

CONOCE EL ACEITE DE

PALMA

100%

COLOMBIANO





ACEITE
DE PALMA

— 100% —
COLOMBIANO



**UN ACEITE VERSÁTIL
Y NATURAL**



PRESENTE EN PANADERÍA, PASTERERÍA Y BEBIDAS

Natural libre de grasas trans

Previene el desarrollo de enfermedades cardiovasculares.

MARGARINAS

☞ (Contienen estearina de palma)

Aporta la textura ideal para untar y cocinar.



MEZCLA PARA PASTELES

☞ Brinda volumen, consistencia y uniformidad.



PANES Y TORTAS

☞ Brinda una mayor textura y palatabilidad.



BEBIDAS ACHOCOLATADAS EMPACADAS

(Contienen estearina de palma)

- † Mejora la palatabilidad.
- † Aporta la textura cremosa.

CARAMELOS

- † Mejora la textura, dureza, sabor y sensación masticable.
- † Evita que el producto se pegue al empaque.

CREMAS NO LÁCTEAS

- † Aporta la textura suave y cremosa.
- † Opción vegana para acompañar bebidas como el café.



PRESENTE EN EL HOGAR

Alimentos, congelados y artículos para el hogar

ACEITES PARA COCINAR TODAS TUS PREPARACIONES

Aceite de Palma rojo:

Alto contenido de carotenos.

Resiste altas temperaturas, lo que evita su oxidación.

Aceite de Palma amarillo:

El más utilizado en la cocina.



DETERGENTES

(Contienen lauril sulfato de sodio)

- ☞ Excelentes propiedades de limpieza.
- ☞ Permite la formación de espuma.



FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTILES

(Contiene ácido palmítico que proviene de la oleína de palma)

Nutriente indispensable en el crecimiento y desarrollo de los niños.





VELAS

(Hechas con estearina de palma de aceite)

- ☞ Más amigables con el medio ambiente.
- ☞ No producen humo.
- ☞ Duran más tiempo encendidas.

HELADOS

(Contienen aceite de palmiste)

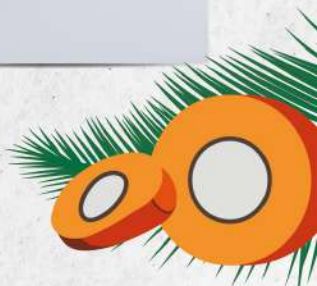
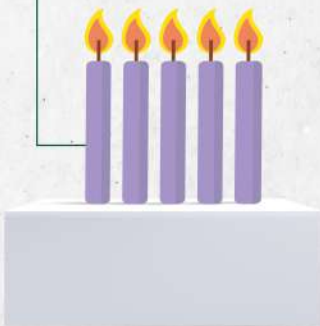
Brinda textura y cremosidad.



PIZZA CONGELADA

(Contiene oleína de palma)

- ☞ Mejora la textura de la masa.
- ☞ Da crocancia y palatabilidad.



PASABOCAS Y ALIMENTOS PARA TU MASCOTA

CHOCOLATES PARA UNTAR

(Contienen aceite de palma y aceite de palmiste)

Aportan la textura suave y cremosa.

CHOCOLATES Y HELADOS

(Contienen oleína de palmiste)

Su baja viscosidad y rápido endurecimiento evitan que el producto se derrita.

SNACKS Y GALLETAS

(Contienen oleína de palma)

† Da crocancia y sabor.
‡ Su alta cantidad de antioxidantes preserva los alimentos.



FIDEOS INSTANTÁNEOS

(Contienen oleína de palma)

- 🌿 Da más sabor y consistencia a los alimentos precocidos.
- 🌿 Ayuda a su conservación.

CEREALES FORTIFICADOS

(Contienen aceite de palma)

Aporta vitaminas como los carotenos y tocotrienoles.

ALIMENTOS PARA ANIMALES

(Contienen aceite de palma y torta de palmiste)

- 🌿 Mejora la palatabilidad.
- 🌿 Gran aporte calórico para la mascota.



