La palma de aceite, presente en congreso de nutrición

Silvana Dadán, Directora del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma, fue invitada a participar en el XI Congreso de de la Asociación de dietistas y nutricionistas (Acodin) titulado "El desarrollo en nutrición y alimentación en una Colombia de fronteras abiertas". El pasado 11 de agosto, en las instalaciones del Club Militar en Bogotá, la nutricionista dictó la conferencia "Grasas y salud: la meta es el equilibrio".

Dicha presentación ofició como plenaria en la mañana de inauguración del evento y tuvo gran acogida, dada la importancia y actualidad de este tema dentro del campo de la nutrición humana. Al evento asistieron profesionales de la salud, especialmente nutricionistas dietistas de diferentes ciudades del país que se desempeñan en áreas de la salud pública, servicios de alimentación y nutrición clínica, como también profesores, directivas de universidades y estudiantes, entre otros.

Entre los aspectos más relevantes de la conferencia figuran los relacionados con la importancia funcional de las grasas en diferentes actividades como la síntesis de eicosanoides, la inmunomodulación y la modulación genética. Por otro lado, Silvana Dadán señaló que más allá del contenido porcentual de grasas y tipos de grasas de un alimento, la configuración estereoquímica del triglicérido es el punto clave en el destino metabólico de los distintos lípidos. Por último y a manera de conclusión, se refirió a los diferentes aspectos que pueden influenciar el impacto de las grasas en la salud del ser humano.

Este tipo de actividades hace parte fundamental del quehacer primordial del programa, como es el de divulgar información científica sobre aceites y grasas adaptada a las diferentes expectativas de los grupos líderes de opinión y difusores de información. Y en este caso en particular, tiene el doble propósito de dar herramientas a futuros y potenciales multiplicadores de la información, como son los profesionales de la salud.

Cenipalma orienta sobre aceites y grasas a las cafeterías de la Javeriana

El pasado 30 de agosto, en la Pontificia Universidad Javeriana se realizó una capacitación a todas las nutricionistas y personal administrativo encargados de las cafeterías de dicha entidad y del Hospital San Ignacio.

Durante la conferencia titulada "Grasas y salud: la meta es el equilibrio", la directora del programa, Silvana Dadán, expuso en detalle el contexto bioquímico y el impacto nutricional del consumo de grasas y aceites. Los asistentes demostraron gran interés en el tema e hicieron numerosas preguntas prácticas sobre el uso, conveniencia y alternativas de aceites y grasas en diversas preparaciones. Además, se entregaron publicaciones del programa y otros artículos alusivos al tema tratado.

Al final, la jefe de cafeterías, Gloria Romero, a modo de conclusión señaló la trascendencia del tipo y el manejo de las materias primas grasas en los servicios de alimentación, así como del impacto sobre el consumidor final, sano o enfermo. Destacó también la necesidad de capacitaciones de este estilo y de hacerlas con mayor frecuencia, para reforzar conocimientos en tópicos de gran actualidad como el uso equilibrado de los aceites y las grasas.

Esta clase de eventos es un medio fundamental para establecer contactos y direccionar a los profesionales involucrados con el manejo de los alimentos en entidades como las universidades y los hospitales.