

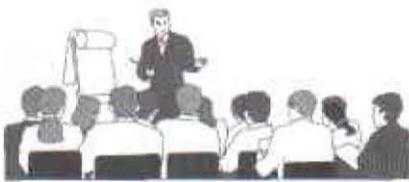
Micro Maxi-Noticias

Recomendado del mes

La revista *Time* de junio trae una excelente separata especial: "Entendiendo el colesterol". Puede leerse en: www.time.com

Incluye artículos como: La obesidad se vuelve global, ¿Qué tan saludables son las papas de McDonalds? Reparando el daño ya hecho (al cuerpo) y otros de mucho interés.

Foro sobre biodiesel



Los días 15 y 16 de julio próximo, Fedepalma y la Gobernación de Nariño realizarán en Pasto un foro sobre biodiesel, con el propósito de despejar dudas sobre este biocombustible cuya producción viene promoviendo con gran entusiasmo el Gobierno Nacional.

Al foro asistirán congresistas de las comisiones Tercera y Quinta de la Cámara, y sesionarán en Pasto el día 16 para seguir estudiando los proyectos de ley que están haciendo tránsito en el Congreso en la actualidad, con miras a lograr exenciones tributarias en beneficio de la producción de biodiesel.

Para mayor información, comuníquese con Diana Cárdenas, Directora de Mercadeo de Fedepalma, en el 3138600 en Bogotá.

El dilema de la palma

Columna de opinión, tomada de Revista Cambio, junio 15 de 2004

Por Antonio Navarro Wolf

Se realizó hace un par de semanas el congreso nacional de los cultivadores de palma de aceite. En ese evento, César de Hart, Presidente de la Junta Directiva de Fedepalma, volvió a señalar sus temores sobre el futuro de ese sector, que se ha convertido en una especie de "dorado" para el sector agrario colombiano en los últimos años. Vale la pena oír sus argumentos porque señala problemas que el país debe resolver si no quiere avanzar "sin querer queriendo", hacia un futuro lleno de riesgos sociales para los agricultores, especialmente los pequeños que han puesto sus esperanzas en este cultivo permanente.

Colombia hoy produce mucho más aceite de palma del que consume el mercado interno. Hoy la producción se acerca a 800.000 toneladas de aceite al año, con un mercado interno de la mitad, y continúa aumentando la siembra promovida por la política oficial que incluye una exención tributaria que votamos hace un par de años en el Congreso. Ello va a llevar a que en 2009 se produzca un millón de toneladas de aceite al año, con lo cual cerca del 60% de la producción será para exportar.

Todo parece muy bien. Producir más para exportar más. Pero el asunto es complicado. Los precios internacionales del aceite vegetal son muy variables y existen etapas de precios muy bajos. Durante esos períodos exportamos por debajo de nuestros costos de producción, subsidiados por los precios internos a través del llamado Fondo de Estabilización de Precios. En otros términos, los consumidores colombianos estamos subsidiando a los que nos compran en el exterior. Fedepalma calcula que más del 20% de las utilidades del sector provienen de ese mecanismo. ¿Qué pasa si se aumenta, como de hecho está pasando, el volumen de la producción? Pues que el Fondo de Estabilización de Precios ya no alcanzaría para cubrir la diferencia entre el costo de producción y el precio internacional, y el negocio entraría a funcionar a pérdida. Por la lógica de la cadena productiva, el problema se transferiría a los cultivadores, como ha sucedido en la leche. Así lo señala el Presidente de la Junta Directiva de Fedepalma.

A esta altura se podría argumentar que de Hart está defendiendo su rentabilidad como agricultor. Pero el asunto es que la expansión se está centrando en pequeños cultivos. Y esos son los que tienen menos capacidad de resistir las épocas de vacas flacas, a no ser aguantando hambre o vendiendo a "güevo" sus cultivos, como lo hemos visto con los productores de café, donde son los pequeños los que han llevado la peor parte en la crisis reciente. Pero también van a pagar el 

Certificada Palmeras de Puerto Wilches S.A.



El pasado 28 de mayo, BVQI Colombia Ltda. entregó a Palmas de Puerto Wilches S.A. la certificación sobre el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001: 2000 para los procesos de cosecha de fruto, extracción y comercialización de aceite crudo de palma y almendra.

Con esta distinción de calidad, la empresa seguirá trabajando con todo su equipo humano en los procesos de mejora continua para lograr los objetivos propuestos de crecimiento, rentabilidad y permanencia de manera más eficiente, y colocar con más confianza sus productos en los mercados nacional e internacional.



