



Diputació
Barcelona

#DibaOberta



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Jornada de cloenda
Cercle de Comparació Intermunicipal en Seguretat Alimentària 2017

Dimecres, 5 de juliol de 2017

Museu Marítim de Barcelona. Sala d'actes

10:00 h Riscos mediàtics en seguretat alimentària

Dra. M. Carmen Vidal Carou, catedràtica de Nutrició i Bromatologia. Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, del Campus de l'Alimentació - Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Universitat de Barcelona



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària



XaRTA
Catalonian Reference
Network on Food
Technology

TIPOS DE PELIGROS

BIOLOGICOS



Incluyen las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas naturales, toxinas microbianas, metabolitos tóxicos de origen microbiano

QUIMICOS



Pesticidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos, promotores de crecimiento (hormonas), aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes, tintas, metales pesados.

FISICOS



Fragmentos de vidrio, metal y madera, piedras u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.



Mediático significa perteneciente o relativo a los medios de comunicación (RAE)

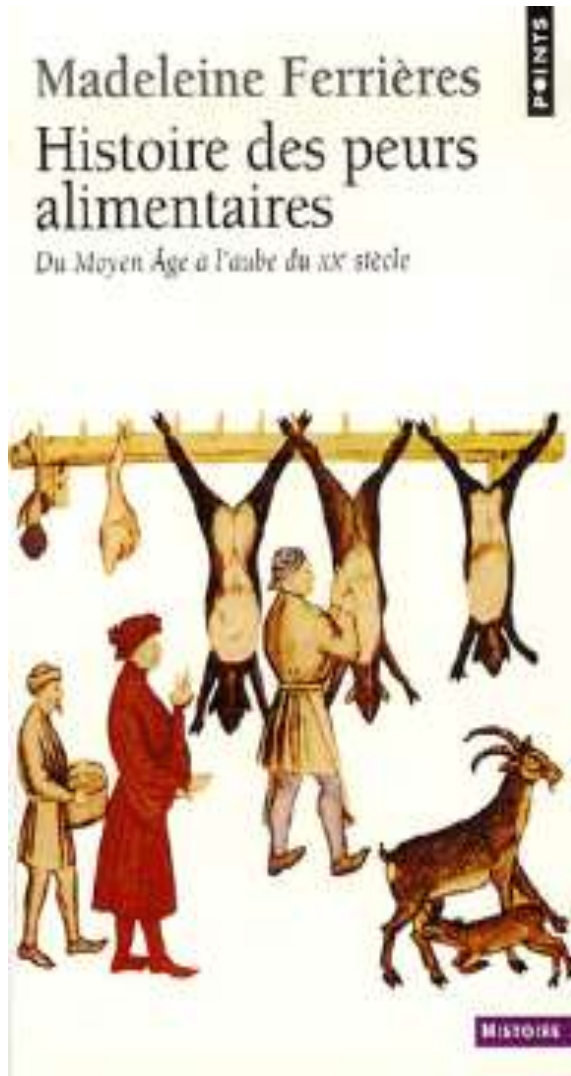
RIESGO MEDIATICOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Temas relacionados con los alimentos/alimentación que debido a su difusión en los medios masivos de comunicación (TV,RADIO,PERIODICO, INTERNET), pueden acabar generando **miedos/sospechas/alarmas** no siempre justificadOs y que pueden derivar en conductas contraproducentes.

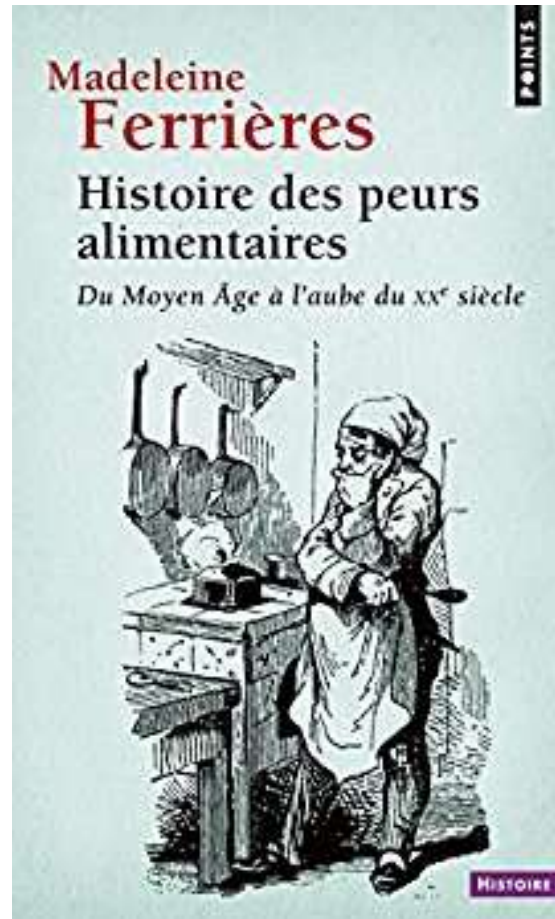
RIESGO REAL Y PERCEPCION DEL RIESGO

EFFECTO DE LOS MEDIOS EN LA PERCEPCIÓN DEL RIESGO





(2002)



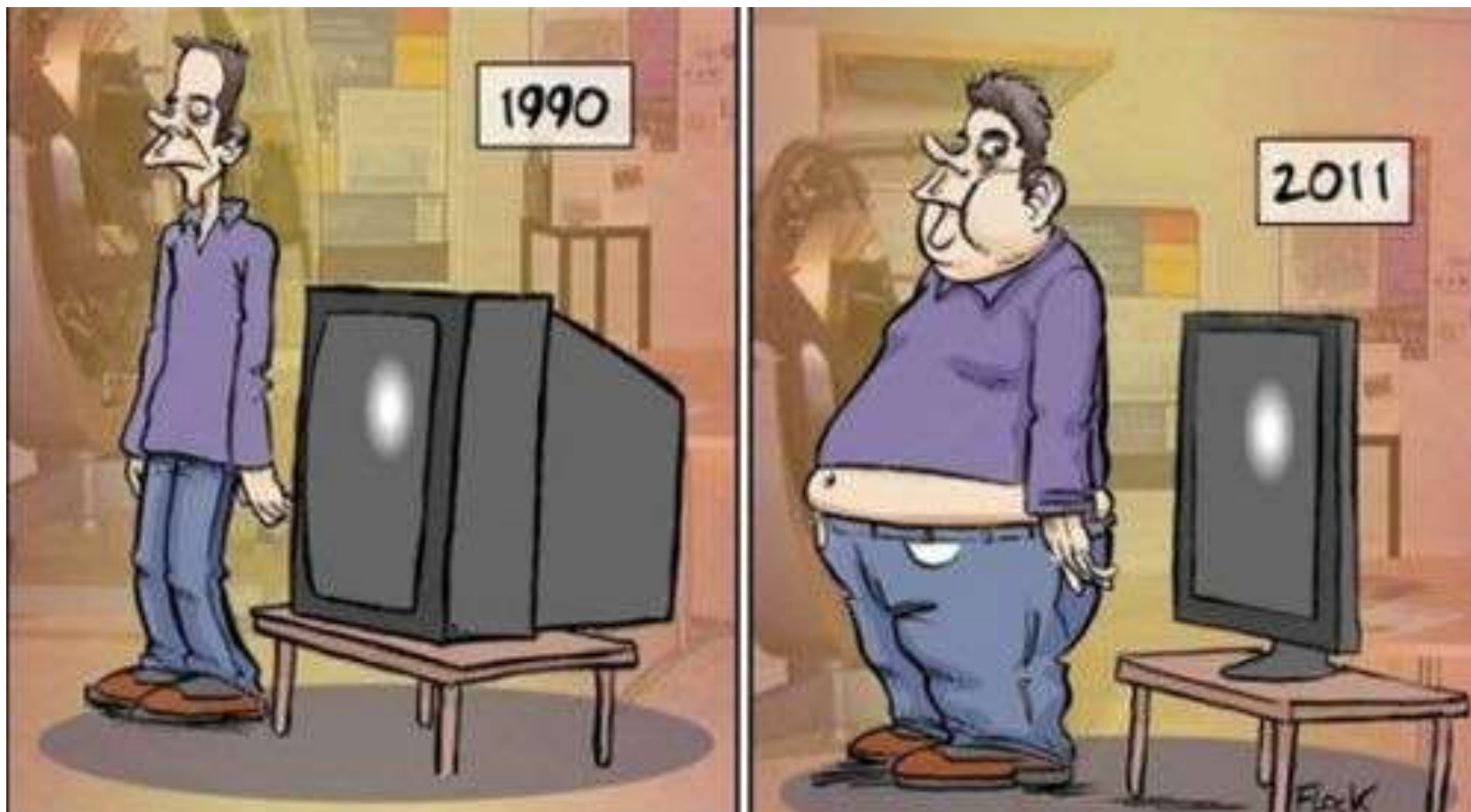
Madeleine Ferrières (1949-)

Profesora de Historia Moderna en la Universidad de Aviñón e investigador en la Cámara de Ciencias Humanas de Aix-en-Provence. Especialista en historia cultural.

Los miedos alimentarios
NO SON NUEVOS



Ver mucha TV y creer todo lo que se dice tiene más de un peligro



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària



XaRTA
Catalonian Reference
Network on Food
Technology

DESCONFIANZAS/MIEDOS/ALARMAS ALIMENTARIAS



- Hipersensibilidad de los consumidores respecto a las relaciones entre alimentación y salud.
- Poca formación científica en general y de Ciencias de la alimentación y de Seguridad Alimentaria en particular
- Titularización (titulares “atractivos”) de la información (sensacionalismo)
- Acceso fácil a la información: transparencia de las Organizaciones (que no siempre se interpreta correctamente): poca formación científica de periodistas y comunicadores
- Informaciones contradictorias (contradicciones reales o aparentes)
- Cierta descrédito de la comunidad científica: divergencias entre científicos



INOCUIDAD

TOXICIDAD

SEGURIDAD

PELIGRO

RIESGO



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària



XaRTA
Catalonian Reference
Network on Food
Technology



PROTESTANDO CONTRA TECNOLOGÍA NUEVA - LOS COMIENZOS

INPRINT



¿Qué es noticia?

información o
deformación ????



INFOXICACION

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

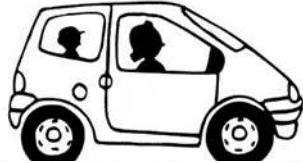
Mai con ara hem tingut aliments tan segurs!!!



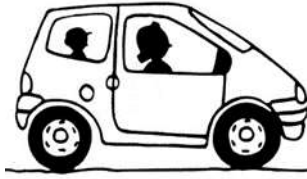
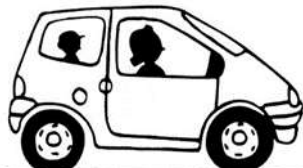
Finalitats del Pla de seguretat alimentària de Catalunya

- 1** Prevenir les malalties relacionades amb els aliments, així com reduir-ne la incidència i la prevalença als nivells mínims raonablement possibles.
- 2** Prevenir i reduir als nivells raonablement possibles o acceptables l'exposició de les persones als agents capaços de causar malalties per via alimentària.
- 3** Mantenir un nivell elevat de confiança en el sistema català de seguretat alimentària tant per part de la ciutadania de Catalunya com d'altres països.
- 4** Mantenir un nivell elevat de protecció dels interessos de la ciutadania en els àmbits i les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària com ara: la sanitat, l'alimentació i el benestar dels animals; la sanitat vegetal i les qualitats dels productes de la cadena alimentària.
- 5** Mantenir un nivell elevat de lleialtat de les transaccions comercials en tot allò relatiu a la seguretat alimentària.

¿Qué es noticia?



David Martínez Bae - www.dibujostranero.com





El 43% de las frutas y verduras frescas presentan residuos de pesticidas

MEDIO AMBIENTE
■ Muchas esferas sociales son conscientes de la degradación ambiental, dice un manifiesto de científicos

ANTONIO CERVELLI

BARCELONA. El 43,7% de las alimentos frescos producidos en España tienen residuos de pesticidas, según el programa de monitoreo sobre frutas, verduras y cereales operado por la Comisión Europea. Los datos han sido elaborados considerando una serie compuesta de la Red Europea contra los Pesticidas (EPN) y el Programa de Monitoreo de Residuos de Pesticidas (PRM) de la Comisión Europea. El 40% de los alimentos analizados, verduras y cereales, tienen residuos tanto como de pesticidas, como de plaguicidas. En los casos de frutas, el 43,7% de los casos los niveles exceden el máximo permitido.

Los datos españoles coinciden en general con la media de los 14 países europeos analizados, en donde se observan 43.071 residuos de pesticidas para detectar 341 tipos de pesticidas, como insecticidas, herbicidas o fungicidas. En los países europeos, el 10% de los alimentos presentan algún nivel de pesticidas,

siempre que se trata de los países de la Unión Europea. El informe europeo, de abril de 2013, al mismo del que se basó el estudio de este diario.

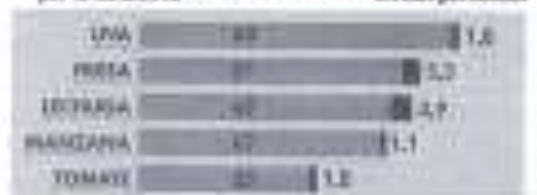
En total, contra los Pesticidas ha desplegado una intensa campaña, desde algunas de estas instituciones, mediante el desarrollo de campañas educativas de un agricultor o el apoyo al sistema normalizado de producción, al igual que los otros países de la Unión. Esta medida afecta por algunos aspectos también en los países de la Unión Europea, como es el caso de España. "La evidencia es la misma sobre los países de la Unión, pero sobre los países de la Unión Europea, como es el caso de España, los niveles exceden el máximo permitido", afirma el informe de este estudio, que se trata de uno de los estudios más recientes de la red en Europa.

El mismo programa de vigilancia de los alimentos europeos también se realizó en el año 2012, de los tipos de pesticidas utilizados en los cultivos de frutas y verduras, como es el caso de España, como es el caso de España, como es el caso de España. Los resultados más recientes indican que el 43,7% de los alimentos de esta categoría de pesticidas (según el programa de vigilancia), que el 43,7% de los alimentos presentaban los datos de residuos de pesticidas superaban el límite permitido. "La evidencia es la misma sobre los países de la Unión Europea, como es el caso de España, los niveles exceden el máximo permitido", afirma el informe de este estudio, que se trata de uno de los estudios más recientes de la red en Europa.

Pesticidas y alimentos frescos

■ **Residuos del control de 59 tipos de pesticidas sobre 8.000 muestras de uva, pera, hongo, melón y tomate en 12 países europeos**

■ **Porcentaje de muestras que contienen niveles de pesticidas superiores a los permitidos por la normativa**



■ **Residuos del control de 142 pesticidas sobre 33.017 muestras de uva, pera, hongo y tomate en los países de la Unión Europea**



de los pesticidas no supone riesgo para la salud, pero sí que son los más utilizados de que son los que se encuentran en los alimentos frescos. Los datos de este estudio indican que el sistema europeo de los países europeos, según el informe de este estudio, que se trata de uno de los estudios más recientes de la red en Europa.

La evidencia es la misma sobre los países de la Unión Europea, como es el caso de España, los niveles exceden el máximo permitido", afirma el informe de este estudio, que se trata de uno de los estudios más recientes de la red en Europa.

El grupo antipesticidas dice que algunas de estas sustancias presentes en los alimentos pueden afectar al sistema nervioso humano

Investigación y de reproducción.
 La campaña europea con el lema "El grupo antipesticidas dice que algunas de estas sustancias presentes en los alimentos pueden afectar al sistema nervioso humano" se trata de uno de los estudios más recientes de la red en Europa.

La tarifa



Encomendado por la Unión Europea

www.lavanguardia.es

LA VANGUARDIA

JUEVES, 8 DE SEPTIEMBRE DE 2001

Fundada en 1881 por don Carlos y don Bartolomé Godá

Número 43.043 150 pags. / 0,90 euros

**La Eurocámara
acuerda la
entrega
inmediata de
los terroristas**

BRUSELAS. — PP y PSOE han acordado al Parlamento Europeo el pacto antiterrorista al comprometerse a sus respectivos gobiernos a que apoyaran la petición a través de los estados de la UE de armonizar sus leyes para proceder a la entrega inmediata a España de

**El portavoz del
PP de Terrassa
era uno de los
objetivos de ETA**

los terroristas detenidos en otros países y crear una orden europea de busca y captura. El PNV cambió en el último momento el sentido de su voto y se sumó a esta solicitud, que representa un acuerdo

Los científicos hallan residuos cancerígenos en el agua del grifo

▶ *Revelador estudio
del CSIC y del
Institut Municipal
d'Investigació Mèdica*

▶ *El cloro genera una
sustancia de riesgo
al potabilizar el agua
contaminada de ríos*

▶ *El informe concluye
que causa 600 muertes
anuales en España
por cáncer de vejiga*

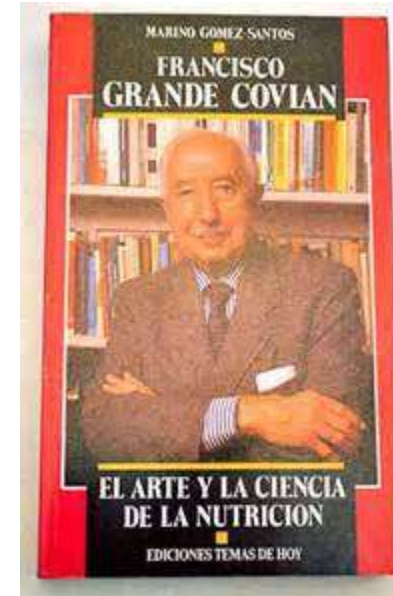
BARCELONA. — Un estudio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y del Institut Municipal d'Investigació Mèdica (IMIM) de Barcelona concluye que el agua del grifo contiene residuos cancerígenos

que dañan su forma en las plantas potabilizadoras al entrar en contacto el cloro con los residuos orgánicos que contaminan las aguas contaminadas de los ríos. Los científicos concluyen que este tipo de riesgo es mínimo frente al

Científicos con
Puntos de vista
diferentes

Nada más natural, biológico y ecológico que el microbio que causa el cólera. Nada más químico, sintético y artificial que el cloro, pero gracias a que cloramos las aguas no nos morimos de cólera.

Francisco Grande Covián,



L'OMS alerta que el béicon, les salsitxes i la resta de carn processada és cancerígena

S'han fet públiques les conclusions d'un grup de treball de l'OMS que ha analitzat més de 800 estudis científics fets els últims 20 anys

Redacció 26 Oct 2015 - 21:28

L'OMS ha trobat **evidència clara que les carns processades provoquen càncer**, i per això les ha classificades en el grup de productes que més afavoreixen el càncer. És la principal conclusió [de l'informe](#) a què ha arribat un grup de treball de 22 experts de 10 països, dirigits per l'Agència Internacional per a la Recerca sobre el Càncer, la IARC, organisme que depèn de la OMS.

Els experts han conclòs que **una porció diària de 50 grams de carn processada fa augmentar un 18% el risc de càncer de còlon**. Han arribat a aquestes conclusions després de revisar més de 800 estudis fets a tot el món seguint poblacions amb dietes molt diverses. Aquests estudis eren per buscar la relació entre el consum de carn vermella i una dotzena de càncers diferents. L'evidència més gran l'han donada els estudis més importants, que han fet un seguiment dels individus al llarg de 20 anys.

En les conclusions també es classifica a les carns vermelles sense processar com a probablement cancerígenes, i associades, a més del càncer del còlon, als de pròstata i de pàncrees. **L'OMS ja fa anys que havia establert una relació entre el consum de carn vermella i el càncer**, i fent públiques aquestes conclusions noves, vol oferir a governs i agències internacionals eines per avaluar els riscos i emetre les millors recomanacions a la població, sobretot perquè no s'abusi del consum d'aquest tipus de carns.

El debat de la carn: alarma o recomanació?

Els metges aconsellen limitar-ne el consum, però no prohibir-lo

29.10.2015 | 10:02

Societat | Redacció | Actualitzat el 26/10/2015 a les 21:06

Salut creu que l'informe de l'OMS no l'obliga a canviar les recomanacions sobre carn processada i vermella

La sotsdirectora de Promoció de la Salut de la Generalitat considera que les conclusions de l'informe no difereixen dels consells de l'Administració

L'OMS lliga el càncer amb l'embotit i la carn vermella processada

- L'alerta se centra en els productes curats, fumats o en salaó
- La Generalitat manté el consell de menjar vedella, en una dieta equilibrada

DIMARTS, 27 D'OCTUBRE DEL 2015

L'alerta preventiva que ahir va emetre el Centre Internacional de Recerca sobre el Càncer (CRIC) advertint del risc cancerigen que implica menjar carn vermella processada, en especial productes fumats, curats



Un jove menja un arròs de bicon

o en salaó, va inquietar milers de ciutadans, habituals consumidors de salisats de frankfurt, bicon fregit o xoriço en adob. L'informe del CRIC, agència de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) especialitzada en el càncer, va distingir entre el risc «probable o limitat» que comporta menjar carn vermella, poc cuinada, i el perill «provat» de patir un tumor de colón en què incorren els que degusten de manera quotidiana embotits i conserves càrnies adobades.

La manera de cuinar la carn seria determinant en l'aparició de càncers digestius, va afegir la recerca. Al rostir les costelles directament sobre la flama o en una superfície a altes temperatures, va indicar l'estudi, es produeixen elements químics cancerigens · hidrocarburs aromàtics i amines· que s'ingereixen amb l'aliment.

El treball avalat per l'OMS, que va coincidir amb la publicació d'un informe de la revista *The Lancet Oncology* que va incidir en els mateixos termes, analitza les dades de 800 estudis en els quals es va investigar el consum de carn vermella i processada en diversos països subjectes a dietes diferents. «Les nostres proves procedeixen de grans estudis poblacionals fets al llarg dels últims 20 anys -va indicar Christopher Wild, director del CRIC-. Aquestes troballes incideixen en anteriors recomanacions de salut pública que ja proposaven limitar el consum de carn vermella».

NO HI HA PROU DADES / L'estudi subscrit per l'OMS adverteix, no obstant, que malgrat que la documentació avaluada és abundant, aquesta no ha permès comparar l'efecte en l'ésser humà dels diferents tipus de carns processades que hi ha al món. La Conselleria de Salut, un cop analitzat el document de l'OMS i l'estudi de *The Lancet*, va optar per mantenir les seves recomanacions nutricionals anteriors. «Convé seguir una dieta equilibrada i variada, en la qual predomini la fruita, la verdura i l'oli d'oliva -va dir Carme Cabezas, subdirectora de Promoció de la Salut-. Suggestim prendre dues o tres vegades per setmana carn magra, ja sigui de vedella (vermella), de pollastre o d'altres aus, i ocasionalment, dues o tres vegades al mes, embotits i carns processades, incloent-hi el pernil serrà». Cabezas va reiterar la impossibilitat actual de comparar científicament les diverses formes de carn processada que es consumeixen en les diferents zones el món, àmbit de l'OMS.



Jeremy Rifkin: Meat is 'the most inefficient way of feeding the human race'

By Caroline Scott-Thomas+, 27-Apr-2015

Related topics: Dairy-based ingredients, Meat, fish and savoury ingredients, Policy, Sustainable sourcing

Europe needs to talk about moving down the food chain to feed people more efficiently and beat climate change, says renowned US economist and social theorist Jeremy Rifkin.

Rifkin has been a vegetarian since 1977, but he is not calling on the whole world to eschew animal products. Instead, he talks about encouraging conversation, and says it is ironic that the world's wealthiest are often eating the least healthy foods, high up on the food chain, and suffering from diseases of affluence – type 2 diabetes, heart attacks and strokes.

"You can't legislate this," he said. "We need to encourage a robust conversation to move down the food chain and free up land from feed grain. ...It's hard to hear this in a lot of countries."

According to the FAO, 40% of the food grown in the world today is feed for animals, and it says that figure is likely to increase to 60% in the next 20 years with the emergence of a growing global middle class who can afford to eat more meat and dairy.

