

1.RESUMEN EDITORIAL

Damos la bienvenida a la edición marzo-abril con temas de impacto a la salud pública con el artículo titulado “Planta leguminosa originaria de México”; las leguminosas son fuentes de fibra soluble, hierro (aunque es menor sus absorción pero se compensa consumiendo alimentos ricos de vitamina C), proteínas, antioxidantes cuyo valor agregado es que se producen en nuestro país y han sido de uso tradicional por su cultivo, lo cual las hace económicas y disponibles, como la miel, que habitualmente se consumen sólo como edulcorantes como es la miel y sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas y dependerá de la región o zona donde se produzca. El artículo “Miel de abeja: propiedades antioxidantes y antimicrobianas” será de interés al conocer la importancia de poder identificar una miel natural o adulterada que son muy frecuentes en el mercado y la mayoría tienen jarabe de maíz alta en fructuosa u otro tipo de azúcar diferente a la miel natural.

Otro de los temas de relevancia por las acciones que se han emprendido en el estado de Guanajuato y que se invitará a leer el siguiente suplemento es con la promoción de agua potable en restaurantes, fondas o cafeterías, como parte de hacer valer el derecho al agua. El artículo “hacia el diseño de políticas públicas: Postura de seguridad al agua en el estado de Guanajuato como primera acción”, será una realidad ahora en nuestro Estado.

La lactancia materna sigue siendo otras de las acciones a seguir promoviendo, que es un alimento que realmente nutre al recién nacido y es así hasta por 2 años de vida, con su respectiva introducción de alimentos a la leche materna a partir de los seis meses. “Los profesionales de la salud como promotores de educación nutricional para el bienestar de la infancia”, la importancia del papel de los profesionales con las prácticas de la lactancia materna se discute en este artículo que fue parte de la estancia académica realizada en diciembre de 2018, como parte de los trabajos de colaboración de la Dra. Magdalena Álvarez como coordinadora de la Maestría en Seguridad Alimentaria de la Universidad Veracruzana Campus Xalapa.

El apartado de noticias muestra una memoria de las diversas actividades y proyectos que se emprenden con diferentes instituciones como forma de fomentar las alianzas estratégicas como parte de uno de los Objetivos del Desarrollo sostenible el #17. Finalmente es importante aclarar que la descripción de las propiedades nutritivas de los alimentos abordados en esta edición se abordan como coadyuvantes para la prevención y protección de la salud de las personas, pero es importante aclarar que no estamos hablando o promoviendo que estos alimentos curen o traten enfermedades, lo cual debe ser enfatizado, ya que en la principal fuente de información, como es el internet, nos encontramos con miles de publicaciones que ofrecer curaciones con sólo agregar ciertos productos y alimentos, lo cual es irresponsable por parte de quien lo promueve ya que esto puede generar repercusiones y omisiones por parte de pacientes que buscan esperanza en sus tratamiento, por ello es importante invitar a nuestros lectores a saber identificar fuentes confiables, en la edición del 2018 de enero- febrero, presentamos un artículo titulado como cuidarnos de la pseudociencia, mismo que puede ser consultado.

Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Directora editorial