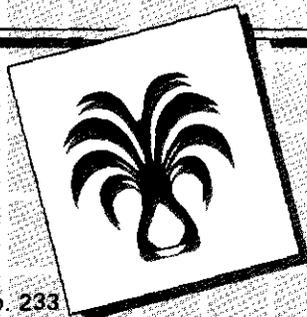


JUNIO 1991



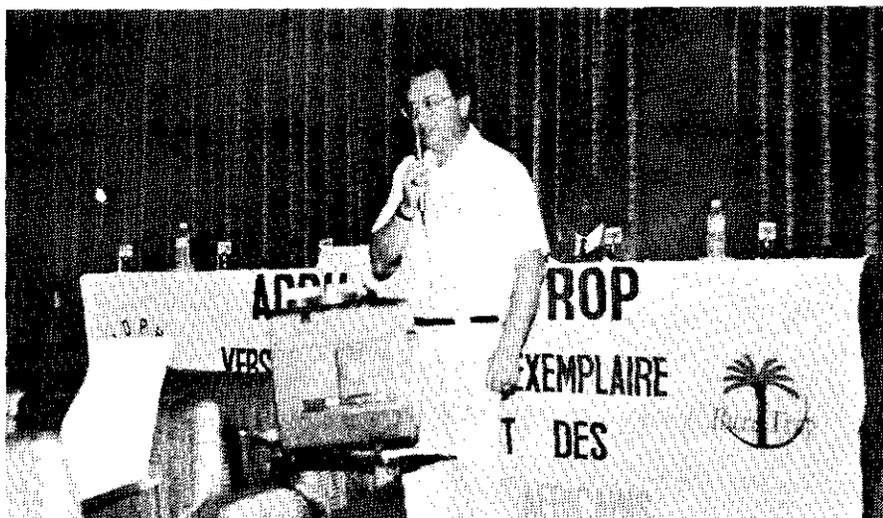
# EL PALMICULTOR

No. 233

BOLETIN INFORMATIVO DE LA  
FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA DE ACEITE - FEDEPALMA  
Y DEL CENTRO DE INVESTIGACION EN PALMA DE ACEITE - CENIPALMA

Fedepalma - Presidente Junta Directiva: CESAR DE HART VENGOECHEA - Director Ejecutivo: JENS MESA DISHINGTON  
Directora de Comunicaciones: MARIA CLEMENCIA ALBAN ARANGO  
Cenipalma - Presidente Junta Directiva: JOSE ANTONIO ESTEVEZ CANCINO - Director Ejecutivo: JENS MESA DISHINGTON

## Cenipalma presentó sus objetivos, estrategias y planes en Seminario Internacional en ABIDJAN



Dr. Pedro León Gómez, Coordinador de Investigación de Cenipalma durante su presentación en Abidjan - Costa de Marfil.

En Abidjan (Costa de Marfil - Africa) del 10 al 15 de junio se realizó un Seminario Internacional cuyo objetivo central fue el de estimular la formación de una red de investigación en palma de aceite entre los países africanos, para con base en ella conseguir recursos para la ejecución de los proyectos prioritarios.

El Seminario fue organizado por la Asociación de Cultivadores de Palma de Aceite de Africa AFOPDA y el BUROTROP. AFOPDA fue establecida desde el año 1987 para fomentar la cooperación en la investigación y difusión de tecnología en el cultivo de la palma en los países

(Continúa en la pág. 2)

## Elegido presidente de la junta directiva de Fedepalma para el periodo 1991 - 1992



Cesar de Hart Vengoechea

En la sesión de Junta Directiva realizada el día 12 de junio de 1991, se eligió como nuevo Presidente de la Junta Directiva de Fedepalma para el periodo 1991-1992 al doctor CESAR DE HART VENGOECHEA y como Vicepresidente a don MAURICIO HERRERA VELEZ. ■

## El desprestigiado aceite de palma

Donal R. O'Holohan, M.D.

Tomado de: *The Planter* Vol. 67 No. 781, abril 1991. Traducción de Fedepalma.

En alguna de estas mañanas al revisar el correo matutino, me envolvió una poderosa sensación de "dejá vu", esa impresión de haber estado antes en algún lugar.

De inmediato me llamó la atención un artículo que apareció en Selecciones en el número de noviembre.

"Secretos de un cardiólogo que adora comer" por el Dr. William Castelli M.D. del Estudio de Cardiología de Framingham.

