



REDICINAYSA



**“LA NUTRICIÓN Y SUS TENDENCIAS EN LA
SALUD”**

DIRECTORIO

Dr. Luis Felipe Guerrero Agripino

Rector General

Dr. Héctor Efraín Rodríguez de la Rosa

Secretario General

Dr. Raúl Arias Lovillo

Secretario Académico

Dr. Jorge Alberto Romero Hidalgo

Secretario de Gestión y Desarrollo

DR. Mauro Napsuciale Mendevil

Director de Apoyo a la Investigación y al Posgrado

Dr. Carlos Hidalgo Valdez

Rector del Campus León

Dr. Tonatiuh García Campos

Director de la División de Ciencias de la Salud

Dr. Pablo Campos Macías

Director del Departamento de Medicina y Nutrición

COMITE EDITORIAL

Dra. C. Rebeca Monroy Torres, Directora Editorial y fundadora

Universidad de Guanajuato, OUSANEG A.C.

Dra. Susana R. Ruiz González, Coeditora, OUSANEG, A.C.

LN. Ana Karen Medina Jiménez, Coeditora, OUSANEG A.C.

Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio

Universidad Nacional de Colombia

Dr. Joel Martínez Soto,

Universidad de Guanajuato, Departamento de Psicología.

DISEÑO GRÁFICO

Erick Fabián Castillo Cárdenas

CONSEJO EDITORIAL

Mtra. Miriam Sánchez Navarro,
Instituto Nacional de Cancerología.

DR. Jorge Alegría Torres,
Universidad de Guanajuato, Campus Guanajuato.

Dr. Gilber Vela Gutiérrez,
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Esmeralda García Parra,
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Dra. Elena Flores Guillen,
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (OUSANECH)

Dra. Gabriela Cilia,
Universidad Autónoma de San Luis Potosí (OUSANESLP),

Dra. Edna Nava González,
Colegio Mexicano de Nutriólogos
Dra. Alín Jael Palacios Fonseca,
Universidad Autónoma de Colima (OUSANEC)

Dra. Monserrat López,
Universidad de Guanajuato, Campus León.

Dra. Xóchitl S. Ramírez Gómez
Universidad de Guanajuato, Campus Celaya

Dra. Doris Villalobos,
Paraguay, Montevideo
Dr. Jaime Naves Sánchez,
UMAE-IMSS T48 (OUSANEG)

Dra. Silvia Solís,
Universidad de Guanajuato, Campus León
Dra. Rosario Martínez Yáñez,
Universidad de Guanajuato, Campus Irapuato-Salamanca
Dra. Fátima Ezzahra Housni,
CICAN. Universidad de Guadalajara (Cusur)

VOLUNTARIADO (SECCIÓN NOTICIAS)

PLN. BEATRIZ ROMÁN SALAZAR

PLN. MARISOL SERRANO RINCÓN

REVISTA DE DIVULGACION CIENTÍFICA DE NUTRICION AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Vol. 8, No. 4, julio-agosto de 2019, es una publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascrain de Retana No. 5, Zona Centro, Guanajuato, Gto., C.P. 36000, a través del Departamento de Medicina y Nutrición, de la División de Ciencias de la Salud, Campus León en colaboración con el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato. Dirección: 4° Piso, Torre de Laboratorio del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición de la División de Ciencias de la Salud., Campus León, Universidad de Guanajuato. Dirección: Blvd. Puente del Milenio 1001; Fraccionamiento del Predio de San Carlos, C.P. 37670, León. Tel. (477) 2674900, ext 3677, Guanajuato, México. <http://www.redicinaysa.ugto.mx/>, E-mail: redicinaysa@ugto.mx. Directora Editorial: Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2014-12171318490-203 e ISSN: 2007-6711, ambos en trámite y otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Sistemas y Servicios Web del Área de Comunicación y enlace del Campus León. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guanajuato.

ÍNDICE

	Página
RESUMEN EDITORIAL	
<i>Dra. C. Rebeca Monroy Torres</i>	5
	
AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	
AMBIENTE ALIMENTARIO Y DE REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA	7
<i>LN. Alejandra Ayala Esqueda, MSP. Ana Gabriela Palos Lucio, Dra. Lucia Hernández Barrera, MSP. Enrique Ibarra Zapata</i>	
	
TIPS SALUDABLES	
GINSENG: UN ALIMENTO PARA EL CEREBRO	14
<i>Castillo Rojas América, García Retiz Brenda Ivonne, Hernández Vega Ana Karen, Onofre Elías Joseline Valeria, Vázquez Olguín Guadalupe Yeraldin, Melisa Infante Figueroa.</i>	
	
ECONOMÍA Y POLÍTICA	
RETOS PARA EL MERCADO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA ÉTICA DEL BIEN COMÚN	18
<i>Juan Valente Hidalgo-Contreras</i>	
	
INVESTIGACIÓN Y CIENCIA	
LA CONDUCTA ALIMENTICIA DEL ROEDOR Y EL HUMANO	22
<i>Mtro. Humberto Martínez-Orozco, Dra. Martha Silvia Solís-Ortíz</i>	
NOTICIAS	27

1. RESUMEN EDITORIAL

Estimado lector, “la nutrición y sus tendencias en la salud” es como está titulado nuestro volumen 8, con el número 4. Esperemos le resulte de mucho interés y estaremos iniciando con el artículo titulado “Ambiente alimentario y de realización de actividad física: UASLP Zona poniente” comparte la experiencia de un proyecto de investigación en la Universidad de San Luis Potosí que tuvo el objetivo de conocer las características y constitución del ambiente alimentario y de actividad física de esta universidad pública, con el fundamento de que la evaluación del ambiente alimentario y de actividad física tienen ya varios años resaltando su importancia en la evaluación pero sin impactos o resultados favorables debido a la forma individualizada que se trata de abordar los estilos de vida, cuando el entorno y el ambiente es clave para ello, donde la universidades tienen un papel muy importante y lo mismo aplica para los hogares que también es un ambiente.

Para el apartado de tips saludables, te compartimos el artículo de “Ginseng, un alimento para el cerebro” que tiene varios compuestos como polisacáridos, glicopéptidos, vitaminas, esteroides, péptidos y los ginsenósidos que son los principales responsables de la actividad farmacológica y se le han atribuido beneficios en la mejora la memoria sobre todo los estudios se han realizado en población joven sana, pero en la memoria que se le conoce de trabajo, pero tal como lo reflexiona los autores, los estudios aún son limitados por lo que no se pueden recomendar con efecto terapéuticos pero si acompañarlo en pequeñas porciones siempre con una alimentación adecuada. Porque sabemos que existen muchas fuentes que nos prometen que ciertos alimentos, tes, polvos, suplementos tienen beneficios a la salud o incluso hasta promesas de curas, lo cierto es que casi nadie lo ha probado a través de estudios científicos.

El artículo de los “Retos para el mercado y la seguridad alimentaria: desde el punto de vista de la ética del bien común” nos brinda un análisis desde diferentes autores que recomiendan un cambio en el paradigma en la globalización del mercado y la ética de los negocios que impacten en la seguridad alimentaria de la población, como el mercado contribuye con la seguridad alimentaria para lograr la reducción del hambre en el mundo donde se comparten integrando la ética del bien común.

En el apartado de Investigación y ciencia se presentan el tema de “La conducta alimenticia del roedor y del humano”, donde se estudió el impacto de las dietas ricas en grasas y azúcares en el desarrollo de obesidad en un modelo animal. Como deben saber o conocer nuestros lectores hay investigaciones que no son éticas hacerlas en seres humanos, como este caso, pero un modelo animal nos permite generar algunos análisis o conclusiones para poder inferir en los posibles efectos que puede darse en los seres humanos, pero siempre se debe buscar corroborar con el estilo de vida, metabolismo que es diferente en las personas. Dejo líneas que tomadas de los autores “Por lo que el objetivo de estas investigaciones es comprender como los cambios en las funciones biológicas de los individuos obesos afectan su salud y poder ofrecer tratamientos que mejoren su calidad de vida. Nuestro cuerpo requiere de un equilibrio, e incluso en los roedores, alimentarse sanamente y realizar ejercicio físico son primordiales para mantener una buena salud”.

Finalmente, como cada edición les dejamos nuestro apartado de noticias donde encontrarán varias de las actividades que realizamos con varias instituciones en pro de la seguridad alimentaria y nutricional en la población.

Dra. Rebeca Monroy Torres. Directora editorial de la REDICINySA

2.AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

AMBIENTE ALIMENTARIO Y DE REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA: UASLP ZONA PONIENTE

LN. Alejandra Ayala Esqueda, MSP. Ana Gabriela Palos Lucio¹, Dra. Lucia Hernández Barrera², MSP. Enrique Ibarra Zapata².

¹Facultad de Enfermería y Nutrición, Universidad Autónoma de San Luis Potosí,

²Instituto Nacional de Salud Pública de México

Contacto: alesqueda26@gmail.com, Teléfono: (444) 2872117

Palabras clave: ambiente alimentario, ambiente de actividad física, ambiente obesogénico

Introducción

El espacio físico en el que nos involucramos diariamente para realizar diversas actividades constituye el ambiente en el que estamos inmersos, mismo que desempeña un rol fundamental al momento en el que los individuos de una población toman decisiones relacionadas con la elección de algún alimento o tener un estilo de vida activo o sedentario (1).

Pero, ¿qué es el ambiente alimentario y el ambiente físico o de actividad física? El ambiente alimentario es el territorio físico en el que las personas viven y trabajan el cual impacta sus decisiones alimentarias y por tanto tiene efectos en su salud nutricional (2). Por otra parte, el ambiente físico o de actividad física, se define como el lugar en el que las personas son o pueden ser físicamente activas (3).

Existen posturas que tienden a señalar al individuo como el único responsable de sus decisiones, la idea es que si los individuos cuentan con suficiente conocimiento sobre hábitos saludables es posible para ellos llevarlos a cabo y tener así un estado de salud óptimo, sin embargo esta teoría minimiza la importancia del ambiente en la salud (4). Años de estudio han concluido que el ambiente es un determinante crítico de salud en una comunidad, dado que tiene influencia en los patrones alimentación de los integrantes de la misma (5, 6).

Aunque reconocemos que los conocimientos de los individuos influyen al momento de elegir, se ha documentado con mayor énfasis que son muchos y complejos los factores que influyen el estilo de vida de un individuo, entre ellos los ambientales como el entorno social, ocupación, políticas públicas, cultura, educación y factores intrapersonales como sentimientos, relaciones sociales, creencias (7-9).

La evaluación del ambiente alimentario y de actividad física nos permite entender ampliamente las causas que impulsan o impiden a una persona llevar una alimentación saludable y ser activa físicamente (3, 5, 6).

A lo largo de las últimas décadas, se han visto cambios importantes en los patrones dietéticos. La modernización de las sociedades ha hecho que nos alejemos de las dietas tradicionales y que ahora llevemos dietas ricas en grasa, azúcares refinados y bajas en fibra; la comida rápida y los alimentos ultra procesados han aumentado dramáticamente su disponibilidad en los últimos años, aunado a un incremento en las porciones, precios bajos, y mayores oportunidades para ingerir alimentos de baja calidad nutrimental; razón por la cual actualmente es teóricamente posible para la mayoría de las personas consumir suficientes calorías, pero no es posible para todos llevar una dieta nutritiva. Relacionados al consumo excesivo de calorías se encuentra la disponibilidad y amplio acceso a alimentos con alta densidad energética, aunado a un incremento en las porciones, precios bajos, y mayores oportunidades para ingerir alimentos de baja calidad nutrimental (1, 6).

Numerosos estudios sugieren que hay una asociación entre la disponibilidad de alimentos, los patrones de alimentación, la obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles (10).

Este estudio tuvo como objetivo conocer las características y constitución del ambiente alimentario y de actividad física de una universidad pública en San Luis Potosí, México.

Metodología

Se realizó un estudio transversal y de georreferencia espacial en la zona poniente de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, la cual incluye a las facultades de Estomatología, Ingeniería, Ciencias, Ciencias Químicas, Hábitat, Medicina, Enfermería y Nutrición.

Se seleccionó un área buffer de estudio delimitado a 600 metros a la redonda del punto centro de la zona universitaria Zona Poniente. En la evaluación del ambiente se consideraron todos los establecimientos que vendieran alimentos para realizar la cartografía, para la aplicación de la Encuesta de Medición del Ambiente Nutricional en Restaurantes (NEMS-R) se consideraron todos los establecimientos donde se ofertaban alimentos preparados en los que se autorizó por escrito su aplicación por parte de los gerentes o dueños; por último para la caracterización del ambiente de actividad física fueron considerados los lugares dónde se podría llevar a cabo alguna actividad física.

Los datos fueron capturados en un documento de Excel 2017, posteriormente se realizó el diagnóstico de los establecimientos que fueron evaluados, y se utilizó el programa ArcGIS versión 10.1, para la realización del mapa. Los datos fueron recabados y analizados en el período de marzo a junio del 2017.

Previo a la aplicación los investigadores y encuestadores tomaron una capacitación para la correcta implementación de los métodos. Se estandarizaron acerca de la metodología adecuada para el uso del Sistema de Posicionamiento Global (en inglés, GPS; Global Positioning System) para la toma correcta de la coordenada de los establecimientos y lugares y se estudiaron los criterios que se debería seguir para su clasificación. Se capacitaron también en la aplicación correcta de la Herramienta de Evaluación de Recursos de Actividad Física (en inglés, PARA; Physical Activity Resource Assessment) la cual sirve para identificar los lugares donde se puede ser activo físicamente, y la Encuesta de Medición del Ambiente Nutricional en Restaurantes (en inglés, NEMS-R; Environment Measure Survey in Restaurants) la cual se usa para evaluar el ambiente alimentario, clasificando a los establecimientos en saludables o no (Tabla 1).

Se realizó una prueba piloto con la finalidad de estandarizar metodologías y detectar posibles inconsistencias entre los encuestadores.