JARABES PARA LA TOS

(Con glicerina hecha de aceite de palma y de palmiste)

Usadas en fórmulas farmacéuticas por su viscosidad, baja volatilidad y suavidad.

CREMAS Y HUMECTANTES

(Derivados de ácidos grasos palmítico y esteárico)

Utilizados como espesantes y emulsificantes.

SUPLEMENTOS NUTRICIONALES

Los tocotrienoles y los carotenos del aceite de palma son utilizados en píldoras por su alto poder antioxidante.



LABIALES Y DELINEADORES DE LABIOS

(Con glicéridos de palma hidrogenados)

☞ Aporta una textura cerosa que da firmeza.

☞ Conserva el color.

MASCARILLAS FACIALES Y PAÑITOS HÚMEDOS

(Con glicerina hecha de aceite de palma y de palmiste)

Aporte humectante y emoliente.

CUIDADO PERSONAL Y DE BELLEZA

CREMAS DENTALES Y ENJUAGUES BUCALES

(Contienen lauril sulfato
de sodio y glicerina)

- ☞ Ayudan a generar espuma.
- ☞ Aporta a la plasticidad de la crema dental.

PERFUMES

(Contienen palmitato de octilo)

Actúa como fijador de fragancias y solvente.

JABONES EN BARRA, LÍQUIDOS, CHAMPÚS Y ACONDICIONADORES

(Contienen aceite de palma, aceite de palmiste y sus derivados)

- ☞ Alto poder espumante y de detergencia.
- ☞ Alta solubilidad.

REMOVEDOR DE MAQUILLAJE

Contiene glicerina hecha de aceite de palma y de palmiste.



BIOMASA

El proceso de beneficio del Aceite de Palma en Colombia es uno de los mayores generadores de biomasa por hectárea cultivada.

BIOCARBÓN

Proveniente de la biomasa:

- ✦ Favorece la absorción de nutrientes en suelos pobres (suelos con bajos PH).
- ✦ Incrementa la productividad del suelo.
- ✦ Protege el cultivo contra plagas y enfermedades.

BIOGÁS

Generado a partir de la materia orgánica residual durante la producción de Aceite de Palma.

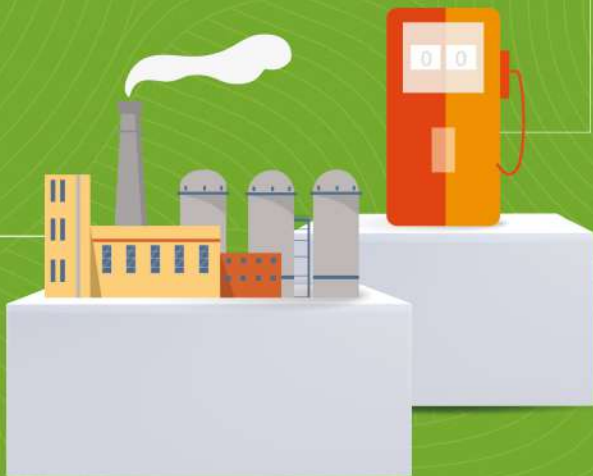
- ✦ Alto poder energético y contenido de metano.
- ✦ Excelente para la generación eléctrica en motores y turbinas.
- ✦ Perfecto como energía calórica en calderas.



BIODIÉSEL

Producido a partir de Aceite de Palma crudo.

- ⚡ Utilizado como combustible puro o en mezcla con el diésel.
- ⚡ Impacto positivo en la reducción del material particulado.
- ⚡ Buen desempeño en el motor de los vehículos.



Energía eléctrica renovable

Los residuos obtenidos en el proceso de beneficio del fruto son utilizados como:

- ⚡ Combustible en las calderas para producir vapor y energía eléctrica.
- ⚡ Autoabastecimiento o abastecimiento para poblaciones cercanas a plantaciones.





