

## NOTICIAS

### Evento de Conmemoración del Día del Nutriólogo

Dra. C. Rebeca Monroy Torres  
NC. LN Silvia Janet Ávila  
LN. Magda Ramírez Nava  
Verónica Hernández Gaona

Para la conmemoración del Día del Nutriólogo de este año, el Cuerpo Académico de Toxicología a través del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (LANAySA) así como el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C. (OUSANEG) se congratularon de estar en esta ocasión participando en la coorganización de esta celebración con el Programa de Promoción, Prevención y Autocuidado de la Salud (PROPAS); programa que forma parte de la Coordinación de Impulso al Desarrollo Integral del Estudiante del Campus León.

Cabe destacar que aunque con anterioridad se han realizado eventos de esta naturaleza, es la primera vez que colaboran investigadores y administrativos, con programas y proyectos que tienen la finalidad de promover actividades de esta talla. Las alumnas del PROPAS, tuvieron la iniciativa de llevar a cabo este evento y se acercaron al Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (LANAySA) para hacer un evento en equipo. Las alumnas que son recién egresadas de nutrición participan en el PROPAS en este 2015.

El propósito de esta actividad fue festejar el día del Nutriólogo, además de reunir a ponentes de diferentes disciplinas para resaltar la importancia del quehacer del nutriólogo y la pertinencia del vínculo con las diferentes disciplinas.

Finalmente, ofrecer un sentido de identidad a los alumnos de la universidad de la licenciatura en Nutrición, al ser una instancia que celebra en su comunidad a sus estudiantes y nutriólogos. El evento se llevó a cabo el 27 de enero en planta baja de la Torre de Laboratorios de Campus León de la Universidad de Guanajuato. El presídium que participo en el acto inaugural de la ceremonia estuvo conformado por el Dr. José Luis Lucio Martínez, Rector de Campus León; la Mtra. María del Pilar Fernández Carrasco, Coordinadora de Docencia de la División de Ciencias de la Salud en representación del Dr. Carlos Hidalgo Valadez, Director de la División de Ciencias de la Salud; la Dra. Rebeca Monroy Torres, profesor-investigador del Cuerpo Académico de Toxicología y del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (LANAySA); y por último la Mtra. Teresa Contreras Martínez, Coordinadora General de Desarrollo Académico del Campus León. La Dra. Rebeca Monroy Torres dirigió unas palabras a los presentes; comento lo que es un Licenciado en Nutrición, sus campos o áreas de desempeño laboral. Así como la historia de esta celebración, que se remonta al 27 de enero de 1975, cuando la Dra. Sara Elena Pérez Gil en conjunto con otras nutricionistas fundó la Asociación Mexicana de Nutrición A.C. (AMN) de la cual fue la primera presidenta. La Asociación se registró ese mismo día ante la Secretaría de Relaciones Exteriores de México, por lo cual la Directiva de la AMN,

acordó que en esa fecha se celebraría el Día de la Nutricionista, ahora denominado Día del Nutriólogo. Resaltó la importancia de la labor del nutriólogo ante el panorama tan desalentador que presenta nuestro país e invito a la congruencia, a la no tolerancia a los riesgos alimentarios que nos aquejan, y sí a una cultura del autocuidado con la frase *Nutriólogo cúrate a ti mismo*; se debe promover y educar con el ejemplo.

Posteriormente el Dr. José Luis Lucio Martínez, fue quien encabezó el mensaje y declaratoria inaugural de la Ceremonia. Durante su discurso, el Rector enfatizó en la importancia de las actividades que realiza el nutriólogo; y como es que la Universidad colabora en la formación de profesionales de la salud que cubren con las demandas de la población; tomando como ejemplo el Diplomado en Educación Terapéutica en Diabetes; que atiende a este gran problema de salud pública que hoy nos aqueja.

La primera ponencia estuvo a cargo de la Ing. Rosa María Ramírez Zermeño, quien es autora del libro *Alimentos funcionales, principios y desarrollo de nuevos productos*; la conferencia titulada *Legislación en el etiquetado de alimentos y su impacto a la salud*, la ingeniero habló sobre la Norma Oficial Mexicana 051, que marca los lineamientos para el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas; enfatizó como es que el etiquetado que se ofrece al consumidor es poco claro y no colabora en nada para que la población pueda elegir aquellos productos de mejor calidad nutricia.

En 2006 se llevó a cabo una reunión de expertos de la Organización Mundial de la Salud, para lograr la reducción de consumo de sal en la población; donde se concluyó que

la recomendación para la ingestión de sal no debe sobrepasar los 5 g, lo que equivale a 2 g de sodio.

En nuestro país se han llevado a cabo estrategias para que el consumo de sodio disminuya en la población, por ejemplo la medida de retirar el salero en mesas de restaurantes. Estrategia que resulta insuficiente debido a que el consumo de sodio proveniente de la sal que se le agrega a los alimentos durante su preparación o después solo corresponde al 8%, mientras que el sodio proveniente de los alimentos industrializados es del 75%.

Posteriormente la LNCA Evelia Apolinar Jiménez, investigadora en Ciencias Médicas de CCINSHAE del Hospital Regional de Alta Especialidad del Bajío; presentó la conferencia titulada *La Nutrición y crecimiento en el paciente pediátrico con cáncer*.

La licenciada explicó que el cáncer es una enfermedad crónico-degenerativa que representa un importante riesgo para el desarrollo y crecimiento de los niños, debido a los cambios metabólicos secundarios al tumor y a los efectos de los tratamientos médicos indicados.

La caquexia tumoral es común en estos pacientes y consiste en un estado patológico de desnutrición que incluye pérdida de masa muscular y grasa acompañada de debilidad general que deteriora el estado funcional, inmune y metabólico del niño.

Enfatizó en la importante labor que tiene el nutriólogo en estos casos; ya que se debe evaluar y monitorizar el crecimiento del niño, de manera que se realicen las intervenciones nutricias que lo favorezcan; se debe tener presente el hecho de

que el crecimiento podría estar limitado como consecuencia de los tratamientos de quimioterapia, radioterapia y uso de glucocorticoides los cuales inciden en la coordinación y secreción de hormonas relacionadas con el desarrollo de la masa ósea y demás tejidos.

En estos pacientes el inicio de la pubertad puede ser retrasado, interrumpido e incluso no ocurrir como consecuencia directa del efecto del tumor o por lesiones generadas por los tratamientos de quimioterapia y radioterapia.

Los sobrevivientes del cáncer se enfrentan a un mayor riesgo de desarrollar diabetes mellitus, el cual se ha asociado a radiación abdominal, agentes alcalinos y edad temprana del diagnóstico.

La investigadora presentó los resultados del estudio Relación entre la velocidad de crecimiento y el estado nutricional con el estadio de la enfermedad en pacientes de onco-hematopediatria, el cual se ha ejecutado en el Hospital Regional de Alta Especialidad del Bajío. No se encontró relación entre la velocidad de crecimiento y el estadio de la enfermedad oncológica; sin embargo, sí se correlacionó la velocidad de crecimiento con las reservas adiposas. Asimismo, se determinó que existe una disminución en la velocidad de crecimiento durante los primeros 6 meses posteriores al diagnóstico.

Por lo tanto, la investigadora puntualizó la importancia de realizar la valoración y seguimiento del crecimiento de los niños que permita detectar anomalías tempranas y con ello realizar la intervención nutricional pertinente. Siendo uno de los principales objetivos del tratamiento integral del paciente oncológico el reintegrarlo a la sociedad con la mejor calidad de vida posible.



Se contó con un receso de 25 minutos para que los asistentes pudieran pasar a los stands del PROPAS, quien cuenta con servicios en nutrición, psicología y enfermería; los asistentes pudieron realizarse exámenes de glucosa, medición de presión arterial y de circunferencias para saber si contaban o no con factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas.

El Dr. Luis Antonio Parra Negrete, profesor-investigador de la División de Ciencias de la Vida, Campus Irapuato-Salamanca de la Universidad de Guanajuato, presentó la conferencia titulada El maguey: un prodigio de México.

Durante su ponencia el Dr. Parra habló de los múltiples usos que tiene el maguey, por ejemplo en la industria alimentaria como agua miel, jugo de dulce, pulque, miel; en la textil se producen hilos, cordeles y tejidos para bolsas, costales, mantas, telas, lazos, etc.; en la construcción en vigas, garrochas y pilotes; como ornamento en jardinería de lugares públicos; por citar algunos ejemplos.

Destaco las propiedades del maguey que lo vuelven materia prima con gran valor no solo económico sino ecológico; la primera ya que se pueden obtener sus productos continuamente y la planta no muere y la segunda, por su utilización en la recuperación de suelos degradados mediante el modelo Agro-silvo-pastoril con base en el maguey.

Uno de los principales productos por el cual es conocido el agave (nombre botánico del maguey) es el pulque, aunque en el estado de Guanajuato su producción ha ido decreciendo, aún existen productores de esta bebida. Según el diagnóstico de Magueyes pulqueros y productores de pulque en el estado de Guanajuato (UGTO-SINAREFI, 2013); la mayor cantidad de productores de pulque se encuentran en los municipios de Guanajuato, Doctor Mora y Salamanca (10 – 60) y en menor cantidad en León, Xichú, Atarjea, Ocampo, San Felipe, San Diego de la Unión, Atarjea, Victoria, Santa Catarina, Tierra Blanca, San José de Iturbide, San Luis de la Paz, San Miguel de Allende, Dolores Hidalgo, Juventino Rosas, Comonfort, Valle de Santiago (2-4); en Irapuato, Silao, Salvatierra, Apaseo el Alto, Apaseo el Grande, Acámbaro, Coroneo, Tarimoro, Yuriria, Uriangato, Moroleón, Jerécuaro, Maravatio, Tarandacuao (1-2).

A diferencia del Tequila y el Mezcla que son bebidas metizas, el Pulque debe ser reconocido como la Bebida Nacional por excelencia.

Los curados del Pulque, que es un método para evitar la fermentación excesiva y permitir se conserve por más tiempo el alimento. Hay los curados comunes como lo son el de frutas (guayabas, fresa, mango, papaya, etc), verduras

(pico de gallo, apio, jitomate, etc.), granos (maíz, avena, arroz, salvado, etc.), refrescos embotellados (sabor a frutas, clamato, etc) y los exóticos, como lo de cilantro, pirul, reata, caldo de frijol, caldo de pollo, cecina, camarón, ostión, almejas, yogur de cualquier sabor, chocolate, etc.

Otro producto que se obtiene del maguey es la miel, cuyas propiedades nutrimentales resaltan al compararlas con la miel de abeja y de maíz, ya que el contenido de proteína y algunas vitaminas como la tiamina, niacina, ácido pantoténico y vitamina C son mayores.

El Centro de Investigación del Agave de la **Universidad de Guanajuato**, elabora miel de Agaves Aguamieleros y promueve ésta cadena productiva entre productores de zonas marginadas, a la vez que recoge testimonios de sus propiedades.

El Dr. Parra cerró su conferencia ofreciendo una degustación de miel de agave y haciendo una invitación a los asistentes a visitar el Centro de Investigación del Agave de la Universidad y de esta manera conocer todos los productos que se comercializan a partir de la planta de maguey.

Para terminar con el ciclo de conferencias de esta celebración, la Dra. Silvia Solís Ortiz, profesora-investigadora titular del Departamento de Ciencias Médicas de la **Universidad de Guanajuato**; ofreció su conferencia con el tema de *Preferencias Alimentarias*.

Comento que actualmente vivimos en un ambiente que oferta una gran variedad de alimentos, aunque el sólo consumimos algunos de ellos, dependiendo de nuestras preferencias

alimentarias. Las preferencias se pueden convertir en patrones conductuales y que determinara el tipo de alimentación.

En los últimos años, la población mexicana, ha modificado sus preferencias por los alimentos con alto contenido de azúcares y grasas, lo que ha conducido a un incremento en el sobrepeso y obesidad. Las preferencias alimentarias están condicionadas por factores genéticos y ambientales y los genes implicados en la determinación de las preferencias alimentarias y pueden afectar diversos procesos fisiológicos y neuronales. Se ha descrito que la preferencia por los azúcares participa el receptor gustativo del sabor dulce, el TAS1R2, que junto con el receptor de dopamina D2 (DRD2). Este receptor produce que se activen las zonas del circuito de recompensa cerebral cuando se consumen alimentos sabrosos (altos en carbohidratos y grasas). Además, el gen responsable de la aversión a los vegetales es el receptor de

trombospondina (CD36), lo cual ha limitado el consumo de vegetales ricos en antioxidantes. Algunos estudios han identificado polimorfismos de estos genes, los cuales pueden influir en la preferencia por determinados alimentos y el riesgo para desarrollar obesidad o enfermedades como la diabetes e hipertensión.

A manera de agradecimiento a los asistentes se llevó a cabo la rifa de 2 paquetes de material didáctico, que consistían en la imagen de un Plato del Bien Comer.

La Dra. Rebeca Monroy Torres, dió por terminada esta ceremonia de Conmemoración del Día del Nutriólogo, agradeciendo a los presentes su asistencia e invitándolos a sumarse en alguno de los programas y proyectos con los que cuentan LANySA y el OUSANEG.

El evento tuvo un total de 70 asistentes entre los cuales se encuentran personal de Sistema DIF León de la Dirección de Desarrollo Comunitario y Nutricional, estudiantes, recién egresado y profesores de la **Universidad de Guanajuato**, estudiantes de la UNIVA y Politécnico de Guanajuato.



