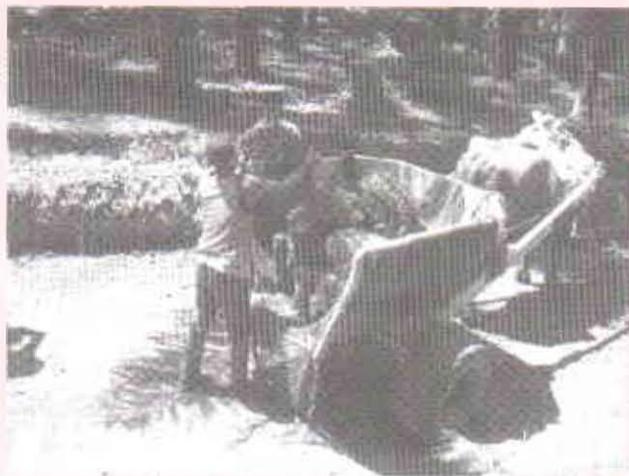


## Reunión 50 del Comité Agronómico de la Zona Occidental



**E**l 19 de mayo pasado en las instalaciones de la empresa Palmeiras S.A. en Tumaco (Nariño), se llevó a cabo la reunión ordinaria No. 50 del Comité Agronómico de la Zona Occidental. El tema principal fue conocer más a fondo el proceso de cosecha y estudiar el caso particular de cada una de las empresas participantes.

En esta reunión se tocaron tópicos como: herramientas, estímulos y sanciones, criterios de cosecha, bonificaciones, rendimientos, y evaluación de calidad y de las pérdidas de aceite en campo.

Después de una completa descripción del proceso de cosecha a cargo de los ingenieros Augusto Mayorga y Ernesto de Haro de la plantación anfitriona, se realizó una salida de campo en la cual los asistentes pudieron verificar las condiciones técnicas del uso de carromatos (Carretillas fabricadas con fibra de vidrio que utilizan una malla para el acopio del fruto).

A este comité asistieron representantes de las empresas de Palmas de Tumaco S.A., Palmas Oleaginosas Salamanca S.A., Palmas del Mira Ltda., Araki S.A., Palmeiras S.A., Palmas Santa Fe S.A., Corpoica, Cordeagropaz y Puerta del sol. 

## Salud y nutrición en la gran sesión de nutrición de la U.J.

**E**l pasado 25 de mayo, el Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma intervino en la Gran Sesión de Nutrición organizada por la carrera de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Javeriana.

Se hicieron dos ponencias, en la primera de las cuales se expusieron los principales resultados del "Estudio de percepción del consumo de aceites y grasas" realizado por el programa durante 2004. Esta presentación estuvo a cargo de la Investigadora ND Paola Yanquen. Los hallazgos más trascendentes de esta investigación tuvieron importante impacto en el público asistente (profesionales, profesores y estudiantes de Nutrición), generándose un debate dadas las evidencias del gran desconocimiento sobre aceites y grasas que tienen los profesionales de la salud. Además, se hizo énfasis y se reconoció la destacada injerencia que tienen los profesionales en la adopción de hábitos alimentarios adecuados y en las tendencias de consumo de la gente en general.

La segunda presentación estuvo a cargo de la Directora del Programa, ND Silvana Dadán, quien sensibilizó a los asistentes respecto al aceite de palma, como un alimento colombiano que además cuenta con grandes beneficios para la salud. La Dra. Dadán señaló, entre otras, las características de la grasa saturada propia del aceite de palma y su efecto real en la salud de los consumidores.

Este tipo de eventos en los que participa el programa son una herramienta esencial en el proceso de difusión de información científica sobre aceites y grasas, particularmente sobre aceite de palma. El caso específico de la gran sesión es un ámbito de especial interés dado que las conferencias se enfocan a estudiantes, docentes y profesionales en nutrición que se desempeñan en diferentes ámbitos y que, a su vez, son multiplicadores de información. 