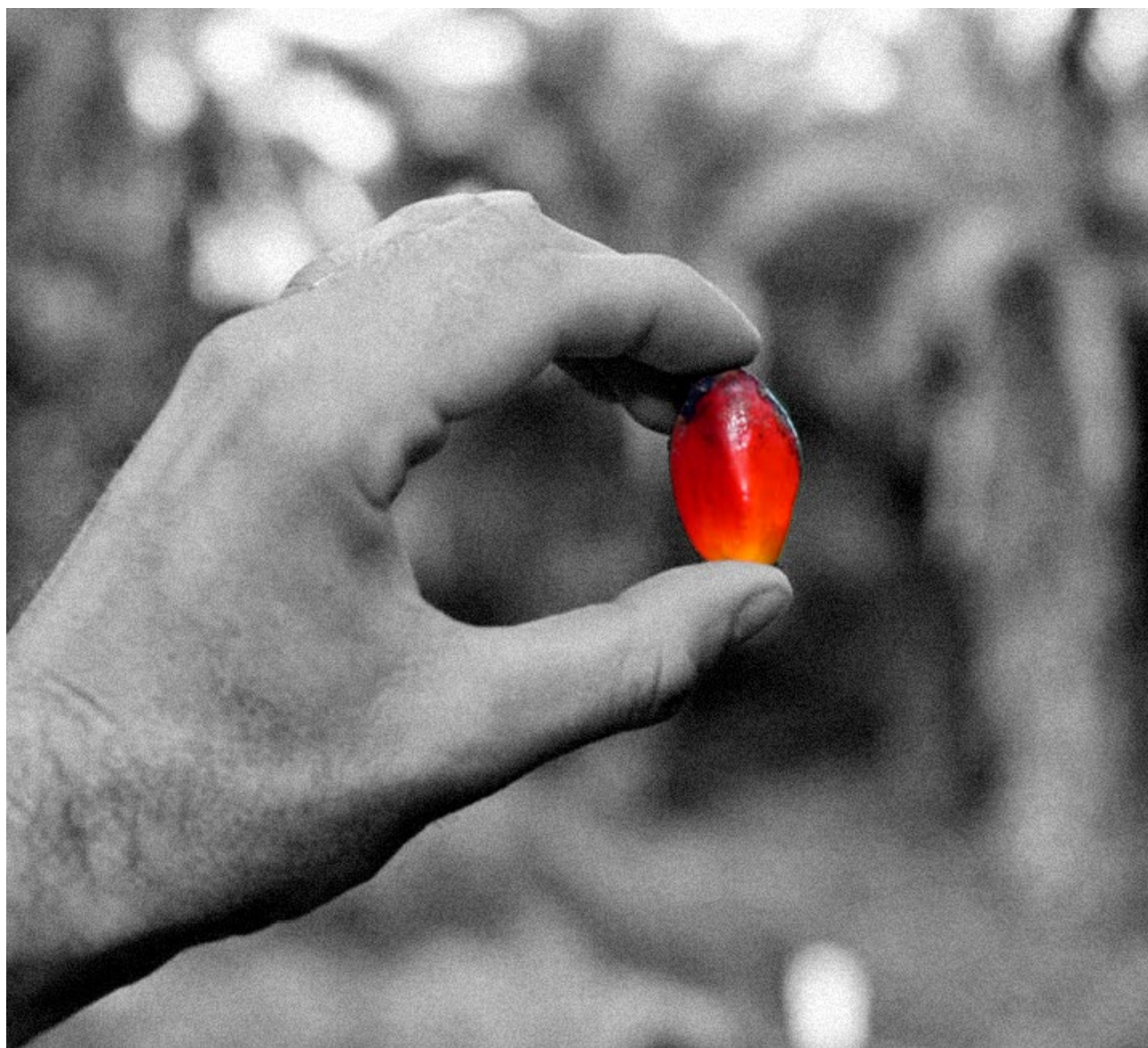


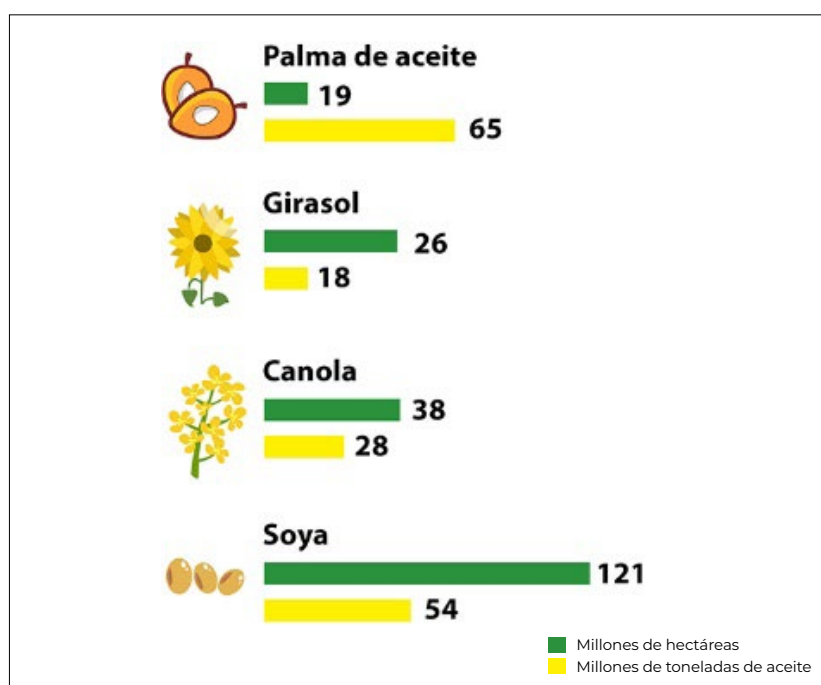
# EL ACEITE SINÓNIMO DE ULTRAPROCESADO NO DESAPARECE

Informe del Observatorio de Corporaciones  
Alimentarias (OCA) de Justicia Alimentaria



## RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA

Existe un quorum más o menos mayoritario que insinúa la desaparición paulatina del aceite de palma en el lineal del supermercado. Una concepción general sesgada, ya que el ingrediente oculto más polémico del sistema alimentario industrial sigue estando ahí, pero camuflado, rebautizado o vestido de saludable y mezclado entre otros aceites. A grosso modo, la palma de aceite es el cultivo más eficiente en la producción de aceites en el mundo. Eso es debido a que produce más aceite por hectárea en comparación con las otras tres principales cosechas de aceite vegetal: soja, canola y girasol.



La industria alimentaria, el mayor cliente del sector palmicultor, es insaciable y exige cada vez más toneladas de este aceite vegetal por su gran “versatilidad”, un eufemismo para no decir que permite producir alimentos procesados a mayor escala con menores costes. Particularmente, alimentos ultraprocesados dirigidos a la población infantil o juvenil, un público extremadamente vulnerable. Y eso pese a que la nueva normativa europea contra la deforestación pretende obligar a reformular e incluso a retirar del mercado productos alimentarios que contienen aceite de palma.

Con grandes conflictos sin resolver en todo el mundo que usan la comida como arma geopolítica de largo alcance en un nuevo patrón alarmante en zonas de guerra, y con los precios de las materias primas por las nubes con la ayuda inesti-

mable de la especulación del capital a la caza de estrategias de maximización de beneficios para las corporaciones alimentarias en un contexto de crisis, el sector agroindustrial guatemalteco ha sabido encontrar un nicho de mercado con la palma aceitera. Una nueva gallina de los huevos de oro que quiere seguir exprimiendo su geografía y clima para potenciar más riqueza a través de un aceite que permite más producción en menos tierra. ¿El objetivo final? Devenir un referente mundial -si no lo es ya- como sexta potencia internacional en productividad y tercera en exportación de aceite de palma.