(Continúa en la pág. 6)

### EN ESTA EDICION

Institucional	3
La ministro de agricultura explica: ¡Sí a la apertura económica en el sector agropecuario!	3
Efectos del conflicto del cercano oriente sobre la situación y las perspectivas mundiales de los fertilizantes	4
Palmas de Tumaco hace donación para el saion Múltiple del CRI: EL MIRA (ICA) en Tumaco	6
Mensaje recibido de Venezuela con motivo de la IX Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite	7
El Creciente sector de la palma Africana en Indonesia	8
Eventos	9
Mercados Internacionales	10
En el Mundo	11
Importaciones	11
Precios	12

El solo nombre de Framingham le da cierta autoridad. Y un artículo escrito por el director promete incluir hechos científicos sólidos y sobrios.

El Dr. Castelli se regocija de que con su alimentación ha vencido la maldición de su familia y ha sobrevivido con el corazón intacto a la avanzada edad de 58 años.

Mientras el resto de su infortunada familia ha sufrido infartos a los 50 años.

Señala además que en el transcurso de los últimos 42 años, el Estudio Framingham ha detectado 200 factores relacionados con el aumento del riesgo de las enfermedades cardíacas coronarias.

Subraya específicamente la presión arterial alta, los niveles elevados de colesterol y el cigarrillo.

Después de darnos la inquietante noticia de que además de los peligros que afrontamos cada maña-

na al levantarnos existen por lo menos 200 más, especifica solamente tres y se concentra en uno solo.

El nivel de colesterol de la sangre. Cuenta que sintió "terror" al enterarse de que su nivel de colesterol era de 270.

Hace poco, diserté en forma más o menos exhaustiva sobre la importancia de los niveles de colesterol de la sangre, la total confusión que existe incluso a nivel de los "expertos" en cuanto a lo que constituye un nivel seguro o peligroso y las reiteradas advertencias de los científicos sobre lo poco confiables que pueden ser los resultados individuales del colesterol sanguíneo.

Si el Dr. Castelli sufrió un shock al ver sus propios niveles, no puedo creer que hable en serio cuando asegura que su primera prioridad fue sentarse con su esposa a elaborar una estrategia alimentaria para reducir el colesterol.

Por tratarse de un científico, muy seguramente habrán pasado por su mente los otros 199 factores y habrá pensado en cómo cambiar su estilo de vida, con el fin de mejorar el mal estado metabólico en el cual se encontraba.

Pero no fue así. Se precipita directamente a lo que me parece estaba decidido desde un principio: transmitir un mensaje oculto tras otro mensaje.

Quiere decirnos que los aceites tropicales son malos para el organismo. Al hablar de aceites tropicales, se refiere principalmente al aceite de palma.

Este mensaje se transmite en la forma más pura de guerra psicológica: la introducción sutil y velada de una idea que se fijará en la mente del lector y dará lugar a dudas e inquietudes. Por lo demás el resto de las recomendaciones alimentarias son incontrovertibles.

Lo importante no es el colesterol ni en sí la grasa de la alimentación, saturada o insaturada, sino la cantidad total de grasa que se consume para obtener calorías.

No obstante, no podía dar por concluido el tema de las grasas sin atacar nuevamente a los aceites "tropicales".

Sostiene que más de tres cuartas partes de algunos aceites tropicales son grasas saturadas!

Será posible que no haya leído los informes recientes de la Revista de Medicina de Nueva Inglaterra (NEJM), en los cuales se advierte que la presión para reducir el uso de aceites tropicales, como el aceite de palma, puede conducir al aumento del consumo de trans ácidos grasos?

Habrà pasado por alto o habrá ignorado los informes de la Revista Médica Británica sobre estudios conducidos en los Estados Unidos donde se demuestra que

### **Palmas de Tumaco hace donación para el salón Múltiple del CRI - EL MIRA (ICA) en Tumaco**

La actividad cooperativa entre Cenipalma -El Ica y las plantaciones se han venido intensificando en la zona de Tumaco; en el que tanto el Ica como las plantaciones intercambian recursos económicos humanos y apoyo logístico.

Dentro de este marco de cooperación, la plantación Palmas de Tumaco entregó el 28 de junio, cuatro ventiladores para el salón Múltiple del CRI - EL MIRA (ICA) en Tumaco.

