

1. RESUMEN EDITORIAL

Esta edición “*La neuroquímica y el metabolismo en la obesidad*” contribuye a la promoción de información de importancia para todo el lector que busca actualizarse y comprender mejor los cambios bioquímicos y el metabólicos en la obesidad. Es así que el artículo “*Leptina, cortisol e insulina: ¿influencia en el desarrollo de la obesidad?*” abordan el papel que tiene la leptina, una hormona clave que se encuentra relacionada con la regulación del metabolismo energético y la composición corporal con intervención en el sistema nervioso central para regular la cantidad de tejido adiposo almacenado, por ende cuando hay alteración en esta hormona como presentar resistencia a la leptina se asocia con obesidad y la causa puede ser genética. Pero también hay otras hormonas que son clave en estos cambios de la composición corporal como es el cortisol. Conocer más del metabolismo y la bioquímica, permite saber que no es tan sencillo librarnos de esos kilos de más.

Pero estas modificaciones neuroquímicas y metabólicas no serían posible sin las exposiciones a estimulantes de nuestros sentidos, como el aroma, la forma de presentar los alimentos, la combinación, todo lo que la estrategia del marketing realizar, “*la dieta de cafetería*”: *un estilo alimenticio que modifica la neuroquímica del cerebro*” *es la dieta moderna que promueve una gran variedad de sabores, combinaciones, aromas, todo ello generando una hiperestimulación en los órganos de nuestros sentidos. Diversos estudios en animales se ha encontrado que la exposición este tipo de dieta “de cafetería” de forma frecuente generará alteraciones neurobioquímicos (en el cerebro). Se promueve mayor cantidad de grasas, azúcares añadidos y de fácil digestión.*

Para generar un acercamiento con la sociedad es que se desarrolló el evento de la Semana del Cerebro que es un evento internacional que se celebra anualmente alrededor del mundo. Nace como una iniciativa de la Sociedad de Neurociencias (Society for Neuroscience y el lema de este evento fue “De la memoria a los olvidos”, la conferencia presentada abordó la neuroanatomía del hipocampo, frutos rojos para la memoria, la memoria de reconocimiento en ratones, la memoria en la tercera edad. Ahora sólo resta esperar la edición del 2019.

El aditivo del siglo XXI que ha generado más estudios, pero poco avance en la regulación es el Jarabe de maíz alto en fructosa, donde el artículo titulado “El jarabe de maíz de alta fructosa como desencadenante de enfermedades cardiovasculares” muestra esta evidencia hacia los efectos y contribución a la epidemia de la obesidad.

Finalmente les invitamos a conocer las actividades realizadas durante este periodo, incluyendo el tradicional Foro internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT), que esta vez celebró su 8ª edición en la ciudad de San Luis Potosí. Esta ocasión tocó al Observatorio Universitario de seguridad alimentaria y Nutricional del Estado de San Luis Potosí como anfitrión y coorganizador junto al Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato.

Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Directora Editorial