

# Especial / Industria grasas y aceites



La correcta disposición de estos productos ya usados benefician la depuración de aguas residuales, disminuye los costos de mantenimiento del alcantarillado y genera fuentes de energía. iStock

## Empresas comprometidas con el crecimiento a nivel nacional

**Son diversas** las clases de aceites que se están produciendo en Colombia, entre los que se encuentran el de palma, el de palmiste, el de soya y el de semillas de cacay.

Uno de los principales sectores productivos del país es el de elaboración de aceites y grasas. Todo lo que produjeron para la economía de Colombia los 74 establecimientos de esta industria que reportaron información al Dane, a través de la Encuesta Anual Manufacturera 2017 (último dato), sumó un poco más de 5,4 billones de pesos, con un crecimiento del 6,7 por ciento.

Se trata de un sector que emplea a cerca de 10.000 personas, en su mayoría (78 por ciento) hombres. En esta industria confluyen diversos productos que son la materia prima para otros sectores productivos del país como el de aceites y grasas para el consumo humano, el de confitería, el de alimentos concentrados, el de cosméticos y el de panadería y pastelería, entre otros.

Así, son varias las clases de aceites que se producen en el territorio nacional, entre los que se encuentran el de palma, el de palmiste, el de soya y el elaborado a base de otras semillas como el cacay, que son caracteri-

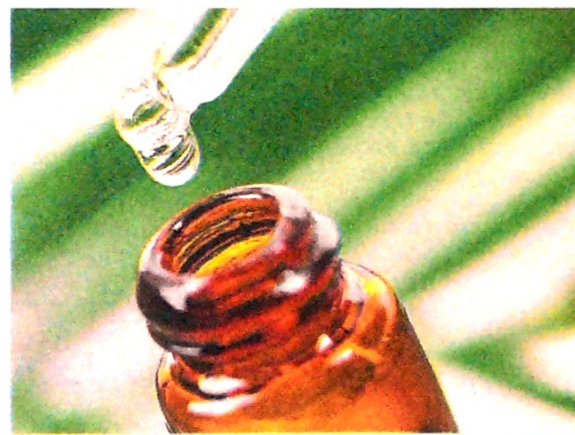
zadas por ser el insumo para la producción de otros bienes. Sin embargo, en este mercado, el aceite de palma representa más de la mitad de la participación con casi el 60 por ciento y va en crecimiento: otro sector que usa el aceite de palma, como materia prima para la elaboración de productos, es el de aceites y grasas comestibles.

Un ejemplo de ello es Artepan, firma dedicada a la elaboración de productos grasos para la industria de alimentos, especialmente para sectores como el de pa-

nadería, repostería, heladería, lácteos, dulces y gastronomía, entre otros. Actualmente atiende a cerca de 2.500 panaderías, con una meta de llegar a 3.500. "El fuerte son las margarinas para la industria de panadería, sin embargo contamos con grasas y aceites para otras industrias. También están teniendo buena salida productos como margarinas industriales, aceites, 'shortening', preparados grasos, aliñados y margarinas para hojaldres, así como para el consumo masivo con margarinas de mesa, cocina y aceites", explicó el gerente de la compañía, Germán Párraga.

Agregó que usan el aceite de palma por las características que tiene el producto, pues al ser vegetal tiende a un estado sólido en condiciones de ambiente normales, por lo que no requiere tratamientos adicionales como la hidrogenación.

Otra industria que requiere aceites como insumo para la elaboración de su diverso portafolio de productos, es la de los jabones. Dentro de este sector se deman-



El aceite de palma tiene un 60 por ciento de presencia en el mercado. iStock

dó 2.500 toneladas de aceite de palma, con un crecimiento estimado del 19 por ciento.

### Compromiso medioambiental

Ahora bien, según información de la empresa Bioils cada año se arrojan en Colombia un número importante de litros de aceites vegetales usados al desagüe, obstruyendo el alcantarillado. Un solo litro de aceite de cocina que se vierte al alcantarillado contamina 1.000 litros de agua. "Hoy, en nues-

tro país se generan aproximadamente 0,3 litros per cápita de aceite vegetal, es decir, lo que representa unos 13 millones de litros anuales, pero la idea es llegar a 1,5 litros, tal como ocurre en mercados desarrollados. Esto, con el fin de reducir el impacto que el aceite de cocina causa en el medioambiente, pero también potenciar un negocio en desarrollo", señalan. Es por esta razón que desde el año 2015, empresas como Bioils, se dedican a la recolección de aceites vegetales utilizados

principalmente para freír alimentos, con el fin de procesarlos y transformarlos en insumo para la industria química nacional e internacional.

En Colombia compañías como Greenfuel garantizan el servicio integral y responsable en el momento de disponer del Aceite Vegetal Usado (UCO), desde la recolección hasta el reciclado del residuo para la producción de Bioenergía 2G (Bioenergía de 2da generación), ya que dentro de su modelo de negocio se encuentra la fabricación, el tratamiento, la trazabilidad y la comercialización de este insumo, teniendo como prioridad el cuidado, la protección y la preservación del medioambiente.

Cabe resaltar que la correcta disposición de UCO beneficia la depuración de aguas residuales, disminuye los costos de mantenimiento de redes cloacales y alcantarillado, y genera fuentes alternativas de energía.

Al usar este recurso energético, se reduce la dependencia de los combustibles minerales y se disminuye la huella de carbono en el uso en el transporte. Se considera UCO todo aquel aceite proveniente, en forma continua o discontinua, de establecimientos de todo tipo que generan o elaboran productos comestibles y que, en su utilización, han sufrido un proceso térmico que ha cambiado las características del producto original. La correcta disposición del producto evita la contaminación de aguas urbanas, consecuencia de su vertido irresponsable e incontrolado en desagües y alcantarillas de los municipios.

El desconocimiento o la disposición irresponsable por parte de generadores domiciliarios, gastronómicos o industriales, produce efectos nocivos tales como: Un litro de UCO puede contaminar 1.000 litros de agua. Por otro lado, su acumulación en desagües cloacales y pluviales facilita la obstrucción de conductos y la proliferación de colonias de roedores e insectos. De igual manera, su disposición en pozos ciegos produce la impermeabilización de los mismos, obstruyendo la correcta absorción de líquidos y su vez los UCO que llegan a los ríos, se acumulan en la superficie e impiden el paso de la luz solar y del oxígeno, en consecuencia genera un aumento en la mortandad de la flora y la fauna acuática.