

## MERCADOS INTERNACIONALES

## Seminario sobre niveles de fertilización y problemas de ganoderma

Cenipalma ha programado dentro de sus actividades de difusión, el seminario: "Determinación de niveles críticos de fertilización" y "problemática de Ganoderma". El seminario se realizará en el C.I. Caribia (Sevilla-Magdalena), el 10 de diciembre a partir de las 8:00 a.m. En este evento se presentarán avances de los resultados de los experimentos de fertilización, que se están ejecutando en la zona norte y los resultados de la encuesta de Ganoderma realizada a nivel nacional.

Los temas serán los siguientes:

1. Características de los suelos palmeros de la zona norte: Eric Owen Barlett (Corpoica).
2. Resultados preliminares del proyecto "Determinación de niveles críticos de fertilización": Fidel Patarroyo Murcia (Cenipalma).
3. Implicaciones logísticas y económicas de la ejecución del proyecto de fertilización: Alvaro Acosta García (El Roble)
4. Ganoderma: Tecnología disponible; resultados de encuesta a nivel nacional. Luis Eduardo Nieto (Corpoica)

Invitamos a los afiliados o su representante a que nos acompañen en este evento.

# SEIS PROCESADORES CONFORMAN LA INDUSTRIA VENEZOLANA

Tomado de Inform, vol.4 No.10

En Venezuela existen seis procesadores de aceites y grasas. Aquí presentaremos un breve recuento de las principales empresas que conforman la industria venezolana de los aceites y las grasas.

## Cargill de Venezuela

Hace tres años, Cargill adquirió una empresa familiar dedicada al procesamiento de aceite y a la fabricación de la línea de productos de consumo marca Torre de Oro.

En julio pasado, Cargill adquirió las plantas de extracción y procesamiento de semillas oleaginosas y las fábricas de manteca y aceite embotellado para mesa y cocina (marcas Vatel y Branca) de propiedad de Mavesa. Como resultado de la adquisición, Cargill procesa actualmente alrededor del 45% del aceite que se consume en Venezuela. Mavesa, a su vez, adquirió las líneas de producción de mayonesa, salsas a base de mayonesa, mostaza, aceitunas y encurtidos marca Torre de Oro, de propiedad de Cargill. Como parte de la transacción, Cargill suministrará los aceites, las grasas y el vinagre que Mavesa requiere para la fabricación de margarina, mayonesa, jabones y otros productos al detal.

Cargill produce aceite puro de girasol y mezclas de aceite de girasol y soya. Actualmente los molinos de semilla de Cargill no están en funcionamiento.

## Coposa

Coposa, con sede en Acarigua, es el segundo procesador de aceite y representa aproximadamente el 25% del mercado de aceite embotellado para mesa y cocina, margarinas y mantecas. Posee la única planta de trituración y extracción que se encuentra actualmente en funcionamiento.

Esta planta está situada estratégicamente entre Puerto Cabello - principal puerto venezolano para el comercio de semillas y aceites - y los mercados del norte y el oriente colombianos. Entre Puerto Cabello y Acarigua existe un ferrocarril, aunque por el momento carece de las tolvas necesarias para transportar soya a granel.

Según un informe oficial, Coposa vende harina de soya en el mercado colombiano. El frijol soya que procesa se importa de Estados Unidos. No obstante, los productos de consumo producidos por Coposa aún no han penetrado el mercado colombiano.

Coposa fue creado y es propiedad de los miembros de la Asociación Nacional de Cultivadores de Algodón (ANCA), que asocia a cultivadores de algodón y ajonjolí, y está catalogada como cooperativa de agricultores.

Coposa procesa prácticamente toda la semilla de algodón que se tritura en Venezuela. La base agrícola se concentra en los estados colindantes de Portuguesa y Barinas. La mayoría de las fincas son extensas, están mecanizadas y tienen riego. También producen

(Continúa en la página 10)

## MERCADOS INTERNACIONALES

## Seis procesadores conforman la industria venezolana

(Continuación de la página 7)

la mayor parte de la semilla de girasol y ajonjolí que se cultiva en el país.

