

1. RESUMEN EDITORIAL

Esta edición de REDICINAYSA invita a reflexionar sobre el vínculo entre los alimentos que seleccionamos y los sistemas alimentarios que los producen, así como los riesgos que enfrentamos como sociedad.

Los dos primeros artículos están dedicados a la guanábana y al nopal, dos alimentos con historia y cultura alimentaria con valiosa evidencia sobre sus propiedades nutrimentales, funcionales y terapéuticas, que ante un cambio climático e impacto de un sistema económico que coadyuva en su deterioro, la agricultura global y los desafíos de la contaminación hídrica, hacer que los artículos que aborda esta edición trazan un mapa complejo y urgente con la alimentación contemporánea.

La guanábana, con su sabor dulce y un contenido rico de compuestos bioactivos, se presenta como una fruta funcional que puede contribuir al bienestar general si se consume de forma adecuada. Aunque su uso medicinal aún requiere mayor evidencia científica, su versatilidad la convierte en una aliada para promover el consumo poblacional de fruta. Como bien lo citaba Paracelso, “la dosis hace el veneno”, y esta frase, guía hacia su consumo responsable. Por otro lado, el nopal, por su parte, emerge como un alimento ancestral que combina su accesibilidad, funcionalidad y potencial prebiótico. Su inclusión en la dieta cotidiana fortalece la salud digestiva y metabólica, también representa una estrategia cultural y económica para promover el bienestar en entornos donde las condiciones climáticas lo vuelven una alternativa alimentaria. Ambos alimentos nos conectan con saberes tradicionales y con la posibilidad de construir sistemas alimentarios más resilientes. Sin embargo, el artículo titulado “Una mirada crítica a la agricultura global: Datos, desafíos y paradojas” muestra el análisis del estado de la alimentación y la agricultura por la FAO en el 2024, donde se hace énfasis en que los datos agregados no bastan. La agricultura global está atravesada por inequidades estructurales, distorsiones comerciales y brechas de género que exacerban el acceso, la calidad de la dieta y la sostenibilidad de los medios de subsistencia. La evidencia respalda transiciones agroecológicas y políticas integradas que reconozcan a los pequeños productores y en especial el papel de las mujeres como actores clave en la transformación del sistema alimentario.

Finalmente, el artículo titulado “Del agua al plato: ¿Estamos en riesgo por lo que comemos?” describe que las respuestas son complejas al igual que el problema y urgentes. El agua al ser fuente de vida y de lograr la seguridad alimentaria, presenta problemas de contaminación que afectan la salud. El consumo de pescado y mariscos como fuente principal de proteínas y ácidos grasos omega-3, por sus beneficios en la salud cardiovascular, pero estos beneficios van acompañados de la presencia de contaminantes, entre ellos los metales pesados, microplásticos, plaguicidas y residuos de fármacos. a ello, la información, la regulación y la conciencia ciudadana se convierten en herramientas de protección y exigencia.

Esta edición articula saberes históricos, basados em evidencia científica, comunitarios para pensar la alimentación como un acto social, cultural, político y ambiental. Del plato a la mesa, cada elección cuenta. Y cada artículo aquí reunido nos ofrece claves para decidir con mayor conocimiento. Finalmente, de invitamos a revisar el apartado de noticias donde se concentran las principales actividades de impacto social.

Dra. Rebeca Monroy Torres, NC. Directora Editorial