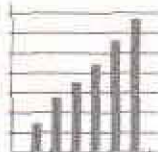


Micro Maxi-Noticias

Salario mínimo brasileño

El gobierno brasileño anunció un nuevo salario mínimo para los trabajadores, a quienes otorgó un ajuste equivalente a US\$7. El salario mínimo pasó de 240 reales a 260 reales al mes (de US\$82 a US\$89).

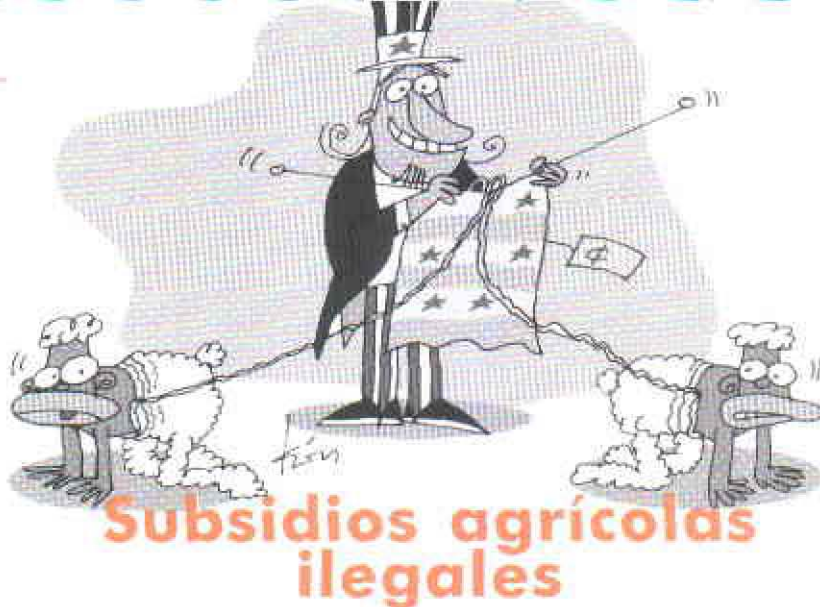
Sube proyección de exportaciones indonesias de ACP



La Asociación de Productores de Aceite de Palma de Indonesia proyecta un aumento del 6% en exportaciones de ACP para el año 2004. Las exportaciones subirán de 6.5 millones de toneladas en 2003 a 6.9 millones de toneladas en 2004. Indonesia, segundo productor de aceite de palma más grande del mundo, planea incrementar su producción de aceite de palma a 10.4 millones de toneladas en 2004, comparado con las 9.9 millones de toneladas en el año inmediatamente anterior. Se espera que Malasia, el productor más grande del mundo, aumente su producción de 12.5 millones de toneladas a 13 millones de toneladas durante el período (*Cocomunity, vol. 2, 2004*).

Homenaje a Hugo Calvache

La Junta Directiva de Cenipalma ofreció un almuerzo en el Club El Nogal en honor de Hugo Calvache Guerrero, quien durante 13 años prestó sus valiosos servicios al Centro y, quien antes de retirarse de su cargo en diciembre pasado, ocupaba la Subdirección Técnica de la entidad.



Editorial del N.Y. Times, 28 de abril de 2004

Las generosas limosnas dadas por Estados Unidos a sus granjeros causan pobreza en los países en vías de desarrollo y además son ilegales. Esa es la conclusión de un panel de la Organización Mundial de Comercio que escuchó a Brasil pronunciarse contra los subsidios al algodón, que contradicen el compromiso de esta nación con el libre y justo comercio.

El algodón, aunque no es el único cultivo con que los granjeros estadounidenses pueden inundar el mercado internacional a bajos precios, gracias a los subsidios federales, es uno de los casos más escandalosos. Fue muy acertado por parte de Brasil escogerlo como primer objetivo de la recusación de los países en vía de desarrollo contra los aproximadamente US\$1.000 millones diarios en subsidios que los países ricos distribuyen entre sus granjeros. Si el fallo preliminar se mantiene firme, como se espera que suceda, puede significar el comienzo del fin de estas prácticas europeas y estadounidenses que dan a sus granjeros una ventaja injusta.

