

Programa de Salud y Nutrición, un referente para la comunidad médica

EL PROGRAMA DE SALUD Y NUTRICIÓN HUMANA SE PROPONE PROMOVER INICIATIVAS DE INVESTIGACIÓN Y DE DIFUSIÓN QUE PERMITAN POSICIONAR AL ACEITE DE PALMA COLOMBIANO COMO UNA ALTERNATIVA SALUDABLE

Después de más de una década de actividades, el principal logro del Programa de Salud y Nutrición Humana (PSNH), de Cenipalma, ha sido posicionar al centro como referente científico y técnico ante la comunidad médica y organismos nacionales y extranjeros, públicos y privados, en aspectos relacionados con la composición, usos y efectos del aceite de palma y otros aceites comestibles.

Con el acompañamiento de la Dirección Ejecutiva y de un calificado grupo de asesores, cinco nutricionistas han liderado el programa a lo largo de 12 años de actividades: Isabel Cristina Garcés (1995-1997), Mónica Tenorio (1997-1999), Paola Yanquen (2003-2006), Silvana Dadán (2004-2006) y Olga Lucía Mora (2000-2004, 2007). Las iniciativas lideradas por el PSNH han contado con la valiosa participación de entidades como el Instituto Nacional de Salud, ILSI-NorAndino, Fundación CardiInfantil, las universidades Jorge Tadeo Lozano, Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario y Pontificia Universidad Javeriana, así como de Alpina, Nestlé, Compañía de Galletas NOEL, Lloreda, Grasco, TEAM y Santandereana de Aceites, entre otras.

Como parte del balance del impacto que ha tendido el programa, se presentan algunas reflexiones que permitirán reorientar sus actividades:

A diferencia de Colombia, en Malasia el aceite de palma es conocido y tiene buena imagen entre la comunidad científica y los consumidores. Fue en respuesta a la campaña iniciada en Estados Unidos contra los aceites tropicales en la década de 1980 que entidades como el MPOB y el MPOC promovieron actividades de investigación y promoción de los efectos del consumo de aceite de palma en la salud humana.

Hoy día esas actividades se han fortalecido gracias a convenios interinstitucionales nacionales e internacionales, de los



cuales Cenipalma, incluyendo su PSNH, espera formar parte próximamente.

Cenipalma cuenta con información que muestra que el aceite de palma colombiano tiene mayor contenido de ácidos grasos insaturados, carotenos y vitamina E que el mismo aceite producido en Malasia. Este hecho, sumado a las diferencias culturales y genotípicas existentes entre las poblaciones colombiana y asiática, hace necesaria la validación de los resultados de investigación generados en otras regiones del mundo, para evaluar el efecto del consumo del aceite de palma colombiano en población colombiana.

De acuerdo con lo anterior, el PSNH se propone promover iniciativas de investigación y de difusión que permitan posicionar al aceite de palma colombiano como una alternativa saludable. Es de anotar que el PSNH se fortalecerá como interlocutor competente en el ámbito científico nacional y mundial, en la medida en que parte de la información que presente sobre las propiedades del aceite de palma colombiano y sus fracciones sea producto de resultados experimentales propios.

En este sentido, se reanudará la publicación periódica de *Lípidos y Salud* (material dirigido a la comunidad científica), se realizarán seminarios científicos con invitados nacionales y extranjeros, y se espera suscribir convenios con socios estratégicos para el programa, como asociaciones (cardiología, nutrición, cancerología) y universidades (Jorge Tadeo Lozano, Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Pontificia Universidad Javeriana, Universidad de Los Andes).

Además, como parte del apoyo a las actividades gremiales, se mantendrá la participación del programa en comités técnicos de interés para la agroindustria de la palma de aceite (*Codex Alimentarius*, Icontec, Ministerio de la Protección Social, ICBF, entre otros). 