Así como la gerencia de Palmas de Puerto Wilches S. A. quiere compartir este esfuerzo y compromiso con todos sus accionistas, trabajadores, proveedores y clientes en general, Fedepalma felicita a toda la organización por este logro tan importante y manifiesta su disposición de apoyo para los otros procesos de certificación. ☸

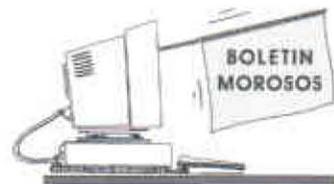
Viene de la página 2

El dilema de la palma

pato los trabajadores de los cultivos grandes. La mano de obra representa entre el 40% y el 50% de los costos de producción. Si el negocio entra en situación de pérdida, van a bajar los salarios y las condiciones laborales. Las cuerdas se rompen siempre por lo más débil.

La verdad es que, comparando los costos de Colombia con otros productores de palma y de soya, el país no es competitivo. La solución debe ser el aumento de esa capacidad, pero lo que se está haciendo en este campo es, lamentablemente, poco. Promover el crecimiento sin tener una auténtica capacidad competitiva en un contexto de internacionalización es una irresponsabilidad, especialmente cuando se jalona esa expansión centrada en campesinos pequeños. El dilema es claro. O se mejora efectivamente la capacidad de competir, o se frena el acelerado proceso de crecimiento de la producción. Presidente Uribe, no sólo de seguridad democrática vive el hombre.

Fondos palmeros podrían registrar morosos en boletín del Estado



La Contaduría General de la Nación reglamentó el boletín de deudores morosos o la llamada "lista negra", en la que aparecerán las personas o empresas endeudadas con cualquier instancia del Estado. Las personas que aparezcan relacionadas en el boletín no podrán celebrar contratos con el Estado, ni tomar posesión de cargos públicos, mientras no cancelen sus obligaciones con el Estado o estén en vigencia de un acuerdo de pago. Con esta nueva norma quedaron definidos los procedimientos operativos y técnicos que los entes públicos deben aplicar para que elaboren el boletín y reporten la información a la Contaduría General. Vale decir que esta medida, definida en la Circular 050 de 2004 de la Contaduría General de la Nación, también aplica para los deudores de los fondos palmeros.

Sobre el dilema de la palma

Acerca de la columna del senador Antonio Navarro Wolf, **El Palmicultor** aclara: El Fondo de Estabilización de Precios para el Palmiste, el Aceite de Palma y sus Fracciones (FEP), es un mecanismo de compensación y, en ninguna circunstancia, se puede considerar como un subsidio. Así lo han reconocido diferentes países que importan productos palmeros colombianos. La razón fundamental es que los recursos del FEP no provienen del Tesoro Nacional. ☸

Alimentos ecológicos



Los colombianos están produciendo alimentos orgánicos cada vez con mayor intensidad. De hecho, en la actualidad el país tiene unas 13.000 hectáreas destinadas para ellos, entre los cuales sobresalen los pastos, las hortalizas, la panela, el tomate, el café, las frutas, los azúcares, los cereales, los huevos, las aromáticas, los aceites y los tubérculos.

En abril de este año había 12.648 hectáreas certificadas, en tanto que otras 3.064 se encuentran en proceso para obtener la certificación, que tiene una duración de alrededor de tres años.

Inflación en China

Hacia siete años que los chinos no experimentaban una inflación de tal magnitud. Los precios en su país aumentaron 4,4% en mayo pasado, comparados con los registrados el mismo mes de 2003. Este comportamiento se debe, en especial, al incremento de los precios de los alimentos.

El pez que cura el asma

Miles de personas han visitado en los últimos días Hyderabad, una ciudad de la India, para someterse al tratamiento de comer un pez vivo con el que una familia local asegura que cura el asma. Esta es la época considerada propicia para los indios que reciben gratis "la medicina del pez", de la familia Goud Batín.



El furor de las grasas trans

Tomado de Heraldcom, el 13 de abril de 2004

Eliminar las grasas *trans* del "Pepperridge Farm Goldfish" puede no parecer gran cosa, pero para los padres que se preocupan por la salud y para consumidores de *snacks*, fue un momento decisivo.

Este *snack* en forma de pez ahora viene en una nueva versión sin las peligrosas grasas *trans*, que según los investigadores son peores para el corazón que las grasas saturadas.

Las compañías de alimentos adoran las grasas *trans* porque prolongan el tiempo de almacenaje de los productos. Así que ellos toman aceites insaturados y los bombardean con hidrógeno para solidificarlos, creando un ácido que eleva sustancialmente el colesterol "malo" que aumenta el riesgo de enfermedades del corazón.

Según un informe del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, hasta hace un año casi el 40% de los alimentos procesados que se vendían en los supermercados contenía grasas *trans* (busque "aceites parcialmente hidrogenados" en la lista de ingredientes. Esto es una indicación de la presencia de grasas *trans*). Según el Departamento de Drogas y Alimentos, los estadounidenses consumen cerca de 5.6 gramos diarios de grasas *trans*.

