

## FALLO DEL CONSEJO DE ESTADO SOBRE LA COMISION DE MERCADEO EXTERIOR DE ACEITES Y GRASAS

El pasado 7 de Mayo el Consejo de Estado falló sobre una demanda a la Resolución 070 de 1982 del Ministerio de Agricultura que creó y reglamentó la Comisión de Mercadeo Exterior de Aceites y Grasas. La sentencia proferida por el Consejo declara nulas las facultades conferidas a dicha Comisión referentes a la regulación de importaciones de aceites y grasas, pues considera que tal actividad corresponde al Instituto Colombiano de Comercio Exte-

rior - INCOMEX y al Ministerio de Agricultura, en lo que tiene que ver con la absorción obligatoria de materias primas de producción nacional.

La Comisión de Mercadeo Exterior de Aceites y Grasas ya había sido abolida con la expedición del Decreto 501 del 13 de Marzo de 1989 que reestructuró el Ministerio de Agricultura. Sin embargo, bajo las nuevas disposiciones del Ministerio está facultado para crear comisiones asesoras y de concertación, con la participa-

ción de empresarios y agricultores.

De otra parte, el Consejo de Estado señala en el fallo que el aspecto de los aceites y grasas comestibles sí está comprendido dentro de la órbita de los asuntos de competencia del Ministerio de Agricultura, poniendo punto final a la vieja discusión que pretendía limitar la acción del Ministerio solamente a los productos agropecuarios entendidos como materias primas o productos naturales sin transformar.



# PRENSA

McDonalds se defiende e introduce cambios

## Lo que no engorda, mata

Alguien está pagando miles de dólares para conseguir que las cadenas de comidas rápidas norteamericanas cambien su manera de cocinar. Por el bien de la salud.

REUTER  
Washington

La "Big Mac" es blanco de fuertes ataques. McDonalds Corp, la mayor empresa mundial de comidas rápidas, espera sin embargo mantener sus ventas anuales de más de 17.000 millones de dólares y 5.000 millones de hamburguesas.

Un aviso a toda página en diarios de los Estados Unidos acusó a la firma —que con la consigna "Ataque a Big Mac" alienta el consumo de su hamburguesa doble— de envenenar a los norteamericanos. "McDonalds, sus hamburguesas tienen demasiada grasa", denuncia el aviso con tipografía negra de gran tamaño.

"Exhortamos a McDonalds y a todos los restaurantes de comidas rápidas a que reduzcan en 10 por ciento el contenido de grasa en

sus hamburguesas de carne, como contribución a la reducción del nivel de colesterol de los estadounidenses", agrega el aviso.

La campaña publicitaria es auspiciada por Phil Sokolof, un empresario y multimillonario de Omaha que desde 1985 viene desarrollando una cruzada en favor de una dieta más saludable para sus compatriotas.

Sokolof, quien sufrió un ataque cardíaco hace 23 años, logró reducir drásticamente su nivel de colesterol y gastó cerca de 2,5 millones de dólares en los últimos cinco años para promover la realización de análisis de nivel de colesterol entre los estadounidenses y la comercialización de alimentos que no coadyuven a los problemas cardíacos.

Insiste en que su última campaña no está dirigida exclusivamente contra McDonalds pero explica que la empresa es uno de sus objetivos porque "es el principal proveedor de grasa en el mundo. Atiende a 22 millones de personas por día y la mayor parte de sus productos contienen grasa

saturada o colesterol", dijo Sokolof en un reportaje telefónico a Reuter.

### Grasa contra la salud

Los estudios médicos han permitido establecer fehacientemente la existencia de una relación entre la grasa saturada y el colesterol y un consecuente mayor riesgo de hipertensión arterial y ataques cardíacos.

Sokolof no está sólo en su ofensiva contra los restaurantes de comidas rápidas. Una coalición de organizaciones de salud y científicos reclamó a las cadenas de la hamburguesa, incluidas McDonalds y Burger King, que ofrezcan a sus clientes alimentos más saludables y dejen de cocinar las patatas fritas en una mezcla grasosa integrada por sebo vacuno, una de las grasas más saturadas.