Además de Brasil, una superpotencia agrícola, algunos de los países más pobres del mundo, incluyendo las repúblicas de Mali, Benin y Burkina Faso en África Occidental, se verán resarcidos por la decisión de la OMC. El algodón es el cultivo comercial de África Occidental, es la actividad económica en que la región tiene una ventaja competitiva. Financiado la mayoría de los costos de los 25,000 cultivadores de algodón estadounidenses con cheques que pueden llegar a un total de US\$3.000 millones al año, Washington elimina esa ventaja.

Con la ayuda de expertos estadounidenses, críticos de este sistema pervertido, Brasil argumentó convincentemente que sin subsidios, Estados Unidos habría producido y exportado sustancialmente menos algodón en los últimos años. Consecuentemente, los cultivadores en otras partes habrían obtenido mayor participación en el mercado y mejores precios.

La manifiesta contradicción entre estos subsidios agrícolas y los principios fundamentales del sistema de comercio mundial ha representado por mucho tiempo un problema moral y político para Washington.

Se espera fuerte alza en los precios del aceite de palma malasio

Por Tim Probert
The Public Ledger, marzo 1, 2004

Se espera que los precios del aceite de palma malasio lleguen a M\$2.000 (US\$525,23) por tonelada, su nivel más alto en cinco años, como respuesta a incrementos similares en los precios del aceite de soya.

Los contratos de aceite crudo de palma (ACP) en la Bolsa de Derivados de Malasia se han incrementado 10% en las últimas semanas, principalmente debido al comportamiento del mercado de futuros del aceite de soya en la Junta de Comercio de Chicago. Sin embargo, mientras el aceite de palma sigue siendo el aceite comestible más barato del mundo (aproximadamente US\$90/tonelada por debajo del aceite de soya), los comerciantes piensan que los consumidores no podrán costear las cantidades que acostumbraban a comprar si los precios siguen subiendo.

Un comerciante de aceite de palma de Kuala Lumpur dijo: "Existe lo que se llama dinero disponible. Si alguien ha venido comprando aceite de palma a aproximadamente US\$400 la tonelada y ahora tiene que pagar 20% más, su dinero disponible no aumentará en 20%, al contrario, probablemente su poder de compra se reducirá en 20%".

Continúa pág. 10

Viene de la página 2

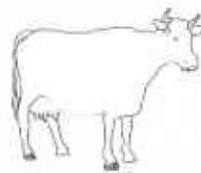
Subsidios agrícolas ilegales

Ahora también es un problema legal. En vez de empeñarse y gastar años apelando el fallo, el gobierno de Bush debería aprovecharlo como una razón para negociar la eliminación de los subsidios agrícolas que distorsionan el comercio.

La posición del gobierno sobre este tema ha sido contradictoria. Hace dos años propuso iniciar el desmonte de subsidios a los granjeros – después de aprobar un proyecto de ley agrícola que empeoró el problema. Luego dio marcha atrás debido a la fuerte oposición del Congreso y la Unión Europea. Esa retirada no sólo perjudicó a los granjeros de países pobres, sino también a los contribuyentes y consumidores estadounidenses y la mayoría de intereses comerciales, incluyendo productores más competitivos.

Las conversaciones de la OMC sobre mayor liberalización del comercio no tomaron una posición clara sobre el tema de los subsidios en Cancún el año pasado, pero el fallo de esta semana fortalecerá grandemente la posición de Brasil y otros países que apoyan el desmonte de los subsidios agrícolas que distorsionan el mercado. Mientras más pronto se imponga la posición de estos países, será mucho mejor. ☺

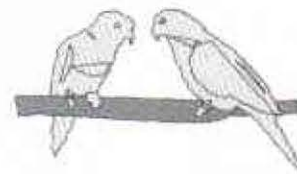
¿Uruguayos sin comer carne?