Para el año 2006, una nueva ley federal obliga a los fabricantes

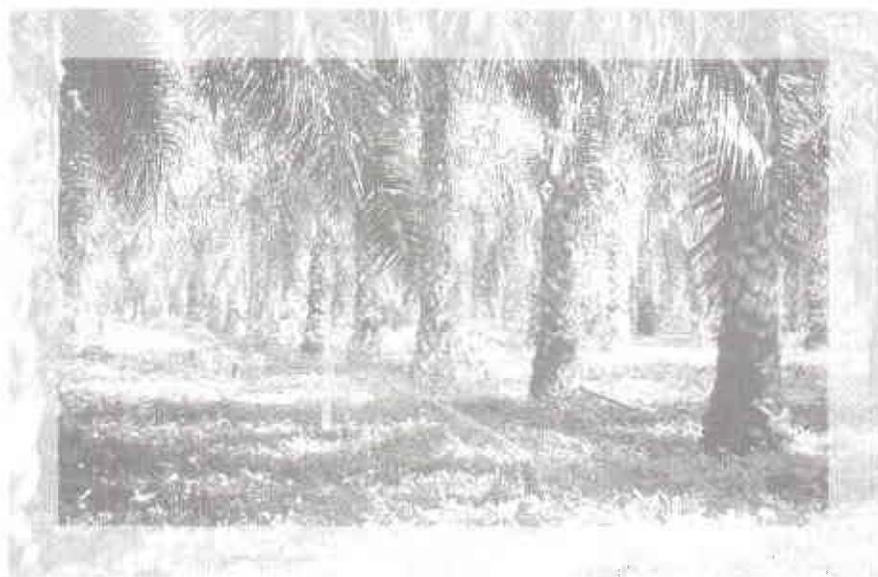
a incluir el contenido de grasas *trans* en las etiquetas. Esto, junto con el reconocimiento de los consumidores de los peligros que conlleva lo que según la mayoría de los nutricionistas es la grasa más letal en la dieta, ha provocado un cambio total en muchos de los *snacks* favoritos en Estados Unidos.

La FDA dice que la nueva etiqueta evitará aproximadamente 12.800 casos de enfermedades del corazón y cerca de 5.000 muertes, no sólo porque la gente consumirá menos grasas *trans* sino también porque los fabricantes preferirán eliminarlas en vez de incluirlas en las etiquetas.

Según algunos científicos de la salud, como Michael Jacobson, Director Ejecutivo del Centro para la Ciencia en el Interés Público, el ritmo al que los fabricantes están cambiando grasas *trans* por aceites más saludables va más rápido de lo esperado.

"Actualmente existe un gran revuelo entre los procesadores de alimentos. Las compañías han venido diciendo que eliminar las grasas *trans* es un gran reto, pero creo que dentro de pocos años será historia", dice el Dr. Jacobson.

Goldfish es tan sólo uno de los productos que han entrado en la revolución "anti-grasas *trans*". Según partidarios de la salud pública y procesadores de alimentos, los productos libres de grasas *trans* están comenzando a



llenar los estantes de los supermercados más rápido de lo previsto.

Frito Lay dio el paso a finales del año pasado cuando comenzó a fritar *cheetos* y papitas en aceite de maíz en vez de aceites parcialmente hidrogenados. En febrero, Tyson Foods anunció que eliminaría parte de las grasas *trans* de sus productos "listos para comer".

Hacia finales de esta primavera, Kraft lanzará algunas de sus líneas de galletas de dulce y de sal en una versión libre de grasas *trans*, incluyendo Oreos y Triscuits.

"Dietas bajas en carbohidratos, preocupación por grasas *trans* y obesidad, y mayor demanda por productos orgánicos y naturales, requieren un cambio en lo que vendemos y cómo lo vendemos", dijo Roger Deromedi, Gerente general de Kraft, cuando se anunciaron los productos libres de grasas *trans* en febrero pasado.

Algunas cadenas de supermercados orientadas hacia la salud, como Whole Foods y Wild Oats, simplemente no venden productos que contengan grasas parcialmente hidrogenadas. Las grasas *trans* no

sólo elevan el nivel de colesterol malo, sino que también bajan los niveles del colesterol llamado bueno, o HDL. Según algunos investigadores, la grasa *trans*, que es la única grasa artificial en la dieta, puede afectar la forma en que las células procesan la energía, conduciendo a diabetes y contribuyendo a la obesidad.

Los aceites vegetales parcialmente hidrogenados se usan para mantener frescas las galletas y los batidos cremosos —como Crisco o margarina—. Debido a que la grasa permanece sólida a temperatura ambiente, aguanta el procesamiento y es barata, los fabricantes la usan para mejorar el sabor y aumentar el tiempo de almacenamiento de los productos. El reto es encontrar la forma de mantener el sabor y la textura sin usar aceites vegetales parcialmente hidrogenados. Algunas compañías, como Campbell's, han venido trabajando ya por más de dos años en la reformulación de *snacks*.

