



Memorias del 14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y nutricional y 8° Catedra de nutrición



Contacto para enviar publicaciones:
redicinaysa@ugto.mx

REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE NUTRICIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Suplemento Especial 4, 2024. Publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascurain 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: 04-2014-121713184900-203 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.

DIRECTORIO

Dra. Claudia Susana Gómez López

Rectora General

Dr. Salvador Hernández Castro

Secretario General

Dr. José Eleazar Barboza Corona

Secretario Académico

Dra. Graciela Ma. de la Luz Ruíz Aguilar

Secretaria de Gestión y Desarrollo

Dra. María del Pilar González Muñoz

Directora de Apoyo a la Investigación
y al Posgrado

Dr. Mauro Napsuciale Mendivil

Rector del Campus León

Dra. Luz Elvia Vera Becerra

Directora de la División de Ciencias de la Salud

Dra. Mónica Preciado Puga

Directora del Departamento de Medicina y
Nutrición

COMITÉ EDITORIAL

Dra. Rebeca Monroy Torres

Directora Editorial y fundadora
Universidad de Guanajuato, OUSANEG A.C.

MIC. Ana Karen Medina Jiménez

Coeditora, OUSNAEG A.C.

Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio

Universidad Nacional de Colombia

Dr. Joel Martínez Soto

Universidad de Guanajuato,
Departamento de Psicología

MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez

OUSANEG

CONSEJO EDITORIAL

Mtra. Miriam Sánchez López

Instituto Nacional de Cancerología

Dr. Jorge Alegría Torres

Campus Guanajuato

Dr. Gilber Vela Gutiérrez

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Elena Flores Guillen

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas,
OUSANECH

Dra. Gabriela Cilia López

Universidad Autónoma de San Luis Potosí,
OUSANESLP

Dra. Adriana Zambrano Moreno

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

Dr. Jaime Naves Sánchez

Clínica de displasias, UMAE-IMSS T48. OUSANEC

Dra. Silvia Solís

Universidad de Guanajuato, Campus León

Dra. Rosario Martínez Yáñez

Universidad de Guanajuato, Campus Irapuato-Salamanca

Dra. Fátima Ezzahra Housni

IICAN. Universidad de Guadalajara (Cusur)

ÍNDICE

3	ÍNDICE
5	RESEÑA DEL 14° FISANUT Y 8ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN
13	INSTITUCIONES ORGANIZADORAS DEL EVENTO
15	CONFERENCIAS PRECONGRESO
23	CONFERENCIAS
70	CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN
71	CONVOCATORIA DE TRABAJOS LIBRES A CARTEL
72	ÍNDICE DE TRABAJOS PRESENTADOS
102	MEMORIA FOTOGRÁFICA
111	ANEXOS
112	AGRADECIMIENTOS

EDICION DE MEMORIAS

Rebeca Monroy Torres, Deyanira Itzel Pérez Casasola, Daniela Daana Domínguez Hernández, Sara Viviana Sandoval Mercado, Mauricio del Razo Urquijo, Jaime Guadalupe Monroy Téllez



PRESENTACIÓN DEL 14ª FISANUT Y 8ª CÁEDRA DE NUTRICIÓN



El Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) desde su 1ª edición, es un espacio académico y científico que permite la revisión y reflexión sobre las principales problemáticas y soluciones en torno a los temas que están relacionados con el estudio de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), desde una visión multidisciplinaria e interdisciplinaria. Durante estos 14 años el foro integró a la Cátedra de Nutrición y alcanzar la internacionalización, además de evolucionar e innovar en temas, metodologías de acceso y comunicación como ha sido el modelo híbrido que ha quedado desde el 2020.

Esta 14 edición no ha sido la excepción en innovación, donde además de los temas de actualización, se ha quedado la articulación con tomadores de decisión, académicos, científicos y especialistas que de manera generosa comparten sus conocimientos y gran experiencia para que siga-

mos construyendo soluciones de impacto social, reflexiones sobre lo que debemos seguir mejorando y aprendiendo de la historia, porque para no dejar a nadie atrás, se necesita de una maquinaria de voluntad, solidaridad y pasión por que las cosas sucedan; otros motivos por el que este espacio está pensado para un público joven, donde sus profesores, asesores, directores los hagan partícipes de estos espacios de construcción social.

