

Seminario de Salud y Nutrición Humana en Barranquilla

Cenipalma realizó el 29 de septiembre en el Hotel Dann de Barranquilla el Seminario Taller "Aceite de Palma: Su Impacto en Nutrición, Enfermedad Cardiovascular y Cáncer" en el cual participaron como conferencistas los siguientes profesionales: Carlos Corredor Pereira, Decano de Ciencias Básicas - Universidad Javeriana; Leonardo Lareo, Departamento de Bioquímica y Nutrición - Universidad Javeriana; Jairo Sánchez, Cardiólogo Fundación Valle de Lili en Cali; Jaime Daza, Cardiólogo de Barranquilla y Carlos Vargas, Jefe de Cirugía Instituto Nacional de Cancerología en Bogotá.

Los temas tratados fueron los siguientes:

- Factores dietéticos relacionados con la formación de ateromas
- Potencial de la biotecnología para incrementar la calidad nutricional y tecnológica de los aceites de palma de aceite.
- Efectos cardiovasculares del aceite de palma.
- Comentarios clínicos sobre dieta en pacientes con enfermedades cerebro-vasculares y cardio-vasculares.
- Aspectos generales de aceite de palma y salud.

Asistieron un total de 85 personas entre médicos y nutricionistas. Participaron destacados médicos cardiólogos de la ciudad de Barranquilla quienes participaron activamente en la discusión que siguió a las presentaciones, con relación a los experimentos realizados tanto en animales como en humanos, relacionados con el consumo del aceite de palma en la dieta alimenticia. Además, antes de iniciar las conferencias, se realizó una rueda de prensa con los periodistas de los medios de la región, interesados en divulgar la importancia del consumo del aceite de palma.

Este es el segundo seminario que se hace en este semestre; el primero fue realizado en Cali y el próximo se efectuará en Medellín.

Concentrados sólidos no-hidrogenados evitarán los *trans*

La tendencia a alejarse de los concentrados sólidos que contengan ácidos *trans* ha resultado un verdadero tropel de patentes que reclaman la originalidad en la formulación de concentrados sólidos adecuados para las margarinas y cremas de untar.

Esta patente reclama el desarrollo de una base grasa adecuada que contiene una mezcla "interesterificada" de iguales proporciones de esterina de palma y esterina de palmiste que tienen un contenido sólido graso (solid fat content-SFC) con índices de 70% a 5°C, 64% a 10°C, 50% a 20°C y 22% a 35°C. Se dice que los productos hechos con base en este concentrado sólido se empaquetan, se conservan y se manejan con mayor facilidad.

(Tomado de "Lipid Technology" Vol.7, No.4)

Novedades de personal



Juan Camilo Medina Mercado

A partir del 18 de septiembre ingresó como Asistente de Auditoría del Fondo de Fomento Palmero. Es egresado de la Facultad de Administración de Empresas de la Universidad Javeriana.



María Cristina Díaz Abello

Como Secretaria de la Dirección Ejecutiva de Cenipalma ingresó el pasado María Cristina Díaz, quien anteriormente se desempeñaba como secretaria del Programa de Biotecnología Agrícola de Corpoica y en otras dependencias del ICA.

Edgar Armando Villamizar Jáuregui

Desde el mes de septiembre ingresó como Subdirector Administrativo de Cenipalma, Edgar Villamizar Jáuregui, Administrador de Empresas de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, quien ha trabajado en el sector palmicultor desde 1988, en Palmas de Tumaco y Palmar del Oriente, en donde ocupó la Subgerencia Administrativa.