

AGOSTO 1992

# EL PALMICULTOR

No. 246



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

## Palmicultores de Ecuador pretenden organizar comercializadora de aceite de palma

Luego de 20 años de trabajo y esfuerzos continuos para hacer del aceite de palma un mercado futurista dentro de la economía ecuatoriana, la Asociación de Cultivadores de Palma Africana -Ancupa-, se propone impulsar la creación de una comercializadora de aceite de palma.

Para tal efecto, en la última semana del mes de julio, el ingeniero César Loaiza, gerente de Ancupa, y el doctor Jorge Román, vinculado a Palmeras de Ecuador y Palmeras de los Andes, estuvieron en Colombia con el propósito de visitar a Fedepalma

y conocer las experiencias que los palmicultores colombianos han tenido con la Comercializadora de Aceite de Palma S.A., creada en 1991.

La comercialización en Ecuador encuentra las mismas diferencias que los palmicultores colombianos empezaron a experimentar desde 1989, como es el caso de los excedentes aparentes y transitorios ocasionados por el ciclo de producción del cultivo que, al no existir un adecuado mercado y comercialización, los

(Continúa en la página 3)

### Contenido

	Pág.
Calgene diseña un nuevo aceite	2
Comentarios del director de Fedepalma	3
Eventos	3
Exitosa negociación del TLC	4
Única solución: Exportar	5
Notas técnicas	6
Personal	7
Ira reunión de industriales del palmiste	8
Comisión agrícola de Colombia en México	9
Las huellas del aceite	10
Receta	10
Precios	11
Publicaciones.	12
Importaciones	12

#### Fedepalma

César de Hart Vengoechea, Presidente Junta Directiva; Jens Mesa Dishington, Director Ejecutivo; Patricia Bozzi de González, Directora de Comunicaciones.

#### Cenipalma

José Antonio Estévez Cancino, Presidente Junta Directiva; Pedro León Gómez C., Director Ejecutivo.

### Podrá México otorgar subsidio directo a la agricultura dentro del Tratado de Libre Comercio.

El programa de reconversión productiva antes de la firma del tratado. Extraordinario momento para los negocios del campo: *Hank González.*

Declaraciones del secretario de Agricultura Mexicano.

Vea página 4.

## Fedepalma felicita al ICA en sus 30 años

Fedepalma por medio de su boletín "El Palmicultor" quiere felicitar al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) por la conmemoración de sus 30 años, tiempo en el que este organismo se ha preocupado por acelerar el desarrollo agropecuario nacional en pro del bienestar y la economía colombiana.

Por tal motivo el gobierno nacional le ha

conferido la orden de Boyacá en el grado de Cruz de Plata en reconocimiento a su labor, acto previsto para el día 19 de agosto del presente año.

Fedepalma desea que el Instituto continúe como líder en las áreas tecnológicas y agrarias para el progreso de la economía nacional.

## Calgene diseña un nuevo aceite de canola que podría reemplazar a los aceites de tipo tropical

Por Jerry E. Bishop  
Reportero del Wall Street Journal\*

Una compañía californiana ha diseñado un aceite de canola que puede producirse en Estados Unidos, con el objeto de sustituir los US\$300 millones de aceites tropicales que se importan anualmente para la fabricación de detergentes, jabones y champú.

Los ingenieros genéticos de Calgene Inc., de Davis, California, extraen el aceite de canola de las semillas de la planta de colza que los científicos de Calgene han modificado, con el fin de

fabricar ácido láurico, un ácido graso. Este truco genético convierte a la colza en la primera planta oleaginosa que produce ácido láurico a nivel comercial y que puede cultivarse en clima templado.

Puesto que las principales fuentes comerciales de ácido láurico actualmente son los aceites de

coco y palma, los fabricantes de jabones, detergentes y lubricantes, además de otros usuarios industriales de ácido láurico, actualmente tienen que importar anualmente aproximadamente 500 millones de libras del ácido de los países tropicales. Un grupo de Calgene, encabezado por los biólogos Toni A. Voelker y H. Maclor Davies, describió la modificación del aceite láurico en la edición de la 1a. semana de julio de la revista Science.

El aceite de canola, rico en ácido láurico, es el segundo truco genético significativo logrado por los científicos de Calgene para modificar la conformación grasa del aceite de canola. En los últimos meses, la compañía comenzó a cultivar una planta de colza cuya semilla oleaginosa es más rica de lo normal en ácido esteárico, una grasa comestible. Las principales fuentes de ácido esteárico son el sebo de res y la manteca de cacao.

Un aceite vegetal rico en ácido esteárico tendería a ser sólido en lugar de líquido, como lo son la mayoría de los aceites vegetales. El ácido esteárico es uno de los ácidos grasos saturados en los cuales todos los enlaces químicos pertinentes están ocupados por átomos de hidrógeno. El alto contenido de ácidos grasos saturados es la razón por la cual las grasas animales, como la mantequilla y la manteca de cerdo, se mantienen sólidas a temperatura ambiente.

Al aumentar el contenido de ácido esteárico de la colza, los investigadores de

***Al aumentar el contenido de ácido esteárico de la colza, los investigadores producen un aceite de canola cuya consistencia es similar a la de margarina o mantequilla.***

Calgene producen un aceite de canola cuya consistencia es similar a la de la margarina o la mantequilla, manifestó el presidente de Calgene, Roger Salquist. "Tenemos toda una serie" de consistencias de aceite de canola, señaló el sr. Salquist. "Algunas se mantienen sólidas a temperatura ambiente y otras se mantienen sólidas a la temperatura del refrigerador".

La compañía espera que el interés de las empresas procesadoras de alimentos radique en que, a diferencia del aceite de soya, de maíz y de otros vegetales, el aceite de canola rico en ácido esteárico no tendría que someterse al proceso de hidrogenación artificial para producir grasas industriales o margarinas sólidas. Estas empresas están evaluando las muestras del aceite de canola rico en ácido esteárico, afirmó el sr. Salquist.

El ejecutivo de Calgene no mencionó las inquietudes que podrían surgir como resultado de recargar un aceite vegetal con una grasa saturada. No obstante, en expe-

rimentos recientes con seres humanos se ha demostrado que, a diferencia de otros ácidos grasos saturados, el esteárico no aumenta el nivel de colesterol de la sangre.

El ácido láurico, que también es un ácido graso saturado, normalmente no se produce en la colza. Una planta de zona templada que sí produce ácido láurico en la semilla en una de sus etapas de desarrollo es la planta de laurel de California, según anotaron los investigadores. El año pasado los científicos de Calgene informaron haber

descubierto un gene de una enzima que corta una molécula de un ácido graso en proceso de formación en el momento en que llega al punto de formar el ácido láurico.

En el informe publicado, los investigadores afirman que lograron transferir con éxito este gene a una planta standard de labora-

torio utilizada para la investigación genética. En una referencia breve, afirman que el gene también había sido transferido a la colza.

