

TÍTULO: LOS MEJORES LUGARES PARA GUARDAR LOS MEDICAMENTOS

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: .LAPROVINCIA.ES

LINK: <http://www.laprovincia.es/vida-y-estilo/salud/2015/04/01/consejos-caducidad-o-conservacion-medicamentos/691386.html>

La caducidad de los fármacos depende de muchos aspectos: humedad, calor o luz que pueden hacer que se degraden antes, no sólo depende de la caducidad del principio activo sino también de la forma que éste toma en el fármaco, su envoltorio o los excipientes que incluye.

Según explica a Infosalus Iván Espada, del Departamento de Productos y Servicios del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos (CGCOF), no hay que confundir la caducidad antes de la apertura del medicamento con el tiempo de validez una vez abierto aunque en términos generales la mayoría de medicamentos tienen una caducidad de entre 2-3 y 5 años.

Fecha de caducidad de medicamentos abiertos

"Después de su apertura, la caducidad depende del tipo de fármaco, aunque los de menor duración suelen ser cremas, suspensiones orales y colirios", apunta Espada que señala que en concreto en el caso de los colirios, su uso más allá del tiempo indicado puede dar lugar a contaminación por bacterias debido al contacto del dispensador con ojos o dedos.

MEDICAMENTOS

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: CÉLULAS INCIDIRÍAN EN DISPERSIÓN DEL CÁNCER

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: ELUNIVERSO.COM

LINK: <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/04/01/nota/4724246/celulas-incidirian-dispersion-cancer>

Un equipo del Instituto de Cáncer de Holanda, encabezado por Karin de Visser, ha descubierto que ciertas células del sistema inmunitario son persuadidas por los tumores de mama para facilitar la propagación de las células cancerosas, según publica la revista Nature.

El sistema inmunitario lucha contra las enfermedades, las infecciones e incluso el cáncer, actuando como soldados que protegen contra los invasores, sin embargo, parece ser que el sistema inmune también tiene 'traidores' entre sus filas, según los expertos.

En su estudio observaron que ciertos tumores de mama causan un "efecto dominó" de reacciones en el sistema inmunitario que facilitan la propagación de las células

cancerosas. Hace unos años se informó que las pacientes con cáncer de mama con un alto número de neutrófilos, las células inmunitarias más comunes del cuerpo, tenían mayor riesgo de desarrollar metástasis.

MEDICAMENTOS

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: GOOGLE SE UNE A JOHNSON & JOHNSON PARA CREAR ROBOT CIRUJANO

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: ENTER.CO

LINK: <http://www.enter.co/especiales/innovacion/google-se-une-a-johnson-johnson-para-crear-robot-cirujano/>

Google y Johnson & Johnson han anunciado que se unirán para desarrollar un avanzado robot que sea capaz de asistir en una cirugía, similar al conocido Sistema Quirúrgico Da Vinci. Esta unión aportará “capacidades, propiedad intelectual y experiencia”, e involucrará a Ethicon, una subsidiaria de Johnson & Johnson que fabrica dispositivos médicos.

Las cirugías asistidas mediante robots generalmente implican a un humano controlando instrumentos a través de una consola o un manipulador remoto. Esto permite un mayor índice en la precisión y exactitud a que si la intervención quirúrgica se realizara directamente con manos de carne y hueso. Este tipo de ayudas robóticas datan desde 1985.

El video anterior es una muestra de la destreza que tiene el Sistema Quirúrgico DaVinci para pintar una pequeña imagen, guiadas por el control de un ser humano, claro está. Este tipo de asistencias son muy útiles al momento de remover tejido canceroso, realizar una histerectomía (remover el útero) o las cirugías de bypass. La cosa es así: incisiones más pequeñas y exactas significan menos sangrado y una cicatriz más pequeña para el paciente.