El 14ª Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 8ª Cátedra de Nutrición se llevó a cabo los días 5 y 6 de noviembre del 2024 en formato híbrido, con el lema “Buenas prácticas y casos de éxito desde el territorio. Hacia una ciencia conectada con los retos del Planeta” en alusión al Día Mundial de la Alimentación que este año su lema internacional fue, “Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores”.

El día 5 de noviembre, en modalidad virtual, la inauguración estuvo a cargo de la Mtra. Mariela Huerta Guerrero, comisionada Presidenta del IACP-Guanajuato así como del Dr. Edwin Martínez Leo, quien además de haber sido uno de nuestros ponentes magistrales y es el actual vicepresidente del Colegio Mexicano de Nutriólogos.

Para esta edición participaron 27 ponentes originarios de Brasil, Argentina, Chile y México, cuyas ponencias hicieron referencia al lema del evento, así mismo los asistentes de las siguientes universidades e instituciones a quienes se agradece su entusiasta participación e interés en los temas presentados:

- Universidad de Colima
- Universidad de Guanajuato Campus Celaya-Salvatierra
- Universidad de Guanajuato Campus León
- Universidad Autónoma de Zacatecas
- Universidad Humani Mundial
- Universidad Tecnológica de México
- Universidad de León

- Instituto Irapuato
- Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
- Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Centro de Investigación en Ciencias del Comportamiento (CICAN)
- Universidad de Guadalajara
- Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
- Jurisdicción Sanitaria
- Colegio de Nutriólogos de León
- DIF Estatal Guanajuato
- Asociación Mexicana de Facultades y Escuelas de Nutrición
- Asociación Mexicana de Nutriología (AMENAC)- Guanajuato

El 6 de noviembre se llevó la fase presencial en el auditorio Jorge Ibargüengoitia de la Universidad de Guanajuato, donde nos acompañaron las autoridades del Campus León y de la Rectoría General.

Se contó con la firma del Acuerdo de colaboración científico académico con el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y La Secretaría de Salud en el marco del 14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 8ª Cátedra de Nutrición, la Jurisdicción Sanitaria I (JSI) de Guanajuato, a través del programa de Atención a la Salud de la Infancia y la Adolescencia (PASIA) se firmó este acuerdo de colaboración, con el objetivo de fortalecer el compromiso con la salud mediante la certificación de espacios libres de Bebidas Carbonatadas con Azúcar Añadida (BCAA), impulsando un ambiente más saludable para las y los trabajadores y la población, una acción histórica para Guanajuato con los compromisos de salud, con un agradecimiento especial al Dr. Juan Carlos González Araiza, Jefe de la Jurisdicción Sanitaria I y el MSP. Hugo Ortega Durán, coordinador de PASIA.

Derivado del tradicional concurso de trabajos de Investigación, con la participación de 16 trabajos, se llevó la premiación y se dio el primer reconocimiento a los egresados del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP), que es una opción de servicio social en investigación y que se integra a los estudiantes que han tenido importantes contribuciones al OUSANEG y a la sociedad, en este caso fue a Carlos García egresado de la Licenciatura en Nutrición del Campus León de la Universidad de Guanajuato.

Los temas revisados integraron las políticas públicas para la prevención de la obesidad, nutrición en la sarcopenia, salud mental, tratamiento en esteatosis hepática metabólica, ambiente obesogénicos, gastronomía, tecnología de alimentos, la presentación de un libro, la participación de la Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional donde el Observatorio de Chiapas (OUSANECH) para esta edición del 2024 cumplió sus 10 años de haberse conformado. Se tuvo la mesa de discusión con el tema de calidad del aire con la participación de la actual Secretaria de Agua y Medio Ambiente.

