El Grupo Cairns buscará desmonte de subsidios

En Cartagena, Colombia, el Grupo Cairns realizará su reunión de países miembros.

El Grupo Cairns, una coalición de países exportadores de productos agropecuarios en el cual participa Colombia, buscará en su próxima reunión, que se realizará en Cartagena a finales de este mes, definir una fecha puntual para el desmonte de los subsidios a la exportación que utilizan las naciones desarrolladas y distorsionan el mercado.

Así mismo, los países miembros del Grupo (Argentina, Australia, Bolivia, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Filipinas, Guatemala, Indonesia, Malasia, Nueva Zelanda, Paraguay, Suráfrica, Tailandia y Uruguay), pretenden definir modalidades que reduzcan las ayudas internas que los países desarrollados pueden otorgar a sus productores y que generan desventaja frente a la competitividad que tienen países en vías de desarrollo.

Según el ministro de Agricultura, Andrés Felipe Arias, el objetivo de este encuentro es darle prioridad a la agricultura en las negociaciones multilaterales de la Organización Mundial de Comercio (OMC), buscando liberalizar el comercio internacional para los bienes agropecuarios.

Por su parte, el ministro de Comercio, Industria y Turismo, Jorge Humberto Botero, dijo que el evento es de suma importancia, dadas las expectativas que existen para que la OMC avance en la ronda Doha que debe culminar en la cumbre ministerial de Hon Kong a finales de este año.

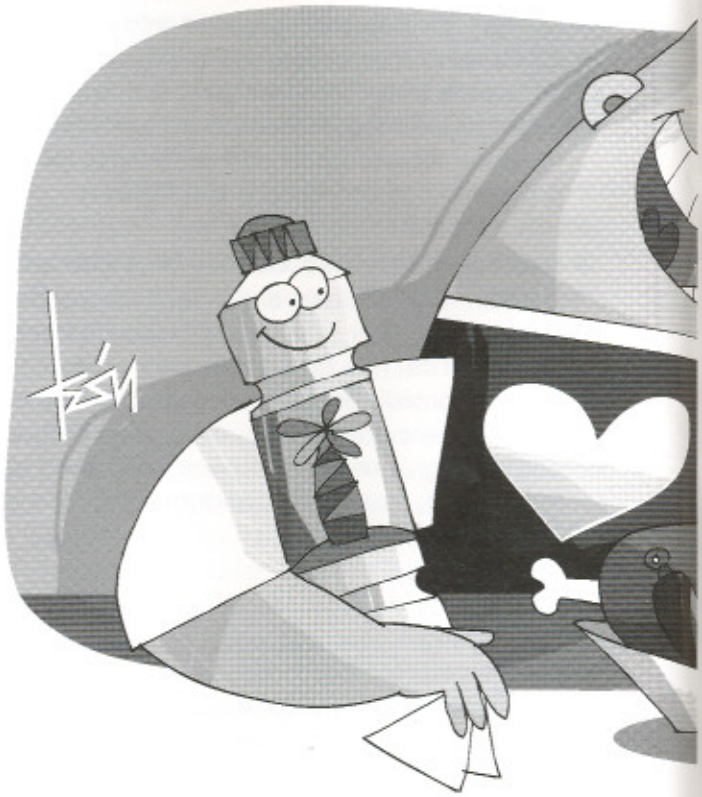
El aceite de palma, una fuente saludable de nutrientes

Por: Silvana Dadán Muñoz, ND MSc
Directora Programa Salud y Nutrición Humana, Cenipalma

Variedad y moderación son dos pilares básicos en la alimentación cotidiana. Una alimentación balanceada favorece el crecimiento y desarrollo en los niños, así como el mantenimiento y la reparación en los adultos. Se puede y se debe comer de todo, pero siempre considerando la porción correspondiente a cada persona, así como su estado de salud.

Entre los nutrientes, los lípidos o grasas han adquirido mala fama, sobre todo porque se los ha relacionado con las enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. No obstante, esas enfermedades se correlacionan con otros factores condicionantes, como el estilo de vida sedentario, la herencia o genética y, en el caso específico de las grasas, con su consumo excesivo y poco variado.

En realidad las grasas desempeñan distintas funciones que son muy importantes para el ser humano. Entre ellas se puede mencionar que son fuente de energía, combustible de reserva y fuente de ácidos grasos esenciales (los cuales deben ingerirse a diario en la alimentación). Además, ofician como vehículo de absorción y transporte de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K); son parte esencial en la estructura de las células (mínima expresión funcional del organismo), especialmente de las neuronas y el tejido nervioso; protegen de la deshidratación y sirven como amortiguador de posibles golpes.



Otra función relevante es la de otorgar sabor y textura a los alimentos que las contienen. Los alimentos ricos en grasas tienen la propiedad adicional de generar una pronta saciedad e inhibir un poco el apetito.

¿Dónde se encuentran las grasas?

Las grasas son de origen animal y de origen vegetal. Las primeras se hallan en las carnes (tanto en forma visible [piel del pollo y "gordo" en la carne de res] como "invisible", entre las fibras musculares), la yema del huevo, la leche entera (que es la que contiene toda la grasa original) o sus derivados (lácteos "enteros"), la mantequilla, el sebo y todos los alimentos o preparaciones que estén elaborados con base en ellos como ponqués, carnes frías, etc.

Entre las grasas de origen vegetal se destacan los aceites de palma, maíz, soya, girasol, canola, margarinas elaboradas con aceites vegetales, frutos secos (maníes, avellanas, almendras, nueces), aceitunas y productos que los utilicen como materia prima.