"We have got a real problem with what we grow," Rifkin said. "...This is the most inefficient way of feeding the human race."

Water and land

One part of the problem is water, – it is estimated that about 15,000 litres is needed to produce 1 kg of beef, compared to about 2,500 litres to produce 1 kg of rice – and Rifkin argues that in many parts of the world, agriculture is already seeing the impact of climate change in water shortages and flooding.

Meanwhile, 23% of the planet's land is taken up with beef cattle, which produce vast amounts of methane emissions, and land is becoming more expensive and increasingly inaccessible for the poor.

"We are in real-time climate change. We are totally asleep... Nowhere is the impact greater than in agriculture," he said.

Shift toward organic

Apart from growing more legumes and vegetables for direct human consumption, Rifkin also advocates a shift toward organic farming, and reforming the European system of farming subsidies to encourage such a shift.

"The price is still high. We are subsidising the food industry massively in Europe. Why don't we shift the subsidies, moving toward organic farming, provide a step by step incentive to move toward organic farming?" he said.



Embutidos funcionales aptos para dietas terapéuticas

► Logran reducir la aparición de tumores de colon en animales

CF. ¿Puede un embutido contribuir a la prevención de un cáncer de colon? La respuesta es afirmativa, según un estudio presentado la pasada semana por el grupo de Investigación de Biotecnología y Terapia Experimental Basada en Nutraceuticos del Instituto Universitario de Oncología del Principado de Asturias, junto con El Hórreo Healthy Food y Cosfer. Este equipo trabaja en el desarrollo de productos cárnicos funciona-

les aptos en dietas terapéuticas. Los chorizos y el jamón incorporan elementos prebióticos, fibras formadas por cadenas de fructosas que llegan sin digerir al intestino grueso, donde son fermentadas por bacterias beneficiosas, produciendo compuestos antitumorales como el butirato.

Los investigadores, coordinados por Felipe Lombó y Claudio Villar, han reducido hasta en un 57 por ciento la aparición de tumores en animales. Quince pacientes con síndrome de Lynch -un tipo de cáncer colorrectal hereditario- comenzarán una dieta a base de estos cárnicos funcionales.

CORREO FARMACEUTICO
20-26 ABRIL 2015

L'OMS alerta que ingerir begudes molt calentes pot provocar càncer

V.P

Després de l'alerta sobre el consum de carns vermelles, ahir l'OMS va tornar a alarmar la població advertint que ingerir begudes molt calentes pot acabar provocant càncer d'esòfag. Christopher Wild, director de l'Agència Internacional d'Investigació contra el Càncer, va fer públic un comunicat en què, més enllà de l'advertiment, indica que “és la temperatura i no la beguda la que sembla ser-ne la responsable”.

Aquesta recomanació està basada en el treball de 23 científics que han analitzat estudis epidemiològics que vinculaven consum de begudes calentes i càncer. Això sí, deixa clar que la beguda ha de ser molt calenta, a uns 70 graus, i que això passa sobretot a la Xina, l'Iran, Turquia o l'Amèrica del Sud i no a Europa, on el cafè o el té mai se serveixen a aquesta temperatura. Oncòlegs i nutricionistes van criticar ahir la decisió de l'OMS d'alarmar ara amb les begudes calentes. Abel Mariné, catedràtic emèrit de nutrició de la UB, va dir que “això fa dècades que se sap” i que, per tant, “llançar una alarma, amb els problemes de salut que hi ha al món és ”totalment injustificat”. Des de la Societat Espanyola d'Oncologia Mèdica van precisar que només hi ha risc si es beuen de manera repetitiva begudes “extremadaments calentes”, quasi en estat d'ebullició.

Les begudes molt calentes "probablement" són cancerígenes, segons l'OMS

- El consum de begudes que superin els 65 graus de temperatura podria causar càncer d'esòfag

DIMECRES, 15 DE JUNY DEL 2016 - 13:59 CEST

L'Agència Internacional per a la Investigació sobre el Càncer (IARC) de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) ha advertit aquest dimecres que "probablement" les **begudes molt calentes** són **carcinògenes**, al mateix temps que elimina el cafè d'aquesta classificació on havia sigut inclòs l'any passat.

Aquest organisme que revisa periòdicament les evidències **científiques** i les alertes sobre **aliments** i altres productes havia classificat prèviament el cafè com a "possiblement carcinogen", però ha **modificat** la seva opinió ja que no ha trobat "evidències concloents que el seu consum tingui efectes cancerígens".

Així rebaixa l'advertència sobre el cafè però, en canvi, assenyala que totes les begudes "molt calentes" probablement són cancerígenes. Segons aquesta advertència, el consum de begudes que superin els **65 graus** de temperatura podria causar càncer d'**esòfag**. Aquesta afirmació és una mica **contradictòria** donada la temperatura del cafè.

L'agència ja va generar l'any passat titulars a tot el món, a l'advertir que **la carn processada pot causar càncer**.

CAFE

NO HI HA PROVES CONCLOENTS

Ha determinat que no hi ha prou proves per afirmar que el cafè hagi de ser classificat com a carcinogen o no cancerigen, després de revisar més de 1.000 estudis científics en **humans** i **animals**.

El cafè havia sigut inclòs prèviament en la **categoria 2B** de "possibles carcinògens", amb el **cloroform** i el **plom**, entre moltes altres substàncies.

L'**Associació Nacional del Cafè dels Estats Units** ha donat la benvinguda al canvi de classificació de la IARC com "una gran notícia per als bevedors de cafè".

¿Por qué es tan malo el panga?

La cadena de distribución Carrefour retiró este pescado de sus establecimientos en España debido a motivos medioambientales, mientras que Sanidad descarta cualquier alerta sanitaria o alimentaria



El panga, un pescado 'low cost' que se ahoga en su mala fama

Carrefour ha dejado de venderlo en Bélgica, Francia y España por razones medioambientales



JAVIER SALVATIERRA

Madrid - 2 FEB 2017 - 11:01 CET



Fillets de panga en un supermercado sise micróscopos. ALVARO GARCÍA / EPY



MÁS VALE TARDE NOTICIAS PREOCUPA A LOS ESPECIALISTAS

Hacinados en las aguas contaminadas del río Mekong: así son los criaderos de panga en Vietnam

Más Vale Tarde ha investigado algunos de los lugares en los que se crían pescados como el panga, la perca o la tilapia, una de las mayores preocupaciones para los especialistas.

#desPANGAdosMVT 19:06:00



MÁS VALE TARDE SANIDAD ASEGURA QUE NO HAY ALERTA ALIMENTARIA CON EL PANGA Y QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DE LA UE

La panga no tiene "ningún riesgo" pero es "una porquería"

Los acuicultores defienden que este pescado se cría "en malas condiciones" y sin "ningún tipo de control"

El gerente de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España, Javier Ojeda, ha aclarado que la **panga** no supone "ningún riesgo para la salud", pero ha afirmado que no se trata de un cultivo de acuicultura sino que es "una porquería".

Así lo ha afirmado Ojeda en declaraciones a la cadena Cope recogidas por Europa Press tras conocerse la decisión de varios supermercados de España y de otros países europeos de dejar de comprar este pescado por razones medioambientales.

Ojeda ha subrayado que la panga es un pez de bajo precio que se importa de Vietnam y que no tiene "ningún riesgo para la salud", aunque considera que las técnicas que se utilizan en ese país del sudeste asiático son "una porquería" y que "no se pueden comparar con las que se emplean en España en la acuicultura".

De este modo, ha relatado que la panga se cría "en malas condiciones", sin "ningún tipo de control" y con un medio ambiente que rodea las granjas que "se está degradando a pasos agigantados". "Nada que ver con las medidas que se toman en España y en Europa, que favorecen que el entorno de las granjas quede intacto", ha asegurado.

En España, donde no se cría panga, este pescado ha entrado "con fuerza" por su bajo precio y admite que tiene "mucho éxito entre los niños porque llega sin espinas" y porque no tiene un sabor "muy intenso".

Si bien, afirma que su valor nutricional es "muy bajo" y reclama "cambiar esta tendencia" porque no se puede "escatimar en la comida" y recomienda a los ciudadanos que se informen para saber "que productos compran".



COMER O NO COMER PESCADO???

UN PEIX POLÈMIC

Carrefour deixa de vendre panga a Espanya

■ La cadena assegura que la qualitat és "impecable" però dubta dels criteris mediambientals de les granges on es crien

DIMECRES, 1 DE FEBRER DEL 2017 - 11:01 CET

La controvèrsia que des de fa anys acompanya el panga, un peix d'aigua dolça originari del Sud-est Asiàtic, ha obert un nou capítol amb l'anunci que la cadena de distribució Carrefour deixarà de vendre'n als seus supermercats a Espanya, en línia amb la decisió adoptada pel grup francès en altres països europeus.

EN GRANGES DEL MEKONG

Greenpeace, que va iniciar l'any 2012 una campanya en contra de l'aqüicultura de panga, considera que el sistema actual suposa una sobrecontaminació en rius ja per si mateixos molt contaminats, com és el cas del Mekong. Celia Ojeda, responsable d'Oceans i Pesca en aquest organisme ecologista, lamenta que algunes «gàbies» s'hagin instal·lat en zones de manglars molt sensibles i en antics arrossars. «Es priva la població d'un producte de primera necessitat per impulsar l'exportació».

Al Vietnam, un terç de la producció en piscifactories és de panga, amb més d'un milió de tones d'aquesta espècie a l'any. D'aquestes, gairebé el 10% s'exporta a la Unió Europea. L'impacte que un veto massiu al panga podria suposar per a l'economia del Vietnam seria considerable, ja que el 41% de les importacions que rep la Unió Europea del Vietnam són filets de panga congelats.

SUPERMERCADOS

Alcampo y Eroski retirarán el aceite de palma de sus productos de marca blanca

Las grandes superficies se suman a la iniciativa de la cadena de supermercados SuperSano

COMER
04/04/2017 10:16 | Actualizado a 05/04/2017 09:01

Después de que se conociera [la noticia](#) de una cadena de supermercados ecológicos, SuperSano, había retirado totalmente de sus lineales los **productos elaborados con aceite de palma**, dos grandes superficies de hipermercados han decidido sumarse a la iniciativa proponiendo nuevas medidas para eliminarlo de sus productos de marca blanca.

El primero en hacerlo ha sido **Alcampo**, quien explicaba en un comunicado que “en Auchan Retail España (la propietaria de Alcampo y Simply) estamos trabajando con nuestros proveedores con el objetivo final de eliminar el aceite de palma **de nuestras marcas propias** en todas aquellas referencias en las que tecnológicamente sea posible sustituirlas, y asegurando, en las que no, que dicho aceite proceda de fuentes sostenibles”

“ En Auchan Retail España estamos trabajando con nuestros proveedores con el objetivo final de eliminar el aceite de palma de nuestras marcas propias”

COMUNICADO OFICIAL DE LA COMPAÑÍA

También **Eroski** estudia una acción similar, confirmando que al igual que se ha hecho con la **reducción de azúcar, sal y grasas saturadas**, en el marco del Plan de Mejora Nutricional de la cadena de distribución “se está estudiando una reducción del aceite de palma de nuestros productos”.

Por el momento, son las dos únicas grandes compañías de distribución dispuestas a sumarse a esta iniciativa que iniciaba pocos meses atrás el **supermercado ecológico SuperSano**, con el objetivo de profundizar en una producción más sostenible.

Una cruzada contra el aceite de palma, cuyo consumo está relacionado con un **aumento de los niveles de colesterol en la sangre** y con distintas enfermedades cardiovasculares. Este aceite está presente en muchos de los productos envasados que consumimos cada día como la bollería industrial, cereales para el desayuno, las galletas las patatas fritas, las margarinas, o incluso los helados, identificándose en muchas ocasiones tan sólo como un aceite vegetal.

“ El aceite de palma aumenta los niveles de colesterol en la sangre y los riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares”

RIC EN GREIXOS SATURATS

Grans cadenes de supermercats demanen als proveïdors que substitueixin l'oli de palma

- En els casos en què no sigui possible reemplaçar-lo, exigiran un certificat de sostenibilitat, afirmen Mercadona, Dia, Lidl i Auchan
- L'oleaginosa, present en infinitat de productes, aporta consistència, evita el deteriorament i és difícil de substituir, argumenta el sector industrial

SOCIETAT BARCELONA - 11 abril 2017 2.00 h

EL PUNT **AVUI**⁺

ALIMENTACIÓ

L'oli més polèmic

- Galetes, cremes de xocolata, pastissos, gelats, plats precuinats i fins a un 50% dels aliments processats porten oli de palma
- El seu cultiu massiu és la principal causa de desforestació al sud-est asiàtic
- L'ingredient també és qüestionat perquè, tot i ser d'origen vegetal, conté molts greixos saturats
- Una dieta equilibrada, la millor alternativa



EL PUNT AVUI+

Pel responsable de la campanya de boscos de Greenpeace, Miguel Ángel Soto, la polèmica de l'oli de palma va molt més enllà d'un tema nutricional. “Per nosaltres, és sinònim de desforestació i de la fi d'espècies com ara l'orangutan i el tigre de Sumatra. Per això, demanem a la indústria que no compri oli procedent de la desforestació.” Actualment existeix una iniciativa internacional, la taula rodona per a l'oli de palma sostenible, que agrupa productors, distribuïdors i diverses ONG. Han creat un sistema per garantir que les noves plantacions respectin els drets laborals i no ocupin zones d'alt valor mediambiental. L'adhesió dels fabricants és voluntària, i tímids els resultats obtinguts fins ara.

ELANÁLISIS DE CF **NUTRICIÓN** La polémica en torno al aceite de palma tiene dos vertientes: la medioambiental y la sanitaria. El debate se inició por la primera, pero finalmente ha derivado hacia el posible impacto sobre la salud. Los expertos coinciden en que no es un veneno y puede consumirse en pequeñas cantidades en el contexto de una dieta sana. Sin embargo, reconocen que hay alternativas más sanas, como el ácido esteárico. Eso sí, a un coste superior para la industria alimentaria.

Se estrecha el cerco al aceite de palma

ÁNGELES GÓMEZ

rotacion@correofarmaceutico.com

El aceite de palma, uno de los *básicos imprescindibles* de la industria de la alimentación, se encuentra inmerso en un proceso sumarsímico tras el cual nada será como hasta ahora. El pistoletazo de salida lo dio la Comisión Europea a principios de abril cuando pidió reducir su uso por cuestiones medioambientales, un argumento que inmediatamente se enriqueció con pruebas sobre su impacto en la salud humana.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), en su informe *Dietas, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*, presentado en 2002, apuntaba directamente al palmítico -junto con el mirístico- como el principal ácido graso saturado que eleva el colesterol total y el LDL. "Los efectos dañinos de estos

LOS ÁCIDOS GRASOS AL DESCUBIERTO

Composición de ácidos grasos de los aceites o grasas más importantes en % Porcentaje de saturados en el centro del triglicérido

ACEITES	PALMÍTICO	PALMITOLEICO	ESTEARÍCO	OLEICO	LINOLEICO	LINOLÉNICO	ACEITES	MIRÍSTICO	PALMÍTICO	ESTEARÍCO	TOTAL
Oliva	14	1	3	71	10		Oliva		1,4	0,5	1,9
Soja	11		3	21	55	8	Grasol normal		0,4	0,4	0,8
Girasol	7		5	25	65		Grasol esteárico		0,4	1,4	1,8
Palma	45		5	39	9		Grasol palmítico		1,3	0,4	1,7
Cacao	26		34	35	3		Cacao		1,5	2	3,5
Cerdo	25	3	12	45	10		Palma		11	2	13
Mantequilla	28	2	12	30	2	1	Mantequilla de cerdo	4	72	4	80



Fuente: Rafael García/ Instituto de la Grasa.

EN 5 IDEAS

1. VISIÓN DE LA OMS

La Organización Mundial de la Salud consideraba en un informe de 2002 que el palmítico es, junto al mirístico, el principal ácido graso saturado que eleva el colesterol total y el LDL.

2. GRASA SATURADA

Más de la mitad de la grasa que aporta el aceite de palma es saturada y se recomienda que este tipo de grasa no supere el 7 por ciento de la ingesta calórica diaria de un adulto.

3. ALTERNATIVAS

Para eliminarla de los productos de alimentación se necesita otro saturado que no sea tan dañino. Una buena opción sería el ácido esteárico, que se encuentra en la manteca de cacao.

4. CON SELLO ESPAÑOL

El Instituto de la Grasa desarrolló hace más de una década un sustituto: un aceite de grasol con esteárico (24 por ciento) y oleico (62 por ciento). Su precio es superior al de palma.

5. EFECTOS PARA LA SALUD

Estudios en animales relacionan el 3-MCPD, el glicidol y sus ésteres, que aparecen en el refinamiento del aceite de palma, con problemas de fertilidad y riesgo de cáncer, entre otros.

La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** **informó la pasada primavera** de que la fabricación del aceite de palma genera unos contaminantes potencialmente carcinogénicos, llamados **esteres glicidílicos o GE**, porque en el proceso de elaboración se alcanzan temperaturas superiores a los 200 grados.

Sin embargo, no recomendó a los consumidores dejar de consumirlo e insistió en que se necesitaban más estudios para evaluar el nivel de riesgo. La investigación detallada sobre el GE fue encargada por la Comisión Europea en el 2014 después de que lo identificara como potencialmente dañino un estudio de la EFSA del año anterior.

La EFSA no tiene el poder de reglamentar, aunque el asunto lo está revisando la Comisión Europea. El portavoz de Salud e Inocuidad de los Alimentos, **Enrico Brivio**, comenta que las directrices se publicarán a finales de este año. Las medidas podrían incluir regulaciones para limitar el nivel de GE en los productos alimentarios, pero no se prohibirá el uso de aceite de palma, agrega.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) señalaron el mismo riesgo potencial advertida por la EFSA respecto a los GE, pero no recomendaron a los consumidores dejar de tomar aceite de palma. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos tampoco ha prohibido el uso de aceite de palma en los alimentos.



EVALUACIÓN SANITARIA

El fabricante de Nutella defiende el aceite de palma empleado en la elaboración

- Ferrero alega que su sistema a menor temperatura minimiza la formación de peligrosos contaminantes
- El pasado mayo, la UE incluyó este tipo de aceite, el más consumido del mundo, en la lista de potenciales cancerígenos

REUTERS / ROMA

MIÉRCOLES, 11 DE ENERO DEL 2017 - 16:50 CET

Los productores de **aceite de palma**, que se encuentra bajo presión en Europa después de que las autoridades sanitarias lo incluyeran como un producto **potencialmente cancerígeno** debido a su proceso de elaboración a **altas temperaturas**, han encontrado un aliado en el sector de la alimentación: la empresa italiana **Ferrero**, el fabricante de **Nutella**.

La empresa de confitería ha decidido tomar partido en el debate y ha lanzado una campaña publicitaria, con anuncios incluidos, para convencer al público de la seguridad de Nutella, su producto insignia, que representa cerca de una quinta parte de sus ventas. Entre otros aspectos, Ferrero garantiza que para la elaboración de su aceite de palma se emplea un proceso industrial que minimiza la aparición de contaminantes.

La **crema de avellanas y chocolate** Nutella, una de las marcas más conocidas de Italia y un popular desayuno para niños, emplea el aceite de palma para lograr su textura suave y prolongar su vida útil. Otros sustitutos, como el aceite de girasol, cambiarían el producto, según explica Ferrero. "Hacer Nutella sin aceite de palma produciría un sustituto de inferior calidad, sería un retroceso", dijo a la agencia Reuters el gerente de compras de la empresa, **Vincenzo Tapella**.

MUY EMPLEADO EN TODO EL MUNDO

El aceite de palma es el **aceite vegetal más empleado del mundo**, entre otros aspectos porque es más barato -con un coste aproximado 800 dólares la tonelada- que dos posibles sustitutos: el de girasol (845) y el de colza (920). Ferrero utiliza alrededor de 185.000 toneladas de aceite de palma anualmente, por lo que reemplazarlo con los sustitutos le supondría un coste extra de entre 8 y 22 millones de dólares. La compañía rehusó comentar estos cálculos.



Comité de Nutrición

Comunicado sobre el aceite de palma y ácido palmítico en la alimentación infantil

El Comité de Nutrición de la AEP y la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica han elaborado un comunicado conjunto sobre el aceite de palma y el ácido palmítico en la alimentación infantil.



COMUNICADO CONJUNTO DEL COMITÉ DE NUTRICIÓN DE LA AEP Y LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE GASTROENTEROLOGÍA, HEPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN PEDIÁTRICA

Madrid, 17 de abril de 2017

1. El consumo de grasas concierne de forma diferente a los niños menores de 2 años y a los mayores de esta edad y adultos.
2. En menores de 2 años, el consumo de ácido palmítico es importante, pues su contenido en el organismo es elevado y tiene funciones específicas. Por ese motivo está presente en las fórmulas infantiles y en otros alimentos infantiles. Es un ingrediente imprescindible. El aceite de palma es una fuente importante de ácido palmítico.
3. En niños mayores y en adultos se recomienda controlar la cantidad y calidad de la grasa consumida. El aceite de palma está contenido en muchos productos manufacturados de consumo habitual por sus características organolépticas. Se recomendación de consumo se encuadra dentro del total de grasas saturadas (sean de origen animal o vegetal), teniendo en cuenta sus potenciales efectos negativos sobre la salud cardiovascular. La alerta de la EFSA está relacionada con los contaminantes que pueden producirse durante su manipulación y no específicamente sobre sus aspectos nutricionales.

NOTA: Esta nota hace referencia exclusivamente a los aspectos nutricionales y relacionados con la salud infantil. Tanto la AEP como la SEGHP aconsejan el consumo de productos respetuosos con el medio ambiente y recomiendan las prácticas que favorezcan la sostenibilidad.

ESTUDIO | En ratones

El consumo de azúcar es tóxico incluso en cantidades 'seguras'

Un nuevo estudio confirma que el azúcar es tóxico para el cuerpo humano

Publicado: 27 oct 2015 16:16 GMT



Un nuevo estudio demuestra como el aumento en el consumo de azúcar y su utilización indiscriminada dentro de la dieta diaria en adolescentes y niños puede ser más peligroso y perjudicial de lo que se cree.

Miércoles, 28 de Octubre de 2015 Actualizado a las 12:34

Un estudio científico concluye que el azúcar es un poderoso tóxico

¿El azúcar es tan tóxico como el alcohol?

Compartido...



El consumo de azúcar debería ser controlado.

igual que sucede con el alcohol y el **tabaco**, para proteger la salud pública. Así lo recomiendan hoy en la revista *Nature* científicos de la Universidad de California en San Francisco (EE UU). El neuroendocrino Robert Lustig y sus colegas aseguran que son **los azúcares añadidos los que están detrás la epidemia mundial de obesidad y las enfermedades asociadas (el síndrome metabólico)**. Es más, según Lustig, el alto consumo de azúcares añadidos (en especial de fructosa), presentes sobre todo en alimentos precocinados y en refrescos y golosinas, no solo implica el consumo de "calorías vacías" que nos hacen engordar, sino que también modifica el metabolismo, aumenta la presión arterial, altera las señales hormonales y daña directamente al hígado. Una situación preocupante si tenemos en cuenta que el consumo mundial de azúcar se ha triplicado en los últimos 50 años.

**El Ingrediente Tóxico
Que Casi Todos Consumen**



© iStock.com

Esperid Mercutio.com

Robert Lustig, MD



Title Professor
School UCSF School of Medicine
Department Pediatrics
Address 550 16th. Street
San Francisco CA 94158
Phone [415-502-8672](tel:415-502-8672)
Email RLustig@ucsf.edu
vCard [Download vCard](#)



Para ello diseñó un experimento en el que participaron 43 niños y adolescentes (hasta 18 años) a los que se les retiró por completo el azúcar de la dieta. A cambio, se introdujo en ella una cantidad de calorías equivalente, a través de almidón.

Lustig aclara que su estudio confirma que incluso una mala dieta puede mejorar con sólo quitar el azúcar, que califica como tóxico: "no estoy en absoluto sugiriendo que diésemos (a los chicos) comida sana. Les dimos una mierda (sic) de comida: comida mala, procesada... Y pese a ello mejoraron".



DISPOSICIONS

DEPARTAMENT DE LA PRESIDÈNCIA

LLEI 5/2017, del 28 de març, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic i de creació i regulació dels impostos sobre grans establiments comercials, sobre estades en establiments turístics, sobre elements radiotòxics, sobre begudes ensucrades envasades i sobre emissions de diòxid de carboni.

Article 70. Objecte de l'impost L'objecte d'aquest impost és gravar el consum de begudes ensucrades envasades per raó dels efectes que tenen en la salut de la població.

- **Sucres: NO SON TÒXICS**

- El fet de gravar un impost per les begudes ensucrades juntament amb elements radiotòxics i emissions de carboni pot confondre a la població.
- Pot “Demonitzar” uns productes que NO SON ELS UNICS “CULPABLES”
- Representa un canvi substancial respecte al lema “No hi ha aliments bons i dolents”



SUBIDA de IMPUESTOS



Una caña al día contra la osteoporosis

¿Qué ingerimos exactamente cada vez que disfrutamos de una caña? El doctor Ramón Estruch, del Hospital Clinic de Barcelona y miembro del Centro de Investigación de Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, explica que "está elaborada a partir de ingredientes naturales, como el agua, la cebada malteada y el lúpulo". Este último ingrediente, que es el responsable de su sabor amargo, contribuye a retrasar el envejecimiento y ayuda a disminuir los niveles de colesterol malo. [...]

Respecto a sus propiedades nutricionales, "posee vitaminas del grupo B (especialmente ácido fólico), fibra y numerosos minerales, como silicio, potasio, magnesio y calcio", sostiene Estruch. Estos minerales cumplen funciones esenciales en el organismo. Por ejemplo, debido a la presencia de silicio, la cerveza tiene un efecto beneficioso sobre la salud de los huesos, e incluso podría ayudar a prevenir enfermedades como la osteoporosis.



Original Article

Chocolate consumption is inversely associated with prevalent coronary heart disease: The National Heart, Lung, and Blood Institute Family Heart Study

Luc Djoussé^{a,b,*}, Paul N. Hopkins^c, Kari E. North^d, James S. Pankow^e, Donna K. Arnett^f, R. Curtis Ellison^g

^aDepartment of Medicine, Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School, Boston, MA, USA

^bMassachusetts Veterans Epidemiology and Research Information Center and Geriatric Research, Education and Clinical Center, Boston Veterans Affairs Healthcare System, Boston, MA, USA

^cCardiovascular Genetics, University of Utah, Salt Lake, UT, USA

^dDepartment of Epidemiology, School of Public Health, University of North Carolina, Chapel Hill, NC, USA

^eDivision of Epidemiology and Community, University of Minnesota, Minneapolis, MN, USA

^fDepartment of Epidemiology, University of Alabama, Birmingham, AL, USA

^gSection of Preventive Medicine & Epidemiology, Evans Department of Medicine, Boston University School of Medicine, Boston, MA, USA

ARTICLE INFO

Article history:

Received 13 July 2010

Accepted 22 August 2010

Keywords:

Epidemiology

Carbohydrate

Nutrition

Cardiovascular disease

SUMMARY

Background & aims: Epidemiologic studies have suggested beneficial effects of flavonoids on cardiovascular disease. Cocoa and particularly dark chocolate are rich in flavonoids and recent studies have demonstrated blood pressure lowering effects of dark chocolate. However, limited data are available on the association of chocolate consumption and the risk of coronary heart disease (CHD). We sought to examine the association between chocolate consumption and prevalent CHD.

Methods: We studied in a cross-sectional design 4970 participants aged 25–93 years who participated in the National Heart, Lung, and Blood Institute (NHLBI) Family Heart Study. Chocolate intake was assessed through a semi-quantitative food frequency questionnaire. We used generalized estimating equations to estimate adjusted odds ratios.

Results: Compared to subjects who did not report any chocolate intake, odds ratios (95% CI) for CHD were 1.01 (0.76–1.37), 0.74 (0.56–0.98), and 0.43 (0.29–0.67) for subjects consuming 1–3 times/month, 1–4 times/week, and 5+ times/week, respectively (*p* for trend <0.0001) adjusting for age, sex, family CHD risk group, energy intake, education, non-chocolate candy intake, linolenic acid intake, smoking, alcohol intake, exercise, and fruit and vegetables. Consumption of non-chocolate candy was associated with a 49% higher prevalence of CHD comparing 5+/week vs. 0/week [OR = 1.49 (0.96–2.32)].

Conclusions: These data suggest that consumption of chocolate is inversely related with prevalent CHD in a general United States population.

Published by Elsevier Ltd.

UNA FE EXCESSIVA en les contínues i sovint contradictòries afirmacions dels científics podria crear una angoixa segura, molt pitjor que les possibles conseqüències de la ingestió de certs aliments. ¿Vol dir, tot plegat, que ha arribat el moment que haurem de “triar” la malaltia que ens estan condicionant? Jo sempre he cregut que tots aquests savis tenen raó. Però absolutament tots, encara que diguin les coses més oposades. I tenen raó, precisament, perquè es contradueixen els uns als altres, de la mateixa manera que les coses es contradueixen: és segur que la llet, la matalafaluga o la mel van bé per això i malament per allò. I com que no menjar res –que és el que entre tots ells ens proposen– és impossible, em sembla que el més prudent és menjar una miqueta de tot... Així no ens penedirem, d'aquí a dos anys, d'haver prescindit d'un aliment que aleshores ens diran que és indispensable.

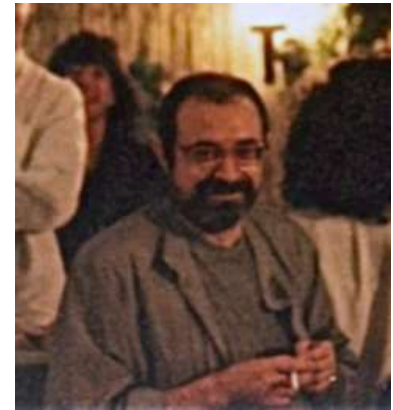
Josep M. Espinàs, “Què no ens atabalin massa”. Diari Avui, 10 d'octubre de 1979

QUE NO ENS ATABALIN MASSA



LLUÍS ROMERO

Perich (anys90)



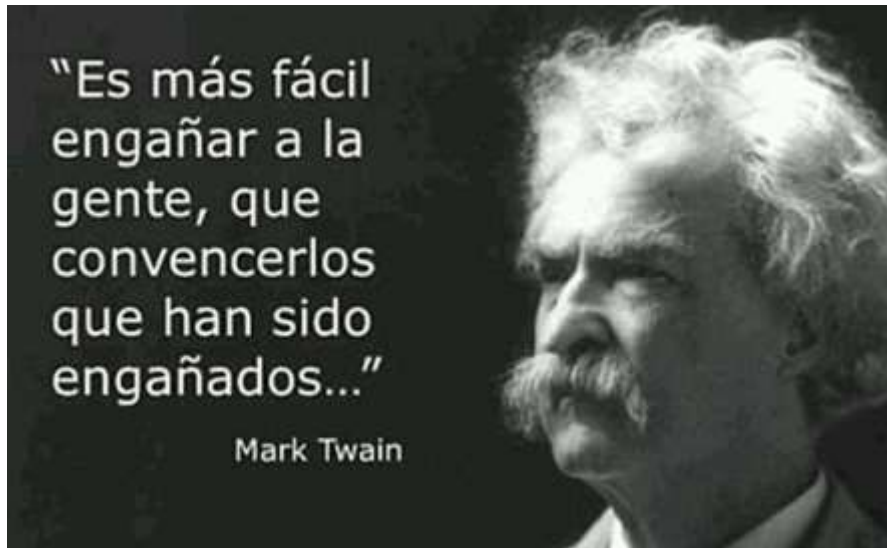
Jaume Perich (1941-1995)

- Abans em deien que el peix blau era dolent per al fetge i ara em diuen que va bé pel cor
- Abans em deien que l'oli d'oliva no tenia valor i ara em diuen que es el millor
- Abans em deien que la pasta engreixava i ara fins i tot en poden menjar els diabètics
- Vist això: Vostès creuen que haig de deixar de fumar?
- ***Ètica i prudència en la comunicació i divulgació científica***

¡BENDICE SEÑOR — Y
SOBRE TODO ANALIZA —
LOS ALIMENTOS QUE VANOS
A CONSUMIR!. AMÉN.



INFORMACION /PUBLICIDAD EN MEDIOS BASADA EN PSEUDOCIENCIA



**RIESGO REAL
MAYOR QUE
PERCEPCION
DEL RIESGO**



CIENCIA

La ciencia [...] plantea hipótesis de modo que puedan refutarse. Se confronta una sucesión de hipótesis alternativas mediante experimento y observación. [...] Desde luego, cuando se descarta una hipótesis científica se ven afectados los sentimientos de propiedad, pero se reconoce que este tipo de refutación es el elemento central de la empresa científica.



Carl Sagan (1934-1996)

astrofísico, astrónomo USA consultor de la NASA; divulgador científico

PSEUDOCIENCIA

La pseudociencia es justo lo contrario. Las hipótesis suelen formularse precisamente de modo que sean invulnerables a cualquier [...] posibilidad de refutación, por lo que en principio no pueden ser invalidadas. Los practicantes se muestran cautos y a la defensiva. Se oponen al escrutinio escéptico. Cuando la hipótesis de los pseudocientíficos no consigue cuajar entre los científicos se alegan conspiraciones para suprimirla.

Según Sagan (2000):

- El poder de la pseudociencia radica en que ofrece un asidero emocional para mitigar miedos endémicos del ser humano.
- La pseudociencia colma necesidades emocionales que la ciencia suele dejar insatisfechas. Proporciona fantasías sobre poderes personales que nos faltan y anhelamos [...].

CIENCIA

PSEUDOCIENCIA



EL MÉTODO CIENTÍFICO

AQUÍ TENEMOS LOS DATOS
¿QUÉ CONCLUSIONES
PODEMOS EXTRAER DE
ELLOS?



LA PSEUDOCIENCIA

AQUÍ TENEMOS LAS
CONCLUSIONES ¿QUÉ DATOS
PODEMOS HALLAR PARA
CONFIRMARLAS?



Pseudociencia y poder mediático. Hacia una bases teóricas para afrontar el fenómeno

Felipe Alonso Marcos (U. Pompeu Fabra –España-)
Sergi Cortiñas Rovira (U. Pompeu Fabra –España-)



Definición de PSEUDOCIENCIA:

- (1) el conjunto de prácticas que intentan apoderarse del status y el método científico,
- (2) mediante la exposición de resultados aislados, no demostrables, y/o puramente subjetivos,
- (3) obtenidos de manera acrítica, no sistemática, y/o interesada,
- (4) para generar un conocimiento no acumulable ni válido científicamente,
- (5) que opera en ámbitos donde la ciencia no llega o donde no ha ofrecido resultados satisfactorios, y
- (6) que suele ser hábil en el manejo de los medios de comunicación y de las emociones del gran público.



COMPLEMENTOS: PSEUDOCIENCIA

Consum en molts casos per auto-prescripció
Percepció de que són segurs

Antibióticos de la Madre Naturaleza



HIERBAS PARA PERDER GRASA



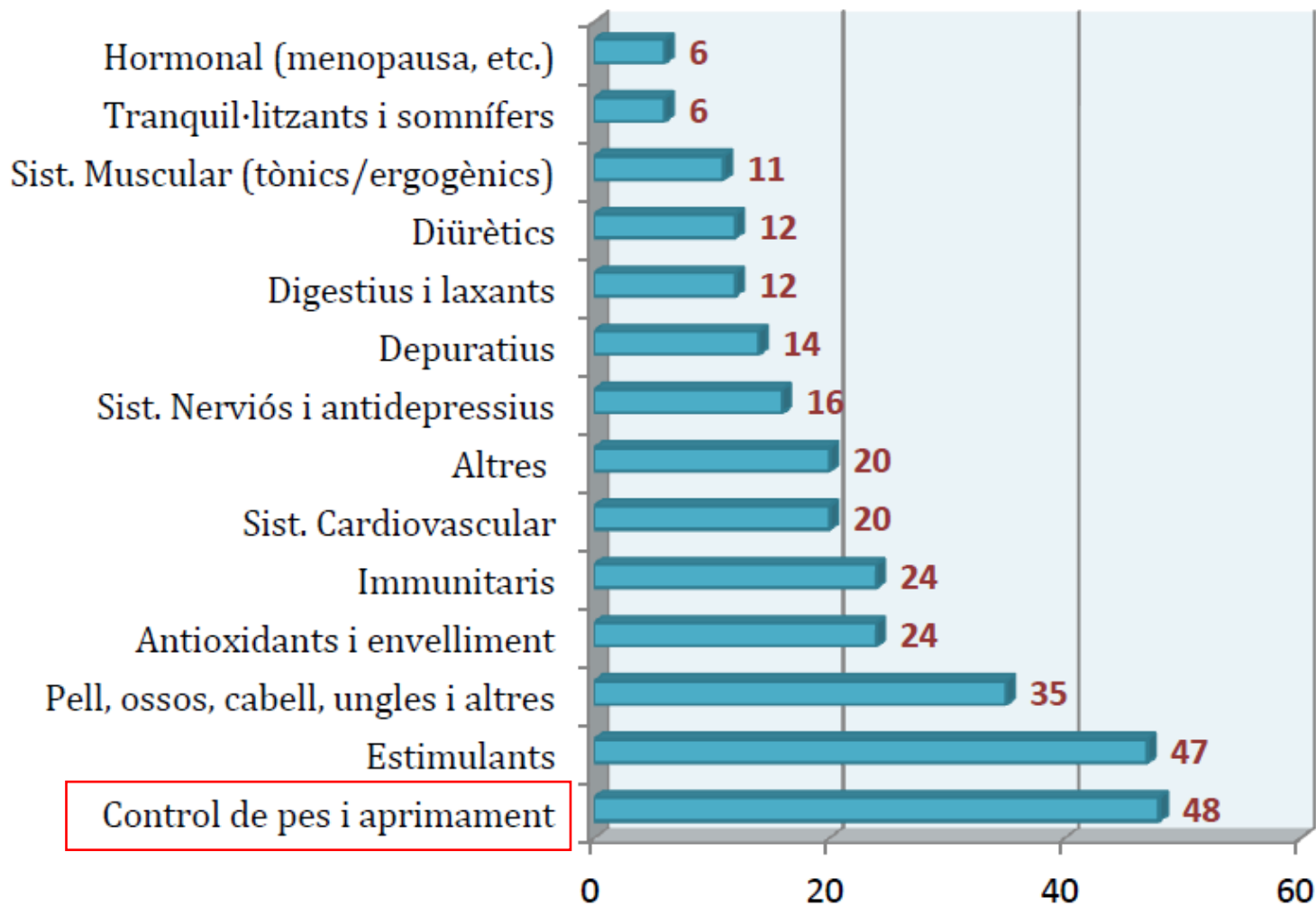


Fig. 4- Complementos alimentosos agrupats en funció de la seva indicació.

LOS PRODUCTOS “MILAGRO”: SÓLO FRAUDE

4321 Burner Plus cápsulas

Cápsulas

CONTROL DE PESO – ELIMINACIÓN DE LÍQUIDOS



Burner plus advanced formula. Quemar/ Eliminar / Detoxificar

PROPIEDADES:

El mate, el guaraná y el té verde ayudan al metabolismo normal de la grasa y contribuyen al mantenimiento de peso. El diente de león contribuye a la eliminación de líquidos, ayudando a detoxificar. El cromo ayuda al metabolismo de los macronutrientes (grasa, proteínas y carbohidratos), así como al de la glucosa. La vitamina B6 contribuye al metabolismo normal de las proteínas y glucógeno.

COMPOSICIÓN:

Hoja de mate pulverizada (Ilex paraguariensis A.St.Hil) - Semilla de guaraná pulverizada (Paullina cupana Kunth.) Levadura de cerveza (trigo, cebada) - Extracto acuoso de hoja de té verde (Camellia sinensis (L.) Kuntze) - Extracto de semilla de café verde (Coffea arabica L.) - Raíz pulverizada de rábano negro (Raphanus sativus L.) - Hoja y flor pulverizadas de diente de león (Taraxacum officinale Weber) - Cloruro de cromo - Vitamina B6.



PSEUDOCIÈNCIA

Página web de Actafarma:



*“Tras una intensa labor de investigación, Laboratorios Actafarma presenta el **EFECTO ADIPOCONVERTER®**, el exclusivo mecanismo que permite reducir y eliminar la grasa blanca mediante su transformación en grasa parda (**ADIPOCONVERSIÓN**), lo que se traduce en una pérdida de peso y volumen corporal, sin riesgo de padecer el conocido efecto rebote, ya que potencia un proceso que ocurre de forma natural en nuestro organismo.”*

ESTE SERÁ EL ÚNICO FLOTADOR QUE TE LLEVES A LA PLAYA

Obextrem7 CLINICAL

Con el nuevo efecto adipoconverter® acción 24H



Dr Jean-Paul Curtay

Los Dossiers de SALUD, NUTRICIÓN Y BIENESTAR

LOS NUEVOS TRATAMIENTOS NATURALES VALIDADOS POR LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

**Ahora *Los Dossiers* tienen un nuevo autor. Y además...
ya están disponibles en papel**

Para recibir el primer ejemplar del Dr. Curtay en formato papel por correo postal en su domicilio, debe hacer su pedido antes de las **23:59 de hoy 28 de noviembre**.

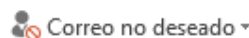
47% de descuento + 4 Regalos de Bienvenida

Sí, quiero formar parte desde hoy de la comunidad exclusiva de lectores de *Los Dossiers de Salud, Nutrición y Bienestar*. Así podré conocer:



- Tratamientos naturales validados por la investigación científica
- Complementar el tratamiento de enfermedades graves
- Cómo ayudar a mi organismo a curarse proporcionándole alimentos sanos y nutrientes
- Conocer la verdad sobre todas las terapias alternativas
- Pautas para hacer frente de forma natural a las enfermedades más graves e incapacitantes

<https://pago-seguro.saludnutricionbienestar.com/SNB2939sepa/ESNBSB45/index.htm?pageNumber=2&a=22&o=1560&s=2647&u=886152&l=83406&r=MC2&vid=yJvfsU&g=0>



Eliminar



Eliminar



Responder



Responder a todos



Reenviar



Más ▾



Mover ▾



Reglas ▾

OneNote

Acciones ▾

Mover



Categorizar ▾

Seguimiento ▾

Etiquetas



Traducir ▾



Relacionadas ▾

Seleccionar ▾

Edición



Zoom

Zoom



ju. 11/05/2017 13:10

Tener Salud <tenersalud@saludnutricionbienestar.com>

DHEA, la hormona de la juventud

Para M. Carmen Vidal Carou

DHEA, la hormona de la juventud

La DHEA se ha convertido en los últimos años en un fenómeno social.

Todo el mundo habla de ella porque se ha demostrado que su toma en forma de complemento tiene unos efectos antienvjecimiento sorprendentes.

Así que de la DHEA es de lo que hoy quería hablarle, para explicarle qué hay de cierto (¡le adelanto que mucho!), por qué, y también algunas precauciones esenciales que debe tener en cuenta. Sobre todo me voy a centrar en esos efectos *antiaging*, aunque tiene otros beneficios que también le contaré.

D-H-E-A: esas cuatro letras corresponden a la dehidroepiandrosterona, una hormona esteroide que producen de forma natural nuestras glándulas suprarrenales (que están situadas justo encima de los riñones) a partir del colesterol. Pero hoy día es posible reproducir en el laboratorio la estructura exacta de sus moléculas.

Es un precursor para la síntesis de otras hormonas, incluyendo la testosterona y el estrógeno. La máxima secreción de DHEA se produce alrededor de los 21 años, y va disminuyendo naturalmente con la edad. Así, a los 50, esta tasa es la mitad de lo que era a los 20 años, y la caída en su producción es del 90% a los 75 años.

Por lo tanto, el momento idóneo para tomarla es a partir de los 40 ó los 50 años.

Amalaki

zrii.

EL GRAN REGENERADOR CELULAR

**100% ORGANICO, CON MAS DE 200 ANTIOXIDANTES
SIN CONSERVADORES**

**Zrii Activa Tu Farmacia Interior
Con La Antigua Sabiduría Ayurveda**

*Los 7 elementos principales de ZRII
Hacen Sinergia y potencializan las bondades del Amalaki.
Equilibrando tu organismo.
Como una orquesta en perfecta armonía.*



JUJUBE

Sistema Nervioso

TULSI

Antioxidante Anti-bacterial

HARITAKI

Purificador Gastrointestinal

AMALAKI

Regenerador Celular

CÚRCUMA

Antiinflamatorio

JENGIBRE

Activa la digestión

SCHIZANDRA

Elimina estrés





ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

En mayo de 2004, la 57ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. La Estrategia se elaboró sobre la base de una amplia serie de consultas con todas las partes interesadas, en respuesta a la petición que formularon los Estados Miembros en la Asamblea Mundial de la Salud celebrada en 2002 (resolución WHA55.23).

- 5) Declaración de propiedades relacionadas con la salud. A medida que crece el interés de los consumidores por las cuestiones sanitarias y se presta más atención a los aspectos de salud de los alimentos, los productores recurren cada vez más a mensajes relacionados con la salud. Éstos no deben engañar al público acerca de los beneficios nutricionales ni de los riesgos.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària



RIESGOS POCO CONOCIDOS

HIPÉRICO O HIERBA DE SAN JUAN (*Hypericum perforatum*)



✓ Se utiliza para el tratamiento de:

- Depresión.
- Ansiedad.
- Lesiones de la piel.
- Procesos inflamatorios.

EVIDENCIA
CIENTÍFICA
???

✓ Para su uso como planta medicinal, se suelen emplear principalmente las hojas y las flores

