

Aceite de palma sustentable

EDITORIAL

Dando respuesta a una solicitud que nos hizo un trabajador, en esta edición publicamos algunas características del aceite de palma. El objetivo es que todos los que hacemos parte de la cadena de suministro: **productores de racimos de fruta fresca – colaboradores de la planta extractora – trabajadores de las empresas clientes, como las refinadoras – accionistas – proveedores y contratistas**, entre otras partes interesadas, conozcamos sobre el producto del cual participamos y del que nos debemos sentir orgullosos.

Ya en ediciones anteriores comentamos que la empresa ha iniciado un proceso de cumplimiento de estándares internacionales, mediante **la Norma RSPO**, que tiene 8 principios y que son: **1** transparencia, **2** cumplimiento de leyes y regulaciones, **3** compromiso con la viabilidad económica, **4** buenas prácticas agrícolas y operativas, **5** responsabilidad ambiental, **6** responsabilidad social, **7** nuevas plantaciones y **8** mejora continua, principios que harán posible la obtención de un aceite de palma sustentable.

Vale recordar que ya la planta hizo sus respectivos **Estudios de Impacto Social y Ambiental (EISA)**, así mismo, realizó la

Evaluación Ecológica y el análisis de Áreas de **Alto Valor de Conservación (AVC)**, todos ellos necesarios para sus planes de acción que le permitirán fortalecer e incrementar los impactos positivos y mitigar los negativos. De igual manera, en próximos días se empezará a trabajar sobre la medición de **Gases Efecto Invernadero (GEI)** y los planes de ahorro de agua y energía; así como el **Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS)** al que le dedicaremos una edición especial.

Por otro lado, tanto en campo como en planta, se han generado y continuarán produciéndose cambios en infraestructura que permitan el mejoramiento de las condiciones para los colaboradores y el cumplimiento de la legislación aplicable, por ejemplo, en el uso adecuado de agroquímicos, para lo cual se requiere el seguimiento de unas prácticas específicas para la aplicación, el transporte y la disposición final de envases.

Desde ahora contamos con ustedes, como parte fundamental de la cadena de valor, ustedes que son protagonistas del día a día y que harán posible también la producción del mejor aceite sostenible en esta empresa.



¿QUÉ ES EL ACEITE DE PALMA?

Es el aceite que se obtiene de prensar la fruta "coyol" de la palma. Se encuentra compuesto de:

- Ácidos grasos saturados **40 - 48%**
- Ácidos grasos monoinsaturados **37- 46%**
- Ácidos grasos poliinsaturados **10%**

Nota: El color original del aceite de palma es rojo vivo; sin embargo, cuando se incluye dentro de algún aceite vegetal y se procesa, toma el color del aceite común.

¿CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?

- **No contiene ni incrementa el colesterol malo sanguíneo**, ni altera significativamente las concentraciones de colesterol total ni de triglicéridos en la sangre.
- Está libre de ácidos grasos trans, lo cual genera menor riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.
- Aumenta o mantiene los niveles de **HDL o colesterol "bueno"**, pues tiene cerca de 40% de ácido oleico, que actúa como reductor de colesterol "malo".
- Es una fuente natural de **vitamina A**, cuando se utiliza crudo.
- Es fuente de energía significativa: por ser una grasa, aporta 9 calorías por gramo consumido.
- De igual manera, crudo o refinado, el aceite de palma aporta **vitamina E**, nutriente con propiedades antioxidantes cuya función es **combatir los radicales libres, sustancias dañinas para las células**, y que son las causantes del **envejecimiento** y de enfermedades crónicas como el **cáncer**.
- Debido a su composición tiene la ventaja de que no se quema con facilidad, así se exponga a temperaturas altas, por lo que se puede usar varias veces en la preparación de alimentos y frituras.



¿CÓMO SE OBTIENE?



Primeramente por primero se afloja la fruta de los racimos de la palma, esto se realiza mediante la esterilización a vapor. Después se separan las pepas de los racimos. La fruta se envía a los digestores, los cuales la maceran para convertirla en pulpa. Posteriormente se prensa la pulpa y se obtiene el aceite, el cual se clarifica y se convierte en aceite crudo de palma. Para consumo humano se debe refinar.

¿POR QUÉ SEMBRAR PALMA?

- Brinda empleo directo e indirecto, se genera un empleo permanente por cada **10 hectáreas de cultivo** y se desarrollan negocios paralelos como cría de **búfalos o mulas, servicios de soldadores, talacheros, mecánicos, eléctricos, proveedores de herramientas, etc.**
- Produce más aceite por hectárea, requiriendo menos tierra y espacio que otros cultivos oleaginosos. Cada hectárea técnicamente manejada produce más de **4 toneladas de aceite** mientras que para obtener el mismo aceite necesitaríamos **4 a 6 hectáreas de cultivo de soya**, su principal sustituto.
- Es ambiental y socialmente sostenible si se aplican las mejores prácticas administrativas y operativas. Atendiendo las buenas prácticas de cultivo se tiene estabilidad en la producción por hasta **25 años**, sin necesidad de preparar el suelo, conservando su fertilidad y brindando empleo permanente.
- **Todas las partes de la palma se utilizan**, por lo tanto no hay residuos que contaminen: las hojas reciclan materia orgánica en el suelo; los raquis generan composta o sirven de fertilizante orgánico; la fibra se usa como combustible en la caldera y, las harinas de palmiste se usan para alimento de ganado vacuno.
- Puede cultivarse sin hacer uso de plaguicidas químicos, se han implementado diversas técnicas de control biológico, así mismo, los tratamientos químicos pueden ser dirigidos, no se hacen aplicaciones masivas.
- La técnica de siembra de los cultivos de palma de aceite previene la erosión (**se permite sembrar sólo con pendientes menores del 12%**). Si las áreas de siembra se pueden mecanizar con tractor agrícola son aptas para cultivo. Las laderas donde no pueda transitar maquinaria se preservan para otro tipo de actividades.
- Es una manera de reforestar productivamente.
- Además, esta palma requiere mucho menos fertilizante, pesticida y herbicida que cualquier otro cultivo oleaginoso, tal como la soya, el girasol y la colza. **La conversión de nutrientes en fruta es mayor que en otras especies y parte de estos nutrientes se reciclan si se retornan a campo.**