**Y SUS BENEFICIOS
PARA LA SALUD**

TENDENCIAS DE VIDA SALUDABLE

Según estudios de mercado, el 84% de los colombianos establecieron en el primer lugar de sus prioridades la búsqueda de salud y bienestar.^(F1)

Los colombianos y la salud:



El **43%** muestra interés en consumir alimentos ricos en nutrientes.^(F2)



El **83%** tiende al consumo de alimentos saludables y deliciosos.^(F3)



El **89%** incluye alimentos saludables en su dieta cotidiana.^(F4)

Beneficios del Aceite de Palma 100% colombiano:

- Es fuente de vitaminas A y E.
- Mantiene el sabor original de las comidas.
- Su extracción es natural, sin químicos.



Elecciones que cuidan el planeta:

Cada vez más, los consumidores buscan alimentos con etiquetas de origen sustentable u **“orgánicos”**, para minimizar su huella en el medio ambiente y contribuir a la sostenibilidad.^(F5)

Mensajes más valorados por los consumidores en el mundo:

1. Contribuye a tu salud, bienestar y longevidad.
2. Ingredientes de origen vegetal, ancestral y libres de químicos.
3. Superalimentos, multipropósito y ricos en nutrientes.

^(F1) Fuente (1): Estudio "Look to the Future Volumen 2023", de Kantar Division Insights Colombia

^(F2) Fuente (2): Estudio "Patrones de consumo de Cítricos Colombia"

^(F3) Fuente (3): Estudio "Innovación 2023"

^(F4) Fuente (4): Estudio Radar "Consumer Knowledge Global"

^(F5) Fuente (5): Estudio "Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional de América Latina"

TENDENCIAS GENERACIONALES

Boomers

- La generación más consciente en la elección de alimentos que impacten su salud.
- Prefieren los alimentos naturales.
- Revisan minuciosamente el etiquetado.
- Se inclinan más por los alimentos funcionales que por los denominados "saludables", (F4)

Gen X

- El 50% manifiesta no conformarse con una dieta en particular.
- Prefieren las comidas sin azúcares añadidos y con ingredientes reales o naturales.
- Hidratación, salud intestinal y aumento de energía son prioridades en su plan alimenticio. (F7)



PROCESO EXTRACCIÓN ACEITE DE PALMA 100% COLOMBIANO



CLARIFICACIÓN
(IMPUREZAS)



ACEITE
CLARIFICADO

SECADO



PRENSADO



PALMISTERA

DIGESTIÓN



ALMACENAMIENTO



TRANSPORTE



**CULTIVO
DE PALMA
DE ACEITE**

RACIMOS

PESAJE

DESFUTADO

**ESTERILIZACIÓN
(VAPOR DE AGUA)**

**LLENADO
DE VAGONES**

FRUTOS

COMPOSTAJE

**ACEITE
COMESTIBLE**

REFINADORA





BUEN USO DEL ACEITE DE PALMA EN LAS FRITURAS

SIGUE ESTOS IMPORTANTES **TIPS** Y DISFRUTA
DE ESTE INDISPENSABLE INGREDIENTE EN TUS PREPARACIONES:





RETIRA LOS RESIDUOS DE COMIDA

restantes luego de preparar los alimentos.



FILTRA EL ACEITE

para eliminar partículas de comida, puedes usar un colador de tela.



PUNTO DE HUMO

Al calentar el aceite, revisa que no produzca humo ni espuma.



NO AGREGUES SAL ANTES DE FREÍR

La sal acorta la vida útil del aceite.



GUARDA EL ACEITE EN UN RECIPIENTE BIEN TAPADO

La exposición al aire contribuye a su degradación.



ALIMENTOS SECOS Y SIN HIELO

La humedad acelera la degradación del aceite y produce exceso de salpicaduras.



EVALÚA EL ACEITE

Cuida que no tenga mal olor, mal sabor, ni color denso u oscuro.



SEPARA LOS ALIMENTOS

El aceite usado en la preparación de productos cárnicos se deteriora con mayor rapidez e impregna el sabor y color a los otros alimentos.