Por todo lo dicho, el boom del monocultivo para producir aceite de palma en Guatemala oculta incendios provocados, migraciones forzadas con desalojos de pueblos indígenas denunciados por informantes de la ONU, como por ejemplo la comunidad maya q'eqchi' con una fuerte presencia en los departamentos de Alta Verapaz, Quiché e Izabal, la desaparición de hectáreas de bosque con un impacto negativo en las dinámicas territoriales, el acaparamiento de tierras en detrimento de la agricultura familiar de productos con larga tradición en la región, la invasión de tierras supuestamente protegidas, la criminalización de comunidades rurales e indígenas con peligro de perder su soberanía alimentaria y, además, la inseguridad de los defensores de derechos humanos que combaten la afectación en el uso de bienes naturales, la contaminación de fuentes de agua y el hostigamiento por parte de empresas palmeras.

En el Estado español, y pese a las advertencias de los riesgos potenciales probados para la salud, España recibe el 20% de la exportación guatemalteca para producir alimentos ultraprocesados sin que la persona consumidora lo sepa ante los mil y un nombres que adquiere este aceite en la etiqueta. En estas coordenadas tan específicas, la problemática de la producción de aceite de palma en Guatemala es un problema global con tres vértices: los efectos negativos en las regiones productoras, los efectos negativos sobre la salud y la confusión que genera

su presencia en varios productos alimentarios, especialmente los dirigidos a los menores de edad. Combatir su expansión es defender la biodiversidad en zonas protegidas cada vez más afectadas, es fortalecer la soberanía alimentaria, es frenar el despojo de tierras de la población indígena guatemalteca y los incendios provocados para después poder plantar más palma aceitera y es mejorar la salud alimentaria de la población más vulnerable.