### Unilever de Venezuela

Hace aproximadamente dos años, Unilever compró la empresa familiar C.A. Facegra, dueña de una moderna planta procesadora situada en Valencia. Esta empresa se fusionó con Unilever de Venezuela y produce aceites embotellados de mesa y cocina, margarinas y mantecas marca El Rey. Las margarinas y mantecas se fabrican principalmente a base de aceites de palma y soya y los aceites embotellados a base de aceites de soya y girasol. Representa aproximadamente el 10% del mercado.

Facegra suministraba una importante cantidad de aceite para freír a los fabricantes de pasabocas y de aceite de coco y otros aceites vegetales a la industria de los postres congelados a base de helado. En Venezuela los helados se fabrican más a base de aceites vegetales que de grasas lácteas. Unilever de Venezuela sigue siendo proveedor de estas empresas, pero ahora cuenta con más adelantos técnicos. Por ejemplo, debido a la reciente escasez y precio del aceite de coco, Unilever ha desarrollado alternativas para el uso de aceite de coco en la fabricación de helados.

Así mismo, Unilever lanzó dos margarinas industriales, una para pastelería y otra para panificación.

Los laboratorios de Unilever en Holanda prestan asesoría técnica a Unilever de Venezuela.

Debido a la amplia experiencia de Unilever en el cultivo de palma de aceite y a la cercanía de la plantación con Bogotá, la división agrícola de Unilever en Colombia está a cargo del manejo de una plantación de palma de aceite, situada en Casigua, cerca de la frontera con Colombia, al sur del Golfo de Maracaibo y antigua propiedad de Facegra.

### Grasas de Valencia

Grasas de Valencia, con sede en esa ciudad, también representa aproximadamente el 10% del mercado y es una empresa de propiedad local que fabrica aceite embotellado de mesa y cocina, margarinas, mantecas y jabón. Utiliza aceite de soya y de girasol para el aceite embotellado Diana y aceite de soya, girasol y palma para la fabricación de margarina La Estancia. Grasas de Valencia también es propietaria de una plantación de palma de aceite en Casigua.

### Mavesa

Mavesa tiene una plantación de palma africana, cuya extensión aproximada es de 10.000 hectáreas, y una planta procesadora de aceite de palma cerca de Maturín, al oriente del país. La empresa presta asesoría técnica a los agricultores y a las cooperativas agrícolas con el fin de fomentar el cultivo de la palma africana.

El aceite de palma que produce representa aproximadamente el 5% del aceite procesado en Venezuela y se utiliza para la fabricación de margarinas, mayonesa, productos análogos del queso y jabón.

Anteriormente Mavesa era el principal procesador de aceite de Venezuela y la empresa vendió a Cargill las plantas de procesamiento de aceite (salvo las de aceite de palma) para dedicarse a la fabricación y comercialización de productos de mayor valor agregado. Es, por un amplio margen, el principal usuario de aceites y grasas de Venezuela.

Mavesa introdujo la margarina a Venezuela en 1949. Fue fundada por cuatro empresarios venezolanos y actualmente tiene 3.200 empleados a cargo de la fabricación y distribución de productos en el mercado nacional e internacional. La marca principal es Mavesa. Las ventas de la compañía ascienden aproximadamente a US \$233 millones anuales. Hace poco concluyeron las negociaciones para distribuir productos Mavesa en Colombia, en virtud del Pacto Andino.

### Oleograsas

Oleograsas representa aproximadamente el 5% del mercado y tiene sede en Barcelona. Produce aceite embotellado de mesa y cocina y abastece de aceite a granel a una gran parte de la industria de los enlatados. Es parte de un conglomerado venezolano y una de sus empresas hermanas es un importante productor de pescado y mariscos enlatados.

Oleograsas distribuye aceite embotellado de mesa y cocina en el centro y oriente de Venezuela. La empresa también tiene equipos de extracción de aceite de maní, que rara vez se utilizan, debido a que la producción de maní en Venezuela es prácticamente inexistente.