El Dr. Voelker señala que la colza modificada en su contenido de ácido láurico pasó la primera prueba de campo en abril. Manifiesta que la semilla modificada contiene suficiente ácido láurico para que pueda competir con los aceites tropicales. El sr. Salquist dijo que el proyecto de la colza rica en ácido láurico está solamente una estación atrás del proyecto del ácido esteárico. La compañía saca dos cosechas anuales de las granjas experimentales de Georgia.

Estos aceites modificados de canola eventualmente tendrán que someterse a la aprobación de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos, señaló el sr. Salquist. No obstante el hecho de que las principales aplicaciones del aceite de canola rico

## NOTAS DE INTERES

## ECUADOR

en ácido láurico serán para la fabricación de jabones y detergentes, más que de alimentos, la harina de colza sería utilizada en concentrados para animales y parte del ácido láurico sería utilizado para el recubrimiento de chocolate de algunos dulces.

Calgene proyecta asignar a su subsidiaria de Georgia, American Pedigreed See Co., la producción y venta de los aceites modi-

ficados de canola a los usuarios industriales. Afirmó que los aceites provenían de los cultivos de canola de los agricultores americanos y canadienses, bajo contrato con Ameri-Can.

*\*Este artículo fue enviado a Fedepalma por el ministro de Agricultura, Alfonso López Caballero.*

## Comentario

### Realizado por el Director de Fedepalma, Jens Mesa Dishington, y enviado al ministro de Agricultura.

Le agradezco mucho la copia que me envió del artículo en The Wall Street Journal el 3 de julio de 1992, donde se habla de las modificaciones genéticas de la semilla de canola para reemplazar a los aceites "tropicales".

Al respecto me parece importante hacer dos comentarios. En primer término, el artículo menciona que en California están tratando de incrementar a la semilla de canola su contenido de ácido láurico, el cual se obtiene principalmente del aceite de coco y de palmiste. Este componente es muy demandado por la industria de detergentes, jabones y shampoos.

En segundo lugar, también están tratando de incrementar a la canola su contenido de ácido esteárico, el cual es abundante en el aceite de palma y precisamente es lo que hace que éste tienda a solidificarse. Este componente le da ventajas competitivas muy grandes a la palma frente a otros sustitutos como la soya, el maíz, el girasol, la canola, etc., los cuales deben ser hidrogenados artificialmente para darles consistencia y así poderlos usar en productos tales como margarinas, aceites cremosos, etc. La hidrogenación artificial ha sido cuestionada ampliamente en Estados Unidos durante los últimos años por sus consecuencias negativas sobre la salud de quienes consumen productos elaborados con materias primas que utilizan dicho proceso.

Por otra parte, el ácido esteárico es uno de los ácidos grasos saturados y por el cual la palma tuvo que soportar una campaña desinformativa muy grande en 1987 y 1988, patrocinada por la Asociación Americana de Soyeros, en la que equivocadamente se dijo que nuestro producto es perjudicial para la salud, logrando con ello que se nos cerraran muchos mercados. Nos complace ver que cada vez son más las personas y entidades en los mismos Estados Unidos que reconocen que es cierto que el ácido esteárico, al contrario de otras grasas saturadas, no aumenta los niveles de colesterol en la sangre. Por ello, lo que se afirmó en dicha campaña contra el aceite de palma es absolutamente falso! De no ser así, los investigadores en los Estados Unidos no estarían viendo la forma de cómo adicionarle las propiedades benéficas de la palma a sus semillas oleaginosas.

Jens Mesa Dishington

(Viene de la página 1)

### Palmicultores de Ecuador pretenden organizar comercializadora de aceite de palma

precios del aceite al productor se ven deprimidos como consecuencia de especulación a la baja que se da en el mercado.

Cabe destacar que en el Ecuador el manejo de la calidad del aceite presenta todavía muchos problemas con respecto a los estándares internacionales y los que se manejan en Colombia. Por otra parte, la capacidad de almacenamiento instalada en las plantaciones del Ecuador es todavía inferior a los niveles que actualmente se tienen en Colombia.

Los gremios palmicultores de los dos países ven que este esfuerzo para organizar la comercialización de aceite, permitiría en un futuro no muy lejano una mayor coordinación en los flujos de comercio de aceite entre Colombia y Ecuador, pudiendo incluso llegar a conformarse una Empresa Multinacional Andina (EMA) para aprovechar las ventajas del mercado andino.

Fedepalma espera haber contribuido de manera favorable a encauzar las acciones que Ancupa viene adelantando a este respecto y ofrece todo el apoyo que sea necesario para que pueda llevar a cabo tan importante proyecto.

## EVENTOS

### Ascolfi celebró su XIII congreso

Durante los días 12, 13 y 14 del mes de agosto, se realizó en el Hotel del Llano de Villavicencio, el XIII Congreso Ascolfi (Asociación Colombiana de Fitopatología y Ciencias Afines).

El objetivo primordial del evento fue facilitar a los profesionales del sector agrícola en Colombia, el intercambio de experiencias en el área de fitopatología, promoviendo la discusión sobre temas como el de las relaciones entre la epidemiología, la resistencia y el manejo de enfermedades. Participaron estudiantes, profesionales, compañías del sector agrícola e interesados en la presentación de trabajos, en la exposición de productos y servicios o en la actualización sobre temas relativos a epidemiología y manejo de enfermedades.

# Exitosa negociación del TLC en agro: C. Hank\*

## Buenas condiciones en hortalizas; libertad para dar subsidios directos

\*Tomado de *El Economista*, número 936. México, D.F. miércoles 5 de agosto de 1992.

Por: René Sánchez Huitron

México tendrá libertad para otorgar dentro del país subsidios en la forma que lo crea conveniente en el marco del Tratado de Libre Comercio, aseguró el secretario de Agricultura, Carlos Hank González; dijo que se darán subsidios a la producción final, como lo hacen los países desarrollados.

Antes los subsidios agrícolas se daban mediante precios de fertilizantes, del agua o en energía eléctrica, pero no siempre llegaban bien ni eran tan sanos, explicó. Lo que se está haciendo en todo el mundo desarrollado es otorgar subsidios directos al final de la producción, así lo estamos haciendo y lo haremos en México como ya se subsidia maíz, frijol y trigo.

A partir del próximo ciclo se darán subsidios directos a soya y arroz, añadió, aunque no en todos los casos serán equiparables a los que otorga E.U. pero en maíz y frijol serán muy superiores.

La agricultura tendrá como otros capítulos del TLC de Norteamérica un anexo en el que se especifican las líneas que regirán a los programas de apoyo no sujetos a impuestos compensatorios.

El titular de la Secretaría de Agricultura consideró que el otorgamiento de subsidios "no es un paso atrás (en el libre comercio) sino una forma diferente de apoyo a la agricultura". Agregó que los resultados de la negociación fueron muy positivos, pues los campesinos eran los que requerían mayor protección.

La desgravación arancelaria de algunos productos agropecuarios se convino a 10 años, en otros a 5 y unos más a cero en cuanto entre en vigor el TLC. Pero tres productos -maíz, frijol y leche en polvo- tendrán la máxima protección, es decir 15 años.

"Estamos protegiendo aquello que no es necesario, con un tiempo un poco mayor del que consideramos indispensable; nosotros tenemos un plan de desarrollo para elevar la productividad del maíz a 10 años, empezando ayer y el plazo que obtuvimos es de 15 años".

Hank González aseguró que para lograr la máxima protección de granos fundamentales de la dieta mexicana no se sacrificaron exportaciones de hortalizas y cítricos,

---

*En la actualidad México otorga subsidios a productos como maíz, frijol y trigo. A partir del próximo ciclo se apoyará la soya y el arroz, aunque no con subsidios equiparables a los de Estados Unidos.*

---

productos en los que el país tiene alta competitividad. "En todas las hortalizas logramos mejores condiciones de las que teníamos, en cítricos y jugos de cítricos fue lo más delicado (pero) tuvimos ganancias sobre lo que teníamos y no se sacrificó ninguno de esos productos", expresó.

Informó que el Programa Reversión Productiva -que diseña la Sarh para incrementar la productividad regional de algunos cultivos o en su caso cambiarlos por otros más competitivos- será anunciado cuando el presidente Salinas de Gortari lo considere, pero será antes de la firma del TLC o bien cuando éste entre en vigor.

Procuraremos que al hacerse el anuncio se ponga en marcha y pensamos ir haciendo

todos estos cambios por regiones. Hay algunas que deben ser ganaderas y ahora se usan para la agricultura, por lo que habrá que encaminarlas hacia una ganadería productiva, señaló.

## El campo, excelente oportunidad para los negocios

Hank González expuso en un Foro Internacional de la Cámara Americana de Comercio (AmCham) que la Bolsa Agropecuaria de Futuros está lista prácticamente, pero que no inicia sus operaciones "por el especialísimo interés de no tener un tropezón". La Bolsa tiene programado comenzar con café-grano que México cotiza en la Bolsa Internacional- pero hoy no puede porque su precio está por los suelos. Dijo que hace 5 años el precio era de 2.33 dólares la libra y ayer se ubicaba sólo en 60 centavos de dólar.

A los miembros de la AmCham el titular de la Sarh les explicó las oportunidades de inversiones en el campo a partir de la modificación legislativa y partió del modelo de Vaquerías, Nuevo León. Como esc, dijo, hay 1.050 proyectos de los cuales 390 ya están en operación.

"Este es un momento extraordinario para México y excelente oportunidad para el desarrollo del campo como negocio, no de filantropía", indicó.

En Campeche dueños de 60.000 hectáreas se asocian para producir cítricos con una empresa que tiene la tecnología y todos los recursos para pagar los mejores técnicos del mundo.

En Yucatán acaba de iniciar un proyecto que a partir de 12 hembras reproductoras de ganado porcino que tendrá una capacidad de producir 500.000 cerdos al año.

En Sinaloa una empresa se asocia con productores forestales para una plantación de eucalipto en 16.000 hectáreas.

(Continúa)

## COMERCIALIZADORA

## Unica solución: Exportar

En esta primera oportunidad de comunicarme con los miembros de Fedepalma, quisiera aprovechar la ocasión para hacer énfasis en la absoluta necesidad de exportar que tenemos la totalidad del gremio palmicultor y por consiguiente para invitar a aquellos que faltan para que se asocien a la Comercializadora.

El precio de un producto, llámese aceite de palma, no puede ser fijado o manipulado. El precio es resultado de la oferta vs. demanda. La oferta en el mercado nacional puede ser planeada por los palmicultores según, su capacidad de almacenaje, sus condiciones económicas y las exportaciones de la Comercializadora. En cambio la demanda la asumimos constante. Manejar la oferta sí afecta el precio del mercado nacional. Por esto tenemos que exportar los excedentes de tal forma que no sobre ni una gota de aceite en el país, y para eso

necesitamos una Comercializadora fuerte de los palmeros, como también una adecuada capacidad de almacenaje estratégico de los mismos. Es nuestro trabajo asegurarnos de que los precios internos del aceite no caigan por ningún motivo por debajo de lo que costaría exportarlo, caso que sucedió durante 1992 y las razones son varias y conocidas por todos.

¿Cuánto le ha afectado a usted señor palmero, el verse obligado a vender su producción a niveles de hasta \$220.000? ¿No sería más conveniente ser socio de la Comercializadora y exportar el 20% de su producción al precio de hace una semana, para posteriormente vender el 80% de la misma entre un 30 y un 70% más alto? ¿O prefiere usted dejar que los demás palmeros hagan

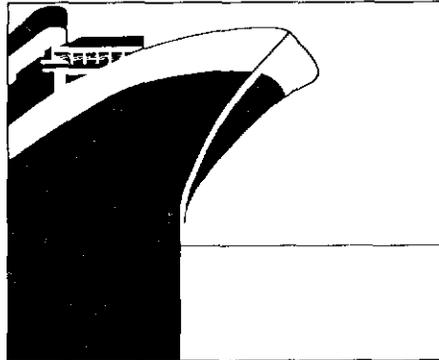
el esfuerzo por usted para así vender su producción al precio más alto, solo? Es aquí donde necesitamos de la solidaridad de todos los palmeros del país. Exportar es la única solución. Y es exportar para que todos ganemos.

Otra ventaja de ser socio activo de la Comercializadora es la información adicional que los socios recibirán regularmente sobre los distintos mercados.

Sobre la exportación de las 5.000 toneladas acordadas en el pasado Congreso en Cali, les informamos que el 22 de agosto sale el primer lote de 1.000 toneladas y el 5 de septiembre sale el segundo lote de 1.250 toneladas. Esperamos continuar contando con sus oportunas entregas para concluir exitosamente el plan de exportación por Barranquilla.

Para fines de este mes la Comercializadora tiene efectivamente vendidas 6.250 toneladas en el exterior. Creemos poder afirmar que gracias a las ventas al exterior por parte de la Comercializadora, el precio del aceite se ha recuperado lentamente. ¿Cómo sería el mercado nacional hoy de no haber vendido estas 6.250 toneladas con el concurso de algunos palmicultores?

Por último creo importante hacer un reconocimiento oficial al Dr. Luis Fernando Herrera, quien dirigió la Comercializadora hasta el mes de junio. El Dr. Herrera acometió la fase inicial de la empresa, labor que puedo garantizar no ha sido nada fácil y espero continuar contando con la colaboración del Dr. Herrera.  
Luis Alfredo Orozco - Gerente



(Viene de la página anterior)

Los empresarios pagan 1.4 millones de pesos anuales de utilidades a los productores asociados, independientemente del salario diario que gana el dueño de la tierra si trabaja en el proyecto.

Con esos ejemplos, explicó el funcionario, se prueba hoy en México como en general se práctica en el mundo, las asociaciones y la agricultura por contrato se desarrolla en grandes extensiones.