A este acto asistieron las siguientes personas:

Carlos Gonzalez	Ingeniero Agrónomo	Astorga S.A.
Luis Edo. Pinzón S.	Ingeniero Agrónomo	Astorga S.A.
Hugo Calvache G.	Ing. Agr. Entomólogo	Cenipalma
Pedro León Gómez	Coordinador de Investigación	Cenipalma
Silvio Bastidas	Ing. Agr. Sec. Oleaginosas	ICA
Eduardo Peña R.	Ing. Agr. Sec. Oleaginosas	ICA
Fernando Bernal N.	Subgerente Técnico	Palmas de Tumaco
Juan H. Escruceria	Superintendente	Palmas de Tumaco
Ma. Elena Gaviria C.	Bióloga - Sanidad Vegetal	Palmas de Tumaco
Luz Irene Pinzón A.	Bióloga	Palmas de Tumaco
Jorge Corredor	Depto. Técnico	Palmeiras S.A.
Fredy Mendoza O.	Depto. Agronómico	Salamanca S.A.
Enrique Rosero O.	Ing. Agr. Sanidad Vegetal	Salamanca S.A. ■

la reducción del colesterol en sí misma no reduce la tasa global de mortalidad de los sujetos?

Habría olvidado el artículo del cual fue co-autor en 1987, donde él y sus colegas presentaron un informe sobre los "perfiles de riesgo coronario"?

Dentro de los factores de riesgo en cuestión se encontraba el nivel elevado de colesterol.

Dos veces señala que los aceites tropicales son peligrosos (es irónico que éstos constituyan menos del tres por ciento del total de las grasas que se consumen en los Estados Unidos).

Sin embargo, curiosamente, ni una sola vez menciona los trans ácidos grasos, potencialmente peligrosos, que se producen en el proceso de hidrogenación que se requiere para fabricar más del 75 por ciento de los aceites vegetales producidos en los Estados Unidos para uso de la industria de los alimentos.

Lo hacen para darles estabilidad, cualidad ésta que el aceite de palma posee en su forma natural.

Por qué entonces tuve esa sensación de algo ya vivido cuando leí "Selecciones" una de estas mañanas?

En abril de 1989, la misma revista publicó un artículo titulado "Las Grasas Ocultas: lo que todo dietista debe saber".

Este artículo era un resumen de un artículo escrito por Lee Green para la revista Esquire de mayo de 1988.

Se trataba de una pieza en esencia inocua y solamente repetía lo que ya se sabe sobre la importancia de equilibrar y reducir el consumo total de grasas.

No obstante, en el noveno párrafo, en un recuento de lo contrario notoriamente poco específico de las grasas comestibles, señala particularmente que los aceites

de palma y coco (colocándolos erróneamente dentro de la misma categoría) contienen un 86 por ciento de grasa.

Bien podríamos preguntarnos si no es ésta la línea que impera en los Estados Unidos en estos días.

Así es, pero al leer en Esquire el artículo original en toda su extensión, encontré, para mi sorpresa, que en ninguna parte del original mencionaba al Sr. Green el aceite de palma ni el aceite de coco.

"Curioso y más curioso", (como decía Alicia en el País de las Maravillas), era un artículo condensado que contenía datos que no aparecían en el original.

Deberían disculparme por sentirme algo incómodo en lo que se refiere a la imparcialidad de Selecciones.

Hoy, 19 meses después, aparece en Selecciones otro artículo sobre alimentación, probablemente

solicitado por la revista.

Pero esta vez, se trata de un artículo del director de una prestigiosa fundación científica que cita, con el fervoroso entusiasmo de un cruzado que ha vuelto a nacer y de manera por lo demás poco científica, su propia experiencia como base para hacer una recomendación generalizada.

Existe la posibilidad de que se trate de una coincidencia o incluso de que esta inocente revista familiar haya sido inconscientemente asaltada en su buena fe por los intereses creados de la poderosa industria americana de los aceites vegetales; definitivamente éstos no se cuentan dentro de los amigos del aceite de palma malayo.

De ser éste el caso, podríamos citar a Oscar Wilde, "ser asaltado una vez es mala suerte, pero ser asaltado dos es absoluto descuido". ■

*Tomado de: New Straits Times, con la amable autorización del autor.*

## **Mensaje recibido de Venezuela con motivo de la IX Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite**

Maturín, 17 de junio de 1991

Señores

Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite (Fedepalma) - Colombia.

Presente

Atn: Dr. Jens Mesa Dishington  
Director Ejecutivo

Estimado Dr. Mesa:

La presente tiene como finalidad, expresarle nuestra más sincera felicitación, por la excelente organización y resultados de la IX CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE PALMA DE ACEITE, realizada en la ciudad de Bucaramanga, durante los días 29 y 30 de mayo de 1991.

Los temas tratados en el citado evento, fueron de una gran calidad y utilidad práctica, demostrando profesionalismo y avance tecnológico, todo lo cual arrojará a mediano plazo competitividad a nivel mundial y sectorial.

Estamos seguros que este tipo de iniciativas, redundará en beneficios y progreso, para ese importante rubro oleaginoso que es la Palma de Aceite.

Atentamente,  
Fdo. Italo Atencio,  
Gerente General  
Palmonagas ■