

NOTICARIO

OLIVARIA 2006

Con una nutrida oferta de catas, maridajes y usos culinarios, Olivaria, emblema de la Dieta Mediterránea y sinónimo de salud, recopiló para Alimentaria 2006 los mejores aceites de todos los rincones del mapa español, la práctica totalidad de D.O. y la presencia de países como Egipto o Túnez. Un total de 2.000 m² se pusieron al servicio de esta amplia oferta expositiva en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona, con cerca de 140 empresas del sector. Aceites con limón, mandarina, de trufa, en botellas, en spray o en cajetillas con todo lo necesario para preparar una deliciosa ensalada fueron las formas que el oro líquido adquirió en Barcelona entre los pasados días 6 y 10 de marzo.

Haciendo gala de la atomización empresarial que caracteriza al sector, cerca de 140 firmas se concentraron en Alimentaria 2006 junto con la práctica totalidad de Denominaciones de Origen de España. Andalucía con Baena, Priego de Córdoba, Sierra de Segura, entre las 15 zonas productoras que completan la lista. Castilla La Mancha, con las denominaciones Montes de Toledo y Campo de Montiel. Cataluña, con Les Garrigues, Siurana, Terra Alta, Baix del Ebre y Montsià, y Extremadura o Aragón formaron parte del amplio surtido de aceites protegidos del mapa español.

Consolidado como evento de referencia internacional, Olivaria 2006 contó con la participación de Portugal, Túnez y novedades como Egipto, país con una larga tradición del uso del aceite de oliva, que llegó a Alimentaria 2006 para participar del gran evento olivarero.

Premio Innoval

Viticultors Mas den Gil obtuvo en Alimentaria 2006 el Premio Innoval en la Categoría de Aceites Vinagres y Condimentos por su Amanida Box, una práctica cajetilla que contiene una botella de aceite de oliva virgen extra y una botella de vinagre de vino así como un delantal. Todos los elementos necesarios para preparar una rica ensalada.

Asimismo, cabe destacar la aportación de la empresa H. Mallafré que presentó el primer aceite obtenido con aceitunas, arbequinas y limones mediterráneos. Se trata de un producto altamente saludable con vitaminas, betacarotenos y antioxidantes.

El incremento de la oferta lúdico formativa fue una de las notas distintivas de Olivaria 2006. La España de los Aceites de Oliva, espacio de animación de este salón, acogió no sólo sesiones de cata, sino también usos culinarios y maridajes, donde expertos de la talla de Santiago Botas y Jaime Brichs, asesor gastronómico de Rafael Hoteles acercaron al visitante a la riqueza oleícola de cada rincón del mapa español. Además, durante toda la feria los óleos y sus marcas participaron activamente en el espacio *La Barra de los aceites*, que exhibió 50 botellas de aceites distintos de la más alta calidad junto con su ficha organoléptica, con una muestra y todos los utensilios para la cata.

Otra de las novedades de esta edición fue la *Presentación del mercado de futuros del aceite de oliva*, el único en el que se negocia el producto. La conferencia corrió a cargo del propio MFAO (Mercado de Futuros del Aceite de Oliva).

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

XV CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE PALMA DE ACEITE, EXPOPALMA Y RUEDA DE NEGOCIOS

19 al 22 de septiembre de 2006

Centro de Convenciones, Cartagena de Indias, Colombia

El mercado global de aceites y grasas se enfrenta en la actualidad a hechos inusitados que le están brindando a la palma de aceite nuevas oportunidades de negocios y la posibilidad de generar cambios estructurales en la demanda. Tales circunstancias deben ser aprovechadas eficazmente por la agroindustria para asumir con altas credenciales el papel estratégico que le corresponde, como quiera que la palma de aceite satisface el más alto porcentaje de las necesidades de aceites vegetales del mundo.

Uno de esos hechos es el relacionado con la creciente preocupación de los consumidores por su salud, en especial en los mercados más sofisticados como es de Estados Unidos, que están rechazando los alimentos con trans, ácidos grasos que no tiene el aceite de palma y que, en el caso de otros aceites vegetales, se forman al hidrogenarlos parcialmente.

A su turno, el interés de todas las sociedades por los temas ambientales, sumado a las crisis energéticas, presionan cada vez más la búsqueda

de combustibles alternativos al petróleo, lo cual pone de presente la existencia de un mercado potencial inmenso para el biodiésel, que es amigable con el medio ambiente y se puede producir a partir del aceite de palma.

