	5,000	3,511	6,000	10,908	- 4,908	- 45.0
Fríjol soya*	0	0	0	0	0	
Otros aceites	1	0	171	324	- 152	- 47.1
Subtotal A. Vegetales	5,001	3,511	7,242	11,232	- 3,990	- 35.5
Manteca de cerdo	0	0	2,350	0	2,350	
Aceite de pescado	0	0	22	0	22	
Subtotal Ac. y Grasas Comestibles	5,001	3,511	9,614	11,232	- 1,619	- 14.4
Sebo	1,699	250	2,469	6,048	- 3,579	- 59.2
TOTAL	6,701	3,761	12,083	17,280	- 5,198	- 30.1

* En términos de aceite.
Fuente: Sobordos

VISITA TECNICA

JEAN CLAUDE SABIN
Presidente ONIDOL

Durante los días 13, 14 y 15 del mes de febrero pasado, el doctor JEAN CLAUDE SABIN, Presidente de ONIDOL (Organisation Nationale Interprofessionnelle des Oléagineux de Paris - Francia), visitó nuestro país comisionado por el CIRAD con el fin de evaluar las actividades y programas científicos que ha realizado el IRHO en Colombia.

Con el interés de conocer los objetivos de las investigaciones y la calidad del trabajo científico realizado por el IRHO, además de establecer la efectividad de los programas que se han implementado y la utilidad de los resultados, el doctor Sabin hará sus recomendaciones para definir el papel que deberá desarrollar el IRHO en Colombia durante el próximo plan quinquenal.

En una reunión sostenida con los doctores Jens Mesa Dishington, Director Ejecutivo de FEDEPALMA, Mauricio Herrera Vélez, Presidente de la Junta, Ernesto Vargas Tovar y Enrique Andrade Lleras, Miembros de Junta y Philippe Genty, Miembro del Comité Técnico, el comisionado por el IRHO logró visualizar la realidad del sector palmicultor colombiano en lo referente a las principales enfermedades que afectan a la palma, especialmente la Pudrición de Cogollo y otras prioridades de investigación, como nuevos usos del aceite de palma y de sus subproductos.

PUBLICACIONES

FEDEPALMA ofrece para la venta las siguientes publicaciones:

- Anillo Rojo en Palma Africana . . . . . $ 650.oo
- El Pensamiento Socioeconómico de FEDEPALMA . . . . . $ 1.950.oo
- Guía de los Usos del Aceite de Palma . . . . . $ 5.200.oo
- Hechos y Verdades sobre el Aceite de Palma . . . . . $ 650.oo
- Importancia de una Adecuada Capacidad de Almacenamiento de Aceite de Palma . . . . . $ 650.oo
- Memorias del 2do. Encuentro Nacional sobre Palma Africana. . . . . $ 3.900.oo
- Memorias del III Encuentro Nacional sobre Palma Aceitera. . . . . $ 3.900.oo
- Miniplantas Extractoras de Aceite de Palma . . . . . $ 6.500.oo
- Reconozca Usted la Marchitez Sorprevisa . . . . . $ 650.oo
- Revista Palmas. Números individuales . . . . . $ 5.000.oo

PUBLICACIONES INTERNACIONALES ( ) Previa solicitud

- Las Plagas de la Palma Aceitera en América Latina (Revista Oleagineux 1978) $16.000.oo
- Oil Palm Diseases and Disorders (P. Turner) $60.000.oo
- Conferencia Simposio de Malasia II Tomos (PORIM) (1987).
- La Palma de Aceite. H.C.W.S. Hartley.
- Oil Palm Cultivation and Management (Turner y Gillbanks).