Una alternativa muy colombiana es el aceite de palma, ya que tiene varios beneficios para la salud. Posee un alto contenido de antioxidantes, entre ellos los carotenos, que son los responsables de su característico color rojo anaranjado. Otro importante antioxidante es la vitamina E, conformada por dos subgrupos que son los tocoferoles y los tocotrienoles (que tienen la mayor potencia antioxidante). Cabe destacar que es el aceite de palma es el único aceite vegetal rico en tocotrienoles, a excepción del aceite derivado del arroz, que los contiene pero en menor proporción.

La presencia de estos antioxidantes así como su consistencia semisólida a temperatura natural lo hacen una excelente opción para uso en la cocina, especialmente para las frituras, ya que tiene gran estabilidad y no se oxida ni se torna rancio rápidamente, como otros aceites.

Los antioxidantes no sólo cumplen un papel protector del aceite sino que además, al consumirlo, se convierten en una fuerte herramienta

Continúa página siguiente

EEUU pide excepción para continuar con preferencias a andinos

Estados Unidos pidió a mediados de este mes a la Organización Mundial del Comercio (OMC) extender las excepciones a favor de tres acuerdos comerciales, incluido uno que beneficia a cuatro países andinos, con respecto a las obligaciones del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (Gatt).

Se trata de los acuerdos regidos por las leyes estadounidenses de Crecimiento y Oportunidad para África (Agoa), de Recuperación Económica del Caribe (CBRERA) y de Preferencias Arancelarias Andinas (Atpa).

Mediante estas leyes, Estados Unidos otorga preferencias comerciales a determinados países de las regiones en cuestión.

En el área andina, los beneficiarios son Colombia, Perú, Bolivia y Ecuador.

La embajadora estadounidense ante la OMC, Linnet Deily, dijo que su país da gran importancia a la integración de los países en desarrollo en el sistema de comercio multilateral y para ello es importante que sus productos tengan acceso libre a su mercado.

Corpoica apoyará programa de paz

La Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Corpoica), será el brazo tecnológico del Programa de Paz y Desarrollo de los Montes de María, cuyo lanzamiento tuvo lugar el 14 de marzo en Sincelejo, Sucre.

Este programa hace parte de la red de Laboratorios de Paz que se está desarrollando en el país para promover procesos de desarrollo y convivencia pacífica. Tendrá el apoyo financiero de la Unión Europea y espera beneficiar a unos 5.000 productores rurales de los departamentos de Bolívar y Sucre.

El Director Ejecutivo de Corpoica, Sergio Correa Peláez, indicó que la Corporación responde plenamente a la política del Gobierno Nacional, y en particular del Ministerio de Agricultura, según la cual la paz y la seguridad del país pasan por el desarrollo productivo del campo colombiano. De allí el interés de apoyar este tipo de iniciativas con ciencia y tecnología agropecuaria.

La Finca de Hoy

De lunes a viernes y de ocho a nueve de la mañana a partir del próximo 4 de abril se emitirá por el Canal Uno de televisión el programa "La Finca de Hoy". En él se abordarán diferentes temas relacionados con el sector agropecuario, en los tópicos de economía, crédito, investigaciones, salud agropecuaria, ecología y nuevas tecnologías, entre otros.

Viene de la página anterior

El aceite de palma, una fuente saludable de nutrientes

para el organismo en la lucha contra procesos como el envejecimiento o algunos tipos de cáncer, como el de seno. También fortalecen las defensas.

Además, se ha visto que los tocotrienoles se vinculan a los niveles de colesterol al inhibir la enzima que participa en su formación, por lo cual estarían incidiendo favorablemente en la disminución del colesterol total y particularmente del colesterol malo (LDL).

Entre las grasas del aceite de palma, se destaca que alrededor del 50% es de tipo saturada; sin embargo, se ha visto que su comportamiento y características estructurales son muy diferentes a las saturadas que están presentes en los alimentos de origen animal. De hecho, varios estudios científicos han mostrado que su inclusión en cantidades moderadas dentro de una dieta normal y en personas que tienen valores normales de colesterol en la sangre, no aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

De otro lado, aproximadamente el 50% restante de grasa es insaturada, de la cual el 39% está representado por el ácido oleico (monoinsaturado) y el 11% es ácido linoleico, un ácido graso esencial (poliinsaturado). Los monoinsaturados han demostrado tener saludable injerencia en aspectos como: protección a nivel cardiovascular, regulación de la presión arterial y disminución de la formación de trombos. Los ácidos grasos esenciales participan en diferentes acciones entre las que se destaca ser parte de las membranas de las células, función vital para las actividades y el mantenimiento de los tejidos, órganos y sistemas del cuerpo.

Otra ventaja del aceite de palma es su versatilidad para el uso industrial, por lo que es importante materia prima de margarinas, productos de panadería, pastelería y golosinas, entre otras. Lo anterior, además de su estabilidad natural, se debe a que no requiere de la hidrogenación, un proceso industrial mediante el cual los aceites líquidos se convierten en sólidos o semisólidos. Como se dijo, el aceite de palma es semisólido en su estado natural, así que no necesita de este proceso, el cual es responsable de generar ácidos grasos *trans*, los que son más nocivos para el organismo que las mismas grasas saturadas.

Las evidencias científicas han mostrado que los ácidos grasos *trans* aumentan el colesterol total, aumentan el colesterol malo (LDL) y disminuyen el colesterol bueno (HDL). Además, interfieren con el uso de los ácidos grasos esenciales. Por eso, las organizaciones mundiales dedicadas a la legislación en alimentos, especialmente en Estados Unidos y Europa, han establecido que la meta para enero de 2006 es que la alimentación contenga menos del 1% de *ácidos grasos trans* y por esto, el aceite de palma se convierte en una excelente opción.