Tabla 1. Criterios clasificación Nutritional Environment Measure Survey in Restaurants (NEMS-R)

Aplica estrategias suficientes para ser considerado saludable	Mayor o igual a 14 puntos
No son suficientes las estrategias llevadas a cabo para considerarse saludable	De 9 a 13 puntos
Se llevan pocas o ninguna estrategia para promover una sana alimentación, es considerado un establecimiento no saludable	Menor a 9

Resultados

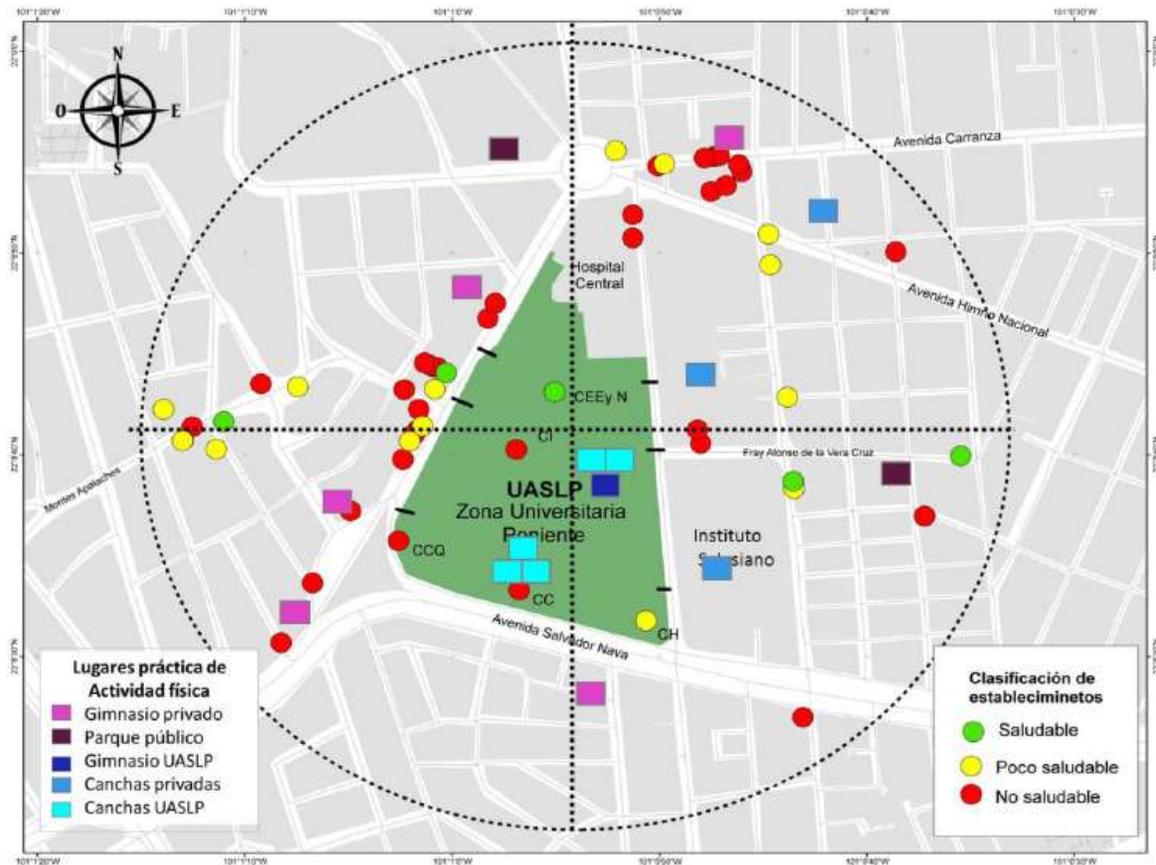
En la zona de estudio, se identificaron 139 establecimientos que venden alimentos dentro y fuera de la UASLP (Tabla 2). Entre los puestos ambulantes que se encontraron, éstos ofertaban dulces, raspados, tacos, gorditas, licuados de frutas o verduras, helados, frituras, pan dulce, fruta y verdura picada en vaso, tamales, tacos de canasta y de carne, tortas de guisados, jamón y bistec.

Tabla 2. Establecimientos identificados a través del mapeo a los alrededores de la UASLP zona poniente

Tipo de establecimiento	Establecimientos identificados N=139	
	n	%
Restaurante	49	35.3
Ambulante	35	25.2
Fonda	9	6.5
Cafetería	8	5.8
Abarrotes	7	5
Bar	6	4.3
Snack	5	3.6
Heladería	4	2.9
Dulcería	4	2.9
Papelería	4	2.9
Farmacia	3	2.2
Frutería	2	1.4
Pastelería	2	1.4
Otros (Renta de videojuegos)	1	0.7

A través de la herramienta Nutritional Environment Measure Survey in Restaurants (NEMS-R) el 65.5% de los establecimientos se clasificaron como no saludables, 25.5% fueron clasificados como poco saludables, y únicamente el 9.1% promueven una sana alimentación (Mapa 1).

Con respecto al ambiente de realización de actividad física, dentro de las instalaciones de la UASLP, se encontraron cinco canchas de fútbol, básquetbol y voleibol, un gimnasio público para la comunidad universitaria, espacios donde se ofrece sin ningún costo clases de zumba, spinning, baile, teatro y danza, además de que hay porta bicis en cada facultad, bebederos y grandes explanadas dónde se podría ser activo físicamente. En los alrededores de la universidad encontramos cinco gimnasios privados, una cancha de fútbol privada, y dos parques públicos (Mapa 1).



Mapa 1. Clasificación de establecimientos, ambiente para realizar actividad física.

Discusión y conclusiones

El conocer como está conformado el entorno influye en nuestro comportamiento y decisiones, además es importante para el diseño de políticas e intervenciones eficaces para mejorar los hábitos de la población, pues es el punto de partida, de no conocerse el estado actual de un ambiente, sería difícil realizar una intervención exitosa (11).

El ambiente de las universidades puede influir en el comportamiento de los estudiantes, desalentando o alentando estilos de vida más saludables (12). Deberán entonces ser considerados un área de oportunidad para la promoción de salud (13).

Respecto al ambiente alimentario, vemos que hay una sobreabundancia de establecimientos no saludables, puesto que únicamente el 9.1% fueron clasificados como saludables, esto facilita a la comunidad universitaria llevar una mala alimentación durante su tiempo en la universidad; sin embargo reconocemos que conocer el ambiente no asegura el consumo de alimentos en esos lugares por parte de la comunidad, y habría que hacer más investigaciones al respecto (14).

En cuanto al ambiente de actividad física dentro de la UASLP zona poniente se cuenta con la infraestructura y condiciones de seguridad adecuadas para la práctica de actividad física, no obstante, no contamos con los datos suficientes para asegurar que se haga uso de estos por parte de la comunidad universitaria.

Respecto al ambiente de actividad física en los alrededores de la universidad, identificamos que no se cuenta con la infraestructura, ni condiciones de seguridad adecuadas para promover la práctica de actividad física, esto probablemente debido a que es una zona urbana, donde hay muchos negocios, plazas comerciales, escuelas, avenidas principales y tráfico vehicular, y la presencia de estos hacen que disminuya la capacidad para caminar en la zona (15). Sin embargo, cuenta con instalaciones específicas para la práctica de actividad física como gimnasios, canchas y parques; a pesar de ello no podemos asegurar que la comunidad universitaria pueda o haga uso de estos, debido que no contamos con esa información.

La evaluación del ambiente alimentario y de actividad física comienza a ser un tema de interés para diferentes estudios, sin embargo, no basta con la caracterización, será importante para investigaciones futuras se evalúe la relación del ambiente con los hábitos de los integrantes de esa comunidad.

Con la evaluación del ambiente de la UASLP comprendemos mejor la influencia del mismo en el comportamiento de la comunidad universitaria. Este estudio aporta información útil para que programas actualmente desarrollados en la UASLP, cuyo objetivo principal es la promoción de la salud, tales como “Date un respiro”, “Unisalud” o “Unibici”, puedan aprovechar esta información para mejorar sus estrategias y su impacto en la salud de la comunidad universitaria sea mayor; de igual manera para la creación de políticas y programas, utilizando el estado actual del ambiente como punto de partida, identificando áreas de oportunidad de cambio para mejorar el ambiente de la UASLP.

Referencias:

1. Bride-Fitzpatrick S. Food deserts or food swamps?: A mixed-methods study of local food environments in a Mexican city. *Soc Sci Med.* 2015 Oct;142: 202-13.
2. Vieiria de Lima B, Di Lorenzo C, Souza A. Food environment of fruits and vegetables in the territory of the Health Academy Program. *Cadernos De Saúde Pública.* 2015 Nov;31(1):159-69.
3. Sallis J. Measuring Physical Activity Environments: A Brief History. *Am J Prev Med.* 2009 Abril;36(4):86-92.

4. Economos C, Hatfield D, King A, Ayala G, Pentz A. Food and physical activity environments: an energy balance approach for research and practice. *Am J Public Health*. 2015 May;48(5):620-9.
5. Engler-Stringer R, Shah T, Bell S, Muhajarine N. Geographic access to healthy and unhealthy food sources for children in neighborhoods and from elementary schools in a mid-sized Canadian city. *Spat Apatio-Temporal Epidemiol*. 2014 Jul;11:23-32.
6. Herforth A, Ahmed S. The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions [Internet]. 2015. Available from: <http://link.springer.com/article/10.1007/s12571-015-0455-8>
7. Just D, Wansink B. Smarter Lunchrooms: Using Behavioral Economics to Improve Meal Selection. *CHOICES, The Magazine of Food, Farm and Resources Issues* [Internet]. 2009;24(3). Available from: http://www.choicesmagazine.org/UserFiles/file/article_87.pdf
8. Glanz K, Sallis J, Saelens B, Frank L. Healthy nutrition environments: concepts and measures. *Am J Health Promot*. 2005;19(5):330-3.
9. Dimitri C, Rogus S. Food Choices, Food Security, and Food Policy. *Journal of International Affairs Columbia*. 2014 Sep 28;19-31.
10. Farley T, Rice J, Bodor J, Cohen D, Bluthenthal R, Rose D. Measuring the food environment: shelf space of fruits, vegetables, and snack foods in stores. *J Urban Health*. 2015 Jul;86(5):672-82.
11. Eyster A, Blanck H, Gittelsohn J, Karpyn A, McKenzie T, Partington S, et al. Physical Activity and Food Environment Assessments, Implications for Practice. *Am J Prev Med*. 2015;48(5):639-45.
12. He M, Tucker P, Gilliland J, Irwin J, Larsen K, Hess P. The Influence of Local Food Environments on Adolescents' Food Purchasing Behaviors. *Int J Environ Res Public Health*. 2012 Abril; 1458-71.
13. Santos I, Martins P, Feldman C, Boro M. Are campus food environments healthy? A novel perspective for qualitatively evaluating the nutritional quality of food sold at foodservice facilities at a Brazilian university. *Perspect Public Health*. 2016 Jul; 20 (11).
14. Caspi C, Sorensen G, Subramanian S, Kawachi I. The local food environment and diet: a systematic review. *Health Place*. 2012 Sep; 18:1172-87.
15. Tarun S, Arora M, Rawal T, Neelon S. An evaluation of outdoor school environments to promote physical activity in Delhi, India. *BMC Public Health*. 2017; 17(11).

3. TIPS SALUDABLES

GINSENG, UN ALIMENTO PARA EL CEREBRO

Castillo Rojas América¹, García Retiz Brenda Ivonne¹, Hernández Vega Ana Karen¹, Onofre Elías Joseline Valeria¹, Vázquez Olguín Guadalupe Yeraldin¹, Melisa Infante Figueroa²

¹ Estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, División de Salud, Universidad Tecnológica de México, Campus Ecatepec. ² Maestra en Investigación Clínica por el Departamento de Medicina y Nutrición, UG. Profesora de la División de la Salud, Universidad Tecnológica de México, Campus Ecatepec. Contacto: División de Ciencias de la Salud, Universidad Tecnológica de México, Campus Ecatepec. Av. Central No. 375 Col. Ejidos Tulpetlac, Ecatepec de Morelos, Estado de México, 55107. Contacto: melisa_infante@my.unitec.edu.mx

Palabras clave: Ginseng, memoria, Panax.

¿Qué es el ginseng?

Es una planta herbácea con hojas palmatilobuladas, flores blancas en umbelas y fruto en bayas rojas, que ha sido utilizada por milenios en la medicina china tradicional. Es espontánea en zonas montañosas desde Nepal a Manchuria y desde Siberia oriental a Corea, pero ha tenido tanta popularidad en el occidente, que incluso ya se cultiva en América del Norte.

Pertenece a la familia Araliaceae, al género Panax, del cual existen distintas especies, que son:

- Ginseng coreano (*Panax ginseng*) es considerado el oficial.
- Ginseng americano/de cinco hojas (*Panax quinquefolium* L.).
- Ginseng chino o ginseng san-chi (*Panax notoginseng*).
- Ginseng japonés o chikusetsunijin (*Panax pseudoginseng*).

La raíz del ginseng tiene varios compuestos como polisacáridos, glicopéptidos, vitaminas, esteroides, péptidos, por mencionar algunos; pero los más importantes son los saponósidos, denominados ginsenósidos que son los principales responsables de la actividad farmacológica.

Los componentes del ginseng han sido calificados como adaptógenos, es decir que puede estimular la resistencia no específica del organismo en situaciones de sobreesfuerzo, pues actúa en distintos órganos y sistemas, uno de ellos es el sistema nervioso. (1).

Memoria

Una de las funciones principales de los niveles superiores del sistema nervioso es la memoria, que es un mecanismo donde se almacena la información aprendida y los lóbulos temporales parecen ser importantes para esta (2). La memoria tiene dos fases: memoria a corto plazo, llamada también memoria de trabajo que es la serie continua donde se almacenan acontecimientos recientes, pues solo se mantiene durante algunos minutos, pues no se necesita almacenar durante mucho tiempo y la memoria a largo plazo que va de minutos a años, esta se divide en declarativa (explícita) que abarca eventos y hechos; y no declarativa (implícita) que incluye la memoria de procedimiento, sistema de representación perceptual, condicionamiento clásico, y el aprendizaje no asociativo (3).

El ginseng y sus efectos a nivel cognitivo y en la memoria

Se han realizado varias investigaciones con respecto al efecto que tiene el ginseng en la cognición de adultos sanos, en quienes han podido observar que la administración aguda de un extracto de ginseng coreano por un período de 7 días mejoró la calidad de la memoria al igual que el factor de memoria secundaria (memoria a largo plazo) en una evaluación cognitiva. Así mismo, no se encontraron efectos adversos graves asociados a su uso (4).

Otro dato interesante es que las dosis únicas del tratamiento herbal tradicional con Panax ginseng han demostrado recientemente que reducen los niveles de glucosa en la sangre y provocan mejoras cognitivas en voluntarios sanos cuando es consumido en ayunas durante la noche. Los mecanismos específicos responsables de estos efectos son desconocidos. Sin embargo, las mejoras cognitivas pueden estar relacionadas con las propiedades hipoglucémicas del ginseng.