Como evento cultural, cerramos el evento con la valiosa participación de la obra de teatro “*un viaje espiritual y patrimonial*” presentado por estudiantes de la UDA: Patrimonio cultural y artístico, dirigido por la Dra. Carlota Laura Meneses Sánchez, obra que expresó la importancia de mantener las tradiciones mexicanas y festejarlas con orgullo.

Finalmente un agradecimiento a mi equipo que conformó el Comité organizador y que de cada contribución es que este evento logra su sostenibilidad y éxito.

Gracias por su confianza y ser parte de esta edición y nos vemos en la bella ciudad de Zacatecas para el 2025 y en el 15° FISANUT y 9ª Cátedra de Nutrición, donde se lanzará el 5° Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OUSANEZ).

Dra.C. Rebeca Monroy Torres
Profesora Titular del 14° FISANUT y la 8ª Cátedra de Nutrición
Impulsora de la Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

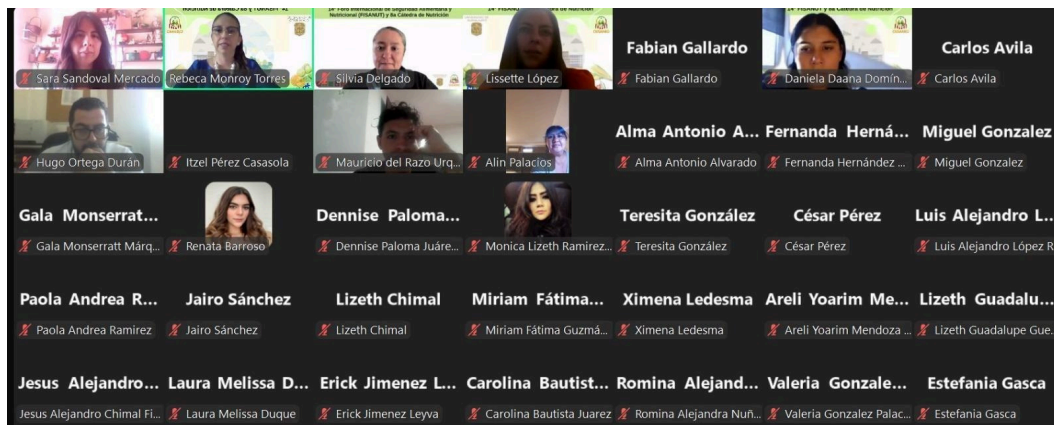


Imagen 1. Acto inaugural del 14° FISANUT y 8ª Cátedra de Nutrición del 5 de noviembre



Imagen 2. Presidium y asistentes al 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición del 6 de noviembre



Imagen 3. Presidium dando palabras de bienvenida en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición del 6 de noviembre



Imagen 4. Dra. Rebeca y Fátima durante presentación de libro en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición del 6 de noviembre



Imagen 5. Firma de convenio de OUSAENG con ISAPEG en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición



Imagen 6. Ponencia de Dra. Martha Kaufer Horwitz en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición



Imagen 7. Entrega de reconocimiento a Dra. Yolanda Méndez Romero en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición



Imagen 8. Entrega de reconocimiento a PLN. Carlos García en el 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición



Imagen 9. Evento de clausura “Un viaje espiritual y patrimonial”



Imagen 10. Equipo organizador del 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición

Como cada año desde el 2010 el FISANUT brinda la oportunidad de adquirir conocimientos actualizados y basados en evidencia a los estudiantes y profesionistas del área de salud, y este año no fue la excepción contando con la presencia de asistentes de diferentes instituciones, así como también la ponencia de expertos en cada uno de los temas, contribuyendo a la misión del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG), que busca contribuir a mejorar la calidad de vida de la sociedad mediante la aplicación de la ciencia, la tecnología e innovación en el tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional, encontrando además nuevas maneras de llegar a los profesionistas y así influir de manera indirecta en la salud de las personas. Un agradecimiento a todas las personas que formaron parte desde los académicos, administrativos y ponentes .

