



Tomados de la Palma

OLEOPALMA NOTICIAS • INNOVACIÓN • RECOMENDACIONES

Boletín trimestral de Oleopalma de México / Enero, Febrero, Marzo 2016 / Año 1, Tomo 1.

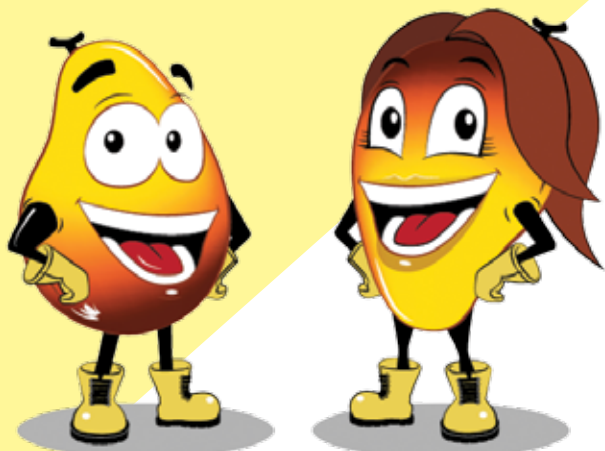
-EDITORIAL-

A lo largo de estos años, hemos mantenido una comunicación permanente con nuestros grupos de interés, por ello, en el año 2015 lanzamos las "carteleras", que son mensajes impresos quincenales publicados en nuestras plantaciones y plantas extractoras.

Y, a partir de enero de 2016, lanzamos el boletín impreso trimestral "Tomados de la Palma", que contiene información técnica del cultivo de la palma, los molinos, sus programas y su gente, así como otros temas relevantes del sector palmero y de sus productos.

Esperamos que "Tomados de la palma" sea de su agrado y le invitamos a que multiplique su información, con amigos y familiares. Asimismo, presentamos a nuestras mascotas "Doña Pepa y don Pepe Coyol" que acompañarán nuestras publicaciones, como representantes del Grupo Oleopalma.

Por otra parte, le invitamos a que participe con sus preguntas, ideas y comentarios. Para ello, ponemos a su disposición el correo electrónico pqr@oleopalma.com.mx



GRUPO OLEOPALMA

Agroindustrias de Mapastepec (Agroimsa), Agroindustrias de Palenque (Agroipsa), Palmicultores San Nicolás y sus filiales unen sus esfuerzos bajo el nombre comercial "**Grupo Oleopalma**". Dicho nombre nos muestra como **una unidad, como un equipo más robusto, más homogéneo y competitivo, con objetivos comunes.**



OLEOPALMA



AGROIMSA



PALMICULTORES
SAN NICOLÁS



AGROIPSA

Ya nos conocían de forma individual en los estados de Tabasco, Chiapas y Campeche. Ahora, queremos que se nos considere como una unidad de negocio, que está comprometida con el desarrollo de prácticas ambientalmente sostenibles, socialmente responsables y económicamente viables, es decir, con sembrar y mantener palma y procesar su aceite sin dañar el medio ambiente, pensando en el bienestar de las personas y haciendo del negocio una realidad a largo plazo.



Buenas prácticas

¿QUÉ HACEMOS EN CAMPO?

En las plantaciones del Grupo Oleopalma establecemos y mantenemos el cultivo de palma y, producimos racimos de fruta fresca. Oleopalma busca las condiciones climáticas y de suelos específicas que favorezcan el cultivo, tales como: precipitación superior a los 2000 mm anuales; 5,5 horas promedio de luz diaria; temperatura entre 22 y 30 °C; velocidad del viento inferior a 30 km por hora; preferiblemente suelos profundos, con materia orgánica, aireados y sin problemas de compactación.

No usamos suelos de turba, no tumbamos bosque primario, no quemamos para establecer el cultivo y tampoco sembramos en zonas de alta pendiente. Utilizamos semillas certificadas, provenientes de Costa Rica y de Colombia; hacemos nuestro control de malezas y de plagas y enfermedades, teniendo como prioridad la protección del medio ambiente y tenemos planes de nutrición orgánica minimizando el uso de agroquímicos.

Periódicamente hacemos los estimativos de producción con el ánimo de prever la cosecha y el transporte de los racimos de fruta fresca (RFF). En este sentido, abogamos por la calidad de la fruta, cumpliendo los indicadores propuestos.



¿QUÉ HACEMOS EN PLANTA EXTRACTORA?



También conocida como planta de beneficio o molino es el lugar donde extraemos el aceite crudo de palma y, muy pronto, el aceite de palmiste o kernel.

Nuestra producción es totalmente limpia, ya que es un proceso físico, basado en cocimiento, maceración y separación. El proceso de extracción del aceite inicia aflojando la fruta de los racimos de la palma, mediante la esterilización a vapor. Después se separan las pepas de los racimos: la fruta se envía a los digestores, los cuales la trituran para convertirla en pulpa. Posteriormente, dicha pulpa se prensa y se obtiene el aceite, el cual se clarifica (se separa de las impurezas) y se convierte en aceite crudo de palma. Para consumo humano se debe refinar.

Todos los residuos son utilizados ya sea para alimento de ganado, para fertilizar plantaciones o como combustible para la caldera. La harina de palmiste o pasta de kernel es usada para concentrados de consumo animal.



¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DEL ACEITE DE PALMA?

- No contiene ni incrementa el colesterol "malo", 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 son los causantes de enfermedades crónicas y de cáncer.
- Debido a su composición tiene la ventaja de que no se quema con facilidad, así se esponga a temperaturas altas, por lo que se puede usar varias veces en la preparación de alimentos y frituras.



¿EN QUÉ SE USA EL ACEITE DE PALMA?

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) estima que uno de cada diez productos disponibles en el supermercado contiene aceite de palma: Sopas instantáneas, pizzas congeladas, cereales, bombones, grasas para freír y hornear, glaseados de cacao, pasteles y bizcochos, confites, cremas de helado, margarinas de mesa, mantecas industriales, salsas y mayonesas, productos empacados como papas y galletas, fórmulas lácteas, entre muchos otros productos alimenticios usan el aceite de palma y el aceite de palmiste.

Así mismo la industria cosmética y de aseo lo usa en los productos para maquillar (rímel

rubor, pintalabios), jabones, champús, vitamina E en cápsulas, jabones de tocador y de lavar, detergentes, cremas dentales y cremas para la piel. La industria lo utiliza en alimentos concentrados para animales, glicerinas, velas, resinas, crayolas, pinturas y tintas para artes gráficas.

La oleoquímica también incluye el aceite de palma en sus aceites para procesos siderúrgicos, lodos de perforación, alcoholes y ésteres grasos, lubricantes para vulcanizar caucho, entre otros. Así mismo el biodiesel se ha convertido en un biocombustible comercial, ya que como fuente de energía, el aceite de palma es entre 8 y 10 veces más eficiente que el etanol.

Rendimiento por Oleaginosa

3,6 toneladas de ACEITE DE PALMA por hectárea

0,7 toneladas ACEITE DE CANOLA por hectárea

0,6 toneladas de ACEITE DE GIRASOL por hectárea

0,5 toneladas de ACEITE DE RICINO por hectárea

0,4 toneladas de ACEITE DE SOYA por hectárea

0,3 toneladas de ACEITE DE LINAZA por hectárea

0,2 toneladas de ACEITE DE MANÍ por hectárea

0,15 toneladas de ACEITE DE ALGODÓN por hectárea

0,11 toneladas de ACEITE DE AJONJOLÍ por hectárea

Fuente: Oil World Annual Statistics-2014