

PSNH continúa actividades de difusión en universidades y asociaciones de nutrición

Durante el mes de mayo, el Programa de Salud y Nutrición Humana (PSNH) participó en dos eventos académicos organizados por la Pontificia Universidad Javeriana y la Universidad Industrial de Santander (UIS). El primero se realizó el 21 de mayo en Bogotá y contó con la asistencia de docentes y estudiantes de la U. Javeriana, así como de representantes de la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas (Acodin). En el segundo evento, el Simposio *Actualidades en Nutrición*, realizado el 30 de mayo en Bucaramanga, participaron docentes, estudiantes y egresados de la Facultad de Salud de la UIS, nutricionistas, médicos y representantes de la industria local de aceites y grasas comestibles.

Dando continuidad a sus actividades de difusión, el PSNH presentó ante los 220 asistentes a los dos eventos, la importancia del etiquetado nutricional, con énfasis en las grasas dietarias, como medio de comercialización y educación a los consumidores y profesionales de la salud.



Adicionalmente, atendiendo la invitación de Cenipalma y Acodin, un grupo de 23 nutricionistas participó en la visita realizada el 7 de junio a la planta de Lloreda (Yumbo-Valle), donde tuvieron la oportunidad de conocer de cerca los procesos de materias primas como el aceite de palma y sus aplicaciones alimenticias como alternativa "cero trans".

El aceite de palma y la salud: temática de talleres SENA-SAC-Fedepalma

En el marco del Convenio de Cooperación SENA-SAC-Fedepalma, durante junio se realizaron tres talleres en las ciudades de Tumaco, Barrancabermeja y Bucaramanga, con el objetivo de informar acerca de la composición, usos alimenticios y efectos del consumo de aceite de palma sobre la salud humana.



Para tal efecto, se diseñó un material multimedia que presenta de manera interactiva la historia de la palma de aceite en Colombia, la im-

portancia de las grasas en la dieta, el aporte nutricional y los usos alimenticios de los aceites de palma y palmiste, y su relación con la salud cardiovascular.

La capacitación se reforzó con un taller práctico de identificación de los componentes presentes en aceites y margarinas disponibles en cada región. Los 156 participantes en estas tres capacitaciones, representantes de plantaciones de palma de aceite, universidades y el SENA, recibieron el material multimedia al final de cada sesión.

Para los meses de julio, agosto y septiembre se han programado talleres sobre esta temática en las ciudades de Valledupar, Santa Marta, Cartagena y Villavicencio.