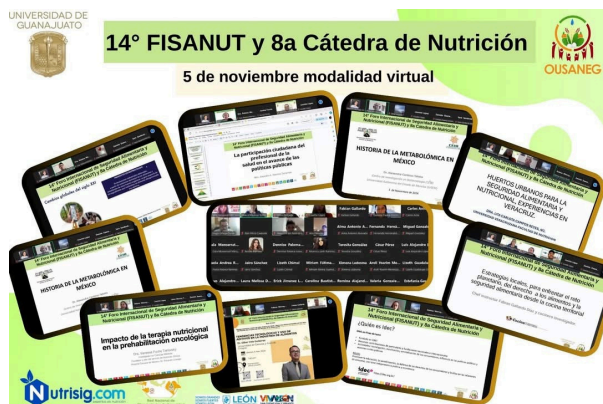


imagen 11. Asistentes día 5 de noviembre al 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición



imagen 11. Asistentes día 6 de noviembre al 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición

La 14° Edición del Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y 8° Congreso de Nutrición fue llevada a cabo este 5 y 6 de noviembre de manera híbrida (virtual y presencial) en donde se presentaron 18 conferencias entre ellas paneles y conferencias magistrales, se contó con la participación de ponentes internacionales de países como Brasil, Chile, Argentina y Marruecos.

Se tuvo la asistencia de universidades como UNITEC, Universidad de León, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, la Universidad de Colima, la Universidad Autónoma de Zacatecas, La Universidad Humani Mundial, la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y el Instituto de Irapuato.

Fue llevado a cabo gracias a la participación y asistencia de más de 200 personas

En donde fueron confirmadas 169 asistencias de interesados en conjunto del día presencial y virtual, tuvimos la participación de 27 ponentes, y como clausura del evento se llevó a cabo una obra de teatro titulada “Un viaje espiritual y patrimonial”, conformada por 18 estudiantes, entre actores y guionistas, a cargo de la Dra. Carlota Laura Meneses Sánchez, quienes nos brindaron un bello cierre. Esta edición se llevó a cabo gracias a la participación de estudiantes y maestros.

EVENTO CULTURAL DE CLAUSURA

Obra de teatro: Un viaje espiritual y patrimonial

Presentado por estudiantes de la UDA; Patrimonio cultural y artístico, dirigido por la Dra. Carlota Laura Meneses Sánchez.



Imagen 13. Obra de teatro: un viaje espiritual y patrimonial, evento de clausura durante 14° FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición

Es una obra de teatro ambientada en Guanajuato durante la víspera del Día de Muertos. Un grupo de amigos, entusiasmados por asistir a una fiesta de disfraces (Halloween), emprenden su camino, pero terminan perdiéndose, y son interceptados por “la llorona”, quien se encuentra preocupada por la pérdida de interés en las tradiciones de México por parte de la juventud al percatarse de los disfraces, que poco tienen que ver con lo relacionado al día de muertos. El grupo de amigos, siguieron a la llorona, quien platicaba sobre la ofrenda de día de muertos y las características del altar, en un intento de reeducar al grupo de jóvenes sobre la tradición.

Posteriormente el “charro negro” se une a la causa y los encamina a un viaje espiritual por el patrimonio de la ciudad de León Guanajuato, llevándolos a lugares como el Arco de la Calzada, el Barrio de San Juan de Dios, el Panteón de San Nicolás y el Teatro Manuel Doblado, explicándoles la historia detrás de estos. Finalmente, los jóvenes, ahora con una visión más amplia sobre la importancia de conocer y seguir sus tradiciones se disponen a festejar de manera tradicional el día de muertos.

Es una historia que resalta la importancia de mantener nuestras raíces y celebrar nuestras fiestas con orgullo, así como también el reconocer y ser conscientes de nuestro patrimonio mexicano, con el fin de protegerlo y preservarlo.

