

PLANETA**QUÉ CURIOSO**

El aumento del deshielo polar por el cambio climático está haciendo que la Tierra gire más lentamente, esto puede afectar a la coordinación de la hora mundial y agrega un elemento a la discusión sobre cómo sincronizar los relojes atómicos con la rotación del planeta.

**PARA PENSAR**

“Estaremos juntos en la lucha por la preservación de la Amazonía”

Emmanuel Macron
Presidente de Francia

Realizan con éxito primera extracción de ADN de corales

● Antes las muestras de tejido recolectadas en el país eran enviadas al extranjero

Marvin del Cid

SD. Por primera vez en la historia de República Dominicana se ha logrado extraer ADN de corales gracias a un proyecto pionero liderado por la Fundación Dominicana de Estudios Marinos (Fundemar), el pasado 14 de marzo. Hasta la fecha, las muestras de ADN de corales se enviaban fuera del país para su análisis, pero este innovador proyecto ha cambiado el panorama.

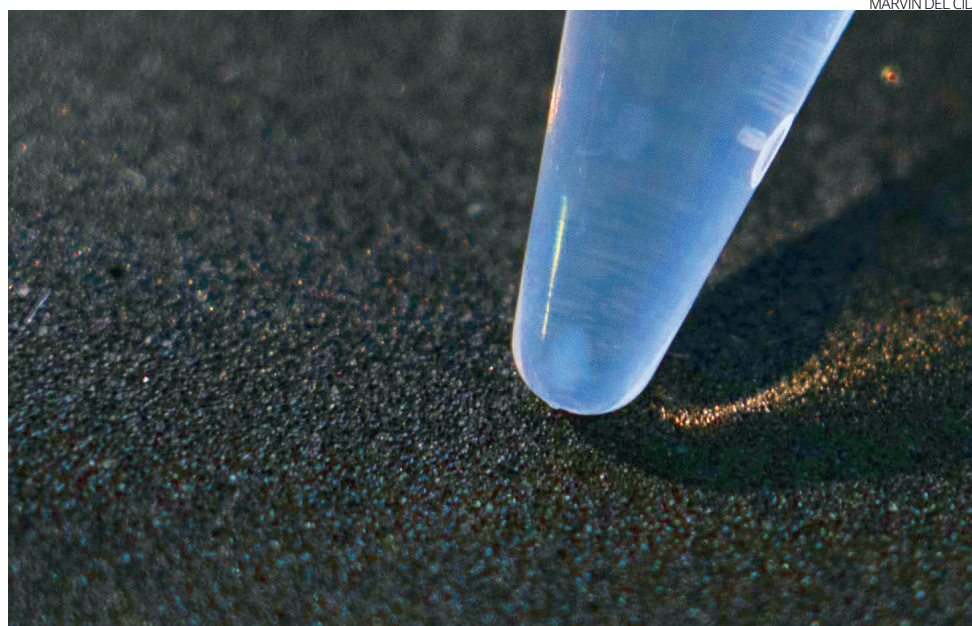
El proyecto surgió como respuesta al evento de blanqueamiento coralino del 2023, que provocó una alarmante mortalidad en estos organismos marinos. La extracción de ADN es crucial para comprender qué genotipos de corales lograron sobrevivir a este evento devastador.

Rita Sellares, directora ejecutiva de Fundemar, explicó a Diario Libre que estas técnicas moleculares, aunque novedosas, están ganando terreno en los esfuerzos de restauración ambiental.

Clave para supervivencia

Indicó que permiten no solo conocer la diversidad genética de los corales, lo cual es clave para su supervivencia ante eventos adversos como enfermedades y blanqueamiento, sino también entender el flujo genético y la conectividad entre las poblaciones. Este conocimiento es fundamental para promover la reproducción sexual de manera eficiente y garantizar la resiliencia de los arrecifes de coral.

Además del avance científico, el país ya cuenta con un laboratorio de biología molecular para la extracción de ADN de corales, el cual también ha funcionado como herramienta para desarrollar capacidades lo-



MARVIN DEL CID

cales, con el primer taller de extracción de ADN donde participaron técnicos de diferentes organizaciones e instituciones como el Ministerio de Medio Ambiente, la Autoridad Nacional de Asunto Marinos, Cibima, el Acuario Nacional, la Red Arrecifal Dominicana, Fundación Eco-Bahía, Fundación Capcana, Grupo Puntacana y CEBSE.

El proyecto recibió financiamiento de la Embajada de Francia y fue implementado por Fundemar en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente. Además, como parte de un convenio firmado entre la Universidad de Cartagena,

El ADN extraído de un coral *Acropora cervicornis* en el laboratorio de Fundemar.

Colombia, y Fundemar, se contó con la participación de expertos en biología molecular como el doctor Parmenio Suescu y la doctora Natalia Caravantes, de Colombia y México respectivamente.

Hito en investigación

El taller realizado del 15 al 16 de marzo, como parte del proyecto Monitorea, fue financiado por la Embajada de Francia y contó con la participación de destacados expertos en genética de la

conservación de corales. La parte teórica fue impartida por los doctores Aldo Croquer de The Nature Conservancy, Parmenio Suescu de la Universidad de Cartagena y Sergio David Guendulain, asesor científico de Fundemar, mientras que la parte práctica estuvo a cargo principalmente del doctor Parmenio Suescu, con el apoyo del doctor Sergio Guendulain.

Este hito marca un importante avance en la investigación y conservación de los arrecifes de coral en la región, destacando el compromiso de República Dominicana con la protección de su biodiversidad marina.

El doctor Croquer enfatizó la importancia de incorporar conocimientos de ecología molecular en la restauración de corales para garantizar la propagación selectiva de genotipos adaptados a los escenarios de cambio climático que se avecinan. Asimismo, Sergio David Guendulain resaltó que la diversidad genética de las poblaciones de coral es crucial para enfrentar la adversidad climática y que las herramientas moleculares son clave para identificarla. ●



MARVIN DEL CID

Rita Sellares tomando una muestra del coral.

Diario de nutrición

Dra. Erika Pérez Lara

¿Es el caldo de huesos realmente un elixir saludable o un mito culinario?

El caldo de hueso, una preparación tradicional que ha resurgido en popularidad en años recientes debido a sus presuntos beneficios para la salud, se obtiene al hervir huesos de animales (pollo, cerdo o vaca) en agua, a menudo con verduras, hierbas y especias, durante un período prolongado. Este proceso busca extraer nutrientes de los huesos, incluyendo minerales, gelatina y colágeno.

Desde una perspectiva médico-científica, el interés en el caldo de hueso se centra principalmente en su contenido nutricional y potencial impacto sobre la salud ósea, digestiva y general. Sin embargo, es importante examinar la evidencia disponible para determinar si el entusiasmo que rodea al caldo de hueso está justificado desde un punto de vista científico.

Impacto Nutricional del Caldo de Hueso

■ **Minerales:** Los huesos son ricos en calcio, magnesio, potasio, fósforo y otros minerales traza, los cuales son esenciales para la salud ósea y general. El proceso de cocción lenta permite que estos minerales se disuelvan en el caldo, haciéndolos disponibles para el consumo. Sin embargo, la concentración de minerales en el caldo puede variar significativamente dependiendo de los tipos de hueso utilizados, el tiempo de cocción y si se añaden o no ingredientes ácidos como vinagre para ayudar en la extracción de minerales.

■ **Colágeno y Gelatina:** El colágeno, una proteína presente en los tejidos conectivos de los animales, se transforma en gelatina durante el proceso de cocción. Se ha sugerido que el consumo de gelatina, a través de alimentos como el caldo de hueso, puede apoyar la salud de las articulaciones y la piel. Aunque algunos estudios han demostrado beneficios potenciales del colágeno suplementario para la salud de las articulaciones y la piel, es importante notar que la gelatina en el caldo de hueso no es equivalente a la ingesta directa de suplementos de colágeno en términos de concentración y absorción.

■ **Aminoácidos:** El caldo de hueso contiene aminoácidos como la glicina y la prolina, los cuales son importantes para diversas funciones corporales, incluyendo la síntesis de colágeno y la reparación del tejido.

Evidencia Científica

A pesar de los potenciales beneficios nutricionales del caldo de hueso, la investigación científica directa sobre su impacto en la salud es limitada. Un estudio publicado en el “Journal of Agricultural and Food Chemistry” examinó la composición mineral de caldos preparados con huesos de pollo y encontró que el contenido de minerales puede ser significativo, pero este estudio no evaluó los efectos del consumo de caldo en la salud humana. Otros estudios sobre el colágeno y la gelatina, aunque prometedores, no se centran específicamente en el caldo de hueso, sino en suplementos con concentraciones más altas y controladas de estas sustancias. ●

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