

## 1. RESUMEN EDITORIAL

Nuestra edición de Marzo-Abril la hemos titulado **“Alimentar con ciencia: Desafíos y estrategias frente a patologías actuales”**, comparte temas que siguen siendo un reto desde la Salud pública del país, y donde posicionar la nutrición adecuada, acceder a alimentos nutritivos y económicos, son parte de esos retos que se abordan desde la seguridad alimentaria. Tener seguridad alimentaria se considera, cuando todas las personas tienen acceso constante a una alimentación que aporte los nutrientes necesarios, que sean locales, culturalmente aceptables, etc., contenido son temas que han y siguen teniendo amplios desafíos, sobre todo cuando se agrega una condición de enfermedad, con ello la edición inicia con el artículo **“Asistencia alimentaria en personas que viven con VIH/SIDA en México: una estrategia necesaria”**, que brinda datos y la situación de México con la falta de programas y espacios que brinden apoyo a los pacientes con VIH/SIDA, por lo que comparte varias experiencias y recomendaciones para que se logre una seguridad alimentaria y estos pacientes.

Otro de los temas son recomendaciones para personas con intolerancia al gluten, con el artículo **“Impacto del consumo de gluten en los haplotipos HLA-DQ2 y HLA-DQ8 para la enfermedad celíaca”**, donde se abordan las causas, el abordaje con algunas recomendaciones que permiten comprender el componente genético además de otras condiciones como es la composición de función de la microbiota, ese grupo de bacterias con funciones específicas pero que cuando no están en equilibrio generan problemas de salud, pero estas bacterias conocidas como enterobacterias por estar ubicadas a nivel gastrointestinal, son también las que causan enfermedades que se conocen como transmitidas por alimentos, E. Coli, Salmonella, Shigella, etc., además de otros agentes causales serán abordados en el artículo **“Enfermedades alimentarias de etiología bacteriana”** que se requiere reforzar el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de higiene y preparación de alimentos.

Cerramos nuestra edición con el artículo **“Determinación del índice glicémico de la clara de huevo”**, donde los autores nos comparten una reseña de su estudio en un alimento que forma parte de la canasta básica y altamente consumido por la población por su accesibilidad, versatilidad y propiedad nutrimental, pero abordar el índice glucémico puede resultar inconsistente al tratarse de un alimento que su principal aporte es la proteína y muy bajo el aporte de azúcares. Por lo que combinar alimentos que contengan todos los nutrientes y en cantidad adecuada serán una buena recomendación para optar por alimentos que eviten elevar la glucosa sobre todo en un país con una alta prevalencia de diabetes.

Como es parte de nuestras ediciones, les dejamos la sección de noticias del equipo y aliados de la REDICINAYSA.

Dra. Rebeca Monroy Torres.  
Directora Fundadora y Coordinadora Editorial