## LOS DOS PRECEDENTES: UNO FALLIDO, OTRO QUIZÁS NO TANTO

¿Es posible imaginar un sistema alimentario sin aceite de palma? Los supermercados británicos Iceland hicieron la promesa de eliminar el aceite de palma de todos sus productos de marca propia a finales del año 2018. A la hora de la verdad, no lograron su propósito y la empresa tuvo que dar marcha atrás y admitir el error de marcarse objetivos demasiado ambiciosos. La precipitación por ser los abanderados de una buena acción les hizo pensar que podrían solventar un problema mayúsculo y la cruda realidad se encargó de demostrar que el sistema alimentario industrial aún no estaba listo para prescindir de la noche a la mañana de los servicios de un agente omnipresente, el aceite de palma.

He aquí una contradicción aparente: lo que se pretendía vestir de acción de buena voluntad para combatir la deforestación mundial quedó en agua de borrajas y el CEO de la compañía, Richard Walker, decidió entonar el mea culpa y publicar *The Green Grocer: One Man's Manifesto for Corporate Activism*, un librito para resumir la pesadilla de adoptar una responsabilidad social corporativa a la vez que se intenta ayudar a marcar la diferencia buscando la mejor fórmula para erradicar el aceite de palma de los productos de los supermercados sin hacer un roto en las cuentas. La moraleja de los supermercados Iceland es cruel, ya que incide en la idea de que las estanterías de los supermercados seguirán repletas de productos con aceite de palma pese a los esfuerzos de eliminar su huella.

El precedente español ha tenido mejor desenlace: SuperSano fue la primera cadena de supermercados ecológicos del Estado español en retirar todos los productos con aceite de palma de sus estanterías. Fue en 2017, alegando preocupaciones sobre su calidad nutricional y los daños ambientales de su producción. Con esta decisión rompieron las relaciones con más de 100 referencias de proveedores habituales. Esta decisión marcó un hito en la retirada del aceite de palma en el sector de los supermercados. Incluso se publicó en los medios de comunicación generalistas que grandes cadenas como Mercadona, Alcampo, Eroski o Dia se planteaban erradicar la huella del aceite de palma en sus productos de marca



blanca tras el runrún generado con el debate abierto en la sociedad. Pasados los años, y pese a que la sensación que ha cuajado es que la presencia del aceite de palma es casi residual, la cruda realidad es que **muchos ultraprocesados que se venden en las grandes cadenas de supermercado, y muy especialmente los que van dirigidos a público infantil o juvenil, mantienen el aceite de palma en la etiqueta.**

## CINCO ULTRAPROCESADOS CON ACEITE DE PALMA DIRIGIDOS AL PÚBLICO INFANTIL

**1.- Donuts clásicos estilo glacé marca Bimbo** con grasa de palma cuando existen numerosas alternativas de grasas vegetales ya utilizadas en otros productos y por otras marcas..



### Ingredientes y alérgenos

Harina de **TRIGO**, agua, **grasa vegetal (palma)**, trehalosa\*, azúcar, levadura, jarabe de glucosa y fructosa, **HUEVO** líquido, sal, harina de **SOJA**, emulgentes (E 471, E 472e, E 481, lecitina de girasol), dextrosa, gluten de **TRIGO**, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de patata y **TRIGO**, estabilizantes (E 412, E 341, E 406, E 407), aromas, conservadores (E 202, E 200), corrector de acidez (E 330), maltodextrina de **TRIGO**, agente de tratamiento de la harina (E 300). \*La trehalosa es una fuente de glucosa. Puede contener **FRUTOS DE CÁSCARA (AVELLANA)**.

**2.- Caramelos Sugus de la marca Mars Multisales Spain S.L.** con aceite de palma cuando existen numerosas alternativas de grasas vegetales ya utilizadas en otros productos y por otras marcas.



### Ingredientes y alérgenos

Jarabe de glucosa, azúcar, **aceite de palma**, acidulante ácido cítrico, zumo de fruta concentrado 0,5%(Naranja, piña, limón, fresa, cereza), almidón modificado, dextrina, aromas, maltodextrina, emulgente lecitina de **soja**, colorantes rojo remolacha, beta-caroteno.

**3.- Galletas Principe de la marca Mondelez España Commercial S.L** con grasa de palma cuando existen numerosas alternativas de grasas vegetales ya utilizadas en otros productos y por otras marcas.



**Galletas rellenas con crema (35 %) de chocolate.**  
 Ingredientes: Harina de **TRIGO** 49 %, azúcar, **grasa de palma**, aceite de nabina, cacao magro en polvo 4,5 %, jarabe de glucosa, almidón de **TRIGO**, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), emulgente (lecitinas de **SOJA**), sal, **LECHE** desnatada en polvo, permeato de suero (de **LECHE**), aroma.  
**PUEDE CONTENER HUEVO.**

**4.- Galletas la Buena María de la marca Fontaneda** con grasa de palma cuando existen numerosas alternativas de grasas vegetales ya utilizadas en otros productos y por otras marcas.