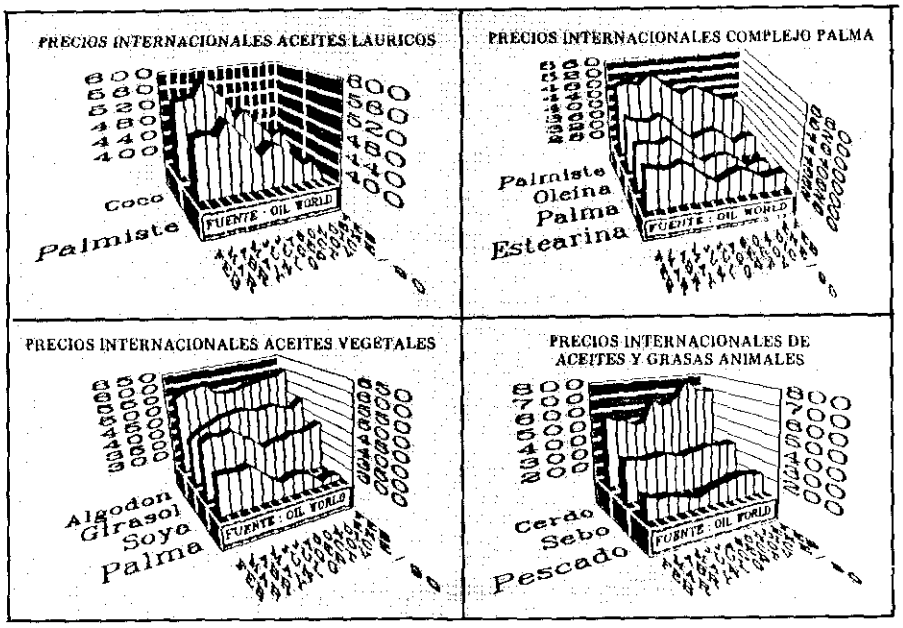
NOTA: Los afiliados a la Federación tendrán un descuento del 30% sobre los precios de venta al público.

PRECIOS

COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS INTERNACIONALES DE LOS PRINCIPALES ACEITES Y GRASAS

PRODUCTO		Febrero 1989 US$/ton	Febrero 1990 US$/ton	Enero 1990 US$/ton	Variación Mensual US$/ton	Variación Mensual %	Variación Anual US$/ton	Variación Anual %
Palma	(1)	401	271	279	0 8	- 2.9	- 130	- 32.4
Palma RBD	(2)	422	327	329	- 2	- 0.6	- 95	- 22.5
Oleína RBD	(3)	433	308	313	- 5	- 1.6	- 125	- 28.9
Estearina RBD	(3)	388	300	302	- 2	- 0.7	- 88	- 22.7
Palmiste	(3)	498	366	403	- 37	- 9.2	- 132	- 26.5
Algodón	(3)	563	610	583	27	4.6	47	8.3
Coco	(3)	538	393	433	- 40	- 9.2	- 145	- 27.0
Girasol	(3)	429	501	470	31	6.6	72	16.8
Soya	(4)	465	442	421	21	5.0	- 23	- 4.9
Pescado	(1)	251	234	231	3	1.3	- 17	- 6.8
Cerdo	(5)	589	700	696	4	0.6	111	18.8
Sebo (Fancy)	(3)	385	366	364	2	0.5	- 19	- 4.9

(1) CIF N.W. Europe
(2) CIF U.S. W. Coast.
(3) CIF Rotterdam
(4) FOB Decatur
(5) CIF U.K.
Fuente: Oil World.



■ CONVOCATORIA CONGRESO

El viernes 22 de junio de 1990 se llevará a cabo el XVIII Congreso Nacional de Cultivadores de Palma Africana en la ciudad de Bogotá. Estaremos informando próximamente la programación de este importante Congreso Nacional de nuestra Federación.

FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA AFRICANA
Carrera 9a. No. 71-42 Piso 5
Teléfonos: 2556875 - 2494373 - Telefax: 2175347
Apartado Aéreo 13772 - Télex: 42555 FEPALCO
Bogotá, Colombia.

IMPRESOS