

Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma:

¿en qué vamos?

El PSNH publicó un artículo en el Catálogo de Alimentos y Bebidas para proveedores institucionales de Publicar S.A., edición N. 15, titulado: "Aceites y Grasas: más que necesarias". Este catálogo se distribuye ampliamente a colegios, hoteles, restaurantes y hospitales, entre otros.

Se aprobaron y enviaron para publicación en la revista Palmas dos artículos sobre generalidades de vitamina A y la experiencia exitosa de combatir las deficiencias de vitamina A con la implementación de aceite de palma crudo.

Se sigue trabajando en la actualización del tema de salud de la página web de Cenipalma.

En una propuesta sobre "divulgación del aceite de palma" liderada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se colaboró con lo referente al aceite de palma y su aplicación en la problemática nutricional del país.

El programa ofreció una conferencia a estudiantes de la Facultad de Agronomía sobre características generales de los lípidos, y especialmente sobre el aceite de palma.

Además, hubo una importante intervención del programa en la Gran Sesión de Nutrición de la Universidad Javeriana, organizada por la carrera de Nutrición, con asistencia de profesionales, docentes y estudiantes. Allí se expusieron los principales resultados de la encuesta liderada por Cenipalma en 2004 y los beneficios y composición del aceite de palma colombiano.

Silvana Dadán participó como conferencista en el XXIV Congreso Nacional de Pediatría, con una exposición sobre lineamientos actuales de la alimentación en el escolar.

De otro lado, el programa también se hizo presente en el XXXIII Congreso Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite, con un stand con varios productos elaborados con aceite de palma, publicaciones, galletas con base en aceite de palma y una ponencia de apertura del congreso a cargo de su directora.

Como hecho para destacar, se analizaron los datos sobre aceite de palma crudo obtenidos por el Laboratorio de Cenipalma para un proyecto de Colciencias 2003-2004. Lo anterior, con el fin de enviar la información solicitada para el proyecto titulado "Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos", actividad ya finalizada por el programa.

Se asiste de manera periódica a las reuniones del Icontec y se continúa con la discusión técnica de la norma 512-2 de Rotulado Nutricional.

El programa realizó una asesoría técnica a la empresa Nestlé, sustentando la importancia y el impacto en la salud de usar aceite de palma en sus productos, específicamente galletas, contra otros productos que utilizan margarinas hidrogenadas como materia prima grasa. Básicamente, con el propósito de concientizar a ICBF, instituto que exige se elaboren con margarinas vegetales (genéricamente hablando), de que éstas son fuente de *trans*, los cuales tienen una influencia negativa sobre el crecimiento y el desarrollo de los niños.

También se ha brindado asesoría y soporte técnico a varias empresas que lo han requerido, así como a otros profesionales y estudiantes de áreas afines.

Se está trabajando en el diseño y cotización de proyectos relacionados con la implementación del aceite de palma en comedores escolares de Bogotá y municipios de la zona bananera. Esto, con la intención de comenzar a acumular evidencia nacional de las ventajas y el impacto nutricional del aceite de palma en una población muy vulnerable.

Están en proyecto dos trabajos de investigación relacionados con el aceite de palma, uno en ejecución (U. Javeriana) y el otro por comenzar (U. Nacional).

Por último, la directora del programa ha sido invitada por Acodín (Asociación Colombiana de Nutricionistas-Dietistas) para liderar una plenaria sobre grasas y salud en el próximo congreso nacional de la entidad, que se realizará en agosto próximo en Bogotá.