- Dra. Carlota Laura Meneses Sánchez: **Responsable del proyecto Cultural**
- Rocha Chávez Ángela: **Guionista**
- Ruiz Ortega Jonathan Josué: **Guionista**
- Bustamante Meza Carlos Jahaziel: **Guionista**

Personajes:

- Aguirre Rodríguez Lizeth Alejandra: **Patrimonia**
- Funes Ojeda Luz Fernanda: **Acervo**
- Méndez Pérez Noé León: **Fortuna**
- Mireles Luna Emilio Antonio: **Sabino**
- Ramírez Ramírez Dante Bernardo: **Peculio**
- Villanueva Salazar Brenda Berenice: **UGenia**
- Saldaña Pérez Miguel Ángel: **Charro Negro**
- Rodríguez Moreno Karol Paulina: **Ilorona**
- Núñez García Melisa: **Narradora**
- Rodríguez García Paulo Ángel Salvador: **Música y video**
- Barroso Muñoz Kevin Adair: **escenografía**
- Barreto Muñoz Catherine: **escenografía**
- López Ayala Citlali Soledad: **escenografía**
- Martínez Cervantes Juan Missael: **escenografía**
- Téllez Tiscareño Miranda de la Luz: **Presentadora de la obra**

INSTITUCIONES ORGANIZADORAS DEL EVENTO

- Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato
- Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud del Campus León de la Universidad de Guanajuato



UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO



EQUIPO DEL OUSANEG.

Dra. Rebeca Monroy Torres - profesora Titular del Evento y Fundadora y directora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato.
LN. Deyanira Itzel Pérez Casasola
PLN. Carlos Alberto García Cruz

Estudiantes pertenecientes al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) del OUSANEG.

PLN. Daniela Daana Domínguez Hernández
PLN. Sara Viviana Sandoval Mercado
PLN. Mauricio del Razo Urquijo
PLN. Jaime Guadalupe Monroy Téllez

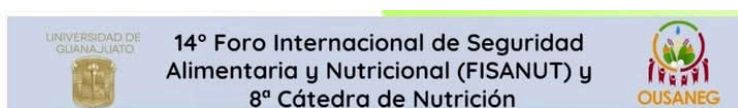
INSTITUCIONES ALIADAS AL EVENTO

Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional
Clúster de Soluciones Agrosaludables (Nutrisig)
Laboratorio de Nutrición ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición del Campus León, Universidad de Guanajuato
Revista de Nutrición Científica de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (REDICINySA)



INSTITUCIONES Y UNIVERSIDADES ASISTENTES

- Universidad de Colima
- Universidad de Guanajuato Campus Celaya-Salvatierra
- Universidad de Guanajuato Campus León
- Universidad Autónoma de Zacatecas
- Universidad Humani Mundial
- Universidad Tecnológica de México
- Universidad de León
- Instituto Irapuato
- Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
- Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Centro de Investigación en Ciencias del Comportamiento (CICAN)
- Universidad de Guadalajara
- Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
- Jurisdicción Sanitaria
- Colegio de Nutriólogos de León
- Hospitalidad y Turismo de León
- DIF Estatal Guanajuato



Gracias a las Universidades e Instituciones participantes en nuestro evento, nuestro agradecimiento y felicitación por su asistencia



CONFERENCIAS PRECONGRESO

16 de octubre: “Importancia de los hongos y su impacto en la seguridad alimentaria”



Imagen 14. Captura de conferencia “Importancia de los hongos y su impacto en la seguridad alimentaria”

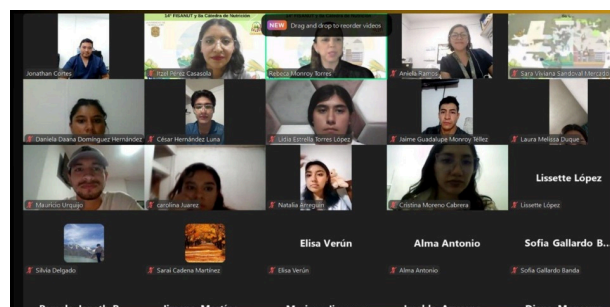


Imagen 15. Asistentes en plataforma Zoom

23 de octubre: “La gastronomía mexicana como patrimonio cultural de México ante la UNESCO”

