

Asamblea de Delegados



NOTISOMECA

EDICIÓN **MARZO 2023**

El 18 de marzo de 2023, se llevó a cabo la **XXIX ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE DELEGADOS PRESENCIAL.**

¡Somec, comprometida con sus asociados!



Editorial

ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: CONSUMIRLOS O NO CONSUMIRLOS?

El sábado 12 de noviembre de 2022, El diario El Tiempo publicó un artículo sobre un tema tan de actualidad, por los efectos que tienen en el cuerpo humano los alimentos ultraprocesados.

Desde hace algunos años, son varias las organizaciones sanitarias y legislativas que han buscado disminuir el consumo de estos alimentos en el mundo, debido al exceso de azúcares, sodio, grasas y aditivos que pueden provocar obesidad, diabetes, problemas cardiovasculares y hasta la muerte. En este contexto, la investigadora Teresa Alzate de la Universidad de Antioquia, quien escribiera el artículo en mención, trabaja en un proyecto sobre prevención de Ca (Cáncer) de colon en un programa que se llama nanobiocancer, con varias universidades y el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación (Minciencias). ¿Pero qué son los alimentos ultra procesados y cómo se identifican? Existen cuatro (4) tipos de alimentos:

1. Los no procesados o mínimamente procesados
2. Los que requieren combinación de algún ingrediente para poder consumirlos
3. Procesados como la leche, productos de panadería
4. Ultra procesados (Bebidas y comestibles) elaborados con una combinación de ingredientes que por sus características se asemejan a un alimento natural en la mayoría de los casos y por su composición artificial son los que producen mayor riesgo para la salud.

Riesgos

Por su alto contenido de sodio, azúcares o grasas trans que aumentan el colesterol malo y reducen el bueno y según un escrito del personal de la Clínica Mayo de Estados Unidos, estas

grasas, aumentan el riesgo cardiovascular, además se les encuentran altos cantidades de saborizantes, colorantes, conservantes, espesantes y edulcorantes. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos les ha prohibido a los fabricantes de alimentos que añadan la principal fuente de grasas trans artificiales a los alimentos y bebidas.

De acuerdo con la investigación de la Dra. Alzate estos alimentos pueden producir adicción y comenta que se ha producido una especie de “competencia” por su consumo sin tener en cuenta el riesgo de enfermedades que incluso pueden generar, citando entre otros la obesidad, problemas de hipertensión (HTA), accidentes cerebro vasculares (ACV) y que por la ausencia de fibra natural de estos alimentos el organismo se puede ir emperezando en su función natural de evacuación de desechos, lo que puede provocar acumulo de materia fecal, proliferación de bacterias y de células anormales que finalmente pueden desencadenar en cáncer de colon o cáncer colorrectal.

Por su fácil accesibilidad y no tener que preparar de manera sana los alimentos naturales, se convierten en una fuente permanente de Toxicidad. En Colombia, según la investigadora, la tercera parte de los niños y niñas están en exceso de peso haciendo que el panorama de salud no sea el mejor. La ventaja por no consumir estos alimentos es la salud y la disminución del riesgo de padecer las enfermedades descritas.

Hay mucho por trabajar y se debe hacer conjuntamente: academia con investigación, industria y Estado (salud pública) para encontrar un punto de equilibrio entre la salud, la capacitación y la enseñanza de buenas prácticas y la industria quien debe asumir el compromiso de informar a través del debido etiquetado de los productos que va a sacar al mercado, para que el consumidor tome la decisión responsable de su consumo.

Eustorgio Muñoz Reyes

Integrante Comité de Mercadeo y Comunicaciones

Consejo de Administración

Dr. Orlando Rodríguez Charry
Presidente

Dr. Camilo Salazar López
Vicepresidente

Dr. Norberto Santamaría Gómez
Secretario

Vocales

Dr. Libardo Virviescas Rocha
Dr. Julio Cesar Calderón Varón
Dr. Álvaro Guzmán Curvelo
Dr. Belarmino García Torres

Suplentes

Dr. Jaime Enrique Cuervo Saavedra
Dra. Blanca Elizabeth Benítez Sánchez
Dr. Enciso Ochoa Hugo Fernando
Dr. José Fenner Rojas
Dra. Nohora Martínez Rodríguez
Dr. Carlos Julio Pineda Suárez
Dra. Gloria Stella Mora Gutiérrez

Comité de Mercadeo y Comunicaciones

Libardo Virviescas Rocha
Coordinador

Dr. Eustorgio Muñoz Reyes
Dra. Doris Gentile Maruzel Zuliani Cifuentes
Dr. Juan Ricardo Pulido Moreno

Junta de Vigilancia

Dr. Jose Alberto Ospina Cobo
Presidente

Dra. Clara García Rodríguez
Vicepresidente

Suplentes

Dra. Nubia Esther Mayorga Espejo
Dr. Octavio Pineda Pineda
Dr. Norberto Albarracín Díaz

Te invitamos a conocer **el informe de gestión del año 2022**, el cual encuentras en nuestra página web

www.somec.coop



Informe de
Gestión
2022



Mi poder este 2023 es decir...
¡Voy a cumplir mis metas!

Da el primer paso
Con el **Crédito de Libre Inversión**

Aprovecha la super tasa de interés

Pregúntale a tu asesor: 310 322 6668 • 320 269 4374



Próximamente
Cupo Rotativo

¡Dinero disponible en
cualquier momento!

Celebremos juntos
el día de LA MADRE

12 de Mayo - 7:00 p.m.
Club Médico
Calle 85 # 7 - 74
CUPOS LIMITADOS

Viejoteca

DE SOMEC



Ya llega la

Feria empresarial y gastro-nómica

Somec

Espérala en Septiembre
Próximamente...
más información



No te pierdas nuestros **webinars**
empresariales y nuestros **café emprender**

Organiza:
Comité de Fomento empresarial, emprendimiento e innovación.





Ya conoces la
nueva página web

Un sitio web moderno y
dinámico, creado para
nuestros asociados

Ingresa ahora mismo

 www.somech.coop

Te invitamos a hacer
parte de nuestras
redes empresariales

Inscríbete en nuestra **página Web**

Recuerda incluir en tu perfil, tu foto
actualizada, tu profesión y tu especialidad.

Una iniciativa del Comité de fomento
empresarial, emprendimiento e innovación



Agradecemos a nuestros asociados por su compromiso con la actualización de datos personales.

Si aun no has actualizado tus datos, **solicita a tu asesor de confianza el formato.**

¡Ayúdanos a mejorar!

“Tener sueños de servicio y de hacer cosas grandes”

