

Creado Comité Asesor de Salud y Nutrición Humana

La Dirección Ejecutiva de Cenipalma ha nombrado el Comité Asesor para el programa de Salud y Nutrición Humana, cuyos miembros son:

* Dr. Carlos Vargas Cabrera, Presidente. Jefe de Cirugía del Instituto Nacional de Cancerología.

* Dr. Carlos Corredor Pereira, Decano Académico Facultad de Ciencias Básicas - Universidad Javeriana.

* Dra. Gloria Garavito González, Endocrinóloga

* Dr. Mauricio Alberto Bernal, Nutricionista Grupo Soporte Nutricional Metabólico. Instituto Nacional de Cancerología.

* Dr. Leonardo Larco - Profesor Facultad Ciencias Básicas. Universidad Javeriana.

Como coordinador del Programa se encuentra Edgar Villamizar Jáuregui de Cenipalma, y la nutricionista Isabel Cristina Garcés Palacio, quien ejecutará las actividades pertinentes. Los palmicultores que tengan inquietudes o sugerencias sobre este programa, podrán hacerlas llegar a las oficinas de Cenipalma.

Seminario sobre Salud y Nutrición Humana en Medellín



Continuando con los talleres que el programa de Salud y Nutrición Humana viene realizando para conocer los efectos que el consumo de palma tiene sobre la salud, Cenipalma ha programado un seminario en la ciudad de Medellín el próximo sábado 9 de marzo, en el Hotel Portón de Oviedo de 8 a.m. a 12 m.

El seminario tendrá como tema principal el "Aceite de Palma: su impacto en nutrición, enfermedad cardiovascular y cáncer", y estarán como conferencistas Carlos Corredor Pereira, Decano de Ciencias Básicas de la Universidad Javeriana; Leonardo Lareo, Departamento de Bioquímica y Nutrición de la Universidad Javeriana; Carlos Vargas Cabrera, del Instituto Nacional de Cancerología; Guillermo Latorre, Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Antioquia e Isabel Cristina Garcés Palacio, nutricionista.

Mayores informes en CENIPALMA - Bogotá, Teléfonos 2556545 y 3451640. En Medellín con Luz Marina Mejía al teléfono 2305007.

Olestra, un nuevo aceite

Se ha conocido por la prensa de un nuevo producto que algunas empresas de la industria alimenticia vienen investigando y esperan lanzar al mercado una vez consigan la aprobación para su consumo humano. Se trata de Olestra; un aceite artificial libre de calorías.

La firma estadounidense Procter & Gamble lleva 25 años de investigación, haciendo pruebas en animales y personas para producir este aceite artificial, que según afirman no es digerido por el organismo, por lo que no aporta calorías. Su fórmula ha sido elaborada a partir de seis a ocho ácidos grasos unidos a una molécula de azúcar. Su aspecto es similar al de otras grasas y su sabor, según sus fabricantes, igual al de otros aceites.

Sin embargo, aún existen varios científicos que se oponen a la aprobación del producto porque consideran que su consumo puede ser perjudicial para la salud y provocar algunos problemas gastrointestinales como dolor o diarrea, y que impide la absorción de ciertas vitaminas que necesitan de la grasa para ser asimiladas por el organismo como A, D, E o K.

Además, Olestra tendría un uso limitado porque solo podría utilizarse para freír papas o pasabocas.

(Tomado de "Times" Vol. 147, No. 2. Enero 8 de 1996. pg. 28-35) ◆