En Uruguay, país donde conviven 11,7 millones de cabezas de ganado bovino con 3,3 millones de habitantes, el precio de

la carne no para de subir, al punto que los uruguayos están pidiendo que se abran las importaciones. Una persona que desee organizar un almuerzo para seis personas, incluida la carne, la ensalada y la bebida, deberá desembolsar unos 780 pesos, casi el 65% de un salario mínimo en el país.

Vitamina E mejora sistema inmunológico en aves



La vitamina E como suplemento en la dieta de las aves mejora su respuesta inmunológica e incrementa la capacidad de resistir infecciones patógenas, según científicos del Centro Nacional de Enfermedades Animales, USDA-ARS en Ames, Iowa, Estados Unidos.

Se encontró que un concentrado suplementado con α -tocoferol estimuló el sistema inmunológico de pavos, dando como resultado un incremento en glóbulos blancos. La carne de aves tratadas y posteriormente inoculadas con *Listeria monocytogenes* presentó menor grado y nivel de contaminación con el patógeno, que la carne de aves no tratadas. Los resultados serán publicados en la revista *Poultry Science*. La dieta también mejoró la duración de almacenamiento y calidad de esta carne (*Lipid Technology*, vol. 16 No. 3).

Tinta de aceite para rastrear huevos

Una tinta no tóxica que no penetra, hecha a base de aceite vegetal y algas marinas, se está usando en Japón para imprimir la fecha recomendada de consumo en las cáscaras de los huevos, junto con una información codificada acerca de su procedencia. El sistema de rastreo, desarrollado por el grupo industrial Nihon RangyoKyokai permite a los consumidores extraer información acerca de un huevo en particular, ingresando un código de 11 dígitos en el sitio web del Grupo Industrial. La tinta está diseñada para permanecer legible aun después de hervir los huevos (*Lipid Technology, vol. 16 No. 3*).



Vuelve a subir el dólar

Según estudios del Banco de la República, el dólar en Colombia cerrará el año en \$2.832,68. Esto significa que de aquí a diciembre, deberá aumentar \$106. Para hacer su proyección, el banco se basó en una encuesta que realizó entre 38 operadores de bancos y firmas comisionistas de bolsa, en el período comprendido entre el 6 y el 12 de mayo. Este mes, el dólar cerraría alrededor de \$2.749,07

Fundewilches preside

La Fundación para el Desarrollo de Puerto Wilches (Fundewilches) repite presidencia en el Consejo Departamental de Planeación de Santander. Esta institución territorial está conformada por 26 personas nombradas mediante decreto por el gobernador del departamento, de acuerdo con la Constitución Nacional.



Cambiando de percepción sobre la comida

Tomado de News Details
www.mpopc.org.my/newsfeb2004.htm

Por muchos años, Robert Kowalski se ganó la vida escribiendo acerca de la salud y las enfermedades, pero siempre sobre las enfermedades de otros.

“Entonces, a la edad de 35 años, se volvió MI enfermedad” dice Kowalski, fumador de dos cajetillas diarias quien raras veces hacía ejercicio, sufrió un infarto y tuvo que someterse a un by-pass de corazón.

“En esa época no se sabía mucho acerca de las causas de la enfermedad y las formas de prevenirla. El colesterol era un asunto polémico: la mitad de la gente en la comunidad médica pensaba que eso era una tontería. Cuando fui dado de alta del hospital, el médico me dijo: Bob, usted es un hombre joven, déjeme darle un buen consejo: algo malo le pasó pero ya lo corregimos. Haga de cuenta que esto nunca pasó, vaya y disfrute de la vida”.

Esa noche, Kowalski fue a casa, se tomó un martini y prendió un cigarrillo. No cambió su dieta ni su estilo de vida, después de todo, “el doctor dijo que ya me había curado”.