## Primer Taller de huertos sustentables

Dra. C. Rebeca Monroy Torres, NC

El sábado 21 de febrero se llevó a cabo el Primer Taller de Huertos Sustentables organizado por el Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (LANySA) del CA de Toxicología y el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C.

El objetivo de este primer taller es que los estudiantes del Campus León, con los conocimientos adquiridos, puedan repetir exitosamente ésta experiencia productiva en el solar, patio trasero corral de su propia casa, o en los lugares donde ellos tengan influencia o responsabilidad social, donde haya al menos seis horas de sol directo, con un enfoque de huerto familiar o agricultura intensiva de autoconsumo.

Al taller asistieron 25 personas, entre las que se encontraban alumnos de servicio social de la licenciatura en nutrición, alumnos de secundaria que forman parte del Club de Ciencias de Medicina y Nutrición, padres de familia y personal de LANySA.

Esta primera sesión fue impartida por el Dr. Luis Antonio Parra Negrete, quien es profesor-investigador del Departamento de Agronomía de la División de Ciencias de la Vida, Campus Irapuato-Salamanca. La parte teórica tuvo una duración de alrededor de una hora, donde el Dr. Parra explicó en que consiste la técnica de *Pie cuadrado* para la producción de vegetales y conocimientos básicos del compostaje de residuos orgánicos.

A manera de resumen el método de producción de vegetales *Cajón fértil*, es una adaptación del denominado *Pie cuadrado* (Square foot gardening, 2006) que consiste en un acomodo de vegetales en un espacio pequeño que es delimitado por un marco o cuadro de madera (1.20 m x 1.20 m) al que a su vez se hacen entramados o divisiones de 30 cm x 30 cm. En cada microparcela de 30 cm x 30 cm, se siembra o se planta 1, 2, 4, 9 o 16 vegetales según su morfología, hábito de crecimiento y arquitectura.

La segunda parte del taller consistió en poner en práctica la teoría; los alumnos formaron 3 equipos de 5 integrantes para así comenzar a sembrar las semillas como pepino, perejil, cilantro, cebolla, jitomate, por mencionar algunos. El primer equipo tuvo la oportunidad de plantar los primeros productos con la técnica del *Cajón fértil*.

Dentro de aproximadamente 15 días se tendrá la segunda sesión de este taller para dar seguimiento a lo que ya se plantó, ver avances.



## Obtención de grado de dos Licenciadas en Nutrición, egresadas del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) en su etapa piloto

Dra. C. Rebeca Monroy Torres, NC



**E**l 24 de febrero, se llevó a cabo el examen recepcional de las alumnas: Yessica Tenorio Palos y Jessica Evelia Ramírez Robledo, egresadas del PREPP en su etapa Piloto, con la tesis titulada *Detección de riesgos Nutricionales y Metabólicos en Trabajadores del Laboratorio Estatal de Salud Pública (LaESaP) del Estado de Guanajuato: indicadores para un programa piloto de autocuidado*, uno de los varios proyectos y programas en los que colaboraron y participaron.

Dos Licenciadas en nutrición egresadas de la **Universidad de Guanajuato** y del PREPP, se suman a los

profesionales de la nutrición que cuentan con la calidad y profesionalismo para abordar los problemas de la nutrición y la alimentación del estado y del país.

Se agradece a las autoridades del Campus Celaya-Salvatierra y a los sinodales que brindaron todas las atenciones para llevar a cabo el acto.

Sinodales: Dra. Xochitl Sofía Ramírez Gómez; Dra. Silvia Delgado; Dr. Nicolás Padilla; Dr. Benigno Linares Segovia y Dra. Rebeca Monroy Torres (Directora de tesis).

# Se inicia el Programa de promoción de la salud a través del autocuidado en Nutrición y Alimentación con la implantación de una cafetería verde: programa piloto, en todas las cafeterías de las escuelas del nivel medio superior (ENMS) de la Universidad de Guanajuato

Comité Editorial

Como responsable del proyecto la Dra. Rebeca Monroy Torres y los integrantes de su Cuerpo Académico, han propuesto este programa con el objetivo de fomentar una cultura del consumo responsable, de buenas prácticas de higiene en los alimentos que se ofrecen y en promover en los jóvenes la importancia de esta intervención.

El 6 de febrero en el Colegio de Nivel Medio Superior, en Guanajuato, Gto, la directora Martha Oliva

Gallaga Ortega, brindó este espacio para presentar el programa a los directores de las ENMS. Cabe señalar que se comenzó este programa con la Cafetería de la Preparatoria de León, donde se contó con todas las facilidades y se ha completado la primera fase.

Es importante señalar que la ampliación del programa se dio gracias al apoyo de la Dirección de Gestión y Desarrollo de la Universidad de Guanajuato.