Apuntó que la inversión extranjera no tiene limitación y que se realiza conforme a la legislación en la materia y mencionó otros polos de desarrollo que recibirán el apoyo gubernamental y la activa participación de los dueños de la tierra y la iniciativa privada.

En Chiapas se crea la infraestructura hidroagrícola en una superficie de 250.000 hectáreas que se dedicarán a la explotación de plátano para exportación, fruta que ya se comercializa en condiciones favorables en Corea y Japón.

También citó que el Valle de Mexicali (Baja California y Sonora) reúne condiciones inmejorables para producir hortalizas y frutales para exportación, dada su cercanía con el mercado norteamericano y, sobre todo, que opera como una unidad con 210.000 hectáreas de riego seguro.

En cuanto a las negociaciones multilaterales de la Ronda Uruguay del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), Hank González manifestó que van por buen camino y que sólo falta determinar en qué tiempo todos los

países reducirán o eliminarán subsidios a los productos agropecuarios.

Consideró que E.U., Canadá y México no deben entrar en competencia, sino complementar sus economías y producir lo que a cada país convenga, de acuerdo con sus ventajas comparativas.

En México es necesario crear mayores oportunidades de empleo en el medio rural, a fin de disminuir la fuerza de trabajo que aún prevalece, pues mientras en Estados Unidos y otras naciones desarrolladas se dedica a la producción rural el 2.5 o 3% en México la fuerza de trabajo representa el 26%.



## NOTAS TECNICAS

### Seguimiento a los trabajos de "Manejo de *Pestaloptiosis* en el Magdalena Medio"

Durante los días 6 y 7 de julio el Director Ejecutivo y los líderes de las áreas de Entomología y Fisiología, visitaron las Plantaciones Promociones Agropecuarias Monterrey y Oleaginosas las Brisas, con el propósito de realizar un seguimiento de las actividades que se vienen desarrollando sobre el "Manejo de *Pestaloptiosis*". Como parte del seguimiento de las actividades, se invitó a una reunión a los palmi-



cultores afiliados de la zona Central para el 6 de julio a partir de las 2 p.m. en el salón de conferencias de la Plantación Promociones Agropecuarias Monterrey. A la reunión asistieron 25 representantes de las Plantaciones Oleaginosas las Brisas S.A., Promociones Agropecuarias Monterrey, Cooperativa Palmas Risaralda, Grupo Agroince-La Cacica, Palmas Promisión, Palmeras de Puerto Wilches, Palmosan, Palmacros, y Penjano.

Al iniciar la reunión el Director Ejecutivo comentó brevemente el estado en que se encuentran los proyectos que desarrolla Cenipalma. Explicó los eventos que se tienen programados para el segundo se-

mestre, indicando que el objeto de la reunión era hacer un seguimiento de los trabajos que hace un año se habían iniciado. Posteriormente el ingeniero Marcos Cruz, de la Plantación Monterrey, comentó brevemente sobre los trabajos que realizó relacionados con el "Efecto de Control de *Estenoma Secropia* con Cloasurón Atabrón" e inhibidores de quitina para el control de *Eyphrosterna Eleassa*. Luego los estudiantes Oscar Manuel Orozco, de la Universidad del Tolima y Blanca Nelly Saldarriaga de la Universidad de Antioquia, explicaron el trabajo que habían realizado en el control de *Pestaloptiosis* con fungicidas y con *entomopatógenos* respectivamente.



### Día de campo sobre manejo de *Sagalassa valida* en la zona Oriental

El daño del insecto *Sagalassa valida*, se ha venido incrementando en algunas áreas de la zona Oriental, por este motivo y a solicitud de varios palmicultores, se realizará un día de campo el 11 de septiembre a partir de las 9 a.m. en la plantación agropecuaria La Loma, en el municipio Acacías -Departamento del Meta. En el día de campo se explicará la forma como las plantaciones de la zona occidental, vienen manejando el insecto. Además se presentarán los resultados que se tienen hasta el momento en el proyecto de "Manejo de *Sagalassa valida*", que se viene desarrollando en Tumaco. Los asistentes tendrán la oportunidad de ver el daño que produce el insecto en la palma de aceite. Cenipalma, invita a todos los afiliados a que participen en esta reunión; las personas no afiliadas que deseen asistir deberán pagar una inscripción de \$20.000.

### Se inician actividades en el área de Plantas Extractoras

La II Asamblea de Cenipalma realizada en Cali en junio del presente año, aprobó la iniciación de actividades en el área de Plantas Extractoras con investigaciones en Manejo de Efluentes. El Comité Ejecutivo de Cenipalma en su sesión del 16 de julio, teniendo en cuenta la importancia del tema que debe abordar Cenipalma, aprobó la iniciación de actividades en esta área a partir del mes de agosto. Fue así que para trabajar en esta área se nombró al biólogo Andrés Miguel del Hierro, quien estará del 16 de agosto hasta el 15 de noviembre trabajando medio tiempo, para posteriormente vincularse de tiempo completo.

El biólogo Andrés Miguel del Hierro Belleza es egresado de la Universidad de los Andes. Trabajó en el Centro de Investigaciones Microbiológicas de la misma universidad y en el año de 1991 fue científico visitante en el Instituto de Tecnología de Massachusetts.

## NOTAS TECNICAS

## Profesionales de Cenipalma se reúnen con el Comité de Sanidad Vegetal de Villanueva

Los doctores Pedro León Gómez Cuervo, Hugo Calvache, Fidel Patarroyo y José Isnaín Bolaños, de Cenipalma, visitaron a la zona de Villanueva del 30 de julio al 01 de agosto, con el objeto de revisar los trabajos que se vienen haciendo en control de *Loxotoma* y analizar la posibilidad de iniciar algunas actividades en el proyecto "Complejo Pudrición de Cogollo".

Durante la visita tuvieron la oportunidad de asistir a una reunión ordinaria de Comité de Sanidad Vegetal de la zona de Villanueva, en el cual participan representantes de las plantaciones de Guaicaramo, Chuapal, Palmas de Casanare, Palmar de Oriente y Palmar de Upia. La reunión se realizó en la plantación Chuapal; el tema central fue el análisis de la forma como cada plantación está realizando el monitoreo de las principales plagas de ocurrencia en la zona. Cenipalma informó de las actividades que se realizarán en la zona de Villanueva en los próximos meses.



## Reunión Comité Asesor de Investigación Agronómica en la zona Oriental

El Comité Asesor de Investigación Agronómica realizará su próxima reunión en la plantación Unipalma el 10 de septiembre a partir de las 9 a.m. El objeto de la reunión es analizar el proyecto de Manejo de Nemátodos, el cual está siendo implementado en varias plantaciones. La estudiante Gennyth Rubi Amaguaña Burbano presentará un seminario sobre los trabajos de captura de *Rhynchoporus palmarum* que realizó en la plantación Unipalma, con la dirección de Cenipalma.