Precisamente, para abordar con éxito las oportunidades señaladas del complejo oleaginoso palmero, recobra especial importancia el análisis de la competitividad, la productividad y los costos de producción, temas que deben también estar presentes en la mente de los empresarios palmeros de todo el mundo, en particular de los latinoamericanos, que tienen un amplio campo de acción para mejorar en esos factores y asumir un papel más protagónico. A ello se añade la disparidad competitiva entre las diversas oleaginosas, la heterogeneidad en cuanto a costos de producción de la palma de aceite en particular y el avance diferencial de los actores en el escenario mundial, situaciones que es preciso esclarecer a cabalidad, con miras a trazar un adecuado curso de acción por parte de los diferentes estamentos públicos y privados comprometidos con el desarrollo del sector. Particularmente, la palmicultura colombiana enfrenta el reto de mantener y consolidar el liderazgo regional y la dinámica de crecimiento observada en los últimos años, acompañados con una sólida y moderna institucionalidad sectorial.

De manera que la Conferencia Internacional de Palma de Aceite, Expopalma y la Rueda de Negocios, eventos organizados por Fedepalma y Cenipalma, constituyen el escenario ideal para que palmicultores, hombres de negocios, empresarios, industriales, técnicos, analistas económicos, académicos, funcionarios públicos y en general todas las personas interesadas en este sector adquieran conocimientos, hagan contactos y negocios, compartan ideas, e interactúen con expositores de talla internacional para repensar el rumbo que la agroindustria palmera debe tomar en la actual coyuntura.

En esta oportunidad, la Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite, que se llevará a cabo del 19 al 22 de septiembre en Cartagena, llega a su XV versión y comprenderá tres módulos que discurrirán de manera simultánea: 1) Cultivo, tecnologías convergentes y sostenibilidad; 2) Procesos, usos y factores nutricionales del aceite de palma y 3) Economía, mercados y comercialización. Se tendrán presentaciones magistrales de interés general, los módulos contarán con conferencistas nacionales e internacionales y trabajos inéditos y se ofrecerá traducción simultánea inglés-español.

Módulo 1

Cultivo, tecnologías convergentes y sostenibilidad

Enfocado hacia las tecnologías relacionadas con la fase de campo del proceso de producción de fruto de palma de aceite, desde la etapa de selección de tierras aptas para el cultivo, hasta la cosecha del fruto. Las ponencias se referirán tanto a los aspectos biofísicos de la producción como económicos y de sostenibilidad.

Incluye temas como:

- Aptitud de tierras
- Manejo integrado de la fertilización
- Factores climáticos y su influencia en la producción de aceite
- Manejo del agua y su impacto en la producción
- Manejo integrado de plagas y enfermedades
- Sistemas de producción asociados a la agroindustria de la palma de aceite
- Importancia de la intervención genotipo por ambiente en la producción de aceite de palma

En este módulo también se presentarán diversas tecnologías de punta que están siendo utilizadas en palma de aceite y han sido generadas en otros ámbitos tecnológicos, las cuales podrían aplicarse a la agroindustria para mejorar la competitividad del sector, como: agricultura de precisión, biotecnología e informática.

Contacto: María del Pilar Triana-Novoa M.Sc
mtriana@cenipalma.org

Módulo 2

Procesos, usos y factores nutricionales del aceite de palma

Presentará temas relacionados con el procesamiento e integración tecnológica, incluyendo la adición de procesos subsecuentes que incorporen aspectos tales como el aprovechamiento de subproductos para la formulación de nuevos productos, caso de la biorefinería, y la producción de energía excedente que pueda ser suministrada a la red energética para generar ingresos adicionales.

Así mismo, tratará el tema técnico de los usos alternativos de los aceites de palma y de palmaste, el cual incluye la búsqueda de productos con mercados reales para el aceite de palma crudo, como son la producción de biodiésel, plásticos y otra serie de productos de carácter alimenticio, integración con la cría y levante de semovientes, etc.

Adicionalmente, expondrá un panorama general sobre las grasas y su equilibrio como nutrientes importantes para la alimentación y el desarrollo del ser humano, y lo relacionado con los principales avances de la investigación y su impacto en la salud humana.

Contacto: Jesús Alberto García-Núñez M.Sc.
jgarcia@cenipalma.org

Módulo 3

Economía, mercados y comercialización

Presentarán temas relacionados con las nuevas oportunidades de mercado para el aceite de palma en materia de salud y producción de biocombustibles, entre otras, y con las posibilidades de mejorar la competitividad en mercados, cada vez más integrados.

Se analizarán la situación y las perspectivas del mercado mundial y regional de las oleaginosas, aceites y grasas, en aspectos como:

- Pronósticos de oferta, demanda y precios mundiales
- Repercusiones sobre el comercio y el consumo mundial de aceites y grasas derivadas del impacto de las normas de etiquetado sobre ácidos grasos trans que se empiezan a aplicar en países desarrollados, y de la crisis energética mundial que amplía los mercados para los biocombustibles.
- Situación actual y posibilidades del aceite de palma en la Unión Europea
- Desarrollo de la agroindustria de la palma de aceite en América

Para cubrir el importante tema de la competitividad, se tratarán tópicos relacionados con costos, diferenciación de productos (orgánicos, híbridos), logística, estructura productiva, integración vertical y economías de escala, financiamiento e inversión, y esquemas de alianzas productivas con pequeños cultivadores.