SACUDE LOS ALIMENTOS

Los productos apanados o enharinados deben sacudirse para eliminar cualquier exceso.



APRENDE CÓMO RECICLAR EL ACEITE DE COCINA USADO

Este sirve como materia prima
de jabones, velas y biocombustibles.

1.



**ENVASA EL
ACEITE USADO**
en un recipiente
cuando se enfríe.

2.



NO LO ARROJES
en el fregadero
o lavaplatos.

3.



INGRESA al Qr
o a www.lapalmaesvida.com

4.



CONOCE DÓNDE
están ubicados los puntos
de recolección del aceite
de cocina usado.

ACEITE DE PALMA, EL MÁS VENDIDO DEL MUNDO

ACEITE ROJO DE PALMA

- ☞ Carotenos pro-vitamina A, responsables de los pigmentos naturales del aceite.
- ☞ Efectos antioxidantes.

FUENTE DE TOCOTRIENOLES,

forma activa de la vitamina E, con propiedades antiinflamatorias, anticancerígenas y neuroprotectoras.



VARIEDAD OXG

Con alto contenido de ácido oleico, vitamina E y mejor estabilidad oxidativa.

50% ÁCIDOS GRASOS SATURADOS

ÁCIDO PALMÍTICO
ÁCIDO ESTEÁRICO

ÁCIDO OLEICO
ÁCIDO LINOLEICO

50% ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS

Efecto neutro sobre perfil lipídico
TIENE PROPIEDADES:

INGESTA CALÓRICA DE GRASA DIARIA RECOMENDADA



- ☞ Libre de grasas trans.
- ☞ No necesita hidrogenación.

GRASA VEGETAL 99,9%

Estearina
Fracción sólida.



Oleína
Fracción líquida.



Empleada en procesos de frituras.



- ☞ Contiene fitoesteroides.
- ☞ Compuestos activos que reducen la absorción de colesterol, lo que tiene un impacto positivo sobre la salud cardiovascular.

ES SUAVE Y LIGERO

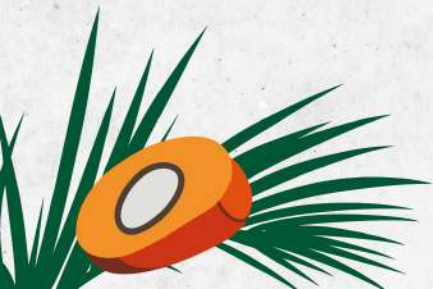
Permite disfrutar el sabor de los alimentos.







**LAS 10 VERDADES
DEL ACEITE DE PALMA
SOSTENIBLE DE COLOMBIA**





1.

EL ACEITE DE PALMA: NÚMERO 1 DEL MUNDO

ES EL ACEITE VEGETAL DE MAYOR CONSUMO
y el más transado en el mercado mundial.

**COLOMBIA ES EL 4.º PRODUCTOR MUNDIAL
DE ACEITE DE PALMA**
y el 1.º productor de América.

**LA PRODUCCIÓN DE ACEITE
DE PALMA EN COLOMBIA**
registró un valor de 1,84 millones
de toneladas en 2023.



DESARROLLO EN ARMONÍA CON NUESTROS BOSQUES Y BIODIVERSIDAD

2.

EN COLOMBIA, EL ACEITE DE PALMA GENERA UN MÍNIMO IMPACTO EN DEFORESTACIÓN.

Para el 2023, 99% de los cultivos de palma de aceite están libres de deforestación.

FEDEPALMA Y VARIAS EMPRESAS HAN FIRMADO EL ACUERDO DE CERO DEFORESTACIÓN.

- ✔ Promovido por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- ✔ Más de 50 empresas del sector palmero se han adscrito al Acuerdo de Cero Deforestación.

EN COLOMBIA SE SIEMBRA PRINCIPALMENTE EN ÁREAS DE CULTIVOS Y PASTURAS.

A diferencia de otros países que la siembran en bosques tropicales.