Estos resultados confirman que el Panax ginseng puede poseer propiedades glucorreguladoras y puede mejorar el rendimiento cognitivo (5).

En lo que respecta al ginseng americano (*Panax quinquefolius*) se ha reportado que mejora la memoria en personas jóvenes sanas, comparado con un placebo, ya que mejoró el rendimiento cognitivo en el factor de "memoria de trabajo". Estos datos confirman que puede beneficiar de manera aguda la memoria de trabajo y extender el rango de edad de este efecto a individuos de mediana edad (6).

También se han realizado investigaciones en los que se evalúa el efecto sobre la memoria de dosis estandarizadas de ginseng americano, el cual contenía un 11.65% de ginsenósidos. El procedimiento consistió que mediante un sistema computarizado de evaluación del desempeño mental se les evaluaron a adultos jóvenes variables como la atención, memoria de trabajo, memoria secundaria y función ejecutiva en un grupo de participantes, esto con ayuda de varios estímulos como presentación de palabras, presentación de imágenes, imágenes del rostro, diferentes tiempos de reacción, tarea de color-palabra, bloques de Corsi, memoria de trabajo numérica, N-back, recuperación de palabras atrasadas, entre otras.

Los resultados arrojan que hubo mejoras significativas del tratamiento para velocidad de la memoria de trabajo numérica, para la velocidad de memoria de trabajo alfabética y sobre el estado de ánimo de los participantes.

Finalmente, los extractos de *Panax quinquefolius* (ginseng americano) en humanos ha demostrado que hay mejoras relacionadas con el tratamiento a nivel cognitivo. Hay rendimiento y mayor calma en jóvenes sanos adultos en comparación con un placebo (7).

Es importante mencionar que los resultados reportados hasta el momento, a pesar de que muestran resultados favorables se llevan a cabo mediante métodos de investigación rigurosos, con la selección de una población de estudio con características específicas y que el consumo de cualquier planta con propiedades medicinales o suplemento elaborado a partir de ellas se debe hacer con responsabilidad y siempre bajo la supervisión de un especialista en el área de la salud, ya que sus efectos pueden variar dependiendo de la características de cada individuo, pudiendo incluso causar interacciones con algún fármaco o una intoxicación.

Referencias:

1. Villar, A.M., Naval, M.V., Gómez, S. M.P. Ginseng Revisión. Farmacia Profesional. 2003;16 (10): 68-73.
2. Koeppen, B.M., Stanton, B. A. Berne y Levy Fisiología. Madrid, España: Elsevier. 2009; 213-214.
3. Boron, W.F., Boulpaep, E.L. Fisiología Médica. Barcelona, España: Elsevier. 2017;328.
4. Kennedy, D.O., Scholey, A.B., Wesnes, K.A. Dose dependent changes in cognitive performance and mood following acute administration of Ginseng to healthy young volunteers. Nutrition Neuroscience. 2001;4(4): 295-310.
5. Reay, J. L., Kennedy, D. O., Scholey, A. B. Effects of Panax ginseng, consumed with and without glucose, on blood glucose levels and cognitive performance during sustained 'mentally demanding' tasks. Journal of Psychopharmacology, 2006; 20(6): 771-781.
6. Ossoukhova, A., Owen, L., Savage, K., Meyer, M., Ibarra, A., Roller, M., Pipingas, A., Wesnes, K., Scholey, A. Improved working memory performance following administration of a single dose of American ginseng (*Panax quinquefolius* L.) to healthy middle-aged adults. Human Psychopharmacology. 2015;30(2): 108-122.
7. Scholey, A., Ossoukhova, A., Owen, L., Ibarra, A., Pipingas, A., He, K., Roller, M., Stough, C. Effects of American ginseng (*Panax quinquefolius*) on neurocognitive function: an acute, randomised, double-blind, placebo-controlled, crossover study. Psychopharmacology. 2010;212: 345-356.

4. ECONOMÍA Y POLÍTICA

RETOS PARA EL MERCADO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA ÉTICA DEL BIEN COMÚN

Juan Valente Hidalgo-Contreras¹

1Profesor Investigador del Colegio de Postgraduados Campus Córdoba, miembro del Núcleo Académico Básico del Programa de Maestría en Ciencias en Innovación Agroalimentaria Sustentable.

Contacto: jvhidalgo@colpos.mx

Palabras clave: mercado, ética del bien común, seguridad alimentaria, hambre.

La Seguridad Alimentaria ha sido un compromiso de varios países desde la Cumbre Mundial sobre la Alimentación en 1996. Uno de los temas centrales en la seguridad alimentaria es lograr disminuir el hambre en el mundo. En este sentido es importante considerar el papel que juega el mercado en lograr que la seguridad alimentaria sea alcanzada. La asociación entre el mercado y la seguridad alimentaria se ha estudiado desde las dimensiones respectivas de cada uno de ellos. El objetivo del presente estudio es mostrar la forma en la que el mercado contribuye con la seguridad alimentaria para lograr la reducción del hambre en el mundo, a través del punto de vista de diferentes investigadores, en los que se abordan desde ángulos diferentes, la necesidad de enfocar la seguridad alimentaria y su asociación con el mercado desde el punto de vista de la Ética del bien común.

Desarrollo

De acuerdo con Kotler (1) el Mercado (M) es “el conjunto de todos los compradores reales y potenciales de un producto o servicio”. De ello podemos mencionar que los mercados están muy relacionados con la oferta y la demanda, por lo cual resulta importante estudiar la relación que hay entre la cantidad y tipos de productos disponibles a la venta en el mercado y la disposición del consumidor a adquirir algún de los productos ofertados. “La Seguridad Alimentaria (SA) a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (2).

La relación que hay entre el mercado y la SA desde el punto de vista del autor, radica en el comportamiento del mercado desde los pilares de la SA, disponibilidad, utilización, acceso y estabilidad. La disponibilidad de alimentos ya sea a través de la producción e importación es parte importante para considerar en los diferentes gobiernos y las políticas dirigidas para garantizar no solo su disponibilidad, sino también a precios alcanzables (acceso) y que estos productos cumplan con los requerimientos de calidad e inocuidad (utilización) y las cantidades suficientes a lo largo del tiempo (estabilidad) para lograr una adecuada nutrición de cada integrante de la familia.

La asociación entre M y SA, de acuerdo con Lara (3) ha cambiado a través de la historia. Si vemos esta asociación desde un esquema causa - efecto, donde el efecto es igual al hambre, se puede ver que cuando a cualquiera de las posibles causas hay una relación en menor o mayor medida con los seres humanos como un factor asociado a ambos. Los estadísticos le han llamado a este tipo de asociación como fenómenos causales. El estudiar la asociación entre M y SA, considerando el grado de intervención del ser humano nos da la pauta al término de “ética del bien común”. En el estudio hecho por Lara (3) señala que la ética del ser humano ha sido un elemento común en el fenómeno de hambruna, en causas como políticas económicas, desastres naturales, guerras, disminución de la superficie cultivable. Por ejemplo, Sumpsi (4) señaló que la superficie agraria por habitante disminuyó de 4.3 hectáreas en 1960 a 2.6 hectáreas en 2010 y que en el 2050 será de 1.5 hectáreas. Aunado a la disminución de la superficie cultivable, hace hincapié respecto a los hábitos de consumo en especial en países desarrollados, de seguir bajo el mismo esquema de consumo, y de cumplirse la estimación de la sobrepoblación para el año 2050, no habrá alimentos suficientes para alimentar a la población mundial. Esto de alguna forma se relaciona con la ética del bien común señalada por Lara (3), al mostrar que el problema del hambre no es a causa de factores económicos, sino más bien a los hábitos de consumo.

Tal es de relevante la parte Ética, que de acuerdo con Lara (3), la misma Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) estableció de manera prioritaria lo que nombra como “ética de la alimentación y la agricultura”.

El hambre concebida como la inseguridad alimentaria, consiste en un fenómeno más allá de la falta de alimentos o los escasos ingresos, sino más bien, debe ser visto como un fenómeno social y comprensivo, donde el mercado tiene un efecto negativo con el bien común. Lara (3) sugiere que la SA debe fundarse desde la ética y el derecho efectivo a la alimentación.

Respecto al mercado, Friedrich (5) mostró que la tendencia en el aumento del precio de los alimentos genera por un lado un beneficio a lo largo de la cadena agroalimentaria; sin embargo, también dificulta el acceso a los alimentos a los sectores más vulnerables. Como parte de las propuestas para lograr la SA es a través de la Soberanía alimentaria. Esto marca cambios en los paradigmas de cómo visualizar la seguridad alimentaria, que de alguna forma coincide con la propuesta de Lara (3). Friedrich sugiere también que realizar cambios en los patrones de consumo, en una alimentación suficiente y sana, en apoyo de tecnologías sostenibles, permitirá en los mercados precios más estables y bajos, logrando con ello mejorar la seguridad alimentaria a nivel mundial.

Riechmann (6), de forma indirecta señala que la ética es fundamental para lograr la seguridad alimentaria, al hacer referencia al lema de la Universidad Autónoma Chapingo, “Enseñar la explotación de la tierra, no la del hombre”, lo que implica aprender a labrar, pastorear, plantar, pescar sin explotar ni la tierra ni al ser humano.

Álvaro (7), señaló que la seguridad alimentaria debe ser vista desde el contexto de los derechos humanos.

Finalmente, Lara (3) menciona que la globalización del mercado tiene un efecto contrario con el concepto de la ética. Textualmente ver la SA desde el punto de vista ético es un gran reto a futuro: “Es una ética de la vida y no una ética de los valores”.

Conclusión

En los diferentes estudios relacionados con la necesidad de un cambio de paradigma de ver la relación que existe entre el mercado y la seguridad alimentaria, desde el ángulo de la ética del bien común se concibe como la posibilidad de lograr el objetivo de asegurar la alimentación de la población mundial y disminuir la brecha entre el hambre y la

seguridad alimentaria. Este fenómeno es similar al espíritu de los sistemas de gestión de calidad, cuyo propósito dentro de la seguridad alimentaria está enfocada a la utilización de los alimentos; lo cual se fue convirtiendo en una estrategia más de mercadotecnia que de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Referencias:

1. Kotler, P. (2007). Dirección de Mercadotecnia: Análisis, planeación, implementación y control. Pearson Education, octava edición, pp. 36. Disponible en: http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/403/Kotler_Direccion_de_mercadotecnia.pdf?sequence=1&isAllowed=y
2. FAO. (1996). Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial. Roma: Cumbre Mundial sobre la Alimentación 1996. Disponible en: <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.html>
3. Lara, C. (2001). Moral de mercado versus seguridad alimentaria: una aproximación desde la ética del bien común. Acta Bioethica, año VII, no. 2, pp 16. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.4067/S1726-569X2001000200005>
4. Sumpsi, J.M. (2011). Volatilidad de los mercados agrarios y crisis alimentaria. Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros, 229, pp. 11-35. Disponible en: <https://ideas.repec.org/a/ags/spreea/186682.html>
5. Friedrich, T. (2014). La seguridad alimentaria: retos actuales. Revista Cubana de Ciencia Agrícola vol. 48, núm. 4, pp. 319-322. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193033033001>
6. Riechmann, J. (2002). Agricultura, ganadería y seguridad alimentaria: la necesidad de un giro hacia sistemas alimentarios sustentables. Pp. 18.
7. Álvaro, R. M. (2002). Lineamientos para seguridad alimentaria: retos y perspectivas. Economía y Desarrollo, vol. 1, pp. 14. Disponible en: <http://uac1.fuac.edu.co/revista/M/cuatro.pdf>

5. INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

LA CONDUCTA ALIMENTICIA DEL ROEDOR Y DEL HUMANO

Mtro. Humberto Martínez-Orozco¹, Dra. Martha Silvia Solís-Ortíz²

¹Estudiante de Doctorado en Ciencias Médicas de la Universidad de Guanajuato. Egresado del Máster Oficial en Ciencia y Tecnología Química de la Universidad de las Islas Baleares en Palma de Mallorca, España. Miembro de la Red de Glicociencia del CONACYT. ²Profesora e Investigadora del Departamento de Ciencias Médicas. Doctorado en Ciencias Biomédicas, Facultad de Medicina UNAM. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel II. Profesora con perfil PRODEP.

Contacto: h_martinez@live.com.mx, silviasolis17@prodigy.net.mx

Palabras Clave: obesidad, roedores, dieta, alimentación

Estudiar el impacto de las dietas ricas en grasas y azúcares en el desarrollo de la obesidad no ha sido sencillo para los investigadores debido a que este tipo de estudios implican una serie de limitantes en los seres humanos: 1) Una investigación que tenga como objetivo generar obesidad en individuos sanos mediante la implementación de malos hábitos alimenticios no es éticamente posible. Diversos estudios se ha encontrado una fuerte relación entre la obesidad y la aparición de múltiples enfermedades; 2) En la conducta alimenticia influyen diversos factores ambientales que no necesariamente afectan de la misma manera a todos los individuos. La exposición a los factores ambientales puede diferir entre los individuos que forman parte de un estudio clínico y producir variaciones en los resultados que dificultan su interpretación; 3) Las investigaciones de la obesidad en humanos suelen tener riesgos muy altos en cuanto a costo y tiempo. Cuando se requiere realizar un seguimiento del consumo de calorías en los sujetos lo largo del estudio, esta actividad puede convertirse en una tarea exhaustiva y en muchas ocasiones difícil de controlar. Además, los cambios esperados pudieran no manifestarse inmediatamente, pueden aparecer a largo plazo o incluso nunca y; 4) La mayoría de los estudios clínicos utilizan muestras de sangre para determinar biomarcadores relacionados con las alteraciones fisiológicas que ocurren en la obesidad inducida por dietas altas en grasas y azúcares. Sin embargo, la molécula de interés no siempre se encuentra en sangre y obtener muestras de tejidos implica ciertos riesgos para el paciente y requiere de la intervención de médicos especialistas. Por lo tanto,

los científicos han buscado alternativas para el estudio de la obesidad mediante el uso de uno de los modelos animales más populares: las ratas y ratones. Al igual que en los humanos, estos pequeños mamíferos también desarrollan obesidad cuando son alimentados con dietas ricas en grasas y azúcares, lo cual ha permitido investigar de manera más profunda el desarrollo de la obesidad inducida por la dieta y monitorear los cambios fisiológicos en diversos puntos del tratamiento y en los tejidos de interés. El uso de roedores en la ciencia brinda muchas ventajas a los investigadores como son el bajo costo de adquisición y manutención, el tiempo requerido para llevar a cabo los experimentos y la fácil obtención de las muestras o tejidos para los experimentos. Además, estos animales se mantienen dentro de ambientes controlados que reducen la influencia de muchos factores ambientales durante los experimentos, lo que permite estudiar directamente el efecto de la dieta en la obesidad. Es cierto que estas condiciones controladas a las que se someten los roedores no reflejan con exactitud el entorno bajo el cual los seres humanos desarrollan obesidad, en el cual influyen otros factores ambientales como el estrés laboral, trastornos depresivos o la situación socioeconómica. Sin embargo, muchas de las observaciones en estudios de roedores con obesidad inducida por dieta son consistentes con lo que se observa en individuos obesos. Por otra parte, a pesar de todas las precauciones que se toman en estas investigaciones aún existen variaciones entre las distintas especies y cepas de roedores, lo cual demuestra la multifactorialidad y complejidad del desarrollo de obesidad en los mamíferos.

El genoma de los roedores posee cerca del 1.5% de genes idénticos al ser humano y resulta interesante que muchos procesos fisiológicos ocurren de manera similar entre ambas especies. Cuando estos animales son alimentados con dieta alta en grasa y azúcares desarrollan alteraciones que también son observadas frecuentemente en individuos obesos como niveles elevados de glucosa y triglicéridos en sangre y resistencia a insulina. Además, en los roedores también aumenta su consumo energético y el proceso de acumulación de grasa ocurre de manera similar a los humanos. Sin embargo, si estos mecanismos son debidos al consumo excesivo de grasas o azúcares o su combinación, es algo que aún se debate en la comunidad científica. Recientemente, Hu y colaboradores publicaron en la revista *Cell Metabolism* que, en cinco cepas distintas de ratones, la grasa en la dieta es la causante del aumento en el consumo energético y la acumulación de tejido adiposo, pero no los carbohidratos ni las proteínas. Este

aumento del consumo fue asociado con cambios genéticos en las rutas de serotonina, dopamina y opioides en el hipotálamo (una de las estructuras del cerebro relacionadas con el control del apetito), como consecuencia del efecto gratificante que promueve la grasa en la dieta. Cabe mencionar que esta información no quiere decir que el abuso del consumo de azúcares no contribuye de ninguna manera a la ganancia de peso. De hecho, existen estudios previos que han demostrado que en los roedores alimentados con dieta alta en azúcares como fructosa y sacarosa (comúnmente utilizados como edulcorantes en bebidas azucaradas) se induce un aumento del consumo energético y la acumulación de grasa, especialmente cuando esta dieta se administra en forma líquida. Además, diversos estudios han reportado que el consumo excesivo de dichos azúcares produce daños en el hígado, incrementa los niveles de glucosa en sangre e induce resistencia a insulina en los roedores independientemente de si han desarrollado obesidad. Como consejo, al momento de leer alguna reseña o noticia en internet es importante considerar la información de las fuentes originales que motivaron a escribirlas y discriminar los comentarios sensacionalistas o datos exagerados que frecuentemente son plasmados por los divulgadores con fines publicitarios o de lucro.

Finalmente, los seres humanos poseemos un cerebro altamente complejo y desarrollado que nos permite seleccionar nuestros alimentos. Cuando observamos un producto apetitoso en un anuncio o un aparador despierta una sensación en nuestro cuerpo que incita a su consumo, pero si al comerlo, el aroma o sabor de estos alimentos no es lo que esperábamos, esto produce disgusto y nos detenemos o incluso pedimos algo diferente. ¿Puede este mecanismo ocurrir también en los roedores? Quizás no de la misma manera, pero la verdad es que sí. Los roedores poseen una memoria olfativa poderosa y esta capacidad ha sido aprovechada en investigaciones para estudiar la preferencia por los alimentos. Por ejemplo, Wrenn en su trabajo publicado en la revista *Current Protocols in Neuroscience*, realizó una prueba en la que en una fase inicial un ratón observaba al investigador comer algo. Posteriormente, el investigador dio al roedor de lo que él había comido y otro alimento diferente. En este experimento el ratón optó por la primera opción, lo cual refleja la importancia del aroma sobre la elección de los alimentos en estos animales. Otro aspecto para considerar es que para los seres humanos comer diariamente lo mismo conduce a un punto de hartazgo y por ello tendemos a buscar alimentos diferentes todos los días, lo cual es una conducta alimenticia innecesaria para el cuerpo, pero que gracias al poder de los alimentos sobre

nuestro cerebro creemos que debe ser así. Además, la acción de cocinar alimentos diferentes todos los días puede resultar una tarea sumamente exhaustiva. Dicha necesidad es aprovechada por los negocios de comida rápida y es en parte la razón de su gran rentabilidad, ya que quién querría cocinar algo después de un día agotador o cuando solamente cuentas con 30 minutos libres para comer durante el trabajo. Nuestro acelerado estilo de vida nos obliga a calmar el hambre tan rápido como sea posible para no perder tiempo y bajo dichas circunstancias nuestros alimentos se ven obligados a cumplir con las siguientes características: preparados lo más pronto posible, económicos, fáciles de comer, un aroma y sabor exquisitos, e importantemente, deben tener diversas combinaciones para no aburrirnos. Aunque parezca imposible, en realidad no lo es y en el mundo moderno hay un tipo de alimentos que cumplen todas esas características, la comida rápida rica en grasas y azúcares. Este fenómeno de la selección preferencial por los alimentos apetitosos también se observa en los roedores, con la enorme diferencia que ellos se ven obligados a comer solamente lo que el investigador les proporciona. Al igual que los humanos, para los roedores también resulta aburrido cuando esta dieta es siempre la misma. Por ejemplo, ante la novedad de un alimento apetitoso, los roedores se sobrealimentan desde las primeras 24-48 horas de probarlo y mantienen esta conducta durante algunas semanas, pero posteriormente el consumo calórico se normaliza. Si este alimento se cambia, es muy probable que dicha conducta se repita. A pesar de eso, los ratones alimentados con una dieta rica en grasa y azúcares generalmente tienden a ganar mucho más peso que aquellos que llevan una dieta balanceada.

En conclusión, los roedores han demostrado ser una alternativa muy eficiente para comprender las rutas fisiológicas que promueven la preferencia y sobrealimentación de alimentos ricos en grasas y azúcares, lo que conduce a la ganancia de peso y al desarrollo de alteraciones metabólicas y endocrinas en la obesidad. Además, gracias a estos modelos se puede estudiar con mayor profundidad el papel que juega el cerebro en la conducta alimenticia. El hecho de que ciertos mecanismos implicados del desarrollo de la obesidad en los roedores coincidan con los del humano brinda esperanza para el desarrollo de estrategias terapéuticas en un futuro próximo. Sin embargo, aún quedan muchos de los hallazgos en los roedores obesos que deben ser confirmados en seres humanos por lo que los avances en la ciencia y la tecnología son de elevada importancia. El sedentarismo y los malos hábitos alimenticios nunca dejarán de ser factores cruciales

para el desarrollo de la obesidad y muchas otras enfermedades. Por lo tanto, el objetivo de estas investigaciones es comprender como los cambios en las funciones biológicas de los individuos obesos afectan su salud y poder ofrecer tratamientos que mejoren su calidad de vida. Nuestro cuerpo requiere de un equilibrio, e incluso en los roedores, alimentarse sanamente y realizar ejercicio físico son primordiales para mantener una buena salud.



Referencias:

1. Hu S, Wang L, Yang D, et al. Dietary fat, but not protein or carbohydrate, regulates energy intake and causes adiposity in mice. *Cell Metab.* 2018, 28(3):415-431
2. Wrenn CC. Social transmission of food preference in mice. *Curr Protoc Neurosci.* 2004, Chapter 8, Unit 8.5G
3. Ellacot KLJ, Morton GJ, Woods SC, et al. Assessment of feeding behavior in laboratory mice. *Cell Metab.* 2010, 12(1):10-17
4. Hariri N & Thibault L. High-fat diet-induced obesity in animal models. *Nutr Res Rev.* 2010, 23(2):270-299
5. Cao L, Liu X, Cao H, et al. Modified high-sucrose diet-induced abdominally obese and normal-weight rats developed high plasma free fatty acid and insulin resistance. *Oxid Met Cell Longev.* 2012, 2012:374346

Agradecimientos

Este trabajo de divulgación fue apoyado por la Universidad de Guanajuato y DAIP. Humberto Martínez Orozco agradece a Fundación TELMEX-TELCEL por el otorgamiento de la beca de excelencia académica (Folio: 182030514).

6. NOTICIAS

María Beatriz Román Salazar, Marisol Serrano Rincón

El pasado 1° de Julio, el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) obtuvo su registro como organización ante la red de prestadores del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) a través de la alianza con ICEMÉxico, así que el OUSANEG se integra a la formación del capital humano de nuestro país.



Ilustración 1. Dra. Rebeca Monroy y Alberto Almaguer Rocha en la presentación del libro “Hacia un México Competente”.

León, Guanajuato., 4 de julio de 2019. Universidad de León (UDL).

Dra. Rebeca Monroy Torres tuvo una participación en la Universidad de León (UDL) como ponente a las jornadas organizadas por el MND. Omar Hernández López para impartir el taller “El papel del nutriólogo ante los retos alimentarios y ambientales” el cual fue dirigido a los alumnos de la carrera de Nutrición donde se mostró los principales ejes en los cuales los Nutriólogos pueden incidir con las competencias genéricas de liderazgo para atender no sólo los problemas nutricionales sino los ambientales los cuales están teniendo repercusión en el deterioro del estado de salud y nutrición de la población donde la prevención se puede lograr con una alimentación correcta que cubra todas las necesidades tanto biológicas, fisiológicas, sociales y ambientales de las personas. Además la Dra. Rebeca Monroy Torres realizó la presentación de su libro “Diseño de

proyectos de investigación en el área de la salud en una era sostenible” además obsequio algunos de sus libros a los alumnos de la Universidad de León (UDL)-



Ilustración 2 .Taller “El papel del nutriólogo ante los retos alimentarios y ambientales “.



Ilustración 3.Ponencia





Ilustración 4,5 y 6. Ganadoras del libro "Diseño de proyectos de investigación en el área de la salud en una era sostenible" en compañía de la Mtra Lourdes coordinadora de la Licenciatura en nutrición de la UDL.



Ilustración7. MND. Omar Hernández López, Dra. Rebeca Monroy, Rebeca Naves Monroy y PLN. Beatriz Roman presentes en la Universidad de León (UDL).

León, Gto., a 4 de Julio de 2019. Los alumnos del verano de investigación científica dieron inicio a sus actividades con la inducción por parte de la investigadora anfitriona Dra. Rebeca Monroy Torres en el Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria. La alumna Sheila Nayeli Hernández Esquinca y Jaime Filiberto Castillo Pérez formación Médicos de la Universidad Autónoma de Tabasco y los alumnos de Verano Delfín de la Universidad Autónoma de Guerrero Marijose Sugia Moctezuma de formación de Nutrición y el alumno en ciencias ambientales Saulen Justino Jacinto Roman iniciaron sus actividades del verano de la ciencia con el apoyo y colaboración de la PLN. Maria Beatriz Roman Salazar y PLN. Marisol Serrano quienes están adscritas al PREPP (opción de servicio social en investigación). Se integraron a proyectos de investigación en la línea de investigación de Nutrición ambiental y seguridad alimentaria. La primera actividad consistió en la presentación por el alumno Saulen Justino “Métodos de captación de agua”, presentación de “Expectativas del Verano de investigación” por los alumnos Jaime Castillo y Sheila Hernández. Además, se comenzó la recolecta de muestras de agua para el protocolo de investigación “Indicadores de riesgo sanitario y presencia de arsénico en agua en locales de alimentos ubicados en la periferia del campus león de la universidad de Guanajuato”. De los alumnos de la Universidad Autónoma de Guerrero integraron el proyecto de la promoción de las buenas prácticas de higiene con la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Ilustración 8. Dra. Rebeca Monroy Torres, alumnos de verano de investigación, alumna de servicio social universitario y equipo OUSANEG.



Ilustración 9. Protocolo de investigación “Indicadores de riesgo sanitario y presencia de arsénico en agua en locales de alimentos ubicados en la periferia del campus león de la universidad de Guanajuato”.

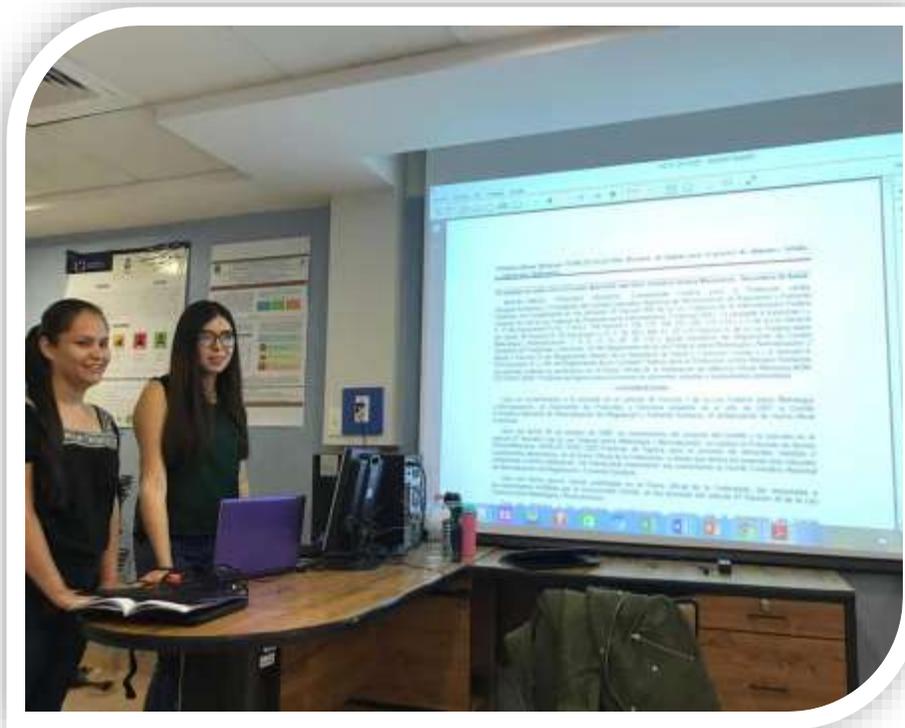


Ilustración 10. Presentación NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Ilustración 11. Analisis de determinación de Arsénico (As),ph y Cloro (Cl).Por el alumno Saulen Justino.

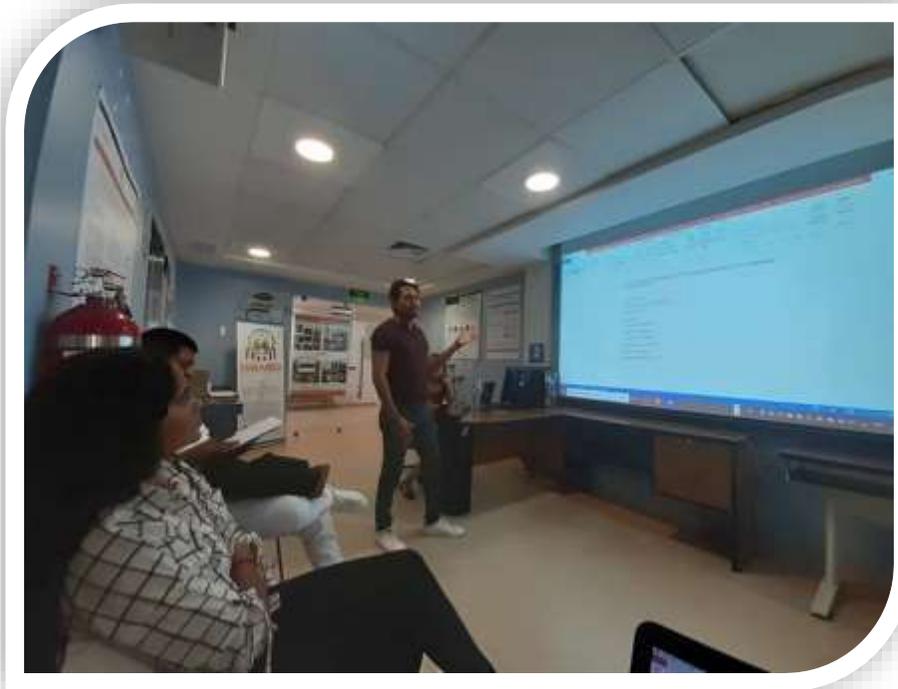




Ilustración 12,13. Presentación de "Expectativas del Verano" por los alumnos de la Autónoma de Tabasco.



Ilustración 14. Toma de muestras de agua en los servicio de alimentos (locales).

León, Gto., a 9 de Julio de 2019. Casa municipal del Instituto de la Juventud León.

Se llevó a cabo en el instituto de la juventud de León el programa de salud laboral *“Promoviendo estilos de vida saludable en los entornos” con la participación del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C. (OUSANEG)*. El objetivo de este proyecto será contribuir a la prevención de las enfermedades crónico degenerativas a través de promover estilos de vida saludables lo cual se conoce que impacta en el bienestar y rendimiento de las personas. Un agradecimiento al Instituto a través de la Antropóloga Mariana Enríquez por la confianza y por promover estos programas en beneficio del equipo que lo conforman.



Ilustración 15,16. Dra.Rebeca Monroy Torres y colaboradores del Instituto de la Juventud León.

León, Gto., a 4 de Julio de 2019. Se recibió a la Mtra. Verónica Lagunés de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) quien realizó una estancia de investigación con la Dra Rebeca Monroy Torres en su Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad alimentaria, así como en el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) con el fin de realizar alianzas académicas y de investigación. La Mtra. Verónica Lagunes presento la ponencia de *“Introducción a Vinicultura y Enología”* un tema muy interesante donde el Nutriólogo puede desenvolverse y formar un gran papel desde la parte de tecnología e innovación en el proceso de producción, envasado y almacenamiento de vinos hasta la parte de realizar la recomendación a los pacientes de tomar vino tinto debido a las grandiosas propiedades funcionales antioxidantes que posee.



Ilustración 21 y 22. La Mtra. Verónica Lagunés ,Dra. Rebeca Monroy Torres, alumnos de verano y equipo OUSANEG.

León, Gto., a 4 de Julio de 2019. Los alumnos de Verano de Investigación de la Universidad Autónoma de Tabasco Sheila Nayeli Hernández Esquinca y Jaime Filiberto Castillo Pérez realizaron su exposición donde se abordó el tema de “Rutas Metabólicas” donde ellos abonan dicho tema con su punto de vista y critica de su formación de Licenciados en Medicina. durante la exposición enfatizaron en las principales funciones de las rutas metabólicas cuyo objetivo es mantener el equilibrio (homeostasis) del organismo bajo condiciones normales las principales rutas que se abordaron fueron la glucolisis cuya función es la degradación de glucosa y gluconeogénesis se encarga de sintetizar la glucosa. Estos temas es de gran importancia que un profesional de la salud domine estos temas en especial cuando se presente pacientes con enfermedades crónico-degenerativas en especial Diabetes ayudará a tener mejor noción de la enfermedad y contribuirá a un mejor tratamiento.



Ilustración 23. Sheila Hernández y Jaime Castillo exponiendo "Rutas metabólicas".

Irapuato, Guanajuato., a 10 de Julio de 2019. Banco de Leche Humana (BLH), Centro Regional Integral en Salud Reproductiva (Craisar), Hospital Materno I

El pasado 10 de julio se realizó la visita a la inauguración del primer banco de leche Humana por parte del equipo del OUSANEG como de estudiantes de la Universidad de Guanajuato. En esta inauguración se contó con la presencia del Gobernador del estado de Guanajuato Diego Sinhue Rodríguez Vallejo, junto al alcalde de Irapuato Ricardo Ortiz y el secretario de Salud Dr. Daniel Díaz Martínez. Esta gran iniciativa tiene la finalidad de beneficiar hasta 65 mil recién nacidos y sus hogares atreves de lograr la lactancia materna exclusiva al menos los primeros seis meses. El banco de leche es un espacio destinado a la recolección, análisis, almacenamiento, conservación y administración de la leche materna donada por madres pertenecientes al hospital materno infantil de Irapuato, redes de lactarios de todo el estado de Guanajuato y madres donantes externas. Además, el Banco de leche materna humana se encarga de realizar asesorías a las madres con referente al tema de lactancia materna.





Ilustración 17,18,19 Dra. Rebeca Monroy Torres, Mtra. Verónica Lagunés de la MIC. Ana Karen Medina, LN. Celeste Alvarado y PLN. Marisol Serrano presentes en la inauguración del “Banco de Leche Humana”.



Ilustración 20 Dra. Rebeca Monroy Torres, LN. Celeste Alvarado junto las representante de "Fuente de vida".

León, Gto., a 11 de Julio de 2019. Hospital de especialidades Materno Infantil, León.

Se felicita a la Dra. Rebeca Monroy Torres, quien asumió el cargo de presidente del Comité de ética perteneciente al Hospital de especialidades Materno Infantil de la secretaria de salud de Guanajuato, de la ciudad de León. El papel de estos comités está alineados a las reglas de CONBIOÉTICA en materia de investigación en seres humanos. Así como a cada uno de los integrantes del comité.



Ilustración 23. Comité de Ética del Hospital de especialidades Materno Infantil de la SSG, de León, Gto

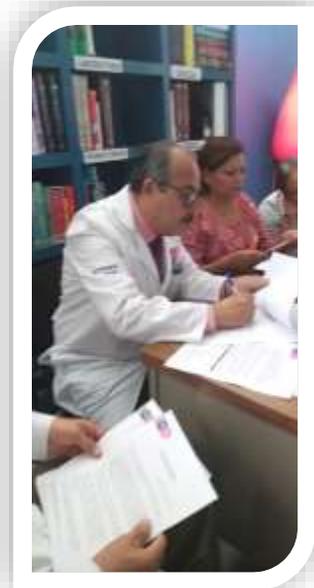


Ilustración 24,25. Nombramiento y toma de protesta del nuevo comité .

León, Gto., a 18 de Julio de 2019. Casa municipal del Instituto de la Juventud León.

Actividades derivadas del programa de Salud laboral “Programa Nutrición para el bienestar”.

Se llevó a cabo la primera intervención de evaluación del estado nutricional en el Instituto de la Juventud, así como el taller ¿Cómo iniciar con un estilo de vida saludable? Tips de adherencia para iniciar tu plan de alimentación por parte de la Dra. Rebeca Monroy Torres y siguió la plática de la MIC. Ana Karen Medina “Dietas peligrosas” donde se mostraron los riesgos a que las personas se someten cuando no acuden con un profesionalista y que estamos en una era que a pesar de haber tanta información no es así con la veracidad de la información. Esta primera etapa se espera de grandes logros e impacto a este equipo de colaboradores entusiastas para mejorar su salud.



Ilustración 26,27. Dra. Rebeca Monroy Torres, MIC. Ana Karen Medina, PLN Beatriz Roman, PLN. Marisol Serrano Rincón en instituto de la juventud.

Guanajuato, Gto., a 25 de Julio de 2019. Preparatoria Oficial de Guanajuato.

El pasado 25 de julio la Dra. Rebeca Monroy Torres impartió el taller “Incorporación de contenidos en nutrición para la enseñanza de la biología” organizado por la Dra. Claudia Morales, la directora de la sede y una gran innovadora en estos temas. Fue dirigido a los maestros del nivel medio superior de la Universidad de Guanajuato correspondientes de las 8 sedes (San Luis de la Paz, Celaya, Salamanca, Salvatierra, Moroleón, Irapuato, Silao y León) con el motivo de actualizarse y enriquecer sus conocimientos a los maestros tengan en su contexto salud y calidad de vida manifestaron una gran participación e interés. Donde la Dra. Rebeca Monroy obsequio algunos de sus libros “Diseño de proyectos de investigación en el área de salud en una era sostenible”. Con el apoyo de parte de la alumna PLN. Betriz Roman Salazar.



Ilustración 28. Dra. Rebeca Monroy Torres con los maestros en la prepa Oficial de Guanajuato.



Ilustración 29. Dra. Rebeca Monroy Torres y ganadores del libro “Diseño de proyectos de investigación en el área de la salud en una era sostenible”.



Ilustración 30. Dra. Rebeca Monroy Torres y PLN. Maria Beatriz Roman en la prepa Oficial Guanajuato.

Irapuato, Gto., a 26 de Julio de 2019. Universidad de León (UDL) Plantel de Irapuato.

El pasado 26 de Julio en la Universidad de León (UDL) plantel Irapuato se llevó a cabo el primer taller para promotores de la salud "Habilidades científicas en la infancia" fue impartido por la Dra. Rebeca Monroy Torres, evento organizado por la coordinadora y maestra de la carrera de Nutrición la LN. Ruth Villanueva. El taller fue dirigido para los alumnos de la carrera de Nutrición de la Universidad de León el taller se desarrolló con su base fundamental (teórica) y práctica o demostrativa. Durante el taller se hizo énfasis en el papel tan importante que tiene el Nutriólogo como promotor y preservar la salud a través de sensibilizar a las personas para que generen cambios de impacto y perduren a largo plazo la misión más importante es la prevención para esto se necesita desarrollar habilidades como empatizar con las personas, no realizar juicios, realizar un diagnóstico, identificar la problemática presente, ser creativo y adaptarse a la población con la cual se esté interactuando. Los temas que se abarcaron durante la actividad fue la parte teórica definiciones, promoción, prevención, promotores, nutrición poblacional, aspectos que se deben de tomar en cuenta para cada población y estrategias. El taller incluye el Manual "Experimentos para el desarrollo de las habilidades científicas en preescolar" este manual es una guía donde las educadoras pueden interactuar con sus alumnos de una manera más creativa y divertida donde los infantes aprenden y desarrollan destrezas con respecto al tema del cuidado de la salud, mundo natural, exploración de la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Después se pasó a la parte práctica donde los alumnos realizaron unos ejercicios sobre el etiquetado donde se tenía que calcular la cantidad de azúcar total y análisis de conservadores, colorantes y edulcorantes de algunos productos de alimentos industrializados. La actividad finalizó con la rifa de uno de los libros de la Dra. Rebeca Monroy "Diseño de proyectos de investigación en el área de la salud en una era sostenible".





Ilustración 31,32. Primer Taller para promotores: “Habilidades científicas en la infancia”.

León, Gto., a 30 de Julio de 2019. Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) Torre de laboratorios Universidad de Guanajuato Sede San Carlos.

El pasado 30 de julio se tuvo en el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C. (OUSANEG) la visita de los alumnos del 9° cuatrimestre de la Licenciatura de Nutrición de la Universidad Privada de Irapuato y la coordinadora de la carrera ME y LNCA. Maricela Aguado Hernández quien gestionó esta visita. Se preparó un programa para que los alumnos conozcan los programas y proyectos en que pueden incursionar como futuros nutriólogos o aún como estudiantes. Se impartió la ponencia por parte de la Dra. Rebeca Monroy Torres “La Sostenibilidad y el papel del Nutriólogo” nos relató los inicios y fundación del Observatorio el cual consta del laboratorio de investigación en Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria. Además, abarco las líneas de investigación las cuales se trabajan en el OUSANEG (Seguridad alimentaria y Nutricional, Seguridad al agua, Comida Saludable, Prevención de enfermedades crónico degenerativas y Dieta saludable). Las pasantes Beatriz Roman Salazar de la Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS) y Marisol Serrano Rincón de la Universidad Privada de Irapuato (UPI) presentaron su experiencia de Servicio Profesional

ambas alumnas pertenecen a la 6° generación del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) los alumnos adscritos al programa desarrollan las destrezas en investigación, docencia, apoyo logístico, divulgación de la ciencia, nutrición poblacional y distintos campos laborales del Nutriólogo. Además también presentaron los protocolos de investigación los alumnos de verano Marijose Sugia Moctezuma estudiante de la licenciatura de Nutrición de la Universidad de la Autónoma de Guerrero el protocolo titulado “Indicadores de riesgo sanitario y presencia de arsénico en agua en los locales de alimentos ubicados en la periferia del campus León de la Universidad de Guanajuato y los alumnos de la Universidad Autónoma de Tabasco de la licenciatura de Nutrición Sheila Nayelli Hernández Esquinca y Jaime Filiberto Castillo Pérez con el trabajo de investigación “Riesgos sanitario por el uso de celulares del personal que prepara alimentos: Un estudio de caso en cafeterías de la UG”. MIC. Ana Karen Medina realizo la presentación de los eventos que también se organizan principalmente por la Dra. Rebeca Monroy Torres y el equipo OUSANEG 9° Foro internacional de seguridad alimentaria y nutricional y la 3ra Cátedra de Nutrición “Mas divulgadores en nutrición para el 2019: construyendo la primera acción en Guanajuato”.



Ilustración 33. Dra. Rebeca Monroy Torres dando la bienvenida a los alumnos de la Universidad Privada de Irapuato (UPI).



Ilustración 34. MIC. Ana Karen Medina realizando su presentación.





Ilustración 35,36. LN. Maricela Aguado da las gracias Dra. Rebeca Monroy Torres, alumnos de verano y equipo OUSANEG.



Ilustración 37,38. Dra. Rebeca Monroy Torres, LN. Maricela Aguado Hernández, PLN. Marisol Serrano Rincón.



Ilustración 39. Presentación de experiencia de servicio social profesional PREPP 6° Generación PLN. Beatriz Roman Salazar.

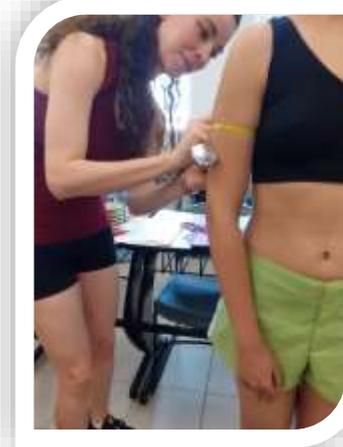


Ilustración 40. Alumnos de verano presentando su protocolo.

León, Guanajuato 30,31de julio a 1° de agosto de 2019. División de Ciencias de la Salud. Durante los días 30 ,31 de julio a 1° de agosto se llevó a cabo el 2° taller de antropometría ISAK nivel I organizado por el OUSANEG (Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato) principales organizadoras Dra. Rebeca Monroy Torres y MIC. Karen Medina además `de la participación de alumnos como. Cabe mencionar es el Segundo taller de antropometría organizado por el observatorio ya que anteriormente se realizó el 1° taller en el mes de Mayo del mismo año, donde se invitó como Tallerista al Mtro. Fernando Ferreiro quien nos compartió sus conocimientos como ISAK nivel III, se obtuvo la participación de estudiantes y egresadas de la carrera de nutrición de escuelas la Universidad de Guanajuato y Universidad Autónoma de Guerrero. El objetivo de esta certificación es estandarizar las técnicas de medidas antropométricas garantizando confiabilidad. Él taller se impartió durante 3 días donde abarco parte teórica y práctica, se realizaron las 17 medidas antropométricas establecidas por ISAK.



Ilustración 41,42. Las asistentes al taller comenzaron con la toma de medidas antropométricas.



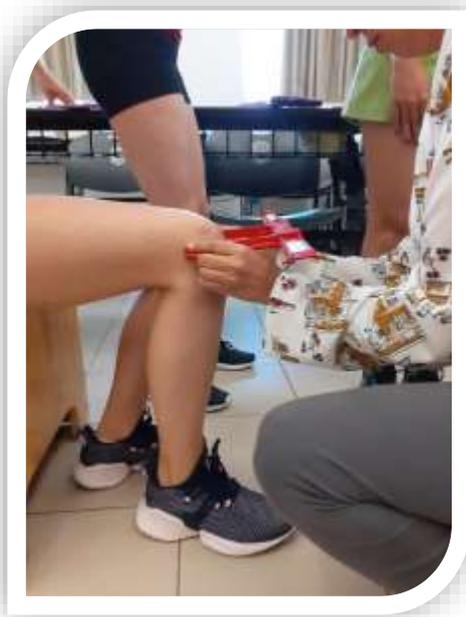


Ilustración 43,44,45,46. Participantes del curso Isak realizando medidas antropométricas.





Ilustración 48,49. Dra. Rebeca Monroy, egresadas de la carrera de Nutrición de la Universidad de Guanajuato, PLN.Maria Beatriz Roman y Mtro.Fernando Ferreyra.





Ilustración 50,51,52. Termino el curso Isak con la entrega de constancias a las asistentes y equipo organizador.

León, Guanajuato a 3 de agosto de 2019. Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria

Tras 6 semanas de actividad académica del Verano de Investigación Científica Delfín y de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT) en dónde se recibió a dos jóvenes procedentes de la Universidad Autónoma de Guerrero, un ambientólogo y una nutrióloga y dos alumnos más de la UJAT de la licenciatura de medicina, llegó a su fin de acuerdo a las fechas establecidas por cada programa.

Entre algunas de las actividades que realizaron los jóvenes fueron el llevar a cabo sus proyectos de verano de investigación, además de actividades complementarias que iban surgiendo en el laboratorio como el análisis de arsénico en muestras de agua, y apoyo durante el protocolo de investigación para las tesis de las pasantes de nutrición adscritas al Programa Rotatorio De Prácticas y Estancias Profesionales (PREPP).



Ilustración 53. Veranos de investigación acompañados por la Dra. Rebeca Monroy Torres.



Ilustración 54. Verano de Investigación acompañados de los pasantes de la licenciatura en nutrición y alumnos del Servicio Social Universitario.

Actividades de la semana mundial de Lactancia Materna (1 al 7 de agosto)

León, Guanajuato a 5 de agosto de 2019. CANACINTRA.

El equipo OUSANEG asistió “foro: Lactancia Materna Derecho Humano de Mujeres, Niñas Y Niños” dándose cita en el auditorio Canacintra. Donde se tuvo la asistencia de distinguidas autoridades como el Procurados de los Derechos Humanos del Estado de Guanajuato, Lic. José Raúl Montero de Alba en dónde dio algunas palabras de bienvenida y además proporcionó algunos datos alarmantes sobre la lactancia materna a nivel mundial por la Organización Mundial de la Salud. Seguido de la presentación de “Upa Tribu” en donde deleitaron a los asistentes con un baile de mamás con sus hijos a quienes les otorgan lactancia materna. Al finalizar dicha presentación se procedió a presentar el tema “El empoderamiento de la Lactancia Materna en México” por la Dra. Katia Andrea Contreras Garduño quién es pediatra y Consultora certificada en Lactancia Materna. Posteriormente, se presentó un panel de expertos en el tema donde participaron en una mesa que llevó por nombre “¿Cómo empoderar socialmente la Lactancia Materna?” en donde se presentó la Mtra. Libia Dennise García Muñoz Ledo quién es diputada por el V Distrito del Congreso del Estado de Guanajuato, Mtra. Coral Contreras López quien es docente del Instituto Politécnico Nacional y mamá lactante, LNCP. María Elena Cámara López, quien es coordinadora del Banco de Leche Humana de Estado de Guanajuato y el MNC. Alfredo Granados Torres quién es encargado Estatal de La Iniciativa Hospital Amigo del Niño y de la Niña de la Secretaría de Salud del Estado de Guanajuato. Y finalmente hubo un último panel de expertos quienes abordaron el tema “Organismos de la sociedad civil especialistas en Lactancia Materna” en dónde se presentaron la LN. Claudia Lizeth quien es Fundadora y Directora General del Programa Integral de Lactancia Universitaria y su Red Universitaria de Lactarios (PILU y Red-ULAC), Azucena Tavares Bárcenas quién es Asesora Especializada en Lactancia, Fundadora de Grupo Fuente de Vida y Coordinadora de la agrupación UPA TRIBU y la Mtra. Miriam del Toral Altamirano, Asesora Especializada en Lactancia y Miembro Fundadora del Grupo Fuente de Vida.



Ilustración 55 y 56. Ponentes en el evento de Lactancia Materna.



Ilustración 57. Equipo OUSANEG presente en el foro de Lactancia Materna.

Irapuato, Guanajuato a 6 de agosto de 2019. Banco de Leche

Debido a la Conmemoración a la Semana Mundial de la Lactancia Materna, la Secretaría de Salud, organizó un evento en dónde se tuvo la presencia del Secretario de Salud del Estado de Guanajuato el Dr. Daniel Alberto Díaz Martínez quién dio algunas palabras de bienvenida, además se tuvo la presencia de mamás donadoras externas al banco de leche que acudieron en compañía de sus bebés que son beneficiados de la lactancia materna. Por otra parte, hubo un foro de expertos en el que platicaron a cerca de este tema, que fue una mesa moderada por el MNC. Alfredo Granados Torres, y los ponentes fueron la Dra. Rebeca Monroy Torres, la Mtra. Libia Dennise García Muñoz Ledo además del Dr. Daniel Alberto Díaz Martínez.



Ilustración 58. Dra. Rebeca Monroy Torres y LN. Celeste Alvarado acompañados por las autoridades del evento en el Banco de leche.



Ilustración 59. Dra. Rebeca Monroy Torres acompañada por el Secretario de Salud del Estado de Guanajuato el Dr. Daniel Alberto Díaz Martínez

Guanajuato, Guanajuato a 7 de agosto de 2019. LXIV Legislatura. Congreso del Estado de Guanajuato.

Conferencia “Importancia de la Lactancia Materna como recurso natural humano y clave para lograr el desarrollo sostenible de la ONU a 2030” por la Dra. C. Rebeca Monroy Torres, en dónde algunas de las autoridades que asistieron fue el Lic. José Huerta Aboytes quién es presidente del Congreso del Estado, la Mtra. Libia Dennise García Muñoz Ledo quién es diputada por el V Distrito del Congreso del Estado de Guanajuato.

La conferencista, la Dra. Rebeca mencionó como la Lactancia Materna es clave esencial para el logro de los Objetivos del Desarrollo Sostenible, exponiendo a cada uno de los objetivos y como se relaciona a cada uno de ellos.



Ilustración 60. Banner de difusión del evento



Ilustración 61. Equipo OUSANEG presente en la conferencia de Lactancia Materna



Ilustración 62. Dra. Rebeca Monroy Torres acompañada por la Mtra. Libia Dennise García Muñoz Ledo, diputada por el V Distrito del Congreso del Estado de Guanajuato

León, Guanajuato a 5 de agosto de 2019. Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria

Como cada año, el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, A.C. (OUSANEG) recibe a pasantes de la licenciatura en nutrición adscritos al PREPP. Esta ocasión abrió las puertas dando la bienvenida a dos jóvenes de la Universidad de Guanajuato de la sede Celaya-Salvatierra, quienes pertenecen a la séptima generación PREPP y se estarán incorporando para realizar su Servicio Social Profesional en investigación que estarán participando en las distintas líneas de investigación del Observatorio y programas que se llevan actualmente.

León, Guanajuato a 5 de agosto de 2019. División de Ciencias de la Salud.

La Universidad de Guanajuato dio la bienvenida a los alumnos de nuevo ingreso en el nuevo ciclo escolar, en dónde la doctora Rebeca Monroy Torres imparte a los alumnos de la licenciatura de nutrición la materia de “introducción a la nutrición”. Para esto presentó el programa de la materia, así como dio una pequeña inducción de las actividades que se estarán llevando a cabo durante este semestre de arduo trabajo que se avecina. Aprovechó la oportunidad para presentar a PLN. Fabian Contreras, PLN. Monse Méndez, PLN. Marisol Serrano, PLN. Beatriz Roman y MIC. Karen Medina como alumnos de los integrantes del actual equipo de OUSANEG-UG para que se vayan identificando y relacionando con ellos por cuestiones de dudas y todo lo que vaya surgiendo durante la materia.



Ilustración 63. Alumnos de la materia "introducción a la nutrición" de la Universidad de Guanajuato



Ilustración 64. Equipo OUSANEG presentándose en la materia de introducción a la nutrición

Continuación del programa de Salud Laboral “Programa Nutrición para el Bienestar”

León, Guanajuato a 6 de agosto de 2019. Instituto Municipal de la Juventud Leonesa

Como parte de la segunda evaluación como parte del seguimiento que se tuvo programado para evaluar los avances en las personas que se integraron dentro del programa. Se asistió el equipo OUSANEG a realizar evaluación antropométrica, clínica y dietética otorgando un pan de alimentación como apoyo para continuar con los objetivos de cada paciente y apegados a los requerimientos y necesidades de cada quien. Posteriormente a la evaluación del estado nutricional se les invitó a participar dentro del taller que se otorgó por parte de la MIC. Ana Karen Medina Jiménez y PLN. Maria Beatriz Roman Salazar que llevó por título “Sistema de equivalentes de alimentos y grupos de alimentos (plato del bien comer)” en donde el objetivo de dicho taller fue el que los pacientes logren aprender a cerca de las porciones y equivalentes de intercambio de alimentos para lograr un mayor apego y adherencia al plan de alimentación caminando hacia un cambio de estilo de vida saludable.



Ilustración 65.

PLN. Marisol Serrano evaluando y orientando en el IMJU



Ilustración 66. MIC. Ana Karen y PLN. Beatriz Roman impartiendo taller



Ilustración 67. Equipo evaluador en el Instituto Municipal de la Juventud Leonesa acompañados por la antropóloga Mariana Enríquez

Irapuato, Guanajuato a 7 de agosto de 2019. Universidad Privada de Irapuato.

Producto de las actividades que se desarrollan en el Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) durante todo el año de Servicio Social Profesional como es de recordar la Pasante de la Licenciatura en Nutrición Marisol Serrano presentó su experiencia de Servicio Social a sus compañeros de la Universidad Privada de Irapuato durante el mes pasado y entre las actividades que los pasantes adscritos el PREPP realizan son aquellas enfocadas a la docencia y uno de ellos involucra en la participación de revisión de proyectos finales de materias de la licenciatura en nutrición. Es por ello que la Mtra. Maricela Aguado Hernández hizo la invitación para que la pasante Marisol Serrano apoyara dentro de la evaluación de trabajos finales en el cierre de cuatrimestre de la licenciatura de nutrición de la misma Universidad, cabe mencionar que también dentro de las actividades participó Laura Gómez quién perteneció a la 5ta generación del PREPP.

A continuación, se presenta la relatoría de PLN. Marisol Serrano Rincón como experiencia que tomó de esta actividad que se llevó a cabo:

Relatoría del 3er Simposio de Nutrición “Seminario de Investigación”.

Por PLN. Marisol Serrano Rincón

El pasado 7 de agosto de 2019 se llevó a cabo el **3er Simposio de Nutrición “Seminario de Investigación** “acudí debido a la invitación por la Coordinadora de la carrera de Nutrición y mi maestra durante mi proceso de licenciatura, ME y LNCA. Maricela Aguado Hernández para participar como apoyo en la evaluación de los trabajos finales de Investigación de los alumnos de 9° cuatrimestre de la carrera de Nutrición de la Universidad Privada de Irapuato UPI el evento se llevó a cabo en el hotel “Casa INN en Irapuato”. Le agradezco por esta invitación ya que fue una bonita experiencia y la cual me fortaleció y además otorgo nuevos conocimientos sobre la experiencia de ser sinodal me dio mucho gusto presenciar los trabajos de investigación de mis compañeros se notó que cada uno de ellos proporcionaron a sus investigaciones dedicación ,disciplina, entusiasmo, paciencia y sobre todo muchas ganas de aprender y trabajar se pudo reflejar en los resultados obtenidos fue una jornada larga ya que el evento comenzó desde 9:00am a 18:30pm pero fue una espera que valió la pena ya que fueron horas muy productivas donde se estaban generando conocimientos se presentaron 9 protocolos de investigación en forma oral donde se abordaron diversos temas composición corporal en deportistas, trastornos de la conducta alimentaria, sarcopenia, adherencia a tratamientos nutricionales, influencia de factores socioeconómicos sobre el estilo de vida y suplementación. También hubo la presentación de los protocolos de investigación de forma de cartel se expusieron 11 trabajos donde yo participe en la evaluación de 2 trabajos titulados “Estudio del impacto de la L-Arginina en la composición corporal en deportistas de halterofilia de Irapuato” por el alumno Marcelino Contreras y el segundo trabajo que evalué “Estudio del impacto del uso de los probióticos en 6 personas de 25 a 50 años con obesidad en Irapuato GTO” por las alumnas Ariadna Cazares y Liany

Moreno. De acuerdo a los criterios para la evaluación me apague a los puntos que se me especificaron de cada formato tanto para los de trabajo de investigación a cartel y los orales en ambos abone críticas constructivas las cuales ayudaran a mejorar el abordaje de sus trabajos. Cabe mencionar que fue una reunión de actualización de nutrición con evidencia también presencié ponencias Obesidad en paciente pediátrico, Adherencia al tratamiento nutricional y Suplementos deportivos. Me dio mucho gusto convivir de nuevo con mis maestras Maricela Hernández y Edna Citlalli grades ejemplos a seguir ambas contribuyeron en mi formación académica y sobre todo me inspiraron a querer mi profesión. También quiero agradecer Dra. Rebeca Monroy una gran investigadora mi asesora y responsable de mi servicio social profesional la cual ha contribuido en el fortalecimientos y regeneración de mis conocimientos sobre a la investigación y la nutrición la cual me ha enseñado que, con voluntad, dedicación y sobre todo el querer se logran las cosas.



Ilustración 68. PLN. Marisol Serrano, Mtra. Maricela Aguado y Laura Gómez

León, Guanajuato a 8 de agosto de 2019. Instituto Mexicano del Seguro Social T48

Como parte de las actualizaciones continuas que se tienen como requisitos para los Comités de Investigación, se otorgó un taller que se enfocó al tema “Integridad en Investigación Científica: Papel de los Comités de Ética e Investigación” por la Dra. Rebeca Monroy Torres en donde abordó una amplia gama de temas como conflictos de interés y carta de consentimiento informado. Esta conferencia fue llevada a cabo gracias a la invitación y vínculo que se realizó por parte de la Dra. Patricia Sosa del Instituto Mexicano del Seguro Social T48.



Ilustración 69. Comité de investigación del Instituto Mexicano del Seguro Social T48 y el equipo OUSANEG acompañados por la Dra. Rebeca Monroy Torres

León, Guanajuato a 8 de agosto de 2019. Patio principal de la Presidencia Municipal

Por parte del Instituto Municipal de la Juventud Leonesa, y por motivo del mes de las Juventudes se llevó a cabo el 3er Foro que en esta ocasión llevó el nombre “Ciudad Wiki” que se enfocó principalmente en los derechos humanos de los jóvenes y políticas públicas por mencionar tan solo algunos. Se hizo la invitación por parte de la Lic. Mariana Enríquez y Elena Sandoval al observatorio en donde las jóvenes PLN. Marisol Serrano Rincón y PLN. Maria Beatriz Roman Salazar a participar dentro de mesas de trabajo, en el que las jóvenes participaron dentro de la mesa “Derechos Humanos y Marco Jurídico” en donde se tomaron en cuenta algunos puntos como que es ser joven, cual es el juego de las organizaciones civiles en la juventud, el marco a nivel nacional estatal y municipal que se enfoca en los derechos y las responsabilidades de los jóvenes, y también se tocó el tema de la Ley General Federal y Estatal de Juventudes.

Durante dicho evento se tuvo la presencia del alcalde de León, el Lic. Héctor López Santillana, el presidente del Modelo de las Naciones Unidas para el Estado de Guanajuato Diego Hernández Huerta, quienes hicieron acto de presencia durante la

premiación de un cartel a jóvenes quienes participaron con el fin de representar que es ser un joven.



Ilustraciones 70 al 73. PLN. Marisol Serrano y PLN. Beatriz Roman presentes en el 3er foro juventudes.

León, Guanajuato a 9 de agosto de 2019. Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria

Las alumnas de la generación del PREPP en su 6ª edición, PLN. Marisol Serrano Rincón y PLN. Beatriz Roman, presentaron a los jóvenes de nuevo ingreso al 7mo PREPP su experiencia durante todo un año de Servicio Social Profesional, con el objetivo de compartirles dicha experiencia y que puedan conocer y darse una idea de las actividades que también ellos realizarán durante su larga estancia en el Observatorio, cabe mencionar que las alumnas ya presentaron su experiencia de servicio social profesional durante el mes anterior en el que se tuvo como invitados especiales a diversos alumnos de la licenciatura de nutrición de la Universidad Privada de Irapuato.

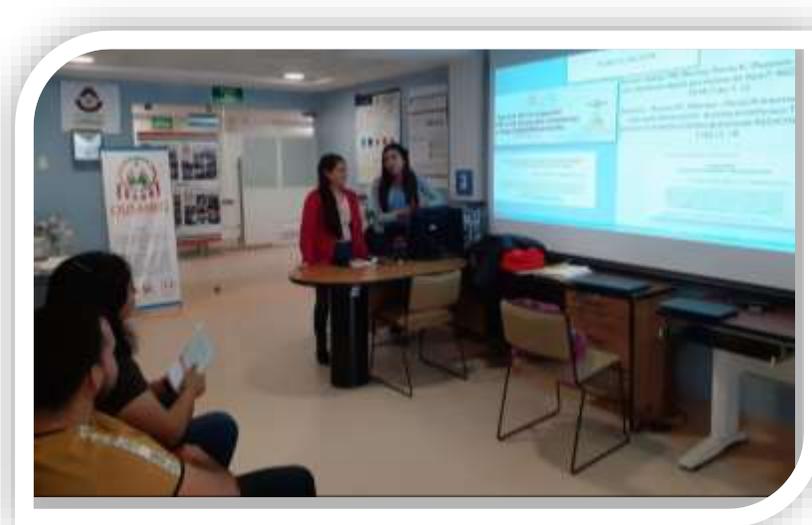


Ilustración 74. PLN. Marisol Serrano y PLN. Beatriz Roman presentando su experiencia de Servicio Social Profesional al PREPP 7ma generación

León, Gto., 22 de agosto de 2019. Cámara de la Industria del Calzado del Estado de Guanajuato

Se llevó a cabo el 1er Foro de Prevención de Adicciones dirigido a Profesionales de la Salud organizado por la Dirección General de Salud, el cual contó con un promedio de 250 asistentes, en donde se encontraban médicos, psicólogos, nutriólogos y personal de enfermería preocupados con el Estado y la Salud Pública, cuyo objetivo fue comprender la importancia que tiene el abordaje preventivo en esta clase de situaciones.

De acuerdo con la directora de Salud Mental de la Secretaría de Salud de Guanajuato, Rosa Elda Villalobos, Guanajuato se ubica por arriba de la media nacional en el consumo de drogas ilícitas. Durante el foro se abordaron temas que abarcan el panorama epidemiológico de las adicciones, métodos, diagnóstico y canalización a la red Intersectorial para la Atención de las Adicciones, así como la influencia de la familia y la sociedad, en el control de las adicciones. Recordando que el problema de adicciones es multifactorial y que, radica principalmente desde la familia, por ello es que es el tejido social principal a trabajar. Dentro de los ponentes que participaron dentro del evento, se tuvo la oportunidad de presenciar la ponencia del Dr. Charles Ysacc Da Silva Rodríguez quien, como profesor titular de la Universidad de Guanajuato, abordó el tema del “Rol de la familia y del sistema social en el problema de las adicciones”.

El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria del Estado de Guanajuato A.C. estuvo presente con la asistencia de la Dra. Rebeca Monroy Torres y la Mtra. Ana Karen Medina Jiménez, quienes se enriquecieron con el abordaje que se obtuvo durante en evento, puesto que el tema de adicciones resulta ser bastante amplio y se encuentra lleno de oportunidades para el análisis, manejo, prevención y control de este trastorno.



**Ilustración 76. Dra. Paula Figueiredo,
Dra. Rebeca Monroy y Dr. Charles Da
Silva**



**Ilustración 75. Dra. Rebeca Monroy y
MIC. Karen Medina**

León, Gto., 23 de agosto de 2019. Centro de Convenciones de Guanajuato.

Como parte de la 25° Expo Agua 2019, evento considerado de gran vanguardia en donde se reúnen grandes especialistas que comparten sus conocimientos e investigaciones, se han preparado una serie de actividades que van desde cursos, talleres, seminarios y foros que tienen como objetivo el actualizar a los asistentes respecto a las propuestas y eventos que se han realizado con respecto al cuidado, tratamiento y manejo del agua. Dentro del marco del evento organizado por la Dra Diana Rocha quien fue la convocante se tuvo la participación de la Dra. Rebeca Monroy Torres, fundadora y directora del Observatorio Universidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C. como Instructor en el Taller “Comunicación de riesgos por contaminación en fuentes de abastecimiento”, tema de gran interés en la era actual ya que, de acuerdo con la Comisión Estatal del Agua en Guanajuato, la comunicación de riesgo se refiere al intercambio en tiempo real, de información, recomendaciones y opiniones entre personas que se enfrentan a una amenaza para su sobrevivencia, su salud o su bienestar económico o social.

Como objetivo principal del taller es que toda persona expuesta, sea capaz de tomar decisiones informadas para mitigar los efectos de la amenaza, por lo cual, se considera necesario el capacitar al personal en general que tenga contacto a fin con la manipulación del agua, ya que, no se puede pensar en una seguridad alimentaria sin un acceso constante e inocuo del líquido vital.

Dentro del taller, se abarcaron temas relacionados a la presencia de arsénico y flúor en agua, la dosis, concentración, riesgo y tiempo de exposición de estos minerales, siendo



un

Ilustración 77. Dra. Rebeca Monroy, Dra. Diana Rocha y Q. Mónica Chowell

grupo multidisciplinario de profesionistas investigadores de la Universidad de Guanajuato quienes abordanos estos temas, enriqueciendo a los asistentes a través de la evidencia y, de la opinión crítica y puntual de los mismos.

León Gto. 23 de agosto de agosto del 2019, Universidad de Guanajuato campus León.

El pasado 23 de agosto, dentro de la materia de la licenciatura en nutrición “evaluación del estado nutricional” con los alumnos de la Universidad de Guanajuato, se obtuvo la participación de MIC. Ana Karen Medina Jiménez y el estudiante Carlos Alberto García Cruz, quienes ambos se encuentran certificados con el curso de cineantropometría ISAK I los cuales impartieron la clase enfocada a los puntos anatómicos para medidas antropométricas a los alumnos de 7mo semestre en la materia: evaluación del estado nutricional, con la finalidad de mejorar la capacidad de los alumnos para la toma de antropometría. En ella se tomaron en cuenta puntos como marcación de sitios anatómicos, toma de pliegues y medición de circunferencias las cuales son indispensables en la formación de un nutriólogo.

Terminando mencionada clase se tomó un tiempo para practicar que dentro de la plática se obtuvo un gran interés y alta participación por parte de los alumnos así de esta plática algo muy productivo y que dejaría un alto nivel de conocimiento y buenas prácticas de antropometría, aunado a esto se pretende seguir con la instrucción de los alumnos para brindar un diagnóstico de mejor calidad.

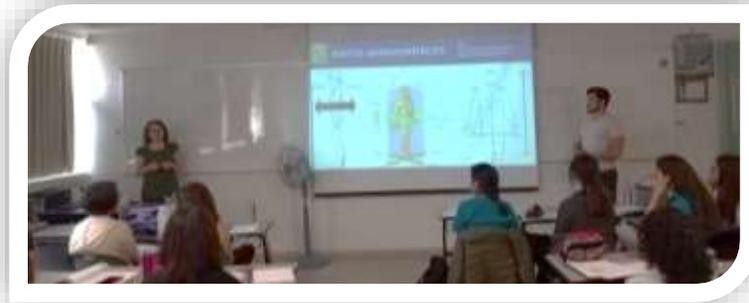


Ilustración 78. MIC. Karen Medina y Carlos García, alumno de la Universidad de Guanajuato, durante la clase de evaluación del estado nutricional

León Gto. 27 de agosto de agosto del 2019, Universidad de Guanajuato campus León.

El pasado 27 de agosto los integrantes del equipo del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) realizó una presentación que llevó por título “comparativa de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT)” para el grupo de primer semestre de la licenciatura de nutrición en la materia Introducción a la nutrición a cargo de la Dra. Rebeca Monroy como parte de las actividades que lleva a cabo cada año los pasantes de la licenciatura en nutrición adscritos al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP).

En dicha presentación se mencionaron los puntos más importantes en la más reciente publicación de ENSANUT de los cuales algunos temas fueron: seguridad alimentaria, enfermedades crónicas, nivel de patologías (obesidad, sobrepeso, diabetes e hipertensión) algunos de estos comparándose entre ENSANUT 2006, 2012 y 2016 (medio camino) esto con la finalidad de ofrecer un panorama amplio para los estudiantes de dicha universidad alentándolos e informándolos de los riesgos más importantes a tratar dentro de la carrera nutrición enfocándolo a las deficiencias que día con día se van incrementando en nutro país.

Ilustración 79. PLN. Fabián Contreras y PLN. Monserrat Méndez durante la presentación de ENSANUT



León Gto. 28 de agosto de agosto del 2019, Universidad de Guanajuato campus León.

Como parte de la tercera evaluación del proyecto “Nutricio para el Bienestar” se continuó evaluando a los participantes provenientes del Instituto Municipal de la Juventud Leonesa (IMJU) esto llevado a cabo por los pasantes del PREPP: Marisol Serrano, Beatriz Roman, Monserrat Méndez y Fabian Contreras acompañados además por la MIC. Karen Medina y dirigidos por la Dra. Rebeca Monroy Torres.

La mayoría de los participantes mostraron avances con sus metas individuales de nutrición, así como aún se mantenía el ánimo de seguir adelante al percatarse de los cambios obtenidos. No obstante, se planea poner metas más firmes para que todos logren avanzar obteniendo beneficios por igual, así como no desistiendo con los pequeños avances que se tengan.



Ilustración 80. Equipo OUSANEG en el Instituto Municipal de la Juventud después de la 3era evaluación

Celaya, Gto., 29 de agosto de 2019, Campus Celaya - Salvatierra.

El pasado jueves 29 de agosto, el alumno Nikh Sierra Aguilar, quien formó parte de la 5ta generación del Programa Rotatorio de Estancias Profesionales (PREPP), adscrito al Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C. presentó su tesis con el tema “Frecuencia de seguridad alimentaria e infección de vías urinarias en mujeres con cáncer de mama y cervicouterino” para obtener el título de Licenciado y Nutrición, en donde estuvieron presentes Directora y Codirectora de tesis, la Dra. C. Rebeca Monroy Torres y la Dra. Xochitl Sofía Ramírez Gómez, respectivamente. Junto con la presencia del Dr. Nicolás Padilla Raygosa, la Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval y el Dr. Cuauhtémoc Sandoval Salazar que fungieron como Sinodales, además de la compañía de familiares y amigos del alumno.

Durante la defensa, el alumno Nikh Sierra demostró un alto desempeño y un dominio del tema indudable, cuyas habilidades de investigación y análisis quedaron al descubierto. La elección del tema, sin duda, inicia una línea de investigación en enfermedades infecciosas y cáncer, y continúa con la apertura del paradigma del trabajo de un nutriólogo.

De manera unánime los sinodales y jurado presente dieron por aprobada la defensa de tesis, del ahora Licenciado en Nutrición Nikh Sierra, que junto a los docentes, familia y amigos tocaron la campana emblemática de la Universidad de Guanajuato, anunciando de esta manera el logro alcanzado. Felicidades, Nick Sierra. ¡Enhorabuena y éxito!



Ilustración 81. Dr. Cuauhtémoc Sandoval, Dr. Nicolás Padilla, Dra. Rebeca Monroy, LN. Nikh Sierra, Dra. Xochitl Ramírez y Dra. Silvia Sandoval.



Ilustración 82. PLN. Fabian Contreras, Dra. Rebeca Monroy, LN. Nikh Sierra, PLN. Gabriela Samaniego, MIC. Karen Medina y PLN Belza Méndez.



Ilustración 83. Familia Sierra Aguilar

León, Guanajuato, a 30 de agosto de 2019. Centro de Atención Integral de Servicios Esenciales en Salud “Las Trojes”.

Derivado de las actividades que se están llevando a cabo dentro de los Centros de Salud de San Juan Bosco y Las Trojes, en León, por motivo del vínculo que se realizó debido al proyecto de investigación para el grado de maestría en investigación clínica con el tema “Impacto de una intervención educativa sobre la adherencia de la lactancia materna exclusiva en primigestas de un hospital público” por la LN. Celeste Alvarado, y que uno de los objetivos secundarios del protocolo es la evaluación de la seguridad alimentaria y seguridad al agua en este grupo de la población. Las PLN. Marisol Serrano y PLN. Beatriz Roman han estado asistiendo a los mencionados Centros de Salud con el fin de aplicar encuestas con el fin de conocer mencionados indicadores. Producto del trabajo de ellas y lo que se ha visto por parte de los trabajadores de las instituciones, se pidió el apoyo para otorgar pláticas dentro de los Centros de Salud, iniciando en esta ocasión en Las Trojes, en dónde PLN. Marisol Serrano Rincón acompañada de PLN. Fabián Contreras y PLN. Monserrat Méndez a impartir una plática a los pacientes del centro de salud con el tema “cáncer de mama y cáncer cervicouterino” en donde hablaron enfocándose en el área de prevención tocando el tema de autoexploración y cómo es que la alimentación influye para prevenir en el desarrollo de dichas enfermedades.



Ilustración 84 y 85. PLN. Marisol Serrano, PLN. Fabián Contreras y PLN. Monserrat Méndez durante el taller de cáncer de mama y cervicouterino a los pacientes del Centro de Salud.

León Guanajuato, a 31 de agosto de 2019. Auditorio Jorge Ibarguengoitia, sede Forum Universidad de Guanajuato. Por motivo de la conmemoración de la semana mundial de la lactancia materna que se llevó a cabo durante este mes, la primera semana de agosto, el colegio de nutriólogos de León llevó a cabo el 3er Simposio Interdisciplinario de Lactancia Materna Basado en Evidencia, llevado a cabo en la Universidad de Guanajuato, en donde se tuvo la participación y asistencia de diversas disciplinas que conforman el equipo multidisciplinario que se involucran de una u otra forma en la lactancia materna, entre estos asistentes el OUSANEG, A.C. estuvo presente como equipo conformado por la MIC. Ana Karen Medina Jiménez, PLN. Maria Beatriz Roman Salazar y PLN. Marisol Serrano Rincón.

En esta ocasión se tuvo un gran número de ponentes que expresaron diversos temas como “huella ecológica del consumo de sucedáneos” por la presidenta del colegio de nutriólogos la MNC. Alejandra Huerta Arreola, “Diagnóstico y tratamiento de la intolerancia a la lactosa en niños amamantados” por la Dra. Juana Elvia Castillo Calderón, “Por qué no usar mamilas y/o chupones, impacto de los hábitos bucales” por la Dra. Erika Cortés Guzmán, “presencia de la lactancia en la salud social y emocional” por el Dr. Robert Eugene Martínez Frías y “programa de lactancia en Guanajuato, ¿cómo podemos involucrarnos?” por el Mtro. Alfredo Granados Torres, además de las ponencias mencionadas se revisaron diversos casos clínicos por los profesionistas: Mtra. Ethel María Zermeño Loredó con el tema “nutrición de la madre lactante adolescente”, Lic. Judith Pelcastre Guerrero con “empoderamiento para lograr la lactancia” y “deshidratación en el niño amamantado” por la Dra. María de la Cruz Ruiz Jaramillo.

El evento concluyó con la presentación de la Licenciada María Elena Cámara López quién es coordinadora del banco de leche de Irapuato en dónde con el apoyo de un video presentó a los asistentes del simposio lo que se trabaja actualmente en el banco de leche.

Relatoría por PLN. Maria Beatriz Roman Salazar

Asistencia al evento: “3er Simposio Interdisciplinario de Lactancia Materna Basado en Evidencia”

El evento como tal, en lo personal considero que fue muy enriquecedor en el sentido de qué involucraba a diversas profesiones que están de alguna u otra manera involucrada con la lactancia materna. Tal es el caso de que al menos como profesional en el área de la nutrición me pareció interesante que tuvieran como ponente invitada a una odontóloga la cuál compartió sus conocimientos de cómo se afecta el uso de biberones y mamilas en los bebés. Enfocándose en todas las consecuencias negativas que se ejercen en los bebés y como ellos en su área de la odontología se les complica tanto el eficaz tratamiento a corto plazo de aquellos niños que usaron este tipo de productos. Por otro lado otra ponencia de la cual me pareció sumamente importante por qué enfocaba el cómo la lactancia materna se involucra con los Objetivos del Desarrollo Sostenible principalmente en el área ambiental, fue el expuesto por la directora del Colegio de Nutriólogos de León con el tema “huella ecológica del consumo de sucedáneos” ya que en este caso involucró el eco el cómo impacta el uso de sucedáneos desde el proceso de la obtención de los ingredientes (utilización de recursos como el agua y el suelo), procesamiento industrial, el empaquetado (uso de las latas para así venderlos), distribución de los productos (al usar gasolina), compra, preparación (al usar más agua, recursos como gas y productos de plásticos como biberones), uso de biberones y mamilas, desperdicio del producto (ya que de todo lo que se sirve en el biberón al bebé se desperdicia una tercera parte de lo que se utiliza), lavado y esterilización, desecho de biberones y mamilas, mayor incidencia de enfermedades (ya que la lactancia materna provee efecto protector tanto en los bebés como en las mamás y todo ello requiere visitas al médico, compra de medicamentos que estos también vienen empaquetados y mayor utilización de recursos por consecuencia, además de que al utilizar biberones y mamilas aumenta el riesgo por enfermedades infecciosas ya que muchos de estos productos no se limpian y esterilizan

de una manera adecuada o que se caen al suelo y no se limpian si no al contrario se le dan de inmediato a los pequeños para tranquilizarlos), higiene, pañales y menstruación (aquí se hizo énfasis en qué la lactancia materna da un efecto anticonceptivo al espaciar los embarazos y el embarazarse de nuevo involucraría traer un nuevo ser al mundo y ya se tienen conocimientos en qué tener hijos ejerce una importante huella ecológica a nuestro planeta).

Otro de los temas que involucró el simposio fue el de “diagnóstico y tratamiento de la intolerancia a la lactosa en niños amamantados” en dónde la doctora ponente nos compartió que no se tienen datos de intolerancia a la lactosa en niños y niñas, de cuántos son los afectados los únicos datos que se tienen son aquellos enfocados en los adultos mexicanos. En cuanto al tema de alergia a la proteína de la leche de la vaca, mencionó que mencionada afectación suele ser muy rara, pero que la recomendación es que en aquella situación dónde cualquier de las dos presentadas anteriormente, lo importante es no suspender nunca la alimentación por el pecho materno. Otra ponencia que me llamó la atención fue la expuesta por el Mtro. Alfredo Granados Torres con el tema “programa de lactancia en Guanajuato ¿cómo podemos prevenirla?” quién hizo un llamado a la población para denunciar aquellos casos que conozcamos de nutriólogos o médicos que ofrezcan sucedáneos de la leche en lugar de lactancia materna, para así apegarnos al CÓDIGO INTERNACIONAL DE COMERCIALIZACIÓN DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA así como también nos hizo la invitación a conocerlo para los que no lo conocemos.

En medio de las ponencias se nos dio un pequeño receso en el que pudimos disfrutar de algunos aperitivos y bebidas para consumir, así como para disfrutar de los stands que estaban ahí instalados para conocerlos y saber de qué es lo que tratan. Muchos de ellos enfocados a la venta de productos para colaciones saludables para nuestros pacientes, así como productos para la consulta nutricia, como libros, réplicas de alimentos, entre otros.

Regresando del receso pudimos presenciar la ponencia de diversos profesionales quiénes compartieron algunos casos clínicos muy interesantes y el evento culminó con la participación de la licenciada y coordinadora del banco de leche, con el fin de invitar a las personas a conocer el proyecto que está dando inicio en el municipio de Irapuato.

Una de las cosas que me sorprendió de este evento fue que tuvo una muy buena asistencia que mencionaron estaba complementada por personas de distintas áreas profesionales de la salud, además que otorgaron una gran cantidad de becas, lo que hacía al evento muy provechoso para todos los que decidimos tomar la oportunidad para asistir con una beca.

Relatoría del 3er Simposio Interdisciplinario de Lactancia Materna Basada en Evidencia.

Por PLN. Marisol Serrano Rincón.

El pasado sábado 31 de agosto de 2019 se llevó a cabo el “3er Simposio Interdisciplinario de Lactancia Materna Basada en Evidencia”, principales organizadores el Colegio de Nutriólogos de León Universidad de Guanajuato y UNIVA (Universidad Católica) el

equipo OUSANEG (Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C.) MIC. Ana Karen Medina, PLN. Beatriz Roman y PLN. Marisol Serrano asistió gracias a la invitación y otorgación de becas por de la presidenta del Colegio de Nutriólogos MC. Alejandra Huerta Arreola. Durante el simposio se abordó temas multidisciplinarios los cuales se centraban en la lactancia materna se tuvo participación de nutriólogos, médicos, dentista, psicólogo y pediatra lo que hacía más enriquecedor al simposio. Fue una experiencia interesante se pudo observar gran participación de los asistentes eran estudiantes, profesionales de la salud, mamás y personas de público general. El abordaje sobre la temática se comenzó con la ponencia de la MC. Alejandra Huerta titulada “Huella ecológica del consumo de sucedáneos” donde nos da como reflexión la producción de sucedáneos impacta de manera negativa al medio ambiente ya que se puede observar deterioro de nuestros recursos, otra ponencia que se presentó durante el evento “Diagnóstico y tratamiento de la intolerancia a la lactosa en niños amamantados” por la Dra. Erika Cortes Guzmán realizó énfasis durante su ponencia que un profesional de la salud debe dominar el diagnóstico de intolerancia a la lactosa durante la lactancia debido que hay casos donde no es un motivo de que la leche materna sea interrumpida por eso es la importancia de realizar un buen diagnóstico. El Dr. Roberto Eugene presentó la ponencia “Presencia de la lactancia en la salud social y emocional” su ponencia destacó que la lactancia materna se relaciona con el comportamiento de las personas durante corto y largo plazo practicando la lactancia materna se crea el primer vínculo de madre e hijo es un lazo el cual nunca desaparece el cual define personalidad y comportamiento de las personas. Se dio un receso donde se pudo visitar staff donde había libros de nutrición, material didáctico, suplementos para nutrición enteral y parenteral y utensilios biodegradables. Una de la ponencia que me resultó muy interesante tanto por su abordaje fue la de la Dra. Erika Cortes la ponencia fue “Por qué no usar mamilas y / o chupones, impacto de los hábitos bucales “es te tema es de gran importancia porque la lactancia materna puede prevenir enfermedades estéticas bucales lamentablemente en nuestro país falta culturizarse sobre la importancia bucal. El cierre del evento fue presentaciones de casos clínicos donde se abarcó empoderamiento para lograr la lactancia, deshidratación en el niño amamantado, programa de lactancia en Guanajuato .En nuestro país es lamentable que se encuentre en los últimos lugares de Latinoamérica en la práctica de lactancia el cual se le atribuido por la falta y deficiencia de educación sobre lactancia materna es de gran importancia que todos los profesionales de salud conozcan y se actualicen en temas de lactancia materna.



Ilustración 86. Presidenta del Colegio de Nutriólogos de León, durante las palabras de bienvenida



Ilustración 87. PLN. Marisol Serrano Rincón y PLN. Maria Beatriz Roman Salazar presentes en el 3er simposio de lactancia materna

UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO



**REVISTA DE DIVULGACION CIENTIFICA
DE NUTRICION AMBIENTAL
Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

REDICINySA

Vol. 8, No. 4, Julio-agosto (2019)

Revista editada en colaboración con el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, A.C. (OUSANEG)

