

## SEMINARIO BUROTROP - AFOPDA

Más de cien participantes de 20 países de África, Asia, Europa, el Caribe y el Pacífico se reunieron entre el 6 y el 9 de diciembre pasados, en la ciudad de Accra en Ghana, para asistir al seminario "Tecnologías de aceite de palma y palmiste a pequeña y mediana escala", organizado por BUROTROP y AFOPDA, en coordinación con el Ministerio de Agricultura e Investigación Científica de este país.

La principal conclusión del evento fue el poco conocimiento de los productores sobre la existencia de nueva tecnología, y la utilizada actualmente, en muchos casos no se adapta a sus necesidades.

Por medio de una comparación entre cultivos a gran escala y los de pequeña y mediana escala se conocieron las ventajas de cada uno de ellos, así como las perspectivas de mercado para los últimos. Además se dieron a conocer algunas experiencias de productores africanos, proyectos e investigaciones sobre nuevos procesos productivos y datos sobre organizaciones de fomento internacional a los palmeros.

También se publicó un directorio sobre tecnología existente que será enviado a todos los procesadores y extractores de aceite de palma, lo que permitirá un significativo avance en el desarrollo de los pequeños y medianos productores.

## SALUD Y NUTRICION

# Espejito, espejito, quién es el más revisionista del reino? El CSPI

Tomado de Market Insights. Vol. 5 No.10

**E**l ejemplo clásico del "descarado" es el del niño que asesina a sus padres y luego le pide clemencia al juez porque es huérfano! El Centro de la Ciencia para el Interés Público (CSPI) tuvo el descaro de citar a una rueda de prensa en Washington, D.C. el 20 de octubre de 1993, durante la cual reprendió a las principales cadenas de comida rápida por lo que él mismo les obligó a hacer, o sea utilizar aceites vegetales parcialmente hidrogenados para freír sus productos. El CSPI, que durante muchos años fue un furibundo partidario de los aceites parcialmente hidrogenados, incluso cuando yase divisaban algunos efectos perjudiciales para la salud, ha dado marcha atrás por causa de la reciente arremetida de informes médicos que los vinculan con las enfermedades coronarias y el cáncer. En lugar de aceptar decorosamente que durante muchos años persistió en el error, que los críticos están en lo cierto y que ha habido un cambio de opinión, el Centro desconoció su antigua posición y sostuvo que también llegó a conclusiones erróneas debido a que "las principales cadenas de comida rápida - como McDonald's, Burger King, Wendy's y Kentucky Fried Chicken - sostenían falsamente que utilizaban 'aceites 100% vegetales', cuando en realidad utilizan manteca hidrogenada". (En realidad, las grasas o aceites, o las mezclas de grasas y/o aceites se llaman "mantecas" cuando

se utilizan para hornear o freír. Y cuando se vierten sobre la lechuga, se llaman "aderezos para ensalada").

El comunicado de prensa señala que "en 1984, el CSPI organizó la primera campaña nacional con el fin de presionar a los restaurantes

*El CSPI está intentando engañar a sus lectores de diferentes formas, entre ellas, afirmando que recomendaba únicamente los aceites vegetales.*

de comida rápida y a los fabricantes de alimentos para que dejaran de freír con grasa de res y aceites tropicales, ricos en sustancias saturadas que aumentan el riesgo de enfermedades cardíacas. Después de seis años de ejercer presión sobre el público - incluyendo anuncios de página entera publicados en los principales periódicos y financiados por un cruzado del colesterol, el millonario de Nebraska Phil Sokolof - en 1990 finalmente la industria cedió.

"Pero en lugar de sustituirlos por aceites vegetales para freír, se-