HIPÉRICO - INMUNOSUPRESORES

REDUCCIÓN DE LAS CONCENTRACIONES DE CICLOSPORINA

➔ INDUCCIÓN DE CYP3A4 INTESTINAL Y HEPÁTICA Y DE LA P-GP

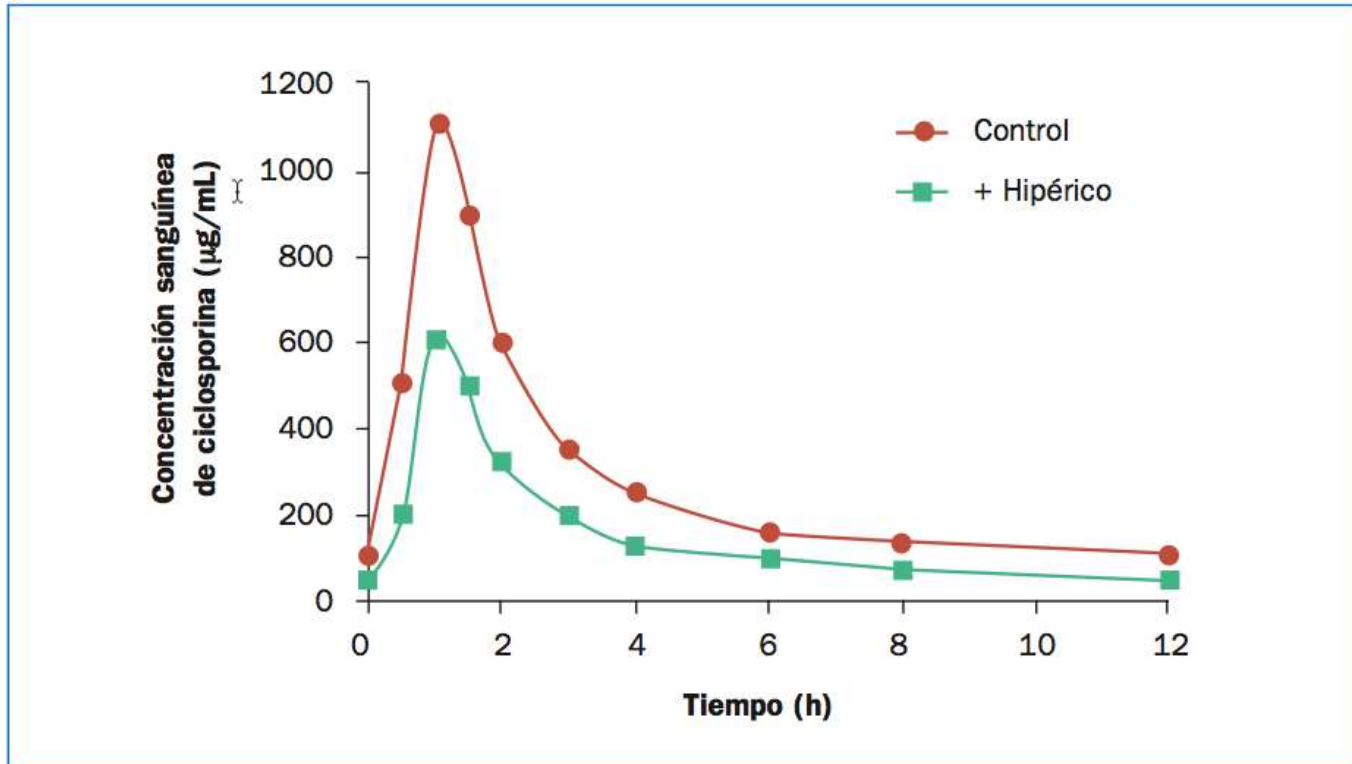


Figura 4. Concentraciones plasmáticas de ciclosporina Δ en 11 pacientes con trasplante renal, antes (círculo) y después de 14 días de tratamiento con hipérico (cuadrado).

Fuente: Adaptada de Bauer y col. (2003).

Interacción importante: Rechazo del órgano trasplantado

HIPÉRICO - ANTIRETROVIRALES

DISMINUCIÓN DE LA BIODISPONIBILIDAD DEL INDINAVIR

➔ INDUCCIÓN DE CYP3A4

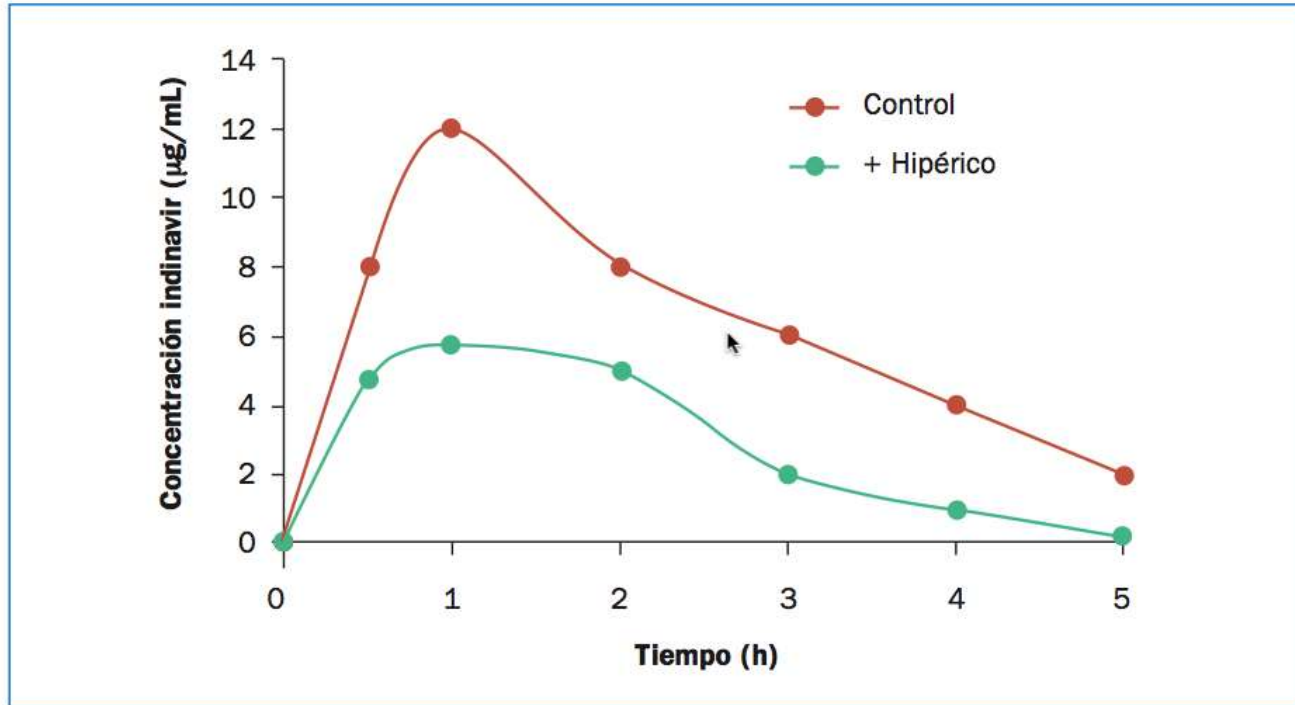


Figura 5. Concentración media a lo largo del tiempo de indinavir solo (control) o junto la administración de hiperico. Fuente: Adaptada de Piscitelli y col. (2000).

La Agencia de Evaluación Europea del Medicamento recomienda que los pacientes con VIH que reciben inhibidores de la proteasa no deben tomar hiperico ni productos que contengan esta hierba.

ISOFLAVONAS DE LA SOJA



Las isoflavonas de la soja actúan como **inhibidoras** de varias isoenzimas, como la CYP1A2, CYP3A4 y CYP2C9, por lo que **pueden incrementar los niveles plasmáticos y el riesgo de efectos adversos de diversos fármacos** metabolizados por esas isoenzimas.

- clozapina,
- haloperidol,
- olanzapina,
- cafeína,
- fenitoína,
- tacrina,
- celecoxib,
- AINE y
- warfarina.

**Faltan
estudios
clínicos**

7 razones para no beber leche de vaca

<http://www.salud180.com/salud-dia-dia/7-razones-para-no-beber-leche-de-vaca>



[Avisos](#) [Ciencia y Tecnología](#) [Cultura](#) [Deportes](#) [Noticias](#) [Opinion](#) [Web SV](#)

[HOME](#) · [MAPA DEL SITIO](#) · [ACERCA DE HUNNAPUH](#)

CAMPAÑAS, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, EDUCACIÓN, OPINION, SALUD Y MEDICINA

La Leche, ¿Mala para la Salud? Diez Consecuencias de su Consumo

by [Betotronic](#) · 02/06/2010 · [53 Comments](#)

Recopilado por Betotronic.

Los seres humanos somos los únicos en la naturaleza que ingerimos leche de otro animal y que, además, la seguimos tomando por muchos años posterior al periodo de lactancia.

SÍGUENOS

Follow Us



BUSCAR EN HUNNAPUH

Buscar ...



Hasta el 40% de los españoles puede sufrir intolerancia a la lactosa

lainformacion.com

miércoles, 17/07/13 - 11:14

comentar [0]

- Expertos aseguran que es difícil conocer la prevalencia real de la enfermedad debido a la inespecificidad de los síntomas
- Alertan de que muchas personas afectadas autogestionan su intolerancia sin acudir al médico



según la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD)

Es difícil conocer la prevalencia real de la enfermedad debido a la no especificidad de los síntomas y al que muchos afectadas autogestionan su intolerancia sin acudir al médico

- Existe una gran **variabilidad interindividual** en la **CAPACIDAD DE DIGERIR la lactosa**, lo que implica que en muchos casos sea el propio individuo quien autorregula la cantidad de lácteos que puede tolerar.

La percepción de los individuos NO es un buen método diagnóstico

-Algunas personas creen ser intolerantes y no lo son

- 601 individuos con sospecha de intolerancia de lactosa debido a los síntomas que declaraban
- **→ Sólo un 41,3% eran realmente intolerantes.**
 - Casellas *et al.* European Geriatric Medicine, 2013; 4(6):372-375

- 105 individuos con igual sospecha
 - Sólo se diagnosticó mala-digestión de lactosa en el 18%.**
 - Tomba *et al.* Aliment Pharmacol Ther, 2012; 36(7):660-669

PERO... PUEDEN O NO TOMAR LÁCTEOS



CUANTO ????

- Incluso las personas con hipolactasia congénita pueden tolerar una determinada cantidad de leche y una mayor cantidad de lácteos fermentados, que contienen una cantidad menor de lactosa.

No es necesario conservar el total de la actividad de la lactasa para consumir, sin problema, productos lácteos. Únicamente se necesita un 50% de actividad lactasa para digerir la lactosa.



LECHE Y Resistencia a antibióticos: mala praxis

- La presencia de alimentos en general y en especial aquellos que son fuentes de cationes divalentes pueden provocar la pérdida de biodisponibilidad del fármaco administrado.

Calcio

Otros fármacos:

- Tetraciclinas
- Penicilina
- Ciprofloxacino
- Isoniazida
- Rifampicina

- Entecavir
- Furosemida

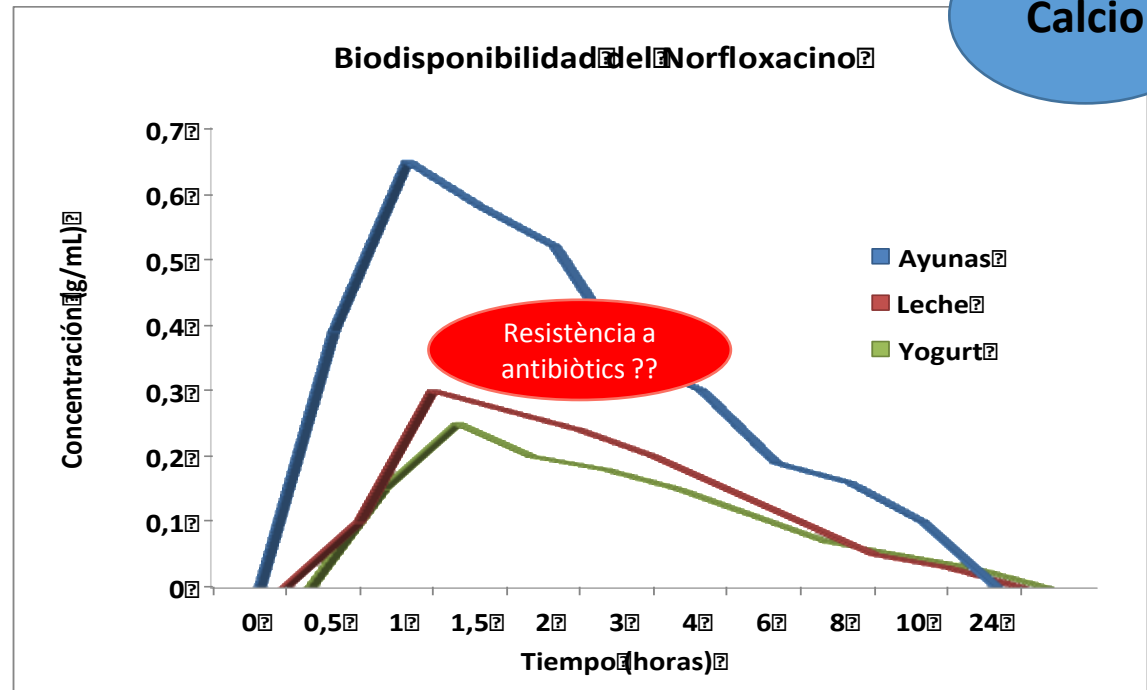


Figura 6. Modificación de la biodisponibilidad del norfloxacino producida por la ingesta de leche o yogurt. Fuente: adaptada de Kivistö y col. (1992).