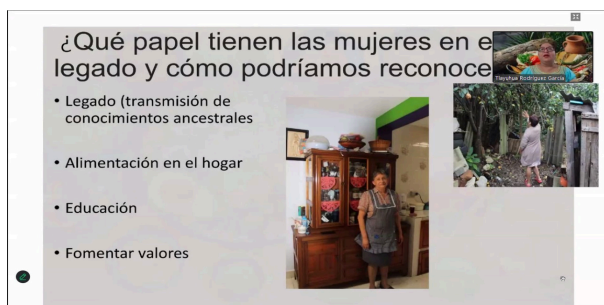


Imagen 16. Captura de conferencia “La gastronomía mexicana como patrimonio cultural de México ante la UNESCO”

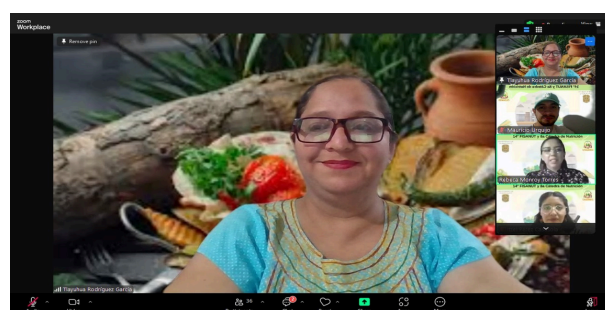


Imagen 17. Dra. Tlayuhua Rodríguez García en la sesión virtual.



Imagen 18. Captura durante la conferencia virtual



Imagen 19. Asistentes de la sesión virtual

30 de octubre: “Experiencia de emprendimiento sustentable en salud y nutrición”



Imagen 20. Captura conferencia “Experiencia de emprendimiento sustentable en salud y nutrición”

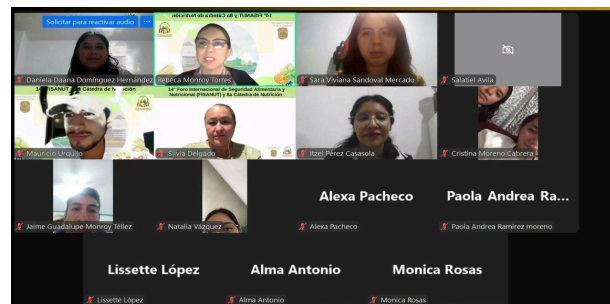


Imagen 21. Asistentes de la sesión online

RESEÑAS PRECONGRESO



Dr. Jonathan Cortes Álvarez

Ponencia:

“Importancia de los hongos y su impacto en la seguridad alimentaria”

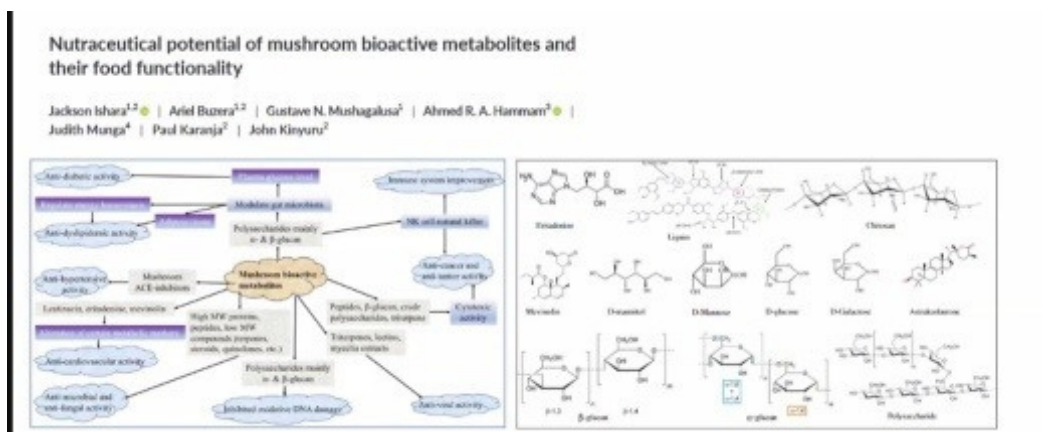
Semblanza curricular:

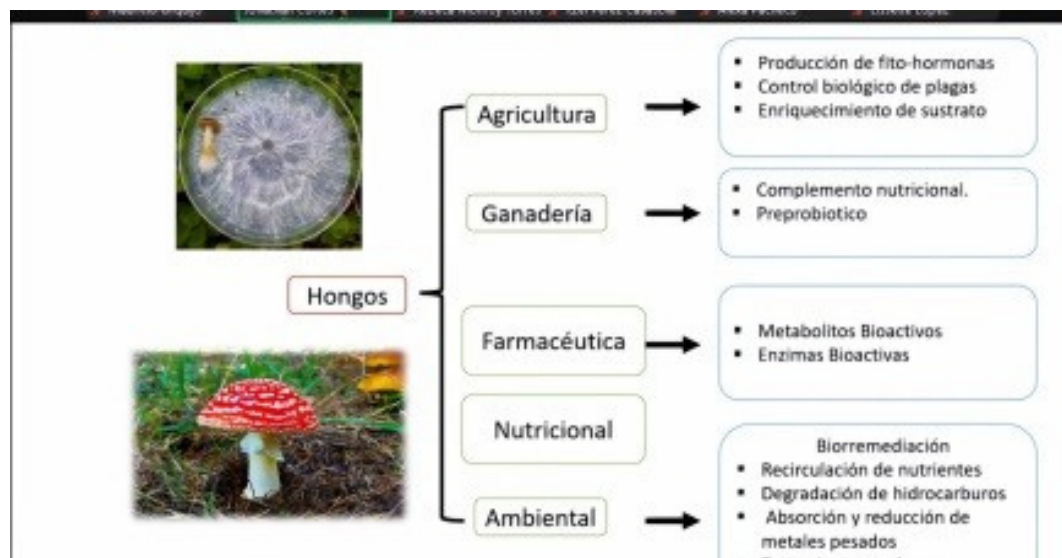
Universidad autónoma del estado de Morelos. Centro
de investigaciones biológicas
Maestría en farmacéutica

Se iniciaron las actividades precongreso del 14º FISANUT y 8ª Cátedra de Nutrición, a cargo del Dr. Jonathan Cortes Álvarez, con su ponencia titulada “*Importancia de los hongos y su impacto en la seguridad alimentaria*”. Se abordó la importancia de la producción y consumo de hongos y sus diferentes variedades, derivado de su contenido nutrimental y funcional, de varios usos en la gastronomía mexicana. Las zonas en las cuales los hongos se desarrollan de forma más adecuada van desde la península de Yucatán hasta el centro de México y sus alrededores.

Expuso los efectos benéficos a nivel del sistema inmunológico, su aporte y fuente de proteínas y su aporte de ácidos grasos como el linoleico y linolénico como compuestos antiinflamatorios.

Abordó la diferencia entre los hongos a nivel macroscópicos y microscópicos como lo pudiera ser el ejemplo observable en las setas y champiñones, mientras que por su parte en los microscópicos son las levaduras que suelen crecer en el pan.





UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO

14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición

El cuerpo académico de biomedicina traslacional, del Campus León de la Universidad de Guanajuato y el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANBO)

Otorga la presente

CONSTANCIA

A

Dr. Jonathan Cortés Álvarez

Por su participación como ponente de la conferencia precongreso titulada: "Importancia de los hongos y su impacto en la seguridad alimentaria"

Durante el 14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 8a Cátedra de Nutrición, con lema: El FISANUT desde "Buenas prácticas y casos de éxito desde el territorio. Hacia una ciencia conectada con los retos del Planeta". En la marco del Día Mundial de la alimentación: "Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores"

León, Guanajuato, 16 de octubre de 2024

FOUO: OUS-081

Dr. Marco Antonio Hernández Luna
Representante del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato

Dr. Isabella Morán Torres
Profesora Titular, Universidad de Guanajuato y Directora Fundadora del OUSANBO

Nutring.com



Dra. Tlayuhua Rodríguez García

Ponencia:

Gastronomía Mexicana como Patrimonio Cultural de México ante la UNESCO

Semblanza curricular:

Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana

Maestra en Desarrollo de Negocios Turísticos por la Universidad de los Altos de Chiapas Doctora en Ciencias Sociales y Humanísticas.

