

EDITORIAL

LA DESNUTRICION Y EL ACEITE DE PALMA

Sin duda que la situación alimentaria de la población Colombia ha mejorado en las últimas décadas. Según el profesor Currie en 1946, los alimentos disponibles permitían suministrar 1.800 calorías y 40 grs. de proteínas por habitante por día es decir, 83 y 71% respectivamente de las recomendaciones. La situación era particularmente crítica en Vitamina A y fósforo, ya que las disponibilidades de alimentos sólo permitían aportar el 53% de los requerimientos.

Los análisis del Dri-Pan de los resultados de las encuestas de los hogares No. 33 aplicada en 1981, muestran un mejoramiento nutricional en todos los frentes. El consumo de calorías subió a 2.223 y el de proteínas a 55 grs, alcanzando los niveles recomendados por el ICBF en 1981 para Colombia. Aún con esta recuperación sigue siendo bajo el consumo de vitamina A y fósforo, presentando los colombianos en términos globales una dieta deficiente.

Uno de los grupos poblacionales donde más incidencia y efecto tienen las deficiencias de la alimentación en el país es en la de los niños en edad escolar, lo que contribuye en gran medida al fracaso escolar y pone en peligro el futuro educacional de millones de escolares. Universalmente se reconocen los efectos de la desnutrición en la capacidad de asimilar y aprender, deficiencia ampliamente extendida en la mayoría de los niños en edad escolar de los países en vía de desarrollo.

En un documento especial de la Unesco en un artículo titulado "La desnutrición y el fracaso escolar", se señalan cuatro deficiencias nutricionales principales en niños de edad escolar a saber: 1- Falta de proteínas. 2- Anemia por deficiencia de hierro. 3- Deficiencia en vitamina A y 4- Insuficiencia de yodo.

El más generalizado de los problemas de nutrición que afectan a los niños en edad escolar es la falta de proteínas, cuando los medios económicos no alcanzan para proveerles esas fuentes nutricionales. Esas deficiencias por ejemplo se muestran cuando el aprendizaje se hace a un ritmo más lento frente a niños bien alimentados, o no dominan los temas de estudio. Por otro lado, la deficiencia en vitamina A está ligada a la desnutrición proteínica. La avitaminosis A causa sequedad en los ojos que facilita las infecciones, incluso al punto de la ceguera total.

Al igual que otros aceites y grasas, el aceite de palma proporciona 9 kilocalorías por gramo, en comparación con 4 kilocalorías por cada proteína y carbohidrato. Las grasas, entre ellas la palma, también son una fuente de vitamina A, D y E y actúan como portadoras de las mismas en el cuerpo humano así como la vitamina K. Hay que recordar que las grasas son la bodega más valiosa de energía biológica. El aceite de palma, además de su alto valor calórico, produce bonificaciones nutricionales en forma de vitaminas y ácidos grasos esenciales.

El aceite de palma, es una fuente poco común de vitamina E, que constituye un poderoso antioxidante nutricional, necesaria para la protección contra daños celulares. Así mismo el aceite de palma tiene un alto contenido de beta caroteno, precursor de la vitamina A, que puede prevenir la ceguera por malnutrición.

Ciertamente que hoy en día es posible decir que el aceite de palma se convertirá en la grasa sorpresa para la nutrición humana. Este aceite juega papel preponderante en la nutrición de la población y en la economía de un gran número de países en desarrollo donde se produce, incluida Colombia, donde los primeros pronósticos estiman una producción de 176 mil toneladas para 1988.

El país tendrá que ser consciente de que cuenta con una fuente amplia y comprobada, como el aceite de palma, para mejorar el nivel nutricional de los Colombianos y en especial la de reducir las deficiencias nutricionales en la población infantil, futuro de toda sociedad.