**Galleta María.**  
 Ingredientes: Harina de **trigo** 74 %, azúcar, **grasa de palma**, jarabe de glucosa y fructosa, suero de **leche** en polvo, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, emulgentes (lecitina de **soja**, lecitina de girasol), agente de tratamiento de la harina (metabisulfito sódico), aroma.

**5.- Helado mini bombón almendrado Hacendado de Mercadona** fabricado por Helados Estiu S.A. con grasa de palma cuando existen numerosas alternativas de grasas vegetales ya utilizadas en otros productos y por otras marcas.



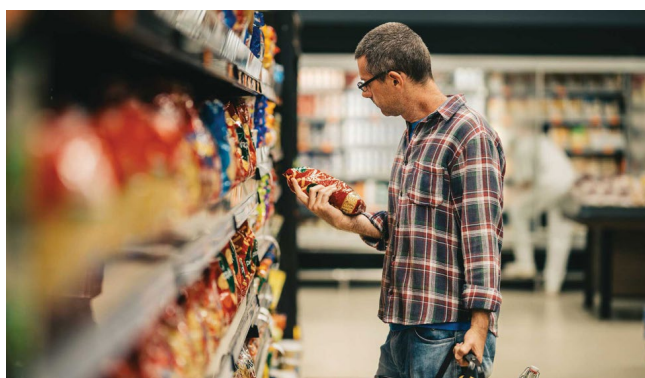
**INGREDIENTES**  
 ituida, azúcar, **grasa vegetal de coco y palma**, ca de cacao, **lactosa** y proteínas de la **leche**, be de glucosa y fructosa, **leche** entera en polvo, tada en polvo, mantequilla anhidra (**derivado** ulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos

Y estos son solo cinco ejemplos de los muchos que se podrían elegir. Por eso, **Justicia Alimentaria exige que estas y otras marcas alejen la palma de nuestra infancia.** Una decisión empresarial que parece responder principalmente a criterios de coste y disponibilidad, tal y como señalan múltiples análisis del sector.

## LA PROMESA INCUMPLIDA DE LA UE

30 de diciembre de 2025. Se suponía que ésa era la fecha esperada para ganar la lucha contra la deforestación en las cadenas de suministro y el uso abusivo de aceite de palma en los sistemas alimentarios globales. De hecho, la Unión Europea, y por supuesto también España, debía aplicar la nueva normativa para prohibir la comercialización de productos con aceite de palma no certificado, proporcionando pruebas que demostraran que su fabricación no había causado daños en la biodiversidad después del 31 de diciembre de 2020. ¿Cómo se comprobaría? Con la inclusión de un geolocalizador de las tierras de cultivo y certificaciones de aceite de palma sostenible. Una nomenclatura, por cierto, que muchos expertos también ponen en entredicho aunque esto ya es otra historia.

Se trataba, pues, de una medida que buscaba reducir la huella ecológica de las importaciones europeas y proteger los ecosistemas globales implantando nuevos requisitos de sostenibilidad a centenares de productos del supermercado: bollería industrial, galletas, barritas energéticas, cereales de desayuno, snacks salados, cremas para untar y margarinas, helados y postres congelados, panadería industrial y un largo etcétera. Ultraprocesados con aceite de palma presente en mayor o menor grado cuando se ha probado que se pueden producir igualmente sin su presencia, pero -aquí está la clave- aumentado costes de producción.



Emparados en su gran versatilidad a menor coste, las grandes corporaciones alimentarias dependen en exceso de sacar provecho al aceite de palma en la composición de sus productos. A sabiendas de la mala imagen global del aceite de palma en el mundo, las nuevas técnicas de marketing alimentario llevan años camuflando la presencia del aceite de palma en la nomenclatura de la etiqueta. Tiene mil nombres, pero no deja de ser más de lo mismo aunque intenten difundirlo: aceite de palmiste, grasa vegetal de palma, grasa vegetal fraccionada e

hidrogenada de palmiste, sodium Palmitate, estearina de palma o Palm stearin, Palmoleina u Oleina de palma o Palmolein, manteca de palma, *Elaeis guineensis*, etc. Quizás, la gran novedad es que ahora se destaca, se subraya o se alaba a otros aceites más saludables, como el caso de productos supuestamente elaborados principalmente con aceite de oliva cuando su presencia es testimonial. De esta manera, se promocionan ultraprocesados elaborados con aceite de oliva cuando tan solo es la punta del iceberg de su composición. Y es que apenas se ve, apenas se nombra y, sin embargo, el aceite de palma está presente en prácticamente la mitad de los productos que hay en un supermercado.

De esta manera, la entrada en vigor del año 2026 se suponía que marcaba un antes y un después para erradicar malas prácticas, pero en una decisión inaceptable de la comisión de la Unión Europea se ha decidido volver a incumplir su promesa y retrasar el veto procedente de la deforestación por segundo año consecutivo. Una demora que tendrá efectos devastadores para la biodiversidad, la soberanía alimentaria y la seguridad de la población indígena de focos de producción en auge como Guatemala, una nueva gran potencia mundial de aceite de palma. Por eso es muy importante demostrar como un simple acto de compra de un producto ultraprocesado con aceite de palma en un supermercado español puede tener incidencia directa sobre lo que ocurre en Guatemala. Ya sea para seguir empeorando la situación o para empezar a revertir la situación.

## EL ORO VERDE GUATEMALTECO

La industria de palma africana es relativamente nueva en Guatemala. En el año 1965, con el objetivo de buscar alternativas que sustituyeran al cultivo del café debido a la crisis que vivía el gremio en esa época, se iniciaron pruebas piloto en el sur de Guatemala con plantaciones para comenzar la historia con investigaciones sobre el cultivo de la palma de aceite en latitudes similares a la franja ecuatorial. Posteriormente, en los años 80, a partir de la crisis de algodón, en búsqueda de cultivos oleaginosos eficientes que pudieran sustituir a este cultivo para continuar la producción de aceites vegetales y abastecer al país, se inició formalmente la siembra de palma de aceite en las regiones de La Gomera, Escuintla y Ayutla. A finales de los años 90, se establecieron plantaciones en Izabal y Petén en suelos que originalmente eran dedicados a la ganadería.

Desde entonces, la palmicultura guatemalteca se estableció en tres zonas principales: la sur (San Marcos, Quetzaltenango, Retalhuleu, Suchitepéquez



y Escuintla), nororiente (Izabal y Alta Verapaz; específicamente en los valles de los ríos Motagua y Polochic) y norte (sur de Petén, norte de Alta Verapaz y nororiente de Quiché), que sigue siendo la región más representativa con 57.78% de la producción. Con el mapa de los cultivos de palma definido, llama poderosamente la atención la Franja Transversal del Norte de Guatemala, territorio en el cual se ubican grandes inversiones privadas de alto impacto, que están produciendo cambios importantes en el paisaje, en las dinámicas sociales y culturales, y en la vida de sus pobladores. La invasión del monocultivo de palma de aceite es una realidad incómoda que responde a un diseño político de colonización territorial. En esta región, se vulneran sistemáticamente los derechos de la población, que se ha organizado para su defensa bajo un clima crispado que está completamente controlado por la agroindustria.

En materia de agronegocio existen ejemplos históricos en Guatemala de producción de monocultivos para la exportación: café, algodón, banano, caña de azúcar... pero quizás el ejemplo paradigmático que está transformando radicalmente la geografía de Guatemala es la palma africana. Y es que el cultivo de palma aceitera tuvo un crecimiento exponencial que no se puede comparar con otro cultivo nacional. Entre 2009 y 2019, por ejemplo, la producción de aceite de palma en Guatemala aumentó un 191 % posicionando a Guatemala en el sexto lugar como país productor de aceite de palma del mundo y, el tercero en la lista de exportadores en relación al volumen de exportaciones. Como resultado, el rendimiento nacional promedio de aceite crudo de palma es de alrededor 5.86 toneladas métricas por hectárea, superando el promedio mundial que está en 3.76 toneladas métricas por hectárea.

Para unir los intereses de la palma guatemalteca en una sola voz más fuerte que aumente el volumen exportado años tras año se estableció la Gremial de Palmicultores de Guatemala (Grepalma) en 2008, entidad que asocia a 41 productores a nivel nacional y que representan el 1.98% del PIB nacional o el 20% del PIB agrícola y de elaboración de alimentos, lo que da una perspectiva del alcance de su influencia en el país. Sus objetivos los dejan claros en una especie de pirámide de prioridades en las que se puede leer: "Gestión gremial preventiva, oportuna y permanente. Disminución de riesgos y de percepciones negativas". Es decir, combaten cualquier tipo de visión negativa del aceite de palma en Guatemala con comunicación estratégica que tiene el claro propósito de lograr incidencia política para fortalecer sus intereses.

Ante este nuevo panorama regido por el máximo beneficio, las poblaciones campesinas e indígenas de las áreas de expansión de cultivos de palma en el noreste del país son las más afectadas y el impacto es muy grande en cuanto a biodiver-

sidad, problemas sociales, soberanía alimentaria y represión. Los desalojos forzosos y los incendios provocados asociados con la industria de aceite de palma son parte de un conflicto de tierras entre empresas privadas y comunidades indígenas, como la maya Q'eqchi'. Varias empresas han sido acusadas de apropiarse de tierras de manera coercitiva, y las comunidades han sido desplazadas y obligadas a trabajar en condiciones difíciles. Varias organizaciones han condenado estos actos y han pedido investigaciones y protección para las comunidades, así como acabar con el registro exagerado de los habitantes que ingresan o salen de aldeas indígenas rodeadas por cultivos de palma.



En la misma línea, un proyecto de 2024 realizado en consorcio de Justicia Alimentaria junto a InteRed, se adentró en la problemática a fondo. Una de las comunidades rurales participantes en el diagnóstico fue la de Ixcán, un municipio del departamento de Quiché, quienes señalaron el cultivo de palma aceitera como la causante de sus mayores problemas. La comunidad Sonora de la Microrregión V, fue fundada en el año 1982 con familias provenientes de Senahú, El Esfuerzo y Chamelco, del departamento de Alta Verapaz. La mayoría de ellas se movilizaron a estas tierras huyendo del Conflicto Armado Interno, sin embargo, muchos de ellos fueron obligados a integrar las Patrullas de Autodefensa Civil (PAC), esto fue en toda la Micro Región Cinco (V) del municipio de Ixcán. Esta población cruzó el río Chixoy, atravesaron la montaña para finalmente asentarse en la tierra que ahora se conoce como Aldea Sonora. A partir de ello comenzaron a trabajar la tierra sembrando maíz y frijol. La tierra ha tenido importantes movimientos desde la llegada del monocultivo de palma el año 2016 con la empresa Palmas del Ixcán, R.L. propiedad de Félix Antonio Álvarez Briz e Industria Chiquibul, S.A. Señalan que estos monocultivos afectan directamente sus fuentes de agua, “[La palma] está contaminando las fuentes de agua de abastecimiento de la comunidad”, además, indican que la falta de diálogo ha derivado en conflictos.

Otro problema es la contaminación de sus fuentes de agua. Esto les ha implicado recurrir a otras alternativas para abastecerse, como del río Chixoy que se encuentra a 5 kilómetros de la comunidad. Los ríos el Chiviscal, el Jute y el Limón, son desviados para riego de la palma aceitera, además, el cauce se reduce y se observa contaminado, lo que señalan como un riesgo alto a la salud y alimentación de las familias con desechos orgánicos y químicos causantes de la muerte masiva de especies acuáticas. En 2019 hubo un diálogo con la empresa palmera para solicitarles que no cultiven la totalidad de las 9 parcelas, porque representa un riesgo a la salud y el ambiente. Sin embargo, la empresa no accedió y la contaminación de los ríos ha sido constante.

Pese a las denuncias interpuestas por la comunidad, la empresa palmera continúa expandiendo sus cultivos en parcelas arrendadas dentro de las tierras de la comunidad sin respetar su reglamento y el uso de fuentes de agua que abastecen a la Aldea Sonora. Además, la empresa ha interpuesto denuncias para criminalizar a los comunitarios que han interpuesto acciones en defensa de sus derechos. Esto ha generado miedo en la comunidad, que se hace visible en la baja intensidad actual de las quejas que se oponían a las actividades de la empresa palmera. *“No podemos sacar a la palma, porque han comprado la tierra, pero si creemos que deben regular sus actividades, porque nos están dañando”*, dicen las defensoras de la tierra.

Además, la palma de aceite llegó al área protegida Sierra de las Minas en Guatemala, zona declarada Reserva de Biósfera por el decreto 49-90 del Congreso de la República. Pese a la supuesta protección territorial, las plantaciones de palma africana reemplazaron 7.231 hectáreas de bosque en áreas clave para la biodiversidad y 5.202 hectáreas de bosque en áreas protegidas, como el Río la Pasión, el Caribe guatemalteco y la Reserva de Biósfera Sierra de las Minas entre 2009 y 2019.

Ante una situación insostenible, expertos de la ONU han levantado la voz en julio de 2025. *“Las viviendas suelen ser incendiadas durante los desalojos, junto con los cultivos alimenticios y las pertenencias privadas de personas en situación de extrema pobreza, lo que constituiría un trato cruel e inhumano y una grave violación del derecho internacional”*, declaró Balakrishnan Rajagopal, Relator Especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a una vivienda adecuada, en su **declaración final** al término de su visita oficial por invitación del Gobierno. “He escuchado a un sinnúmero de comunidades que han sido objeto de desalojos forzados llevados a cabo de manera despiadada, sin oportunidad de presentar pruebas de la propiedad de la tierra, sin previo aviso ni oportunidad de salvar sus cosechas

y pertenencias. Como si este sufrimiento y el trauma que conlleva no fueran suficientes, existe un claro patrón de criminalización e intimidación hacia quienes intentan protestar o denunciar estos desalojos forzados”. Dicho de otra forma, Guatemala debe imponer urgentemente una moratoria sobre los desalojos hasta que pueda garantizar protecciones legales adecuadas y poner fin a la práctica generalizada de desalojos forzados violentos e inhumanos y la criminalización, en particular de los pueblos indígenas y las comunidades campesinas, según la reciente publicación de la ONU.