## PERSONAL



Blanca Lucía Riaño de Farfás, renunció como asistente de Cenipalma y en su reemplazo fue nombrada la señora Leonor Romero de Bonilla. Leonor Romero es administradora de empresas de la Universidad de la Salle, trabajó en el Centro Internacional de Agricultura Tropical (Ciat), durante 11 años en la oficina de enlace de Bogotá, posteriormente se vinculó al Centro Internacional de la Papa (CIP), desde 1982 hasta el 31 de julio de 1992. A partir del 01 de agosto se viene desempeñando como asistente administrativo.



La bióloga M. Sc. Liliana Ramírez, quien venía desempeñándose en el área de Fitopatología en Cenipalma, regresó al Canadá y en su reemplazo fue nombrado el ingeniero agrónomo M. Sc. José Isnaín Bolaños, quien está vinculado a Cenipalma desde el 21 de julio de 1992. El ingeniero agrónomo Bolaños es egresado de la facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Palmira, realizó una maestría en Fitopatología en la Universidad de Texas I&M en Estados Unidos, trabajó en el Ciat y en la Universidad de Texas como asistente de Fitopatología. Bolaños estará trabajando en los proyectos de Complejo Pudrición de Cogollo, Manejo de Nemátodos y Manejo de *Pestalotiosis*.

# 1a. Reunión de Industriales del Palmiste

*Los asistentes enfatizaron en la necesidad de no desabastecer la industria consumidora de esta materia prima y calcular muy bien las exportaciones.*

Por iniciativa del Dr. Carlos Alberto Corredor de Palmeiras S.A., se convocó en las oficinas de Fedepalma el pasado 22 de julio del presente año la 1a. Reunión de Industriales del Palmiste. Asistieron junto con los representantes de Fedepalma y la Comercializadora de Aceite de Palma S.A., las empresas: Acegracol, Aceygrades, Extractora El Roble, Fanagra, Hacienda Las Flores, Indugraco S.A., Inversiones del Darién, La Cabaña, Lloreda Grasas S.A., Padelma, Palmeiras S.A., Sigra S.A. y Proder.

La reunión fue presidida por los doctores Jens Mesa Dishington y Carlos Alberto Corredor, quienes enfatizaron la importancia de ordenar el mercado del aceite de palmiste, unificar condiciones de compra de la almendra y lograr fijar un precio razonable de acuerdo a la evolución de las cotizaciones internacionales, el abastecimiento interno y las condiciones de la demanda. Recalaron sobre la necesidad de adelantar reuniones y contactos permanentes con los productores de las diferentes regiones del país con el objeto de hacer un esfuerzo conjunto para regular la comercialización del aceite, promover el almacenamiento y coordinar condiciones unificadas de negociación. Ello permitiría de alguna manera defender los precios del producto y adelantarse a los problemas existentes con el aceite de palma. Puntualizaron que si se analiza esta situación en el contexto de la apertura, se hace necesario construir un esquema de comercialización organizada y trabajar en la conquista de nuevos mercados internos. En el nuevo modelo económico con ausencia de cupos de importación, se debe tener presente que los precios internos estarán ligados al comportamiento de las cotizaciones internacionales del aceite de palmiste y de coco, configurándose lo que podría llamarse una franja constituida por un techo y un piso, el techo será el valor CIF de importación, es decir los precios internacionales más los fletes y gastos de nacionalización y el piso el valor FOB de exportación. El lugar donde se ubique el precio nacional dependerá de la habilidad conjunta para comercializar del funcionamiento de los acuerdos de los productores nacionales. Finalizaron la introducción a

la reunión afirmando que el éxito dependerá, sin lugar a dudas, del apoyo y solidaridad que tengan todos los productores de aceite de palmiste con las actividades que se programen. Fedepalma, por medio de su Unidad de Análisis Económico y Estadística entregó una simulación del costo de importación por tonelada de aceite de palmiste y coco, dos gráficas, una sobre la evolución de los precios internacionales desde 1987 hasta el 1er. semestre de 1992 y otra sobre el comportamiento de los precios internos en 1991 y 1er. semestre de 1992. Igualmente se entregó un formulario reporte sobre el procesamiento y compra de almendra de palmiste, para que sea diligenciado y enviado a las oficinas de Fedepalma.

## Ambiente gremial y deseo de entendimiento

En general se observó espíritu gremial y los participantes expresaron opiniones sinceras sobre la problemática general y particular de la comercialización del aceite, el deseo de fijar un precio único de negociación, condiciones para la compra de la almendra y fijación de un precio razonable que desestímule la creación de nuevas plantas productoras de aceite de palmiste. El precio de la almendra podría estar entre el 25% y el 30%.

## Perspectivas de la demanda

Se anotaron detalles sobre el futuro y las perspectivas inmediatas del aceite y torta de palmiste. Varias intervenciones sustentaron como el sebo no sustituye el aceite de palmiste en jabonería de tocador y de cosméticos por el contenido de aceites láuricos de este aceite, incluso que en algunos procesos es preferido el aceite de palmiste sobre el de coco. En cuanto a la torta de palmiste, es notorio el aumento reciente de la demanda para suplementar la alimentación bovina debido al desabastecimiento de la harina de arroz y de mogolla de trigo por las dificultades de la industria moli-

nera con los cortes de luz, todo esto ha ocasionado un aumento de aproximadamente el 25% en los últimos 3 meses. Situación que aunque coyuntural ha permitido incursionar en nuevos mercados, como el de pequeños y medianos ganaderos que han apreciado la buena palatabilidad de la torta de palmiste en vacas lecheras y levante de novillos, tanto en Nariño como en el Valle del Cauca y podría extenderse a la sabana de Bogotá. Se anotó que el mercado venezolano y de otros países presenta igualmente buenas perspectivas.

## Tratamiento de abastecimiento interno y las exportaciones

Los asistentes enfatizaron en la necesidad de no desabastecer la industria consumidora de esta materia prima (jabonera, dentífrica y de cosméticos) y calcular muy bien las posibles exportaciones. Sobre esto concluyeron que para el presente año era conveniente no exportar en razón a que no habrían excedentes, aunque hubo opiniones de que se exportarán pequeñas cantidades para ir abriendo mercados externos.

## Manejo de las estadísticas de producción y precios

Se recordó la importancia de tener buena información estadística y revisar la actualmente existente, de tal manera que se pueda determinar con certeza la producción nacional y la generación de posibles excedentes, lo cual podría permitir establecer cupos de exportación.

## Mecanismos de coordinación

La reunión concluyó acordando realizar reuniones de evaluación y coordinación cada 4 meses y estudiar la posibilidad de nombrar una persona que coordine formalmente las acciones, mientras ello ocurra el Dr. Carlos Alberto Corredor concentrará la información de precios actuales y adelantará la coordinación.

## MERCADOS INTERNACIONALES

## Comisión agrícola de Colombia en México

**E**l pasado 2 de agosto viajó a México una comisión colombiana del sector agropecuario para conocer la situación real del agro en ese país, con el fin de estudiar la oportunidad de los productos colombianos, además de evaluar el desarrollo agropecuario y las perspectivas de la integración comercial que se proyecta entre los dos países.

