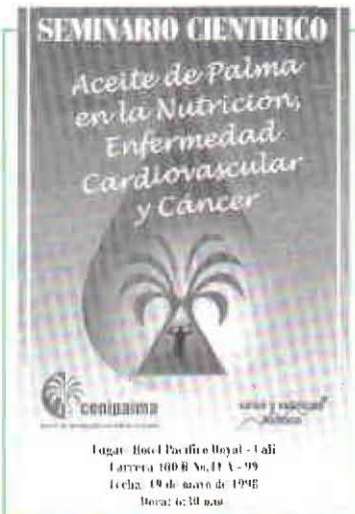

Con el objetivo de difundir información científica respecto al Aceite de palma y sus repercusiones en la salud humana y, con el respaldo y la organización del Centro de Investigación en Palma de Aceite - Cenipalma, se dictó en el Hotel Pacífico Royal de la ciudad de Cali, el 19 de mayo, el seminario: *"El Aceite de Palma en la Nutrición, Enfermedad Cardiovascular y Cáncer"*.

El seminario desarrolló los siguientes temas: Generalidades del Aceite de Palma; Fundamentos Bioquímicos y Fisiológicos de la Enfermedad Cardiovascular; Patofisiología de la Enfermedad Cardiovascular; Nutrición y Cáncer; Perfil Lipídico de una Población Consumidora de Aceite de Palma y finalizó con una discusión grupal.

Este evento que regresa a la ciudad de Cali, fue inaugurado por *Pedro León Gómez Cuervo*, Ingeniero agrónomo, Ph.D. en Mejoramiento de la Universidad de Ithaca, Estados Unidos y Director Ejecutivo del Centro de Investigación en Palma de Aceite - Cenipalma y, contó también, con la presencia de ilustres conferencistas: *Carlos Corredor*, Ph.D. Bioquímica. Decano de la Facultad de Ciencias de la Pontificia Universidad Javeriana, miembro de Número de la Academia de Medicina del Valle del Cauca, miembro de Número de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas Físicas y Naturales; *Mónica Tenorio Braendle*, Coordinadora del Programa Salud y Nutrición Humana de Cenipalma; *Jairo Sánchez*, Cardiólogo de la Fundación del Valle de Lili; *Carlos Vargas Cabrera*, Médico Urólogo del Instituto Nacional de Cancerología y de la Asociación Médica de los Andes, Profesor Universidad del Rosario y Pontificia Universidad Javeriana, Presidente del Comité Asesor Nacional de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma y *Leonardo Lareo*, Director del Departamento de Bioquímica y Nutrición de la Pontificia Universidad Javeriana.

Nuevo curso teórico-práctico

Grasas y aceites en la industria de alimentos

El sector de grasas y aceites en Colombia constituye un renglón muy importante dentro de su economía, encontrándose a escala comercial gran cantidad de productos como aceites, margarinas, mayonesas, salsas y otros que son utilizados por diversas industrias como las de snacks, fritos, panadería y muchas otras donde las propiedades funcionales de la grasa son importantes para el proceso industrial. Debido a ello, el Centro de Investigación en Palma de Aceite - Cenipalma y la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano realizarán el curso teórico - práctico "Grasas y Aceites en la Industria de Alimentos".

El curso que se desarrollará en el mes de agosto, analizará los conceptos generales de la química de grasa y aceites con el fin de dar claridad sobre sus propiedades funcionales en las diversas industrias afines; Dará a conocer la disponibilidad de materias primas del sector y sus características; Profundizará en los aspectos nutricionales, biológicos y de salud relacionadas con estos productos y, se da a conocer y aplicar algunas técnicas analíticas para la caracterización de las materias primas y el deterioro de las grasas y aceites.

Participarán como conferencistas invitados: *Lilia Masson Salaue*, Química Farmacéutica, Directora del departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química - Universidad de Chile; *Mónica Cuéllar*, Química, Investigadora Auxiliar del laboratorio de Suelos y Tejidos Foliares de Cenipalma; *Jesús A. García*, Ingeniero sanitario, Investigador asistente de Cenipalma, Coordinador de Plantas Extractoras; *Armando Corredor*, Economista, Director departamento de Economía de la Federación nacional de cultivadores de palma de Aceite - Fedepalma; *Denisse Pedraza*, Ingeniero mecánico. Experto en diseño, instalación y procesamiento de plantas de aceite de palma y semillas oleaginosas; *Pablo Herrera*, Ingeniero Químico de Santandereana de Aceites; *Mónica Tenorio*, Nutricionista - Dietista, Investigadora auxiliar de Cenipalma y *Ligia Rodríguez*, Ingeniera de Alimentos, experta en grasa y aceites - Sevilla, España.

Este nuevo evento estuvo dirigido a profesionales de la industria de grasas y aceites, de la industria de freído y snack y de la industria de salsas, mayonesas y afines, a estudiantes de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Química, a tecnólogos de alimentos y todas las profesiones afines.