En resumen, la expansión de la palma guatemalteca deja expuestas al menos cuatro situaciones complejas:

- a. Según el Derecho Internacional, los pueblos indígenas y otros grupos tienen derecho a demostrar formas ancestrales de tierras colectivas o posesión de la tierra. Sin embargo, la ausencia de una política agraria pública basada en los usos sociales de la tierra, especialmente en lo que refiere al sector palmero, ha transgredido las relaciones comunitarias y ha degradado la biodiversidad.
- b. El cultivo de palma aceitera se encuentra en un punto donde es difícil pensar su expulsión, pues muchas personas de diferentes comunidades trabajan en las empresas.
- c. Guatemala debe imponer urgentemente una moratoria sobre los desalojos hasta que pueda garantizar protecciones legales adecuadas y poner fin a la práctica generalizada de desalojos forzados violentos e inhumanos y la criminalización, en particular de los pueblos indígenas y las comunidades campesinas. La migración forzada es una situación que se está invisibilizando alarmantemente.
- d. La presencia de las empresas palmeras y su influencia en las relaciones co-



munitarias evidencia las diferencias por género en la comunidad relegando a las mujeres de su vida comunitaria. La relación de poder de la empresa palmera sobre la comunidad indígena genera condiciones de discriminación a mujeres, madres y defensoras de derechos humanos.

Es decir, fortalecer las grandes empresas agroexportadoras de aceite de palma guatemalteco tiene consecuencias internas en el país del extremo noroccidental de América Central, y externas porque comporta consecuencias globales propiciadas por la alta demanda de los países compradores de destino: Países Bajos (35%), España (20%), Italia (12%), México (11%) y otros países de la región latinoamericana. Países en los que se producen diversidad de alimentos procesados en los que la presencia del aceite de palma queda difuminada en la etiqueta con múltiples nombres que generan confusión a la persona consumidora.

## EL ACEITE QUE ACELERA EL PROCESO CANCERÍGENO

Más allá de que hace tiempo que se sabe que el aceite de palma tiene cuatro veces más grasas saturadas que el aceite de girasol y cinco más que el de oliva, o que el refinado de este aceite por encima de los 200 grados concentra una gran peligrosidad según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, los investigadores del IRB Barcelona liderados por el investigador ICREA Dr. Salvador Aznar-Benitah publicaron en la revista Nature un hallazgo que pasó demasiado de puntillas en la prensa nacional en noviembre de 2021: el mecanismo por el cual una dieta rica en ácido palmítico hace a las células tumorales más agresivas, con mayor capacidad de hacer metástasis.

Los autores identificaron una serie de marcadores de la “memoria” que dejaba la exposición al ácido palmítico en las células tumorales: un cambio que hace que las células mantengan una mayor capacidad metastática, incluso meses después de estar expuestas al ácido graso y que podría estar relacionado con una mayor capacidad de estas células tumorales para inervarse. Dicho de otro modo, las células tumorales temporalmente expuestas a una dieta rica en ácido palmítico, desarrollan una identidad más agresiva que perdura en el tiempo, como una forma de “memoria” celular. Esto se debe a que las modificaciones que genera el ácido graso sobre el genoma de las células metastáticas (conocidas como modificaciones epigenéticas) son permanentes y, consecuentemente, mantienen de forma estable las propiedades más “agresivas”.

En definitiva, los resultados indican que una dieta rica en aceite de palma sería perjudicial para el desarrollo del cáncer, incluso si tiene lugar en una fase muy

inicial de la enfermedad en la que el tumor primario quizás no ha sido detectado aún. De esta forma, se alertaba de la alta capacidad expansiva y colonizadora que se adquiere debido al consumo de ácido palmítico (predominante en el aceite de palma), pero no ocurre así con el ácido oleico (muy abundante en el aceite de oliva) o el ácido linoleico (característico de la linaza).

Además, en noviembre de 2025, una serie de artículos científicos publicados en la revista The Lancet han advertido claramente que los alimentos ultraprocesados están impulsando la epidemia de enfermedades crónicas en el mundo y recomiendan medidas para reducir su consumo. Sin embargo, varios países de América Latina enfrentan la presión de la industria, que “busca ampliar sus ventas priorizando sus beneficios económicos sobre la salud pública”, alerta la revista. El análisis concluye que en 92 de 104 estudios analizados para esta serie se vincula el consumo de ultraprocesados con un mayor riesgo de contraer al menos 12 enfermedades crónicas.