Para los operadores de comidas rápidas ha sido difícil encontrar



Dólares en Venezuela por Internet



El gobierno venezolano aprobó las compras en dólares por Internet a partir del 21 de junio pasado, como parte de un plan para flexibilizar el estricto control de cambios que mantiene desde hace 16 meses.

El gobierno impuso un control de cambios en febrero del año pasado, luego de un paro de dos meses que debilitó la economía. Desde entonces, sólo se han vendido cerca de US\$5.000 millones para importaciones, cuando anteriormente se vendían unos US\$500 millones mensuales.

Maíz amarillo nacional

Recientemente la Bolsa Nacional Agropecuaria informó que en la primera rueda para la subasta de maíz amarillo los importadores de



este producto compraron las 134.000 establecidas. Participaron 97 importadores, de los cuales sólo 62 accedieron al contingente, quienes podrán importar 4,25 toneladas por cada tonelada comprada a la industria nacional.

Inflación en E.U.



La inflación en Estados Unidos aumentó 0,6% en mayo, el mayor aumento en más de tres años. Las subidas

se concentraron en combustibles y alimentos.

Cumbre andina



Los presidentes de los países de la Comunidad Andina (Colombia, Venezuela, Ecuador, Bolivia y Perú) se reunirán en Quito el 12 de julio próximo, para tratar temas relacionados con programas sociales, política exterior común, cooperación política intracomunitaria y el desarrollo e integración fronteriza.

Gatas con "T"

Rubén Darío Pérez, estudiante colombiano de último semestre de Medicina Veterinaria en la Universidad Cooperativa de Colombia (Bucaramanga), diseñó y fabricó una pieza en plástico de cerca de centímetro y medio que, como si se tratara de un dispositivo intrauterino femenino, se les implanta a las gatas para evitar que queden preñadas.



Nueva imagen de revista de Ancupa



Felicitaciones a la Asociación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite (Ancupa), el gremio palmero ecuatoriano, por esta nueva imagen de su revista institucional. Más ágil, moderna y llamativa.

un aceite que pueda soportar las exigencias de recalentamiento de las máquinas freidoras y que sea económicamente viable. McDonald's aprendió la lección cuando anunció en septiembre de 2002 que iba a eliminar las grasas trans en sus freidoras en un lapso de cinco meses. Este plazo auto-impuesto se venció hace mucho tiempo; la compañía ha dicho que encontrar un aceite que cumpla con las normas de operación de los dueños de las franquicias y que al mismo tiempo no cambie el sabor de las papas, ha sido un reto mucho más grande de lo esperado.

Stephen Joseph, el abogado del Condado de Marin que demandó al fabricante de galletas Oreo, dice que ha entablado una demanda contra McDonald's por no cumplir su promesa.

Varios fabricantes de aceites están tratando de vender alternativas de las grasas trans para freidoras, pero el precio y la disponibilidad siguen siendo un problema.

Mientras tanto, agricultores y bioquímicos están trabajando en una nueva soya cuyo aceite funciona como aceite parcialmente hidrogenado pero con muy poco o cero contenido de grasas trans. Científicos del estado de Iowa han desarrollado una soya con un nivel mucho más bajo de ácido linolénico, que causa el ranciamiento rápido de los aceites. Con menos ácido linolénico, el aceite no requiere hidrogenación para mantenerlo estable. Sin hidroge-

nación parcial, el aceite no contiene grasas trans. Hasta ahora, el aceite ha sido un éxito en la universidad y en algunos pocos restaurantes locales.

El Servicio de Investigación Agrícola de los Estados Unidos está trabajando en una soya similar que produciría un aceite estable con un perfil nutricional similar al del aceite de oliva, una buena fuente de grasas mono-insaturadas benéficas. Monsanto está trabajando en la producción de aceites similares en su soya "Round-up Ready" genéticamente modificada, pero el proyecto está todavía lejos de dar resultados.

Reemplazar los aceites parcialmente hidrogenados con el medio correcto fue clave para el nuevo Goldfish. Después de dos años de investigación, la compañía se decidió por una mezcla de aceites de canola, soya y girasol. Para septiembre, todos los productos Goldfish estarán libres de grasas trans y así serán etiquetados.

No vaya a creer que las galletas no contienen grasa; éstas siguen teniendo la misma cantidad de calorías y grasa que incluye 1½ gramos de grasa saturada mala para el corazón por cada servida, que es de aproximadamente 12 galletas... ni siquiera un puñado. ☹

Las compañías de alimentos adoran las grasas trans porque prolongan el tiempo de almacenaje de los productos.