



LA CONFIANZA **ES MUTUAL** 

Referencias





# acta sanitaria

Punto de Vista

Noticias Opinión Áreas Sanitarias

Hemeroteca

Miércoles, 25 de Septiembre de 2013 Buscar en Acta Sanitaria

### **Dimes y Diretes**

Dimes y Diretes

Portada

24/09/2013









Nuevo sistema de información de cambios de precios previstos



cinfa

CENTRO DE INVESTIGACIÓN

EN QUÍMICA MÉDICA

Nos mueve la vida



Mutual Médica

## Multitudinario funeral por el hijo de Conxita Tarruella

Alicante prepara a las enfermeras para trabajar en Finlandia

El Mirado

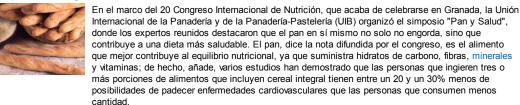


El funeral organizado este martes por el Consejo General de Enfermería en la Iglesia de San Sebastián (en Madrid) en memoria del hijo de la parlamentaria catalana y enfermera Conxita Tarruella, fallecido recientemente en accidente de tráfico, reunió a un gran número de personas, se calcula unas doscientas, entre amigos, profesionales y políticos. Entre los asistentes, se encontraba la ministra de Sanidad, Ana Mato; la secretaria general de Sanidad, Pilar Farjas; los presidentes de las Comisiones de Sanidad del Congreso, Mario Mingo, y del Senado, Mari Carmen Aragón; los presidentes de los Consejos Generales de Farmacéuticos, Menchu Peña, y de Enfermería, Máximo González Jurado; y los parlamentarios Alfonso Alonso y Jesús Aguirre (PP), Pilar Grande (PSOE), Joan Tarda (ERC), y José A Durán i Lleida y Josep Sánchez Llibre (CiU).



No todo va a ser inglés y alemán; el Colegio de Enfermería de Alicante inicia este miércoles un curso de finés que forma parte de la oferta laboral del Proyecto Adelante (financiado por el Fondo Social Europeo y respaldado por Eures) que desde hace meses lleva a cabo un proceso de selección de enfermeras españolas para trabajar en la provincia de South Osthrobotnia (Finlandia). Este proyecto no sólo ofrece un puesto de trabajo en aquel país, sino que también ayuda al candidato en todo lo relacionado con la adaptación/integración en el mismo (mudanza, alojamiento, escuela, impuestos etc). Parte de esta integración es el conocimiento del idioma, motivo por el cual se ha organizado este curso de cinco meses de duración y totalmente gratuito para los candidatos seleccionados

### El pan no engorda



## Investigadores de nutrición y profesionales médicos debaten si la stevia podría ser



El Instituto Global Stevia (GSI) acogió en el marco del 20° Congreso Anual Internacional de Nutrición (ICN 2013) de Granada una cena con profesionales médicos e investigadores del campo de la nutrición. En dicho encuentro se abordaron los avances científicos sobre la stevia, el edulcorante natural cero calorías. Stevia se utiliza desde hace siglos como un sustituto del azúcar y en la actualidad el extracto de hoja de stevia de alta pureza ya se puede encontrar en alimentos y bebidas de todo el mundo. La planta de stevia es originaria de Sudamérica, donde se consume desde hace más de 200 años por los pueblos indígenas que utilizan hojas de la planta para endulzar bebidas, o las mastican por su sabor dulce. Aprobado para su uso en la Unión Europea en noviembre de 2011, el extracto de hoja de stevia de alta pureza es el primer edulcorante de origen natural sin calorías.

## el nuevo azúcar del siglo 21





### Desarrollan un snack que ayuda a reducir riesgos cardiovasculares en niños obesos



Investigadores de la Universitat Politècnica de València, el Hospital Universitario Doctor Peset, la Universitat de València y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA) del CSIC han diseñado y comprobado la eficacia de un nuevo snack de manzana impregnado con zumo de mandarina para reducir riesgos cardiovasculares en niños obesos y mejorar su bienestar fisiológico. El snack, desarrollado a escala de laboratorio en las instalaciones del Instituto de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo de la Universitat Politècnica de València, destaca por su alto potencial antioxidante y antiinflamatorio. Además, el aperitivo conserva todas sus propiedades hasta 2 meses después de su elaboración. Según explican los investigadores, cuarenta gramos de este producto proporcionan los componentes bioactivos de un vaso de zumo de mandarina fresco y dos manzanas. Los resultados de este trabajo han sido publicados recientemente en las revistas International Journal of Food Sciences and Nutrition, Nutrición hospitalaria y en Innovative Food Science and Emerging Technologies. Para analizar las propiedades y valor funcional del snack, se llevó a cabo un estudio en el que participaron 48 niños con obesidad de entre 9 y 15 años que estaban siendo tratados en el Servicio de Pediatría del Hospital Universitario Doctor Peset. En concreto, se evaluó el efecto de la incorporación de los aperitivos a una dieta baja en energía, que los niños siguieron durante cuatro semanas.



Nuestro boletín Aviso legal Política de privacidad Mapa web WEB Sanitaria Acreditada SEAFORMEC

■ Diseño w eb por Krama, Madrid (España)

Barbizon, S.L. - Avda. Valladolid, 5-1°C - 28008 Madrid - Tlf.: 91 547 99 03 Fax: 91 559 23 89