Seis años más tarde, tuvo que someterse a otro by-pass. Esta vez, ya casado y con dos hijos pequeños. “Cuando los médicos me dijeron que podía morir, lloré todo el día. La idea de dejar a mis hijos sin padre me hizo jurar que haría todo lo posible para combatir esta enfermedad. Quiero vivir lo suficiente para conocer a mis nietos”.

Kowalski lo logró. Pudo ver crecer a sus hijos y hoy luce más robusto y saludable que la mayoría de sus contemporáneos de 62 años.

“Trans-formando” nuestro conocimiento

A mediados de la década del 80, comienza a formarse un consenso sobre los peligros del colesterol. En 1987, el gobierno de los Estados Unidos formó una gran organización incluyendo todas las agencias federales y asociaciones médicas para educar al país sobre la importancia del colesterol.

Kowalski, autor de “La nueva cura del colesterol en ocho semanas”, dice: “Antes pensábamos que todas las grasas eran malas. Cuando mi libro fue publicado por primera vez, mi consejo era comer la menor cantidad de grasa posible, no comer nueces ni consumir aceite de palma. Ahora hemos aprendido que no es cierto que todas las grasas son malas y que algunas grasas son buenas”.

Por ejemplo, monjes vegetarianos que no comen carne, ni huevo, ni mantequilla también sufren de ataques al corazón. Y tenemos a los esquimales que no comen otra cosa más que grasas y en su idioma ni siquiera existe una palabra para "infarto". "Mientras más aceite de pescado consume (fuente de ácidos grasos omega-3) más saludable estará. Por eso los esquimales, que comen grasa de ballena, no sufren de enfermedades del corazón" dice Kowalski, quien recibió un doctorado en Fisiología y Comportamiento de la Universidad Estatal de Iowa en Estados Unidos

Las grasas en nuestra dieta se dividen en saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas. La mayoría de la gente cree que las grasas saturadas son "malas" porque elevan los niveles de colesterol. Sin embargo, también se debe tener en cuenta el tipo de ácidos grasos en la composición de estas grasas.

"Por ejemplo, los ácidos grasos que se encuentran en la mantequilla, una fuente de grasas saturadas, son láurico y mirístico. Estos ácidos grasos elevan el nivel de LDL (colesterol malo)", dice Kowalski.

Como la mantequilla es un producto de uso común en los hogares, los consumidores naturalmente se sintieron preocupados por sus efectos en la salud. El área de tecnología de alimentos hizo entonces grandes esfuerzos para encontrar una alternativa más saludable y el resultado fue la margarina hecha a base de grasas vegetales. Sin embargo, dice Kowalski, esta tecnología, en cierta forma, produjo resultados contrarios a lo esperado.

"La margarina se hace a partir de aceite, de tal manera que para darle una consistencia sólida se usa un proceso químico llamado hidrogenación. Por muchos años se pensó que la margarina era mejor que la mantequilla pero la investigación ha demostrado que los ácidos grasos *trans* que se forman en el proceso de hidrogenación no sólo elevan los niveles de LDL, que es "malo", si no que bajan los niveles de HDL, que es "bueno", o sea, es peor que las grasas saturadas malas.

"Un estudio realizado en los Países Bajos (Prof. Katan) demostró que los ácidos grasos *trans* elevan los niveles de LDL y colesterol en la sangre y reducen los niveles de HDL. En humanos, el HDL ayuda a remover excesos de colesterol en las arterias." →

"La vieja historia de que el aceite de palma es malo para la salud es falsa.", dice Kowalski, quien conoce muy bien este concepto erróneo.

Su propia esposa se sorprendió cuando él comenzó a pregonar los beneficios del aceite de palma, hasta que le explicó que la leche materna con la que alimentó a sus hijos contenía ácido palmítico.