La comisión estuvo encabezada por el ministro de Agricultura, Alfonso López Caballero, e integrada por representantes del gobierno y sector privado, entre ellos el Director Ejecutivo de FEDEPALMA, Doctor Jens Mesa Dishington. Viajaron además el subdirector del departamento comercial del Ministerio de Agricultura, José Macías; el presidente de la SAC, Jaime Córdoba Zuloaga; Elías Borrero, director de FEDEFONDOS; José Vicente Castañeda y Francisco Díaz en representación de FENALCE; Rodrigo Velazco y Ramiro Escobar, de CO-AGRO; Arturo Sarmiento, miembro de la Junta Directiva de la SAC; César Augusto Londoño, director de SAG; Jorge Tarazona del Banco Ganadero; Juan Pablo Cabal, de ASOCAÑA; Camilo Aldana, de CEGA; Álvaro Silva, gerente del IDEMA; Carlos Alberto Estefan, de FINAVI y Alfredo Fuentes delegado del Ministerio de Comercio Exterior.

La agenda, que se prolongó hasta el 12 de agosto, comprendió reuniones con la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos de México (equivalente al Ministerio de Agricultura en Colombia) y con la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Se desarrollaron reuniones con entidades como PRONACE, Promotora Agropecuaria Ceres; CONASUPO, Compañía Nacional de Subsistencias Populares (homólogo del Idema en Colombia); FERTIMEX, Fertilizantes Mexicanos y ASERCA, Apoyos y Servicios de Comercialización Agropecuarios.

Por otra parte la comisión visitó las instalaciones del consejo nacional agropecuario, el Banco Nacional de Desarrollo Rural (BANRURAL) y el Banco de Comercio Exterior (BANCO-MEXI).

Además en su agenda estaban contempladas visitas tecnológicas a la Central de Abastos de México, al Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) y a la Confederación de Asociaciones de Agricultores, en el Estado de Sinaloa.

Así, los miembros que integran la comisión conocerían la política agrícola mexicana y sus alcances, para saber qué posibilidades tiene Colombia en el comercio de sus productos.

## Fedepalma presente en México

Adicionalmente a lo programado el Doctor Jens Mesa Dishington, Director Ejecutivo de FEDEPALMA, concertó reuniones con algunas Cámaras de la Industria de Aceites y Grasas Mexicanas, así como con algunas empresas del sector para conocer su interés en el aceite de palma colombiano y las posibilidades futuras para su exportación, que se están coordinando a través de la Comercializadora de Aceite de Palma S.A.

## Exposición Bufalista



El Fondo Ganadero y la Asociación Colombiana de Bufalistas realizarán la Exposición de Ganado Cebú Puro y de Búfalos, durante los días 10, 11 y 12 del mes de octubre, actividad que culminará con el Gran Remate en la Hacienda las Vegas, localizada en La Dorada (Caldas).

Al mismo tiempo, se realizará la presentación oficial del nuevo diseño de carreta que permite al Búfalo cargar 3 1/2 toneladas de fruto de palma africana.

El Fondo Ganadero de Caldas S.A. ha enviado al Centro de Información de Fedepalma bibliografía especializada sobre el Búfalo, la cual se encuentra a disposición de los interesados.



## Las huellas del aceite\*

### El aceite de palma es el eslabón entre la cocina del Africa Occidental y la del Nuevo Mudo

Por: Raymond Sokolov

Jorge Amado, conocido novelista brasileño, también es el principal exponente de la comida de Bahía, provincia septentrional marcada por la herencia africana de una población abrumadoramente negra. La afinidad de Amado con la cocina típica es tan ampliamente conocida que su restaurante favorito, el *Iemanjá*, es un hito para el turista que visita Salvador, su capital. Allí, los aficionados se sacian con las *muquecas* y *vetapas* que Amado describe con deleite en sus novelas, especialmente en la más conocida de ellas, *Doña Flor y sus dos Maridos*.

Como lo recordarán los lectores y las millones de personas que vieron la película, Doña Flor enseña culinaria y se especializa en platos bahianos. Para mí, la más memorable de sus clases es aquella en la cual demuestra cómo se prepara un plato de jaibas sazonado con aceite de *dende*.

*Dende* es el nombre que se le da en Brasil al aceite de palma, es decir el aceite que se extrae de la parte carnosa del fruto de la palma de aceite, originaria del Africa Occidental (*Elaeis guineensis*). Su color es amarillo rojizo profundo y privar a la comida brasilera popular, especialmente a la bahiana, de este poderoso aroma y sabor, sería mutilarla. En una novela que

diste mucho de carecer de sensualidad, el momento de mayor lujuria es el de la imagen del primer marido de Doña Flor - el Don Juan, no el farmacéuta -, cuando brota por encanto de su plato de jaibas, con los dientes chorreando *dende amarillo*.

Hace poco probé el aceite de *dende*. Posiblemente ya lo había probado en los restaurantes brasileños de Nueva York, pero hasta entonces no sabía con certeza cuál era su sabor específico, porque nunca antes lo había visto como ingrediente separado de otros alimentos. Procedí a comprar una botella en un pequeño emporio neoyorquino, atiborrado de mercancías, llamado el International Latin American Products.

En ese momento supe que se me había presentado la rara oportunidad de llegar al fondo de una cocina que prácticamente desconocía. Desde todo punto de vista, el aceite de *dende* es el alma de una de las más importantes culturas culinarias post-coloniales del hemisferio. Creí que tal vez la mejor forma de abordar este potente líquido era probarlo directamente de la botella. Destapé la tapa metálica e incliné la botella hacia la boca. El aceite, majestuoso y espeso, fluyó lánguidamente. Finalmente me cayeron unas cuantas gotas

en la boca y las saboreé con la lengua. Me sentí acongojado. Aunque tenía algo, era demasiado sutil para haber dado origen a todo un arte culinario. Pero, por otro lado, ¿qué esperaba? Tampoco el aceite de oliva era de mi agrado. Un medio de cocción necesita la comida para demostrar sus cualidades.

Calenté un poco de aceite de *dende* en una sartén con igual cantidad de aceite de maíz (aparentemente las recetas brasileñas hacen el mismo tipo de mezcla) y procedí a freír unas piernas de pollo. En un abrir y cerrar de ojos la piel se tornó amarilla y el pollo se impregnó de un fuerte aroma. A los pocos minutos, las piernas ya estaban cocidas y me las comí. Habían adquirido el mismo sabor, aunque algo más intenso que el que detecté al probar el aceite de *dende* de la botella. Pero seguía siendo demasiado insignificante como para que justificara tomar el siguiente avión a Río.

A la mañana siguiente se me iluminó la mente. Por no querer tirar a la basura el aceite que había quedado del experimento de la noche anterior y mucho menos lavar la sartén para el desayuno, volví a calentar lo que quedaba de aceite de *dende* y maíz, con la grasa de pollo, y allí freí el pan. El Nirvana. El Valhala. La ciudad de la abundancia.