*(Furumo y Aide, 2017; Vijay et al., 2016)

DIFUSIÓN E IMPULSO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS SOSTENIBLES CON EL MEDIO AMBIENTE.

Mediante convenios con entidades privadas y públicas se brinda apoyo y conocimiento técnico-científico en pro de la conservación de la biodiversidad.



3.

ACEITE DE PALMA SOSTENIBLE DE COLOMBIA (APSCO)

El sector palmero está comprometido con la sostenibilidad. Es por esto que los palmicultores vienen trabajando bajo los 10 principios del Aceite de Palma Sostenible de Colombia:

Eje ambiental



Agroindustria

Productiva, competitiva y resiliente.



Generación de valor

a partir de la biomasa.



Agroindustria del agua y la energía.



Cero deforestación y no reemplazo de AVC.



Palmicultura armónica con su entorno natural y biodiversidad.



Prevención y mitigación de la contaminación ambiental.



Trabajo decente y derechos de los trabajadores.



Esquemas de suministros responsables y negocios inclusivos.



Relacionamento responsable con comunidades y protección de los derechos humanos.



Comportamiento ético, legal y transparente.

Eje social

- Los 10 principios están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- Permitirán posicionar nuestro aceite en Colombia y el mundo como un producto de origen sostenible.
- La adopción de estos principios y las mejores prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica, se aseguran mediante la aplicación de protocolos confiables y transparentes, con la participación de actores independientes que verifican el cumplimiento de esta promesa de valor: un aceite de palma único, que hace la diferencia.

LA PALMA CONTRIBUYE AL DESARROLLO SOCIAL

4.

+197.000 PUESTOS DE TRABAJO DIRECTOS E INDIRECTOS
genera el cultivo de aceite de palma.

NIVEL DE FORMALIDAD LABORAL ALTO MAYOR AL 82%
según la Primera Encuesta de Empleo Directo del Sector Palmero Colombiano (DANE, 2016).

LA PALMA DE ACEITE CONTRIBUYE AL DESARROLLO DE LAS COMUNIDADES RURALES

- Entre los municipios que han afrontado el conflicto armado colombiano, quienes han sembrado palma han incrementado sus ingresos un 30%.
- Este incremento lo denominó el DNP como el Dividendo Social de la Palma.



5.

EL ACEITE DE PALMA ES 100% NATURAL

PROVIENE DEL FRUTO DE UNA PALMA.

LA PALMA DE ACEITE NO ES MODIFICADA
GENÉTICAMENTE.

SU EXTRACCIÓN SE HACE DE FORMA
MECÁNICA, SIN UTILIZAR QUÍMICOS.

A diferencia de otros aceites vegetales
derivados de semillas oleaginosas.



EL ACEITE DE PALMA ES NATURALMENTE LIBRE DE COLESTEROL Y GRASAS TRANS

6.

NO AUMENTA EL COLESTEROL TOTAL^(F1)
cuando hace parte de una alimentación
saludable, según estudios realizados
en Europa, Estados Unidos y Asia.

**TIENE CARACTERÍSTICAS BENEFICIOSAS
PARA LA SALUD CARDIOVASCULAR^(F2)**
Gracias a su alto contenido oleico.

ES 100% LIBRE DE GRASAS TRANS^(F3)
que son grasas asociadas a enfermedades
cardiovasculares.

Puesto que naturalmente posee una fracción
semisólida que le confiere una consistencia
ideal para la industria alimentaria.

FUENTE NATURAL DE VITAMINA E

7.

**EL ACEITE DE PALMA ES FUENTE NATURAL
DE TROCOTIENÓLES, UN TIPO DE VITAMINA E**
conocido como un poderoso antioxidante,
antiinflamatorio.

PUEDA MEJORAR EL PERFIL LIPÍDICO.
Por consiguiente, puede disminuir el riesgo
de presentar enfermedades cardiovasculares.