Palmeros malasio invierten en papel



Los productores de aceite de palma deben invertir en la industria de pulpa y papel, usando la tusa o

racimos vacíos para generar ingresos adicionales, dijo el Ministro de Industrias Primarias de Malasia. La existencia de nuevas tecnologías de biomasa permitirá a los inversionistas establecer plantas de pulpa más económicas, agregó, con ocasión de la firma de un acuerdo cooperativo entre Stable-Win Sdn. Bhd de Petali Jaya, Malasia, y Hangzhou Project and Research Institute of Electro-Mechanic in Light Industry de Hangzhou en la República Popular de China, para la investigación y desarrollo de pulpa y papel a partir de biomasa de palma de aceite.

Stable-Win inventó la técnica que incluye una máquina trituradora llamada "Ecofibrex", que es capaz de triturar tusas o racimos vacíos de palma para convertirlos en fibra reutilizable. Con la colaboración del Instituto Hangzhou, esta fibra reutilizable se podrá usar como una excelente materia prima para la producción de papel. El éxito de este proyecto ha sido confirmado en dos ensayos recientes (*Market Place Business News*, vol. 15 (2)).

No a subsidios: UE

Los principales negociadores de la Unión Europea propusieron que las naciones ricas eliminen todos los subsidios sobre productos agrí-



colas de exportación, tal como reclama el Grupo de los 20 países en desarrollo encabezados por Brasil.

Más palma en el mercado

Los exportadores de aceite de palma del sureste asiático se sienten confiados con el impulso que le han dado este año a su participación en el mercado mundial de aceites comestibles, después de indicaciones de que cada vez más compradores lo prefieren sobre sus rivales más costosos.



Los compradores buscan reducir sus compras de aceites rivales, como aceites de soya y colza, o por lo menos mantener estables las compras de aceite de palma. Pakistán, el tercer importador de aceites comestibles más grande del mundo, anunció que espera que sus compras de aceite de palma se mantengan estables en 1,4 millones de toneladas, mientras que sus importaciones de aceite de soya se reducen en aproximadamente 20%.

El año pasado ese país importó 126.000 toneladas de aceite de soya, pero en una conferencia reciente sobre las perspectivas de los aceites de palma y láurico en Kuala Lumpur, Abdul Rasheed Jan Mohammed del Grupo Westbury de Pakistán, dijo que no cree que las importaciones de este año se incrementen en más de 100.000 toneladas.

Según funcionarios chinos de comercio exterior, las importaciones de aceite de palma deben subir de 3.1 millones de toneladas durante la temporada 2002/03 a 3.3 millones de toneladas en 2003/04 (*The Public Ledger*, marzo 8, 2004).

Desde luego, Kowalski tiene que admitir que “una pequeñísima cantidad de algo no hace daño”. Sin embargo, es casi imposible consumir cantidades tan pequeñas como para evitar completamente los ácidos grasos *trans* ya que están presentes en muchos otros tipos de alimentos en la dieta diaria, incluyendo fritos, comidas rápidas, cereales, galletas, productos de panadería, tortas, snacks, comidas congeladas y en otros alimentos considerados sanos como granola, galletas, y otros productos dietéticos.

“En los Estados Unidos, cada vez más la gente sale a comer, especialmente a restaurantes de comidas rápidas que generalmente están cargadas de grasas *trans*, de tal manera que la exposición es tremenda.”

Según Kowalski, todo lo “malo” que usted haga incrementa el riesgo, mientras que todo lo “bueno” que haga lo disminuye. Aunque el ejercicio, perder peso y dejar de fumar siguen siendo prácticas saludables, tomar medidas para reducir el consumo de ácidos grasos *trans* es un paso por el buen camino.

La solución de la palma

A medida que los consumidores conocen más acerca del efecto de los ácidos grasos *trans* en la salud, comienzan a usar productos libres de *trans* y evitan usar aceites hidrogenados.

“Lo bueno es que toda la industria tiende a ‘deshacerse’ de las grasas hidrogenadas”, dice el Dr. Kalyana Sundram, Jefe de la Unidad de Tecnología de Alimentos y Nutrición de la Junta Malaya de Aceite de Palma. “Actualmente nuestra meta es cero consumo (de ácidos grasos *trans*) en la dieta. La pregunta es ¿con qué vamos a reemplazar estas grasas? El aceite de palma es la opción natural.

“La vieja historia de que el aceite de palma es malo para la salud es falsa.”, dice Kowalski, quien conoce muy bien este concepto erróneo. Su propia esposa se sorprendió cuando él comenzó a pregonar los beneficios del aceite de palma, hasta que le explicó que la leche materna con la que alimentó a sus hijos contenía ácido palmítico. Este es el principal ácido graso en el aceite de palma y no eleva los niveles de LDL, pero eleva los niveles de HDL (colesterol bueno).

El Dr. Sundram dice: “En Malasia, más del 70-80% de la grasa que se consume es oleína de palma (forma líquida del aceite de palma) con un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados. En varios ensayos clínicos alrededor del mundo, comparando la oleína de palma con aceites de oliva, canola y otros aceites monoinsaturados, se encontró que la oleína de palma no presenta riesgos de altos niveles de colesterol.



Podemos decir que el aceite de palma es realmente una grasa neutra en cuanto a enfermedades del corazón se refiere”.

Además de los beneficios nutritivos, el aceite de palma también es considerado como la alternativa ideal para los aceites hidrogenados debido a su fácil aplicación.

“Si miramos a la industria aquí, es posible prácticamente ‘cortar y pegar’ el aceite de palma en diferentes fracciones que se adaptan a la mayoría de las aplicaciones en alimentos. El aceite de palma simplemente se puede usar en la formulación sin procesamientos adicionales. De tal manera que se puede tener un aceite comestible natural que de otra manera tendría que ser hidrogenado o someterse a otros procesos”, explica el Dr. Sundram.

Como las formulaciones ya están establecidas, el siguiente paso ahora es hacer que la industria de alimentos adopte el aceite de palma para reemplazar los aceites hidrogenados.

“La industria palmera de Malasia trabaja estrechamente con la industria de alimentos para facilitar esto en varias formas. En la MPOB, donde se realiza gran parte de la investigación sobre alimentos y sobre la sustitución de otras grasas por aceite de palma, hemos llevado a cabo muchos seminarios para enseñar a la industria de alimentos a usar el aceite de palma. Si alguien desea reemplazar su fórmula por aceite de palma, la aplicación ya está lista”.

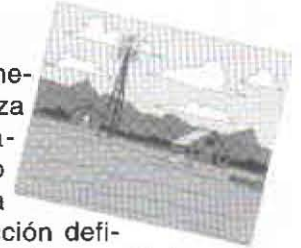
Sin embargo, el Dr. Sundram señala que los malasios son muy afortunados. “Si miramos a los patrones de consumo de alimentos de los malayos, podríamos decir que Malasia es el único país del mundo libre de *trans*. La mayoría de nuestros alimentos se basan en palma de aceite, a menos que se decida consumir alimentos importados, como margarinas, galletas de dulce y de sal importadas. En general, menos del 1% de la grasa en nuestra dieta proviene de *trans*, asumiendo que el 30% de la dieta es energía. Así que en este respecto, estamos mucho más avanzados que los estadounidenses.”

Kowalski está de acuerdo: “Durante la última semana en Malasia, he estado consumiendo aceite de palma porque ese es el aceite de cocina que ustedes usan. Si yo creyera que el aceite de palma es malo para mí, ¡por ningún motivo lo consumiría!

Sin embargo, los alimentos importados son cada vez más comunes en nuestra dieta y sería muy difícil evitarlos totalmente. Todos debemos ser “detectives” y leer cuidadosamente las etiquetas para tomar decisiones más sanas. ☞

La frase

“En nuestro medio, la fortaleza del sector agropecuario es la garantía de la destrucción definitiva de las drogas ilícitas. En consecuencia, la equidad con el sector agropecuario es un instrumento para derrotar el terrorismo financiado por la droga.



