OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

VEGETAL PRO
CERTIFICACIÓN RSPO
ACEITE VEGETAL
PRIVACIDAD SOCIAL MEDIA

Año 6, número 2

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenido a esta nueva edición de Oleofinos Magazine.

En esta edición el lector conocerá sobre Vegetal Pro, el aceite vegetal ideal para el consumo industrial y semi-industrial en la preparación de alimentos. Por sus múltiples cualidades tiene una variedad de usos, desde el food service hasta la elaboración de salsas y aderezos.

También platicaremos sobre la certificación RSPO y cómo es una de las mejores implementaciones para garantizar la sostenibilidad de los cultivos de aceite de palma sin perjudicar al medio ambiente y las comunidades que las rodea. En Oleofinos nos preocupa nuestro planeta y constantemente buscamos la manera de mejorar nuestros procesos en la agricultura de la palma africana en pro de nuestros ecosistemas.

En esta revista se expone un artículo de CONACYT que explica qué hacer con el aceite vegetal usado y los enormes daños que conlleva tirarlo a las tuberías urbanas, plantean una interesante alternativa para un mejor manejo de este desecho.

Por último, te compartimos un artículo sobre el uso de la información en las redes sociales y la importancia de la privacidad de los usuarios en internet.

¡Esperamos que la lectura sea del agrado del lector!

NUESTRO DIRECTORIO

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco 45221
Tel. (33) 3777-4800
Fax. (33) 3777-4832

PLANTA CHINAMECA
Ignacio Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz 95980
Tel. (922) 2250-590

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO
San Francisco # 657-A Int 1-B
Col. Del Valle
Deleg. Benito Juárez, México DF
03810 Tel. (55) 1107-8758
Fax. (55) 5543-1248

Blvd. Benito Juárez No. 10 int H3, San Mateo Cuautepec, Desarrollo Tultipark II
Tultitlán, Edo. de México, C.P. 54948

OFICINA SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN
América del sur #139
Col. Unidad Industrial II 66367
Santa Catarina, Nuevo León.
Tel. (81) 8059-2691

OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Volcán de Jorullo No.1402-A
Cerrito de Jeréz CP 37530
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Héroes de Chapultepec #545
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

OFICINA HERMOSILLO
Camelia #531, entre Carlos Caturegly y Leandro P. Gaxiola, Colonia Santa Isabel
Hermosillo, Sonora, C.P. 83130

OLEOFINOS®

Oleofinos @oleofinos

Todos los contenidos de esta publicación son propiedad de OLEOFINOS. Está prohibida su reproducción parcial o total. Si usted desea hacer uso de algún contenido, de favor envíe una solicitud a mkt@oleofinos.com.mx

Vegetal Pro

El aceite ideal para cocinar

Vegetal Pro está elaborado con aceite 100% vegetal RBD de soya o canola, estos aceites son una excelente alternativa para el consumo semi-industrial e industrial en la preparación de alimentos. Este es un aceite ideal para la elaboración de platillos que no requieren un freído profundo, como las verduras salteadas, el huevo estrellado y una extensa variedad de guisados y sopas.

Este aceite pertenece al grupo de los poli-insaturados por lo que se mantiene líquido aún a bajas temperaturas. Sus características en perfil de ácidos grasos hacen que Vegetal Pro sea de buena estabilidad oxidativa y permite resaltar el verdadero sabor de los alimentos.

Sus principales aplicaciones son en la industria alimentaria como los restaurantes y el food service, también puede ser usado en mayonesas, aderezos, y alimentos enlatados y salsas.

Por sus cualidades naturales es libre de colesterol y bajo en ácidos grasos trans, además es un aceite sin hidrogenar y libre de olores y sabores desagradables. Por éstas y otras razones, Vegetal Pro se ha vuelto el aceite favorito de muchos chefs.

Vegetal-Pro®
ACEITE VEGETAL

RSPO, una certificación clave en la industria.

La mesa redonda de aceite sostenible, por sus siglas en inglés RSPO, es una certificación que avala la sustentabilidad de las empresas al obtener el aceite de palma.

2-0128-09-000-00

El objetivo principal de la RSPO es reducir el impacto negativo del cultivo de aceite de palma en el medio ambiente y las comunidades. El aceite de palma se ha vuelto un tema cada vez más importante, pues es uno de los aceites más consumidos en todo el mundo, su obtención no regulada ha llevado consecuencias terribles a los ecosistemas, poniendo en peligro de extinción a muchas especies, afectando a comunidades y fomentando el cambio climático.

Por eso en 2008, la RSPO desarrolló una serie de criterios medioambientales y sociales que deben cumplir las empresas para poder producir aceite de palma sostenible certificado. Cuando se aplican correctamente, estos criterios ayudan a minimizar el impacto negativo, como la deforestación. Buscan fomentar el crecimiento y el uso del aceite de palma sostenible a través de la cooperación en la cadena de suministro, y crear un diálogo entre sus grupos de interés.

¿Por qué es tan importante?

Al obtener una certificación como RSPO garantizamos que no formamos parte del daño y que Oleofinos está sumando acciones para no dañar las especies, comunidades, ni comprometiendo de ninguna manera la integridad del planeta.

Esta certificación avala el trabajo de muchas empresas que, como nosotros, queremos ser parte del cambio. Todos nuestros productos a base de aceite de palma están certificados con

este sello de sustentabilidad, que nos deja más tranquilos a nosotros y a los consumidores.

Estos son algunos de los beneficios que se obtienen con la certificación:

- Minimización del uso de recursos (suelo, agua, energía)
- Menos contaminación (agua, atmósfera, GEI)
- Mejor gestión del riesgo: planes de gestión y evaluaciones.
- Ecosistemas mejor protegidos.
- Productividad optimizada.
- Respeto a los derechos sobre la tierra y su uso.
- Trabajo seguro y decente para todos los miembros de la comunidad.

INFÓRMATE

¿Qué hacer con el aceite vegetal usado?

Colaboración de María Carolina Ceballos Bernal, educadora ambiental de la Coordinación Regional Mazatlán del CIAD

La cantidad de desechos que producimos a nivel global ha aumentado de manera muy rápida en los últimos años. De acuerdo con el Banco Mundial (2018), al año se generan 2,010 millones de toneladas de desechos sólidos en el planeta, manifestación de que actualmente vivimos las consecuencias de una sociedad basada en la cultura de usar y tirar.

Debido a ese estilo de vida "descartable", se proyecta que la cantidad de desechos a nivel mundial aumente 70% en los próximos treinta años, por lo que, si no se toman medidas urgentes y se continúa soslayando el problema, vivir entre la basura será parte del día a día en cualquier rincón del globo terráqueo.

El enfoque del reciclado se ha centrado en los residuos que representan un alto porcentaje de la basura, como la materia orgánica o los plásticos, por el tiempo que estos tardan en degradarse; sin embargo, una parte de estos residuos históricamente se ha ignorado y cada vez exige mayor atención: el aceite de cocina, que se utiliza en prácticamente todos los hogares mexicanos, el cual es preocupante porque un solo litro de aceite puede contaminar mil litros de agua.

Los aceites vegetales, cuyo consumo se ha incrementado en las últimas décadas, son considerados importantes en la dieta global, ya que se utilizan para freír, guisar y sazonar, y su uso depende del gusto de las personas. De acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor (2019), en México el consumo per cápita de aceite es de diez litros por año.

Desde el punto de vista del cuidado a la salud, se recomienda que el aceite tenga un solo uso porque el sobrecalentamiento frecuente produce sustancias tóxicas para el ser humano, así que tarde o temprano una parte del aceite usado tiene que ser desechado, y comúnmente se vacía a la coladera o se mezcla con la basura doméstica.

Alguna vez te has preguntado si estás depositando el aceite en el lugar correcto?

Muchas personas no se han cuestionado esto y tampoco saben que, cuando el aceite es vaciado en los desagües urbanos, esto tiene grandes impactos en el drenaje o la basura, tales como:

- Problemas en las tuberías de nuestras casas, obstruyendo y generando malos olores y creando un alimento ideal para las plagas (como ratas y cucarachas)
- Acumulación en la red de drenaje, ya que el aceite vegetal mezclado con jabones y detergentes se convierte en un sólido que se adhiere a las tuberías o canales, produciendo una reducción en

la capacidad de caudal, lo que en época de lluvias contribuye a las inundaciones.

• Aumenta los costos de operación de las plantas de tratamiento de aguas residuales, donde el aceite es retirado del sistema.

• Contaminación en cuencas internas, el mar y los acuíferos, formando una película superficial que afecta el intercambio de oxígeno con la vida marina, dañando al ecosistema y a las especies que lo habitan, además de que se adhiere al plumaje de aves y al pelaje de mamíferos.

• Bioacumulación de dioxinas en la cadena de alimentos del ser humano, lo cual contribuye al desarrollo de algunas enfermedades como el cáncer.

• Contaminación del suelo, ya que eventualmente puede filtrarse y llegar a un cuerpo de agua subterráneo o superficial.

• Pérdida de la posibilidad de reciclar o reusar algunos de los residuos que estuvieron en contacto con el aceite.

Si el desagüe de nuestras casas no es el lugar correcto, entonces, ¿dónde debemos colocar el aceite usado?

El primer paso después de usarlo es dejarlo enfriar y después colocarlo en una botella de plástico con tapadera (tipo PET). Cuando tengas la botella llena, ubica un punto de acopio en tu localidad y allí se encargaran de darle la disposición adecuada que no impacte el medio ambiente; incluso en algunos lugares reutilizan este aceite en procesos distintos al alimenticio.

Existen muchos centros de acopio en México, así que te invitamos a que investigues si en tu ciudad hay alguno y contribuye con esta actividad al cuidado del medio ambiente. Y cuando estés preparando tus siguientes papas a la francesa, recuerda que, después de comerlas, el aceite lo puedes poner en cualquier botella de plástico y con eso estarás ayudando al planeta, a la vez que contribuirás a evitar muchos problemas urbanos y de salud.

Leyes de privacidad en las redes sociales

¿Cómo manejan nuestra información?

En internet circula una enorme cantidad de información, entre la que se encuentran los datos personales de los usuarios. Al hacer acciones tan simples como usar un navegador, compartir una foto en una red social, dar like a una imagen e incluso ver un video, se están dejando datos personales.

Las redes sociales, suelen ser gratuitas para el usuario, sin embargo, esto no significa que no genera un costo de inversión para sus dueños, entonces, si estas empresas no reciben un pago por sus servicios, ¿cómo sobreviven?. Sobreviven principalmente a través de la publicidad. Mucha gente se asusta al oír esto, pues se siente estafado, sin embargo los medios de comunicación han vivido de la publicidad desde siempre, la televisión pública por ejemplo, recibe un pago por cada marca que quiera poner un comercial para anunciarse ante su audiencia, lo mismo sucede con los periódicos gratuitos y el radio.

Ahora, las redes sociales usan los datos personales de los usuarios como una ventaja a la hora de hacer negocios, ya que le permiten a las marcas anunciarse con el público que están buscando. Como marca, los anunciantes tienen acceso a los rangos de edad de los usuarios de las redes sociales, el sexo, su ubicación geográfica y sus gustos. Todo en base a la información que nosotros como usuarios colocamos en ellas.

Como personas, es normal sentirnos asustados cuando nos dicen que las redes sociales venden nuestra información personal, pero en realidad, nosotros proporcionamos nuestra propia información, las redes sociales y los motores

de búsqueda no tienen acceso a datos que no hayan sido ingresados por los usuarios. Por ejemplo, si utilizas en instagram hashtags como #amoamishijos, ahora instagram sabe que eres padre o madre y te segmenta en ese grupo para ofrecerlo a una marca interesada. Así después encontrarás en tu feed anuncios de parques de diversiones, ropa para niños y otros objetos de interés.

Pero no te asustes, Instagram no sabe el nombre, edad, sexo ni ubicación precisa de tus hijos, y no es información que interese a las marcas. Esto significa que las redes sociales solo recaban datos personales generales y de interés para las marcas. No venden las fotos de tus hijos, ni tus datos bancarios, tampoco tu dirección ni tu teléfono preciso, ya que funcionan por motores que encriptan tu información privada y la separan de la información que es útil como tus gustos basados en tus likes y comentarios.

La regla de oro para proteger tus datos personales en internet, es no subirlos, si hay algo que no quieres que las redes sociales almacenen o usen, no lo subas. No hay que olvidar que internet es un medio de comunicación público y masivo que almacena datos, todos los que navegamos en él nos convertimos en difusores de información para un público interesado. Resguarda tu información privada.

OLEOFINOS®

oleofinos oleofinos ventas@oleofinos.com.mx 800 8224035 oleofinos.com.mx