"Estamos preocupados por muchos de sus productos, pero especialmente por el uso innecesario, para acortar el proceso de elaboración, de la grasa vacuna", dijo una carta enviada a los responsa-



## Un paso en firme hacia el progreso

bles de los restaurantes de comidas rápidas por grupos que incluían a la Asociación Americana del Corazón, la Asociación de Salud Pública de los Estados Unidos y el Centro para la Ciencia en el Interés Público (CSPI), grupo dedicado al estudio de temas de la nutrición.

Ante las presiones del CSPI, las cadenas de restaurantes Hardees y Arbys dejaron de usar grasa vacuna para freír sus papas.

McDonalds y Burger King imitaron el ejemplo en la preparación de pollo, pescado y pasteles, pero ninguna de las dos aceptó capitular en el frente de las patatas fritas, argumentando que no tienen tan rico sabor cuando se las prepara con aceite vegetal.

### Sin calorías

Burger King empezó a ofrecer también un sandwich de pollo asado mientras que McDonald inició la comercialización de postres sin colesterol ni calorías, así como malteadas, yogures y bebidas heladas sin calorías.

“Esos cambios seguramente tendrán eco en toda la industria, pero los restaurantes de comidas rápidas están aún muy lejos de ser lugares donde se ofrezcan alimentos saludables”, dijo Michael Jacobson, director del CSPI.

“Todavía siguen gastando centenares de millones de dólares para alentar a los chicos a comer los alimentos que ellos no comerían. Continuaremos con nuestra campaña para alentar a esas compañías a mejorar sus productos” agregó.

Sin embargo, la portavoz de McDonalds, Terri Capatosto, restó trascendencia a las campañas de quienes objetan los productos de la firma, al opinar que no tendrán consecuencias significativas en la evolución de sus negocios.

Como bien lo daba a entender Don Mauricio Herrera Vélez, Presidente de la Junta Directiva de FEDEPALMA, durante la última reunión del Comité de Investigación, FEDEPALMA ha iniciado una nueva época: la de la Investigación. Con el inicio de labores dentro de la Federación del doctor Pedro León Gómez Cuervo, desde el 1 de mayo del presente año, se pretende que a través de su larga experiencia en el manejo de programas de investigación se estructure un programa de investigación en palma de aceite que comience a trabajar sobre la búsqueda de respuestas a los diferentes interrogantes que el cultivo plantea en nuestro país.

¿Podremos acaso darnos el lujo de sentirnos los primeros palmeros en América, por poseer el mayor hectareaje de palma sembrada, y sin embargo estar ausentes y sufrir las consecuencias de una ignorancia a nivel macro de la mayoría de la problemática tecnológica que plantea el cultivo?

En su camino hacia el progreso, FEDEPALMA ha dado un primer paso en el momento en que se creó conciencia dentro de sus directivos y palmeros afiliados sobre la importancia de la investigación institucional para el desarrollo del cultivo. Un segundo paso ha consistido en el nombramiento de un coordinador de investigación de primer nivel y el propósito de fortalecer los programas que deban realizarse en el futuro.

Para tal fin se requería evaluar y priorizar cuáles serían las áreas de trabajo y ordenarlas en razón

a su potencial de producir pérdidas económicas en el cultivo. Para comenzar se planeó y realizó una gira previa por parte de los técnicos de la Federación, a través de 3 zonas palmeras de Colombia: la oriental, la central, y la norte. Se visitaron algunas plantaciones en cada una de ellas pretendiendo observar y ubicar previamente cuáles serían las regiones dentro de cada zona que fueran más representativas en la problemática de las diferentes disciplinas.

Durante la gira previa se pudo observar las siguientes condiciones en cada zona:

1.- Zona Oriental: Su recorrido incluyó el área comprendida entre San Juan de Arama (Meta) y Villanueva (Casanare), siguiendo la franja de pie de monte llanero.

Hacia el sur se encontró prevalencia de cultivos jóvenes donde se observó curvatura de hojas, pudriciones de flecha, algunas deficiencias (magnesio y boro principalmente); en los cultivos adultos se observó anillo rojo y un desconocimiento del manejo de este problema por parte de algunos agricultores; deficiencias nutricionales, baja utilización de fertilizantes (la primera quizás consecuencia de la segunda), mal manejo o no uso de cobertura. No existe sino tan sólo una planta extractora pequeña (5 ton/hora, aproximadamente), con pocas posibilidades de absorber todo el futuro de estas plantaciones.

En la región de Granada, San Martín, Acacías, donde se en-

*Tomado de: El Mundo, Miércoles 25 de abril de 1990*