FER ARRIBAR LA CULTURA CIENTÍFICA A LA SOCIETAT

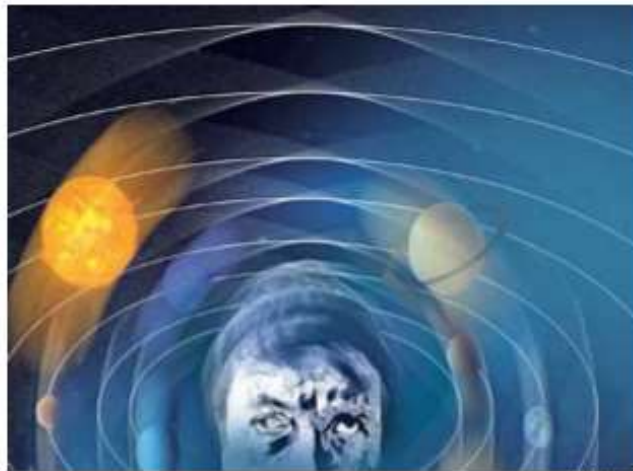
Abel Marín



Professor emèrit de nutrició i bromatologia. Facultat de Farmàcia. Campus de l'Alimentació. UB

Divulgació científica

Des del 2002, la Fundació Espanyola per a la Ciència i la Tecnologia (Focyt) publica, cada dos anys, una enquesta sobre la percepció social i els coneixements de la població sobre aquestes qüestions i el seu interès. Ara s'acaba de publicar la de 2014, i demostra que l'interès espontani per la ciència ha augmentat respecte als temps d'inici d'aquest estudi, però segueix baix. Només un 15% dels enquestats el manifesten, i més els homes que les dones. Part dels que no dediquen atenció a la ciència afirmen que no entenen d'aquests temes, i els més grans creuen que es van quedant fora dels circuits d'informació per culpa de les noves tecnologies. No deixa de ser un consol que gairebé el 60% dels ciutadans pensi que la ciència aporta més beneficis que perjudicis, enfront d'un 5,3% que creu el contrari. Entremig un 26% afirma que els aspectes positius i negatius de la ciència estan equilibrats. El nivell de la cultura científica també augmenta, però segueix havent-hi llacunes importants: més de la meitat de les persones enquestades creuen que els antibiòtics serveixen per a malalties causades per virus, com la grip, un 30% pensa que els humans van conviure amb els dinosaures i gairebé el mateix percentatge creu que el Sol gira entorn de la Terra. Per tant, és necessari



ILLUSTRACIÓ: LUIS ROMERO

Els que es pensen que el Sol gira al voltant de la Terra ¿ens llegiran o escoltaran, o seguiran tan feliços instal·lats en la seva ignorància?

LA DIVULGACIÓ CIENTÍFICA NO és un fet nou. Ens ho explica Sergi Cortiñas, periodista i professor de la UPP, al llibre *Història de la divulgació científica* (2009). Un dels primers divulgadors va ser Galileo Galilei, que volia aproximar-se al poble en la llengua vulgar. Els que no saben que la Terra gira al voltant del Sol no deuen saber qui era. Il·lustres científics i humanistes s'han

La divulgació científica en particular, y la divulgación del conocimiento en general tienen como fin **disminuir la brecha intelectual entre conocimiento especializado y conocimiento popular.**

Forma parte del derecho de los ciudadanos recibir una información científica rigurosa, precisa y de calidad. **Son los periodistas científicos, en colaboración con los propios científicos,** los que deben hacer este esfuerzo por acercar de forma clara y comprensible estos conocimientos al gran público

Nos gusta la química



Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (E160), tocoferol (E306), riboflavina (E101), nicotinamida, ácido pantoténico, acetaldehído, biotina, ácido fólico, ácido ascórbico (E300), ácido palmítico, ácido esteárico (E570), ácido oleico, ácido linoleico, ácido málico (E296), ácido oxálico, antocianinas (E163), celulosa (E460), ácido salicílico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, colores, antioxidante.

Producido en: la naturaleza. Almacénese en un lugar fresco y seco.

Concepte y disseny original: Klara Wyrna | Fotografia: Abhijit Tendekar (sota llicència Creative Commons, via Wikimedia Commons) | Adaptació: Maurício-José Schwarz

disfruta la química | come química | vive la química

Conceptos básicos

- La “dosis es lo que hace el veneno”..
...La presencia de un compuesto tóxico no convierte en tóxico al alimento que lo contiene (Paracelso, 1492-1591)
- La existencia de un Peligro no siempre supone Riesgo
- Químico no es sinónimo de malo (tóxico), al igual que biológico no es sinónimo de Bueno (inocuo)
- Ecológico, biológico, orgánico, sostenible, proximidad, Km 0,,, no son sinónimos de inocuos.

Comer sin miedo J. M. Mulet

Mitos, falacias
y mentiras sobre
la alimentación en
el siglo XXI



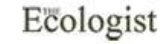
Transgénicos sin miedo J. M. Mulet

Todo lo que necesitas
saber sobre ellos
de la mano de la ciencia



DESTINO

Jose Miguel Mulet es profesor titular de Biotecnología en la Universidad Politécnica de Valencia y director del Master de Biotecnología Molecular y Celular de Plantas, además de investigador en el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas, un instituto que depende del CSIC y de la UPV.



Inicio ► noticias ► EL PERSONAJE JM Mulet, "un científico" sin argumentos

Buscar noticias

¿Que es VIDA SANA?

Actividades Fundamentales

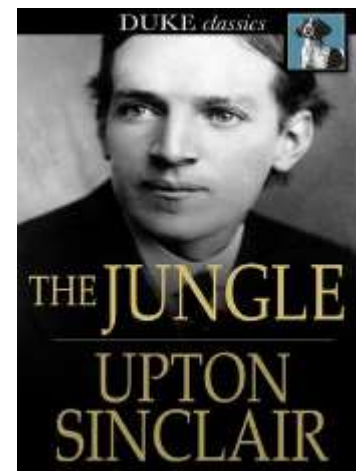
EL PERSONAJE JM Mulet, "un científico" sin argumentos

JM Mulet se presenta a sí mismo como científico. Y como experto en no se sabe cuántas cosas más. Ha escrito varios libros, ninguno de los cuales pasará a la historia de la ciencia. Su máximo empeño en esta vida no es ser feliz ni vivir en plenitud ni nada parecido, sino trabajar con la máxima avidez para desprestigiar a los alimentos ecológicos en favor de pesticidas, transgénicos y todo tipo de engendros. No sabemos si está a sueldo de la gran industria del agro, pero, habida cuenta de la sarta de iniquidades que escribe, sería posible hasta que hiciera ese trabajo sucio "by the face".



...Había reses que, cebadas con la malta de los desperdicios de las fábricas de cerveza, tenían todo el cuerpo cubierto de tumores. Y era un trabajo verdaderamente asqueroso y repugnante matar estos animales, puesto que al hundir el cuchillo en el cuerpo de la res, los tumores se reventaban y salpicaba por todas partes el pus hediondo y verdaderamente intolerable (...) Pues con este material se fabricaba la llamada “carne embalsamada”, que ocasionó más víctimas entre los soldados americanos durante la Guerra de Cuba que las balas de los españoles...

...Las ratas, en efecto, constituían una verdadera plaga, que los patronos intentaban exterminar sembrando de pan envenenado los locales destinados al almacenamiento. Así, las ratas morían a centenares y, después, éstas, el pan, el veneno y la carne iba todo junto a las tolvas de trituración (...) La carne se cargaba en vagonetas por paletadas y los obreros no se tomaban la molestia de apartar una rata cuando veían el cadáver del animal revuelto con la carne (...) Después de todo, comparada con muchas de las cosas que entraban en los embutidos, una rata envenenada era una simple minucia.



Upton Beall Sinclair,
“La Jungla” (1906)



Escrito tras una visita a los mataderos de Chicago, el objetivo era reflejar las duras condiciones de los trabajadores



No se oía ni el más leve sonido de cantos de pájaros. Yo estaba sobrecogida, aterrada. ¿Qué es lo que está haciendo el hombre de nuestro perfecto y bello mundo?

El DDT en la història

- 1874: Síntesis
- 1939: Inici de la producció comercial (aplicació en agricultura i salut pública)
- 1948: Premi Nobel de medecina al químic suís Hermann Müller per el descobriment dels efectes insecticides del DDT
- 1962: Publicació de *Silent Spring* / Prohibició i abandonament de l'ús de DDT
- 2006: L'OMS proposa tornar al DDT per a combatre el mosquit de la malària.



Rachel Louise Carson fue una bióloga marina y conservacionista estadounidense que, a través de la publicación de *Primavera silenciosa* en 1962 y otros escritos, contribuyó a la puesta en marcha de la moderna conciencia ambiental

Pseudociencia y poder mediático. Hacia una bases teóricas para enfrentar el fenómeno

Felipe Alonso Marcos (U. Pompeu Fabra –España-)
Sergi Cortiñas Rovira (U. Pompeu Fabra –España-)



- La ausencia de políticas específicas en los medios de comunicación al respecto de la pseudociencia resulta alarmante.
- Los periodistas no disponen de unos criterios unificados a los que acogerse a la hora de decidir la inclusión y el tratamiento de los contenidos pseudocientíficos.
- Ante la falta de una política editorial marcada de rechazo y denuncia al respecto del fenómeno pseudocientífico, los periodistas han de basarse en sus propias opiniones. De esta manera, los criterios son personales, en extremo flexibles y cambiantes, en función del periodista implicado.
- Teniendo en cuenta que la pseudociencia posee un gran elemento irracional y subjetivo, y que opera básicamente al nivel individual de emociones, miedos, esperanzas y creencias, dejar en manos de los periodistas tales decisiones puede generar una información sesgada y que potencia aun más los elementos nocivos de la pseudociencia.

Pseudociencia y poder mediático. Hacia una bases teóricas para afrontar el fenómeno



Felipe Alonso Marcos (U. Pompeu Fabra –España-)
Sergi Cortiñas Rovira (U. Pompeu Fabra –España-)

- Los medios de comunicación son los principales aliados de la ciencia en su proceso divulgativo, pero por otro lado dan cobijo en sus contenidos a la presencia de la pseudociencia, lo que revela un comportamiento dual e incoherente que viola las principales regulaciones éticas y deontológicas.
- A pesar de que la ciencia y su divulgación viven un periodo de esplendor, en la compleja sociedad actual la pseudociencia ha alcanzado cuotas de presencia jamás vistas. **Para erradicarla**, los medios de comunicación, lejos de ofrecerle cobijo en sus contenidos, han de jugar un papel protagonista debido a su responsabilidad social y a los poderosos efectos que generan.
- La lucha de los medios de comunicación contra la pseudociencia es difícil puesto que ha de librarse contra el mismo sistema que ellos mismos representan, y que indudablemente debe mejorar siempre amparada en la deontología más estricta y tenaz, ha de estar **apoyada por educadores, legisladores y jueces, ya que en muchos casos se trata de fraudes no perseguidos.**
- Está en juego retroceder culturalmente hacia épocas tristemente famosas por su superstición y fanatismo. Está en juego volver a los tiempos más oscuros de la historia de los hombres

REGULACIÓ de la informació / Llibertat de premsa

**ES LÒGIC QUE TOTHOM:
PERIODISTES, INDUSTRIES,
ADMINISTRACIÓ, CUINERS,
MODELS, ENTRENADORS
ESPORTIUS,... DONIN CONSELLS
DE NUTRICIÓ I DE SEGURETAT
ALIMENTÀRIA ?.**



*Tothom menja, però no tots
saben de nutrició*

*Infoxicació, Intrusisme....
Zapatero a tus zapatos ??*



SEGURETAT ALIMENTARIA

Mai con ara hem tingut aliments tan segurs!!!



- CANVI CLIMÀTIC
- LA GLOBALITZACIÓ ALIMENTARIA
- EL CREIXEMENT DE LA POBLACIÓ AMB NECESSITATS ESPECIALS (persones grans o amb patologies cròniques)
- NOVES TECNOLOGIES
- LES NOVES TENDENCIES PER AFAVORIR LA SOSTENIBILITAT: aliments de proximitat, km 0, economia circular, horts urbans

Nous escenaris per assegurar la seguretat alimentària

Moltes gràcies!



Food Bioactive Compounds Research Group
Department of Nutrition, Food Sciences and Gastronomy
Faculty of Pharmacy and Food Sciences
University of Barcelona