Pero después, al repasar algunas recetas bahianas, descubrí que Doña Flor se me había adelantado. En ellas casi siempre el

## RECETAS

### Aceite con sabor

#### Pescado Muqueca

(4 - 5 personas)

- 6 semillas de cilantro
- 1 cebolla cabezona pelada y picada gruesa
- 1 ají grande seco
- 2 tomates pelados y sin pepas
- sal
- 1 limón en jugo
- 2 1/2 libras de filete de pescado pequeño
- 1/2 taza de aceite de *dende*

1. Mezcle en la licuadora las semillas de cilantro, la cebolla, el ají y los tomates. Agregue la sal y el jugo de limón.
2. Marine el pescado en la mezcla anterior durante por lo menos una hora a temperatura ambiente.
3. Ponga el pescado con la salsa en una sartén. Agregue 1 taza de agua y el aceite de *dende*. Déjelo hervir tapado hasta que el pescado se cocine.

Raymond Sokolov es un escritor cuyo interés especial es la historia y preparación de los alimentos.



(Viene de la página anterior)

aceite de *dende* que se utiliza para cocinar se incorpora a la salsa, por lo general a una salsa a la cual se le da mayor riqueza y cuerpo con crema de coco. Esto es en lo referente a la estética; ahora hablemos un poco de la gastroetnografía del aceite de *dende*.

El aceite de *dende* llegó a Bahía con los esclavos africanos que trajeron los portugueses para trabajar en los ingenios azucareros. Probablemente trajeron semillas o esquejes de *Elaeis guineensis*. De una forma u otra, una planta fundamental para la cocina africana cruzó el Atlántico y le permitió a los esclavos Yoruba o Hausa reproducir en el Nuevo Mundo el aroma y el sabor, propios de su tierra natal.

El aceite de palma sigue siendo el medio más común de cocción en África Occidental. Y la relación entre los platos bahianos y los africanos es un campo potencialmente rico de investigación culinaria que podría ligar a dos países en forma estrecha y concreta. La trayectoria de la comida desde el África hasta el Nuevo Mundo trasciende la región de Bahía y se extiende hacia el Caribe, México, Nueva Orleans y el este de los Estados Unidos.

Algún día alguien se encargará de seguirle el rastro y establecer cómo la cocina africana irradió su influencia a lo largo de las Américas en los siglos XVI y XVII, fundiéndose con la cocina europea, americana y asiática, para producir platos que varían de un lugar a otro, pero que dejan a su paso la profunda huella del África negra.

Se me vienen a la mente tres ejemplos específicos del legado de dicho proceso, de los cuales dos fueron sugerencia de la autora americana de color, Rachel Jackson Christmas, quien en fecha reciente escribió en el Washington Post un artículo sobre su viaje a Bahía con un grupo de amigos afroamericanos, quienes ya habían estado en África Occidental. Los camarones *cararu* que comieron les recordaron un plato similar que probaron en Benín.

También está el *acaraje*. "Revolviendo ollas hirvientes", escribe la Sra. Christmas, "las mujeres se sientan en las esquinas y nos tientan con el aromático *acaraje*, conocido como *acara* en Nigeria, Benín y Togo. Estas masas (preparadas con frijón molido y camarón seco y rociadas con una salsa de cebolla, pimentón, gengibre y más camarones) se frien en *dende* color naranja oscuro". Prácticamente la misma receta es plato obligado en Jamaica y ampliamente conocido en las demás islas, e incluso en Nueva Orleans, aunque con muchas variaciones.

## PRECIOS

# Comportamiento precios internacionales

## Principales aceites y grasas

US\$/Ton

Producto						Promedio desde agos hasta julio	Promedio desde agos hasta julio	Variación promedios anteriores
	Agos/p 1992	Jul 1992	Jun 1992	May 1992	Abr 1992	1991-92	1990-91	
<b>Complejo palma</b>								
Aceite crudo de palma, CIF N.W. Europe	375	382	404	390	402	374	322	16.1%
Aceite de palma RBD, CIF US W. Coast	-	456	468	454	458	430	381	12.9%
Aceite de palma RBD, FOB Malasia	360	376	389	378	385	356	309	15.2%
Oleína RBD, CIF Rott.	425	445	465	451	465	426	378	12.7%
Oleína RBD, FOB Malasia	383	483	422	402	418	382	336	13.7%
Estearina RBD, FOB Malasia	305	309	315	284	284	284	232	22.4%
Estearina RBD, CIF Rott.	347	353	357	329	330	328	274	19.7%
Aceite crudo de palmiste, CIF Rott.	500	532	589	617	651	572	338	69.2%
<b>Otros aceites vegetales</b>								
Aceite de algodón, US PBSY CIF Rott.	-	623	626	583	519	547	633	-13.6%
Aceite de coco Phil/Indo CIF Rott.	480	528	589	638	647	528	336	57.1%
Aceite de girasol AO ex-tank Rott.	440	460	471	453	459	464	481	-3.5%
Aceite de soya, US FOB Decatur	390	412	455	441	414	425	469	-9.4%
<b>Aceites y grasas animales</b>								
Aceite de pescado, AO CIF N.W.Eur.	365	367	368	355	346	346	300	15.3%
Cerdo, Pack, unref Belgica	535	497	476	459	461	472	544	-13.2%
Sebo US Bleach, Fancy CIF Rott.	375	366	359	348	344	350	350	0.0%

AO: any origin.

P/: provisional a agosto 6

Fuente: Oil World

Elaboró: Fedepalma, Unidad de Análisis Económico y Estadístico.

Del *acara* original se desprenden toda una serie de variedades con nombres diferentes pero afines; *accra*, *akkra*, *acrats* y *calas* (realmente se trata de la misma palabra, modificada por la tendencia criolla de cambiar la r por l: *acara/cara/cala*).

El tercer ejemplo es especulativo pero creo que los convencerá. El aceite de *dende* es considerado por sus adeptos como fuente de color y de sabor. En África, el aceite de maní se utiliza para freír cuando se quiere evitar el color rojo. En el exilio del pueblo afrobahiano, cuando no se consigue aceite de *dende*, el sustituto que normalmente se recomienda es cualquier aceite vegetal, dándole color con paprika, lo que sugiere que la cualidad indispensable del aceite de *dende* es el color. No obstante, lo que nadie ha notado todavía, al menos hasta donde yo sé, es que en las islas del Caribe se utiliza un aceite de color rojo, el cual tiene valor propio y no como sustituto. Me refiero al aceite o grasa de achiote, ingrediente que se tiñe de rojo exponiéndolo al calor con semillas de un árbol que crece en el Nuevo Mundo, el *Bixa Orellana*, popularmente conocido como achiote. Si bien las semillas se dan un cierto

sabor, sería más sensato pensar que el aceite de achiote es un sustituto del *dende*, por tratarse de una imitación del mismo, desarrollada a base de ingredientes nativos por los esclavos africanos exiliados en las colonias francesas y británicas, cuando se suspendió el comercio con su tierra natal, que se encontraba bajo el dominio de los portugueses, al ser separados de sus palmas. Hoy en día, aquellos que cocinan con aceite de achiote ya no lo relacionan con el aceite rojo por naturaleza de la *E. guineensis*, utilizado por sus ancestros en África Occidental.

