

Seguridad alimentaria

El aceite de palma se incluirá en la tabla de composición de alimentos colombianos

En Corferias, del 4 al 6 de octubre, se realizó el Primer Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria organizado, entre otros, por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), al cual asistieron profesionales de diversa índole y directivas de distintas zonas del país.

El objetivo de este evento fue intercambiar experiencias nacionales e internacionales en seguridad alimentaria y nutricional (SAN), que contribuyan a garantizar el derecho a la alimentación.

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Si bien se manejaron diversas definiciones y enfoques al respecto, puede resumirse que existe seguridad alimentaria cuando las personas tienen en todo momento acceso material y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y preferencias alimenticias, con el fin de llevar una vida activa y sana.

En el marco de este congreso, hubo diferentes expositores, entre quienes se contaron, por Colombia, la directora del ICBF, Beatriz Londoño, los ministros de Protección Social y de Comercio Exterior, senadores, el presidente de la SAC, funcionarios del ICBF, docentes

de las universidades Nacional de Colombia y de Antioquia, entre otros.

Como conferencistas internacionales participaron asesores de la FAO, OPS/OMS, representantes del Instituto de Nutrición e Higiene de Alimentos de Cuba, Cepal y docentes de la Universidad de Tufts en Estados Unidos.

Dentro de la agenda desarrollada se destacaron las discusiones en torno al tratado de libre comercio con Estados Unidos y su impacto en la seguridad alimentaria, en las cuales se hizo alusión al aceite de palma y la necesidad de aumentar los mercados. El senador Jorge Enrique Robledo afirmó

que la importación de aceites como el de soya está desplazando el consumo interno del aceite de palma y que ese es un punto álgido en relación con la apertura de mercados.

También se mostraron los avances en la actualización de la Tabla de Composición de Alimentos colombianos y la Tabla de Recomendaciones de Energía y Nutrientes para la población, trabajos liderados por el ICBF con el soporte de la academia (U. Nacional y U. de Antioquia, respectivamente).

En relación con esto, cabe destacar que gracias al esfuerzo del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma, que compiló y analizó datos existentes sobre el aceite de palma, por primera vez se incluirá este alimento en la tabla de alimentos colombianos.

Por otro lado, la ND Dolly Quintero, de la Universidad de Antioquia, encargada de la actualización de las recomendaciones de nutrientes, hizo alusión al aceite de palma y su contenido en ácido palmítico, haciendo referencia a un posible efecto neutro sobre el perfil lipídico.

En eventos de esta índole y envergadura, la información y los comentarios certeros respecto al aceite de palma contribuyen a la difusión del mismo, particularmente, de sus beneficios nutricionales. 