^{Fuente (1)}: Gestaro, E., Galera, J., González, M. (2019). Aceite de palma y salud cardiovascular: consideraciones para

valorar su transición Nutrición hospitalaria, 20(8):25(5):323-324-2.

^{Fuente (2)}: Ochoa, D., Ochoa, S., Masana, D. (2017). Palm oil and the heart: A review. World journal of Cardiology, 7(3): 144-149.

^{Fuente (3)}: Palla, C., Carlini, M. (2014). 0% Trans: Fisiología y Fraccionamiento como

estrategias tecnológicas. Ciencia e Investigación, Tomo 64 N° 2.

A.M.

UN ACEITE PARA TODOS LOS DÍAS



1

BAÑO

Muchos de tus productos de cuidado personal, como champú, acondicionador y jabón de manos contienen el toque especial del aceite de palma.



2

CEPILLADO DE DIENTES

En muchas cremas dentales que le dan el brillo a tu sonrisa, también se encuentra este ingrediente.

8.

DESAYUNO

En el sabor de la mañana también puedes disfrutar este ingrediente, en la avena, cereales, barras de proteína y huevos.



3



4

ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Muchos productos para el cuidado de mascotas incorporan este ingrediente.

CUIDADO PERSONAL

Antes de salir, cuidamos nuestra piel con lociones, desodorantes y productos de afeitado que también contienen aceite de palma.



5

P.M.



6

LIMPIEZA

Desde los platos hasta la ropa, el líquido para lavar platos y el detergente, llevan este ingrediente, ayudando así a cumplir su trabajo.

ALMUERZO

Encuentra el aceite de palma añadiendo un toque especial a los aderezos de ensaladas y brindando una crocancia en las papas fritas.



7



8

POSTRES

Su textura cremosa y sabor neutro lo hacen ideal para repostería. Sustituye parte de la mantequilla para obtener un resultado más ligero y esponjoso, y le da crocancia a las galletas.

TRANSPORTE

Incluso en el combustible que alimenta tu vehículo, como el biodiésel, encuentras la presencia amigable del aceite de palma.



9



10

CENA

En la cena como en comidas rápidas, el aceite de palma deja su marca en salsas, panecillos, ensaladas y demás preparaciones.



9.

FRITURA Y SABOR

TIENE UNA MENOR TENDENCIA A OXIDARSE
comparado con otros aceites vegetales.

ES FÁCILMENTE ABSORBIDO POR EL CUERPO
para utilizarse como fuente de energía.

**POSEE UNA COMPOSICIÓN BALANCEADA
DE ÁCIDOS GRASOS**

que confiere propiedades hipolipemiantes o benéficas para la salud, también le da características especiales en la cocina.

**TIENE MAYOR ESTABILIDAD OXIDATIVA
Y RESISTENCIA A ALTAS TEMPERATURAS**
Ideal para procesos de fritura*.

**MANTIENE EL SABOR ORIGINAL
DE LAS COMIDAS**

Se utiliza desde hace más de 50 años en el país para cientos de productos y preparaciones:

- ☞ Como aceite para freír.
- ☞ En panadería, pastelería y confitería.
- ☞ Para preparar sopas y salsas.
- ☞ En platos congelados y deshidratados.
- ☞ En cremas no lácteas para mezclar con café.

Todos alguna vez hemos consumido productos elaborados con aceite de palma.





LO PUEDES CONSEGUIR FÁCILMENTE

10.

El aceite de palma está presente en la mayoría de aceites de cocina y se comercializa en todo el territorio nacional, en supermercados, mercados regionales y tiendas.

**BUSCA ESTE
SELLO
EN LA ETIQUETA**



CON EL APOYO DEL FONDO DE FOMENTO PALMERO





Síguenos en: @LaPalmaEsVida



CON EL APOYO DEL FONDO DE FOMENTO PALMERO

Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite
Centro Empresarial Pontevedra
PBX: (57-1) 313 8600 Calle 98 No. 70 - 91 Piso 14
www.lapalmaesvida.com
Bogotá, Colombia