MEDICAMENTOS

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: RECUPERACIÓN DE LA PLAZA MINORISTA

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: EJENOTICIASPERIODICO.COM

LINK: <http://www.ejenoticiasperiodico.com/recuperacion-de-la-plaza-minorista/>

COMPETITIVIDAD

ALIMENTOS Y

BEBIDAS

La recuperación y modernización de la Plaza de Mercado Minorista de Armenia se ejecutará en tres fases informó el secretario (e) de Desarrollo Económico, Mauricio

Alberto Sossa García, tras el acuerdo alcanzado por el diseñador y constructor de la obra, durante la décimo primera reunión del comité de verificación de la acción popular. Sossa García dijo que la primera fase corresponde a la construcción de la cubierta, componentes hidráulicos y obras complementarias definidas en el fallo judicial; la segunda, tiene que ver con la redistribución de los espacios para los módulos y pasillos siguiendo los lineamientos del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y las normas sanitarias determinadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

La última fase, una vez realizadas las adecuaciones físicas, corresponde a la recuperación social a partir del traslado de las oficinas de la Secretaría de Tránsito y Transporte de Armenia, la adecuación de puntos de atención bancaria, la concentración del transporte rural y un almacén ancla que no sea competencia para los vendedores de la plaza, conforme lo propuso la alcaldesa Luz Piedad Valencia Franco desde el inicio de su gobierno.

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: OMS: LOS ALIMENTOS INSALUBRES PROVOCAN HASTA 200 PATOLOGÍAS

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: PAGINASiete.BO

LINK: <http://www.paginasiete.bo/sociedad/2015/4/1/oms-alimentos-insalubres-provocan-hasta-patologias-52010.html>

COMPETITIVIDAD

ALIMENTOS Y

BEBIDAS

La ingesta de alimentos insalubres puede provocar hasta 200 enfermedades, desde diarrea hasta cáncer. Para concienciar sobre esa situación, la Organización Mundial de la Salud (OMS) celebrará el Día Mundial de la Salud el próximo 7 de abril, con el tema "inocuidad alimentaria".

"Los alimentos insalubres pueden tener bacterias, virus, parásitos y sustancias químicas que pueden provocar hasta 200 enfermedades, que van desde una diarrea hasta el cáncer", dijo el director ejecutivo del Programa de Coordinación en Salud Integral (Procosi), José Carreño.

El asesor en Vigilancia de Salud, Prevención y Control de Enfermedades (CHA) de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), Mario Masana, aclaró que la diarrea no es una enfermedad, sino un síntoma. "Uno no está enfermo con diarrea, sino que padece otra enfermedad y como síntoma tiene el estómago suelto", explicó.

Ambos especialistas coincidieron en que muchas enfermedades se presentan debido a que no existe higiene, seguridad y conservación correcta de los alimentos para consumo humano.

Entre los males más comunes que provoca la inocuidad está la salmonelosis, que es una infección provocada por una bacteria que puede estar en el huevo, carne, la leche o cualquier otro producto de origen animal.

La campylobacter es otra enfermedad ocasionada por una bacteria. Se produce por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua no tratada para ser potable.

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: A PREVENIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN ESTA TEMPORADA

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: ELUNIVERSAL.COM.CO

LINK: <http://www.eluniversal.com.co/regional/sucre/prevenir-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-en-esta-temporada-189311>

Un llamado a la comunidad sucreña en general para que evite las enfermedades transmitidas por alimentos, al igual que por bebidas alcohólicas durante esta temporada, teniendo en cuenta que se incrementa el consumo de productos que no hacen parte de la dieta diaria, realizaron los organismos de Salud de Sucre y Sincelejo.

El alimento cuya demanda es bastante alta en esta temporada es el pescado de diferentes tipos, por lo que las recomendaciones de los entes de salud se concentran en que este producto debe ser adquirido en expendios seguros, para evitar que puedan estar en mal estado y causar algún tipo de enfermedad.

Por ser la zona del Golfo de Morrosquillo la de mayor afluencia de visitantes durante esta época, Salud Departamental adelanta inspección, vigilancia y control a los establecimientos donde se manipula y comercializa alimentos, especialmente pescados y mariscos.

Por su parte, el secretario de Salud y Seguridad Social de Sincelejo, Remberto Gómez Martínez, informó que en lo que va transcurrido del 2015 se han notificado en el Sistema de Vigilancia en Salud Pública 37 casos individuales, 11 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y 0 casos de intoxicación por licor adulterado.

“Invitamos a la comunidad en general a tener en cuenta las recomendaciones en el consumo de alimentos, aguas y bebidas alcohólicas durante la época de Semana Santa para evitar la ocurrencia de intoxicaciones por ingerir licor adulterado o alimentos”, indicó.