Eventualmente, el aceite de palma trascendió las fronteras del África Occidental y floreció como nunca antes en lo que hoy se conoce como Malasia. Hoy en día Malasia es el mayor productor de aceite de palma del mundo y la exportación del mismo representa el 11% de su producto interno bruto. Parte de este aceite malayo llega a los Estados Unidos como una sustancia blanca, sólida y neutra que la industria alimentaria americana utiliza en cantidades menores, aunque no por ello despreciables, para la fabricación de algunos alimentos de marca.

\*Tomado de *Natural History* 5.

**PUBLICACIONES**

Nuevas adquisiciones

**Libros**

Mesa Redonda Latinoamericana sobre Palma Aceitera, San José (Costa Rica) 12-16 marzo 1990.

- Memorias San José; Instituto de Desarrollo Agrario, 1992, 328 p.

**Documentos**

- Mazzani, Bruno  
Informe del Consultor Internacional de Corto Plazo, producción de ajonjolí. Quito: IICA - Prociandino, 1988. 106 p.

- Ayala B., Luis B.  
Informe final de la Consultoría Internacional de Corto plazo. Asesoramiento a los cinco países de la subregión Andina en aspectos de Microbiología de suelos para soya y maní; Quito: IICA - Prociandino, 1989. 79 p.

- Sánchez Potes, Alberto  
Consultoría a corto plazo sobre enfermedades de la palma de Aceite. Quito: IICA Prociandino, 1989. 45 p.

- Barcelos, Edson  
Consultoría Internacional de corto plazo, mejoramiento de palma aceitera. Perú, Ecuador, Quito, Colombia e Venezuela. Quito: IICA - Prociandino, 1989. 47 p.

- Martínez López, Gerardo  
Consultoría en Fisiología del amarillamiento de la palma africana. Quito: IICA Prociandino, 1989. 82 p.



**IMPORTACIONES**

**Importaciones de aceites y grasas**

Producto	Toneladas							Acumul. Ene-Jul. 1992	Acumul. Ene-Jul. 1991	Variaciones	
	Julio 1992	Junio 1992	Mayo 1992	Abril 1992	Marzo 1992	Febrero 1992	Enero 1992			Absoluta Tons.	Porcent. %
Aceite de coco	0	0	0	0	0	0	0	3,527	-3527	-	-
Aceite de girasol	0	1,400	320	1,000	993	0	13	3,725	1,898	1827	96.3%
Aceite de palma	0	0	0	0	0	1,199**	0	1,199	5,500	-4301	-78.2%
Aceite de soya	0	6,400	2,495	12,867	0	1,011	1,025	23,798	6,485	17314	267.0%
Frijol soya*	0	3,175	0	1,682	0	993	0	5,770	2,458	3312	134.7%
Otros aceites	6	90	431	653	210	11	52	1,453	473	980	207.1%
Estearina de palma	0	0	0	0	0	0	0	0	1,998	-1998	-
<b>Subtotal Ac. Vegetales</b>	<b>6</b>	<b>11,065</b>	<b>3,246</b>	<b>16,122</b>	<b>1,202</b>	<b>3,215</b>	<b>1,090</b>	<b>35,946</b>	<b>22,339</b>	<b>13606</b>	<b>60.9%</b>
Maneja de cerdo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Aceite de pescado	11	0	0	16	0	0	0	27	9,721	-9694	-99.7%
<b>Sebo y grasas</b>	<b>500</b>	<b>4,899</b>	<b>7,109</b>	<b>10,262</b>	<b>7,233</b>	<b>6,309</b>	<b>7,340</b>	<b>43,653</b>	<b>42,875</b>	<b>779</b>	<b>1.8%</b>
<b>Subtotal aceites y grasas animales</b>	<b>511</b>	<b>4,899</b>	<b>7,109</b>	<b>10,278</b>	<b>7,233</b>	<b>6,309</b>	<b>7,340</b>	<b>43,681</b>	<b>52,596</b>	<b>-8915</b>	<b>-17.0%</b>
<b>Total</b>	<b>517</b>	<b>15,964</b>	<b>10,355</b>	<b>26,400</b>	<b>8,435</b>	<b>9,524</b>	<b>8,430</b>	<b>79,626</b>	<b>74,935</b>	<b>4691</b>	<b>6.3%</b>

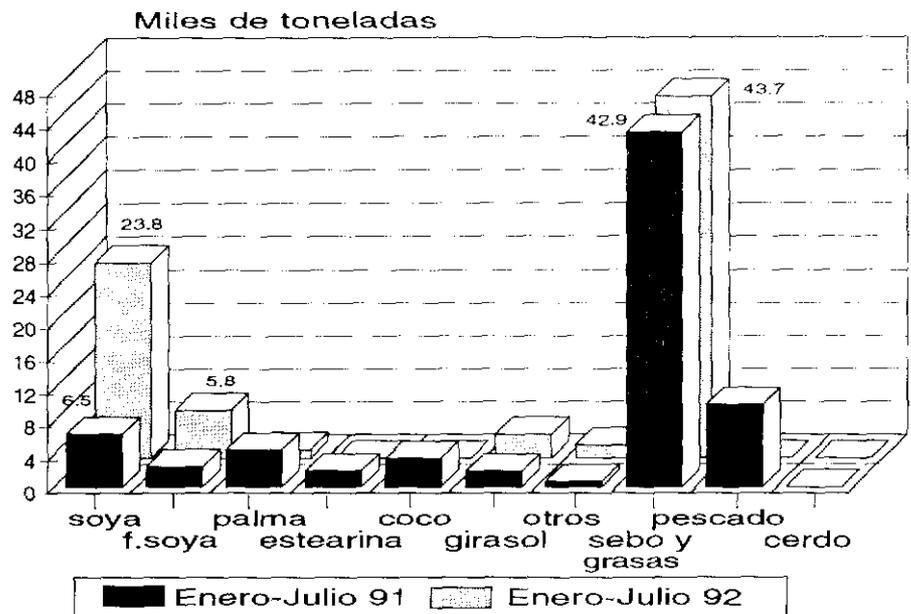
\* : En términos de aceite (factor conversión 0.18) p/ Provisional a agosto 4 de 1992.

\*\* : Declaraciones de Despacho Aceptadas, febrero 25/92. Aduana Nacional.

Fuentes: Sobordos y Aduana Nacional.

Elaboró: Fedepalma, Unidad de Análisis Económico y Estadístico.

**Acumulados enero - julio de 1991 y 1992**



**FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA DE ACEITE**

Carrera 9a. No. 71 - 42 Piso 5 A.A. 13772

Teléfono: 310 55 88

Télex: 42555 FEPALCO - Fax: 2175347

Santafé de Bogotá, D.C., Colombia

Tarifa Postal Reducida No. 632

Diagramación: RIMA EDITORES Ltda.

Teléfono: 225 01 86