Se evaluarán las diferentes negociaciones internacionales de comercio, de carácter bilateral, regional y multilateral, y su impacto en la agroindustria de la palma de aceite. A su vez, se abocará el análisis de los aspectos ambientales relacionados con el comercio mundial y las oportunidades de financiamiento que ofrece al sector.

Contacto: Álvaro Silva-Carreño, Ph.D.
asilva@fedepalma.org

Expopalma 2006

El evento ofrece una amplia muestra comercial en la cual se exhibirán durante tres días los productos y servicios relacionados con el sector palmero, con participación de expositores nacionales e internacionales. Existe una oferta de 50 stands interiores y 10 exteriores para maquinaria pesada. En esta oportunidad se espera contar con más de 1.300 participantes, cifra alcanzada en 2003, lo que hace a Expopalma una vitrina vendedora de gran interés. En esta ocasión habrá un espacio para que los expositores puedan hacer presentaciones comerciales, para lo cual debe manifestar su interés e inscribirse antes del 30 de junio.

Contacto: Fabio Zuluaga-Álvarez
fzuluaga@ccs.fedepalam.org

Rueda de negocios

Se ofrecerá a todos los participantes un espacio dedicado a las negociaciones comerciales y relaciones empresariales con diferentes sectores económicos. La rueda es sin duda una oportunidad para incrementar las relaciones comerciales y las posibilidades de negocios para su empresa. En 2003 se contó con la participación de 71 empresas de 10 países y se concertaron más de 100 citas entre los participantes oferentes y demandantes.

Contacto: Alejandra Rueda-Zárate
arueda@fedepalma.org

Presentación de trabajos inéditos

La XV Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite es una excelente oportunidad para la presentación de trabajos inéditos en las áreas temáticas de los módulos. Por tal razón se invita a la presentación de resúmenes y artículos. Para tal efecto, contactarse con el coordinador del módulo respectivo, tomando en cuenta las siguientes fechas límites.

Envío resumen: hasta 1 abril 2006
Notificación de aceptación: hasta 1 mayo 2006
Envío artículo: hasta 15 junio 2006

Las ponencias presentadas durante la Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite serán publicadas en las memorias del evento, como artículos del número especial de la revista Palmas, de Fedepalma.

Contactos para envío de artículos:

Módulo 1: María del Pilar Triana-Novoa
mtriana@cenipalma.org
Módulo 2: Álvaro Silva-Carreño
asilva@fedepalma.org
Módulo 3: Jesús Alberto García-Núñez
jgarcía@cenipalma.org

OTRAS NOTICIAS

VALENTINA RUIZ GUTIÉRREZ, MEDALLA CHEVREUL DE 2006

La Association Française pour l'Étude des Corps Gras (AFECG) ha concedido la Medalla Chevreul de 2006 a la Dra. Valentina Ruiz Gutiérrez, Profesora de Investigación del C.S.I.C. en el Instituto de la Grasa. Esta medalla, creada en el año 1963, se concede anualmente a personalidades francesas y de otros países que hayan contribuido de forma significativa al desarrollo de conocimientos o de realizaciones industriales en el ámbito de las materias grasas. Dos miembros del personal investigador del Instituto de la Grasa, el Prof. Juan Manuel Martínez Moreno, en 1966, y la Dra. María del Carmen Dobarganes García, en 1997, han recibido este preciado galardón.

La Dra. Valentina Ruiz Gutiérrez ha desarrollado su labor científica trabajando siempre sobre el aceite de oliva y sus propiedades. Dirige desde 1990 el "Grupo de Nutrición y Metabolismo Lipídico" de la Junta de Andalucía. En 1995 publicó en la revista *Journal of Hypertension* el primer trabajo sobre las propiedades hipotensoras del aceite de oliva.

Hasta los momentos actuales ha publicado más de 160 trabajos de investigación, la mayoría sobre aceite de oliva, ha dirigido más de 15 tesis doctorales y ha sido directora de más de 20 proyectos de investigación nacionales e internacionales.

La reciente concesión de un fuerte incentivo económico por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, para el desarrollo del Proyecto de Excelencia "Efecto protector de los componentes menores del aceite de oliva sobre

el sistema cardiovascular”, facilitará a la Dra. Ruiz-Gutiérrez su labor investigadora sobre los componentes del aceite de oliva, del aceite de orujo de aceitunas y del olivo, tanto conocidos como por conocer, que son útiles para combatir la aterosclerosis.

“Grasas y Aceites” felicita entusiásticamente a Valentina por este nuevo reconocimiento internacional de los muchos méritos que como investiga-

dora posee. De su excelente capacidad para el trabajo científico de altura cabe esperar que pronto reciba nuevos y valiosos galardones. A estos se unirá la gratitud de los enfermos que hayan sanado o mejorado su salud gracias a las conclusiones de los estudios por ella desarrollados.

Carlos Gómez Herrera