Invito a que en esta negociación incorporemos cláusulas innovadoras garantes de la equidad con el sector agropecuario. Que en lugar de diferir estos temas a acuerdos futuros, todavía inciertos en el seno de la Organización Mundial de Comercio, nuestro avance sienta precedentes que puedan ser adoptados en esta organización”. Frases del presidente de Colombia, Álvaro Uribe Vélez, en su discurso de instalación de las negociaciones del tratado de libre comercio de manera conjunta (Colombia, Perú y Ecuador), con Estados Unidos (mayo 18 de 2004).

Malasios a usar biodiesel de palma

El Ministro de Industrias Primarias de Malasia, Lim Keng Yaik, recomienda con insistencia a las empresas involucradas en actividades de procesamiento de aceite de palma dedicarse seriamente a la producción de biodiesel. No obstante, los empresarios locales están más interesados en las plantaciones de palma y en producción que en la industria de biodiesel.

Lim dice que el gobierno de su país estimula a los empresarios locales a involucrarse en esa industria a través de empresas de riesgo compartido con Japón. Aunque Japón no tiene la materia prima, tiene un mercado muy amplio. (*Market Place Business News*, vol. 15 (2)).

Los líderes del futuro

Editorial de Portafolio, 22 de abril de 2004

Una de las tareas cruciales de los líderes de una organización es la de desarrollar a quienes algún día los reemplazarán. Es una labor clave porque la esencia del éxito de una empresa reside en la calidad de su recurso humano, especialmente del que pertenecerá a su cúpula. Esa misión comienza con la selección adecuada, avanza con su entrenamiento apropiado y se perfecciona con una bien pensada evolución de su carrera. Entonces, la pregunta que hay que responder es: ¿cuáles son las características de esos jóvenes profesionales que tienen el potencial para ascender a las cumbres corporativas? Respondemos este interrogante con base en múltiples investigaciones que se han hecho al respecto y con base en nuestra propia observación de los casos sobresalientes de Colombia.

- **Capacidad de soñar.** Un común denominador de los profesionales que se distinguen es que tienen grandes sueños. No se conforman simplemente con hacer las cosas bien. Quieren hacer cosas especiales, dejar huella. Son idealistas, no se dejan limitar por los obstáculos. Su trabajo es mucho más que una mera fuente de ingresos, es un medio para expresar sus talentos y su voluntad de hierro. A pesar de los naturales tropiezos y de las derrotas, su entusiasmo no cede.
- **Orientación a resultados.** Desde muy temprano en su carrera, los buenos profesionales logran objetivos valiosos. A la escala de sus responsabilidades -que obviamente son menores en las primeras etapas- quienes tienen 'madera' la demuestran cosechando resultados tangibles. Son personas prácticas que no sólo tienen buenas ideas sino la capacidad de convertirlas en realidad. De nada sirven sus hojas de vida atractivas o sus planes llamativos sin ejecutorias concretas que confirmen su habilidad para alcanzar metas ambiciosas.
- **Pasión.** No hay líderes que no vibren intensamente con sus proyectos. Tienen un fuego interior que les da energía y luz que alimentan su ingenio y su perseverancia. Si a un profesional no le

duelen sus fracasos, y si no goza con especial intensidad sus aciertos, probablemente no tiene esa fuerza interior que tanto se necesita para sacar adelante iniciativas trascendentales.



- **Curiosidad.** El deseo permanente de aprender, de explorar, de entender asuntos complejos, está siempre presente en los que ascienden. Porque precisamente es la manera en que escalan posiciones -mejorando y ampliando constantemente su acervo intelectual y su bagaje de experiencias. Quienes no tengan espíritu de estudiante pronto serán obsoletos, serán superados por los que se actualizan, profundizan y expanden sus conocimientos.
- **Disposición al riesgo.** Hacer empresa implica administrar bien el juego de las probabilidades. Hay que hacerlo de una manera inteligente, organizada, con buenas herramientas, pero en últimas hay que tener mucho coraje para tomar decisiones en las que la incertidumbre no se puede eliminar. Quien no tenga la audacia para navegar en aguas desconocidas jamás descubrirá nuevos territorios.

En todas las empresas hay jóvenes profesionales que en sus primeros años laborales dan claras y frecuentes muestras de tener los elementos descritos. A ellos hay que identificarlos analizando con cuidado sus trayectorias, hay que ofrecerles las oportunidades de probar sus ventajas comparativas, hay que darles retroalimentación constante para que corrijan sus debilidades y exploten debidamente sus fortalezas. A ellos se les debe consentir para que no busquen mejores vientos en otros sitios.

Ellos son los líderes del futuro

Científicos revelan nuevo derivado de aceite de colza

Tomado de *The Public Ledger*, Febrero 2, 2004

Por Ayo Akinfe

Científicos afirman que un derivado de aceite de colza recientemente desarrollado, dos veces más estable que el aceite convencional, podría convertirse en el futuro de los fritos saludables, ya que no requiere hidrogenación.

Natreon, derivado del aceite de colza, se produce a partir de Nexera, una variedad de colza producida por Dow AgroSciences. Ya ha sido usado con éxito por empresas de alimentos europeas y los científicos creen que será el futuro de los aceites de cocina en Europa.

En el simposio internacional sobre Fritos en Aceite Abundante realizado el 12 de enero en Alemania, el

Dr. Barry Rossell, antiguo miembro del Grupo de Investigación de Alimentos Leatherhead del Reino Unido, explicó cómo el Natreon representa un aceite natural dos veces más estable que el aceite de colza regular y agregó que, como resultado, el Natreon no requiere hidrogenación, un proceso que puede crear ácidos grasos *trans* indeseables.

Según el Dr. Rossell, los bajos niveles de grasas saturadas en el Natreon ofrecen grandes beneficios en un mercado cada vez más consciente de la salud, y agregó: "Difícilmente pasa un día sin que oigamos malas noticias sobre obesidad y problemas de la salud asociados con dietas grasas, sin embargo, existen grasas buenas y grasas malas".

Gobierno radicó proyecto de exención tributaria

Se incluyó, en el nuevo proyecto, la exención del impuesto a la renta para el biodiesel.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Carlos Gustavo Cano, radicó el 10 de mayo pasado ante la Secretaría General de la Cámara de Representantes un nuevo proyecto de ley que busca la exención tributaria para los cultivos de tardío rendimiento (caucho, cacao, palma de aceite y frutales), dado que los beneficios que en este sentido contemplaba la Ley 818 de 2003 fueron derogados por la Corte Constitucional unos días antes.

De acuerdo con el jefe de la cartera agropecuaria, con esta

iniciativa, que lleva mensaje de urgencia, se subsanan los vicios de procedimiento en que se incurrió en el trámite de la ley anterior y se estimula la producción y comercialización del biodiesel como biocombustible sustituto de hidrocarburos.

Cano Sanz recordó que el objetivo primordial de este proyecto es el de lograr la reactivación, la generación de empleo y la seguridad del campo, pues la promoción de cultivos de tardío rendimiento, como la palma de aceite, es una alternativa viable para cumplir estos propósitos.

La palma de aceite proporciona cerca del 70% de la oferta nacional de aceites y grasas, usadas como materia prima en la elaboración de aceites comestibles, margarinas, grasas para freír, hornear y otras preparaciones de alimentos, así como jabones, alcoholes grasos y otros insumos industriales. Por su potencialidad de mercado y su capacidad de generar empleo rural (32.000 empleos directos en plantaciones en producción) se considera como una de las principales opciones para impulsar el crecimiento agropecuario.