## PETICIONES DE JUSTICIA ALIMENTARIA

Justicia Alimentaria forma parte de la Alianza Cero Deforestación y ha firmado la declaración de la sociedad civil ante los intentos de reapertura del texto del Reglamento de la UE de la lucha contra la deforestación en las cadenas de suministro. Los tres puntos principales son no debilitar el reglamento europeo contra la deforestación, trabajar intensamente con los países productores para garantizar el éxito y transparencia total para que los consumidores europeos sepan si los productos que compran favorecen la deforestación.

A partir de todo lo dicho **estas son las demandas de Justicia Alimentaria:**

- Prohibir inmediatamente la comercialización de alimentos ultraprocesados con aceite de palma en su composición y que no puedan certificar que no proviene de zonas en las que se han vulnerado los derechos medioambientales, sociales y laborales con la producción de este aceite controvertido.
- Prohibir cualquier tipo de ultraprocesado con aceite de palma, sea sostenible o no, dirigido a población infantil y menores de edad al tratarse de un público extremadamente vulnerable y sensible a la publicidad.
- Perseguir las prácticas de la industria alimentaria de camuflaje de la nomenclatura del aceite de palma para no generar más confusión a la persona consumidora.

- Como su prohibición total parece casi imposible, etiquetar cualquier producto ultraprocesado con aceite de palma o derivados con un distintivo muy visible en la parte frontal para que alerte a la persona consumidora de su presencia por motivos de salud.
- Exigir la entrada en vigor del veto al aceite de palma en la Unión Europea procedente de la deforestación desbloqueando el reglamento europeo propuesto hace dos años.

**ESTE INFORME SE BASA EXCLUSIVAMENTE EN FUENTES PÚBLICAS, INSTITUCIONALES, CIENTÍFICAS Y PERIODÍSTICAS DEBIDAMENTE CITADAS. LAS CONCLUSIONES REPRESENTAN UN ANÁLISIS DE INTERÉS PÚBLICO EN MATERIA DE SALUD, SOSTENIBILIDAD Y DERECHOS HUMANOS, PROTEGIDO POR LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN Y LA CRÍTICA LEGÍTIMA DE LAS ORGANIZACIONES SOCIALES.**

## BIBLIOGRAFÍA

[https://environment.ec.europa.eu/topics/forests/deforestation/regulation-deforestation-free-products\\_en](https://environment.ec.europa.eu/topics/forests/deforestation/regulation-deforestation-free-products_en)

Protecció i enfortiment de l'acció política de defensores i defensors del territori i els béns comuns a Guatemala (ACCD, 2023)

<https://alianzacerodeforestacion.org/>

<https://es.mongabay.com/2024/10/palma-de-aceite-llego-al-area-protegida-sierra-de-las-minas-guatemala/#:~:text=En%20Izabal%2C%20la%20cifra%20se,La-tam%20y%20Ocote%20de%20Guatemala.>

<https://www.grepalma.org/desarrollo-para-guatemala/>

<https://abyayalasoberana.org/noticias/territoriales/palma-africana-en-guatemala-una-planta-que-empobrece-aun-mas-a-comunidades-campesinas/>

<https://minorityrights.org/es/mrg-condena-rotundamente-el-intento-de-desalojo-forzoso-de-una-comunidad-maya-qeqchi-pese-a-la-crisis-de-covid-19-en-guatemala/#:~:text=Este%20intento%20de%20desalojo%20forma,pandemia%20de%20Covid%2D19.%E2%80%9D>

<https://guatemala.actionaid.org/es/publications/2023/territorios-derechos-humanos-derechos-colectivos-de-pueblos-indigenas-y-3>

<https://www.lavanguardia.com/natural/20250924/11092313/ue-retrasa-veto-soja-cacao-madera-otros-productos-procedentes-deforestacion.html>

<https://www.irbbarcelona.org/es/news/cientificas/el-acido-palmitico-promueve-la-metastasis-del-cancer-y-deja-una-memoria-mas>

[Guatemala: experto de la ONU solicita moratoria urgente sobre desalojos | OHCHR](#)

<https://www.carrodecombate.com/2017/08/06/una-lista-de-productos-y-marcas-con-aceite-de-palma/>

[¿Por qué es malo el aceite de palma? | El Comidista | Gastronomía | EL PAÍS](#)

<https://es.openfoodfacts.org/producto/8410014305169/galletas-maria-oro-cuetara>

<https://www.thelancet.com/series-do/ultra-processed-food>



## Denúncia:

---



## Organiza:

---



## Financia:

---



Esta publicación cuenta con el apoyo de la Cooperación Española a través de la Agencia Española de Cooperación (AECID). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja, necesariamente, la postura de la AECID.