[VER MÁS...](#)

COMPETITIVIDAD
ALIMENTOS Y
BEBIDAS

TÍTULO: SI VA A COMPRAR PESCADO EN SEMANA SANTA, ABRA MUY BIEN EL OJO

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: ELTIEMPO.COM

LINK: <http://www.eltiempo.com/bogota/si-va-a-comprar-pescado-abra-muy-bien-el-ojo/15498672>

Por la celebración de la Semana Mayor, tan solo en la Corporación de Abastos de Bogotá (Corabastos) se dispusieron para la venta alrededor de 6.000 toneladas de pescado de 40 variedades, sacados de ríos, mares y cultivo.

Bagre, bocachico, mojarra, nicuro, cachama y trucha, que son las especies de mayor consumo en Bogotá por esta época, y pescado seco se comercializan en esta central mayorista con la red de frío y demás medidas sanitarias requeridas, para mantener su calidad. Igual sucede en otros grandes expendios como la plaza de Paloquemao y comercializadoras reconocidas, donde la Secretaría de Salud hace permanentes inspecciones.

No sucede lo mismo con el pescado que se ofrece en bodegas no autorizadas, en improvisados camiones sin carpa o, incluso, zorras, donde el producto está a la intemperie o lo refrigera solo el clima del día. Incluso, las autoridades sanitarias han encontrado expendios, en supermercados y plazas de mercado, donde han sido sorprendidos con la venta de pescado en mal estado, pero que lo han acomodado entre trozos de hielo, le han arreglado hasta los ojos y el iris, para que parezca fresco y el consumidor lo adquiera.

VER MÁS...

TÍTULO: QUE EL SOL DE SEMANA SANTA NO SEA SU VIACRUCIS

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: REVISTAS.ELHERALDO.CO

LINK: <http://revistas.elheraldo.co/miercoles/belleza/que-el-sol-de-semana-santa-no-sea-su-viacrucis-133585>

Muchos aprovechan los días de Semana Santa para relajarse en la playa y volver con un bronceado espectacular, pero no todos lo logran. Algunos regresan rosados como un camarón o con un tono muy alejado de su color natural, pero además de las consecuencias estéticas, han puesto en riesgo la salud de su piel.

“La idea es que seas responsable al exponerte al sol”, enfatiza la doctora Rosalía Díaz de Saint-Priest, y explica que esto se logra teniendo en cuenta los diversos factores que inciden en si nos bronceamos o no.

La heredera Paris Hilton se veía poco natural cuando se excedía con el sol y el bronceado.

COMPETITIVIDAD
ALIMENTOS Y
BEBIDAS

DE INTERÉS

“No depende solamente del tiempo durante el cual te expones al sol, sino también de en qué sitio estás, de tu tipo de piel, de la clase y cantidad de protector solar que te hayas aplicado y hasta de los medicamentos que estés tomando”, señala la dermatóloga.

Antes del sol

El ritual para tomar sol responsablemente empieza antes de siquiera emprender el camino hacia nuestro soleado destino.

“Si sabes que vas a ir a la playa empieza a consumir sustancias que sabes que te van a ayudar a proteger del sol”, argumenta la doctora Rosalía, refiriéndose, por ejemplo, a la cafeína (encontrada en el café y el chocolate), los carotenoides (pigmentos que se encuentran en ciertas frutas de colores amarillo, naranja y rojo), los polifenoles (presentes en el té y el vino) y los flavonoides (en arándanos, ciruelas, manzanas, fresas y espinacas, entre otros).

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: LOS ALIMENTOS MANTUVIERON PRECIOS ALTOS DURANTE MARZO

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: PORTAFOLIO.CO

LINK: <http://www.portafolio.co/economia/los-alimentos-mantuvieron-precios-altos-durante-marzo>

DE INTERÉS

De acuerdo con el seguimiento hecho por Portafolio a los reportes diarios del Dane, en marzo hubo alta volatilidad de los precios.

Los precios de los alimentos siguen generando presiones inflacionarias. Aunque productos como la papa, las verduras y las hortalizas han comenzado a bajar, otros, como el arroz, la arveja verde y buena parte de las frutas siguen en niveles altos.

Según el Gobierno, a finales de mayo se normalizaría la oferta de alimentos, con lo cual los precios cederían.

El ministro de Agricultura, Aurelio Iragorri, reconoce que durante las tres primeras semanas de este mes, los precios de muchos de los productos se comercializaron a valores por encima de lo normal, pero aclaró que ya hay regiones con cotizaciones en descenso.

De acuerdo con el funcionario, la carestía en ciertos alimentos es producto del coletazo del paro camionero, pero insistió en que los efectos de las protestas han comenzado a desaparecer.

[VER MÁS...](#)

TÍTULO: INCAUTAN PESCADO EN BUCARAMANGA QUE NO CUMPLE CON NORMAS AMBIENTALES

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: ELTIEMPO.COM

LINK: <http://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/por-semana-santa-incautan-pescado-en-bucaramanga/15494955>

Tras incrementar los operativos en las plazas de mercado que comprenden el área metropolitana de Bucaramanga este martes fueron incautados en la Central de Abastos 199 kilos de bagre rayado por no cumplir con la talla mínima de 80 centímetros.

Por otra parte, fueron hallados 22, 3 kilos de pescado en estado de descomposición.

El operativa fue realizado por el Grupo de Fauna y Flora de la Corporación Autónoma Regional para la Defensa de la Meseta de Bucaramanga (CDMB), en conjunto con la policía Ambiental. Con este hallazgo han decomisado entre el lunes pasado y este martes 228 kilos de bagre rayado estimado en más de 2 millones 388 mil pesos.

El fin de semana pasado también se decomisaron en las iglesias del área metropolitana de Bucaramanga 16.690 ramos de palmiche, palma de vino y palma de areca, avaluados en 3 millones 380 mil pesos. La incautación se produjo porque los vendedores no tenían licencias para la comercialización de la palma.

DE INTERÉS

VER MÁS...

TÍTULO: ECUADOR VENDERÁ ARROZ A COLOMBIA

FECHA: 01 DE ABRIL

FUENTE: LAHORA.COM.EC

LINK: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101801727/-1/Ecuador_vender%C3%A1_arroz_a_Colombia.html#.VRvnevMG_Vs

El ministro de Agricultura Ganadería y Pesca (Magap), Javier Ponce, confirmó ayer la venta de 80 mil toneladas de arroz a Colombia.

La exportación involucra la cosecha de invierno de abril y que significa alrededor de 200 mil toneladas.

Ponce anunció la venta durante un encuentro internacional de viceministros de Agricultura de la región, realizada en Guayaquil, y con la participación de los sectores productores e industriales de países de Sudamérica y Centroamérica.

“Tenemos un compromiso con Colombia de 80 mil toneladas, solo hay que esperar que salga la cosecha de invierno”, sostuvo. La negociación con el vecino país también es un clamor de los productores e industriales ecuatorianos para salir de los excedentes.

VER MÁS...

TÍTULO: SECRETARÍA DE SALUD DE YOPAL ADELANTA ESTRICTOS CONTROLES SANITARIOS EN ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS

FECHA: 31 DE MARZO

FUENTE: LLANERA.COM

LINK: <http://llanera.com/?id=20110>

La Administración Municipal de Yopal a través de la Secretaría de Salud con su equipo de técnicos y profesionales, adelantó en la etapa previa a Semana Santa acciones de inspección, vigilancia y control sanitario en los diferentes establecimientos de consumo de alimentos, bebidas y de recreación, haciendo verificación principalmente de las condiciones higiénico-sanitarias, abastecimiento de agua, condiciones de almacenamiento y de conservación, normas de rotulado y etiquetado, y personal manipulador.

En tales actividades se controlaron 622 establecimientos distribuidos así: 100 expendios de carne, pollo, pescado, derivados lácteos y cárnicos; 12 Tiendas y Supermercados; 111 expendedores en vía pública; 85 Restaurantes; 52 vehículos de Transporte de Alimentos; 73 Bares, 71 Hoteles y 3 Piscinas; también se tomaron (6) seis muestras de pescado fresco, (6) seis muestras de agua envasada y 12 muestras de agua en la red del Municipio, en los diferentes puntos concertados con la EAAAY.

En las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, se decomisaron 50 kilos de carne cruda por encontrarse en inadecuadas condiciones organolépticas y se prohibió la venta de carne en el establecimiento, hasta tanto no subsanen los factores (inadecuada cadena de frío) que originaron las condiciones sanitarias del producto. También se recibieron 175 kilos de carne incautada por la Policía Ambiental, debido a procedencia clandestina.

VER MÁS...

DE INTERÉS