Ha participado en la escritura de diversos capítulos de libros y artículos de revistas a partir del desarrollo de la línea de investigación.

Se llevó a cabo la presentación de la gastronomía mexicana, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, que es un testimonio vivo de la historia, diversidad y creatividad de México. Este reconocimiento no solo celebra el valor culinario de la cocina mexicana, sino también su importancia en la identidad y cohesión social de las comunidades, que la han preservado y transmitido durante siglos.

La cocina mexicana tiene raíces prehispánicas, basada en ingredientes fundamentales como el maíz, los frijoles y el chile, junto con técnicas culinarias como la nixtamalización, que da origen a las tortillas. La UNESCO destacó la cocina de Michoacán como un ejemplo de la herencia culinaria del país, donde los platillos no solo son alimentos, sino parte integral de rituales, costumbres y celebraciones. La gastronomía mexicana es reflejo de una fusión cultural en el que se amalgaman influencias indígenas, africanas, europeas y asiáticas.

Uno de los elementos destacados por la UNESCO es cómo esta gastronomía se mantiene viva a través de prácticas transmitidas de generación en generación. En muchas comunidades, especialmente en zonas rurales, se conservan los métodos tradicionales de cultivo, como las milpas y chinampas, y las recetas familiares. Las fiestas y celebraciones como el Día de Muertos también han mantenido platillos tradicionales y su significado simbólico, como el pan de muerto o los tamales, que son parte esencial de la festividad.

La riqueza de la gastronomía mexicana se sustenta en la variedad de ingredientes autóctonos, muchos de los cuales son endémicos de la región. Productos como el cacao, el aguacate, el tomate y el epazote no solo son esenciales en la cocina, sino que han sido adoptados en todo el mundo. Las técnicas, como el uso del metate para moler maíz y la preparación del mole en sus diversas versiones, revelan una habilidad artesanal transmitida por siglos, que da a la cocina mexicana un carácter distintivo.

Para esto debemos tener clara la diferencia entre cocina y gastronomía; la cocina es el acto y lugar de cocinar, mientras que la gastronomía es el estudio integral de la comida como expresión cultural. La cocina es una parte de la gastronomía, que involucra tanto el arte de preparar platillos como la exploración de su significado en la sociedad.

En conclusión, la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad representa un honor y una responsabilidad. Es una manifestación de la historia, los valores y las prácticas culturales de México, y su reconocimiento global invita a preservarla y celebrarla. Este patrimonio culinario va más allá de los platillos; es un símbolo de identidad y unión social, y su preservación es vital para mantener viva la riqueza cultural de México.

Link de Facebook <https://shre.ink/gxl9>



LA GASTRONOMÍA MEXICANA COMO PATRIMONIO CULTURAL DE MÉXICO ANTE LA UNESCO

Dra. Tlayuhua Rodríguez García
Profesora Investigadora de tiempo
completo.



14º Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8ª Cátedra de Nutrición
Presentando actividades de participación activa
relacionadas con la nutrición y la alimentación



CONFERENCIA PRECONGRESO

23 DE OCTUBRE DE 2024

"Gastronomía como patrimonio cultural de México"

Dra. Tlayuhua Rodríguez García
Profesora investigadora de la Universidad
de Ciencias y Artes de Chiapas

6:00 pm, Vía Zoom

Inscripción al evento precongreso



Dra. Silvia Delgado Sandoval



Dr. Salatiel Ávila Serrato



Ponencia: Experiencia de emprendimiento sustentable en salud y nutrición: Retos

Semblanza curricular

Dra. