

PLANETA



QUÉ CURIOSO

Ingenieros de EE.UU. han creado un nuevo análisis de la huella dactilar mediante inteligencia artificial que echa por tierra la creencia en medicina forense de que nunca hay dos huellas dactilares iguales.



PARA PENSAR

“Donde los sentidos nos fallan, la razón debe intervenir”

Galileo Galilei
Astrónomo y matemático italiano

Onamet busca instalar estaciones meteorológicas automáticas en Valle Nuevo

● Investigarán temperaturas reportadas de -10 grados Celsius

Paola Wisky

SANTO DOMINGO. La Oficina Nacional de Meteorología (Onamet) informó que busca instalar estaciones meteorológicas automáticas en el Parque Nacional de Valle Nuevo, a los fines de contar con datos específicos sobre las temperaturas en esa área protegida.

Así lo informó a Diario Libre Gloria Ceballos, titular de la Onamet, quien señaló que la institución ha emitido una comunicación al Ministerio de Medio Ambiente sobre la iniciativa, que se ubicaría en el pico Alto de la Bandera.

“Nosotros estamos realizando ese proceso de instalar estaciones automáticas, que nos puedan transmitir en tiempo real, y colocadas con los protocolos de la Organización Meteorológica Mundial”, indicó la funcionaria.

Investigación

Ceballos se refirió, además, al reporte de temperaturas extremas en esa área protegida el pasado domingo, que habrían alcanzado una mínima de -10 °C. “Nos reunimos un equipo técnico porque llama mucho la atención esa temperatura de la que medios y redes sociales se han hecho eco”, detalló.

Datos e imágenes suministradas por la administración del área protegida detallan que los 10 °C fueron registrados a las 6:50 de la mañana del pasado domingo.

Julio César De los Santos, administrador del parque, explicó a *Diario Libre* que la temperatura había estado descendiendo, ya que a las 9:37 de la noche se colocó en 0 °C y a la 12:09 de la madrugada en -3 °C.

Ante esto, Gloria Ceballos informó que una comisión de esa entidad se desplazará entre este jueves y vier-



MARVIN DEL CID

La iniciativa busca tener mayores datos sobre las temperaturas en esa área protegida.

nes al parque nacional para hacer un levantamiento de las condiciones en las que se midió esa temperatura.

Al explicar la motivación del descenso, la ingeniera explicó: “aquí en Onamet tenemos un protocolo que seguimos de acuerdo a la Organización Meteorológica Mundial de cómo debe estar dispuesto el termómetro para medir la temperatura del aire”

“Es muy llamativo y sería un récord ese valor. Las condiciones meteorológicas que existían no eran las más indicadas para que se registrara ese récord”, añadió, al tiempo

que informó que, en estos días, las temperaturas “estaban más cálidas de lo normal en los meses de enero y febrero”.

“Todavía no podemos emitir un juicio de si estuvo bien medida o no, sino que haremos un levantamiento allá porque entendemos que tiene mucho que ver la colocación del termómetro para tener ese grado de temperatura que se midió”, agregó.

La titular de la Onamet sostuvo: “No es lo mismo que tú coloques un termómetro en el suelo. Tú estarías midiendo la temperatura que tiene esa área

específica. Para certificar que es la temperatura del aire hay unas condiciones, unos niveles de altura donde se tiene que colocar el termómetro y el tipo también, por ejemplo, en el caso nuestro usamos termómetros científicos”.

Radars

Las citadas estaciones automáticas no son las únicas herramientas para monitoreo pautadas a instalarse en el país. Para finales de mayo de este año se prevé la instalación de otros dos radares meteorológicos para una mayor predicción de eventos atmosféricos.

El anuncio fue hecho en agosto pasado por el presidente Luis Abinader durante una entrega de “La Semanal con la Prensa”.

“El gobierno ha licitado y deben de instalarse en los próximos nueve meses dos radares más: uno en el centro de la isla y otro en el norte para poder tener una mayor predicción de estos eventos atmosféricos que cada vez son más complejos”, sostuvo el jefe de Estado, mientras pasaba balance de los impactos de la tormenta Franklin. ●



DIARIO LIBRE

Estación meteorológica en la sede de la Onamet.

Diario de nutrición

Dra. Erika Pérez Lara

Fritura tradicional vs freidora de aire

La comparación entre la freidora de aire y la fritura tradicional en aceite ha suscitado un creciente interés, respaldado por evidencia científica que busca dilucidar los impactos nutricionales y para la salud de ambas técnicas culinarias. Exploremos las diferencias clave y lo que dice la investigación actual sobre estas dos formas de preparación de alimentos.

La fritura tradicional en aceite ha sido una técnica culinaria arraigada durante décadas, aportando sabores intensos y texturas crujientes a una variedad de platos. Sin embargo, la inmersión de alimentos en aceite caliente conlleva la absorción significativa de grasas y calorías. Estudios, como el llevado a cabo por Wang et al. (2016) en el “American Journal of Clinical Nutrition”, han demostrado que la fritura profunda puede incrementar el contenido de grasas saturadas en los alimentos, contribuyendo a problemas de salud como la obesidad y enfermedades metabólicas y cardiovasculares.

En contraste, la freidora de aire, una innovación más reciente, utiliza circulación de aire caliente para cocinar los alimentos, requiriendo solo una mínima cantidad de aceite para lograr texturas crujientes. Esta técnica ha ganado popularidad debido a la percepción de ser una opción más saludable, al reducir significativamente la absorción de grasas.

Investigaciones, como el estudio realizado por Li et al. (2017) en “The Journal of Food Science and Technology”, han comparado directamente las propiedades nutricionales entre alimentos preparados con freidoras de aire y métodos de fritura tradicional. Los resultados indicaron que la freidora de aire resultó en alimentos con menor contenido de grasas totales y saturadas.

Además, la freidora de aire ha demostrado ser efectiva para reducir la formación de compuestos dañinos, como acrilamida, que se genera en alimentos durante la fritura a altas temperaturas. La acrilamida se ha asociado con posibles riesgos para la salud, incluyendo carcinogenicidad, y la capacidad de la freidora de aire para minimizar su formación es un punto a favor en términos de seguridad alimentaria.

A pesar de las ventajas aparentes de la freidora de aire, es importante señalar que la elección de ingredientes y la moderación en el consumo siguen siendo aspectos fundamentales para mantener una dieta equilibrada. La evidencia actual sugiere que la freidora de aire puede ser una opción más saludable en comparación con la fritura tradicional en aceite, pero no debe considerarse como una licencia para el consumo ilimitado de alimentos fritos.

La investigación científica respalda la noción de que la freidora de aire ofrece beneficios nutricionales al reducir el contenido de grasas en los alimentos, así como la formación de compuestos perjudiciales y residuos ambientales. Sin embargo, la clave para una alimentación saludable sigue siendo la moderación y la elección consciente de ingredientes, independientemente de la técnica de cocción utilizada. ●

Para comunicarse con la Dra. Erika Pérez Lara, nutrióloga clínica, escriba a erikapereznutricion@gmail.com
Instagram: @dra.erikaperezl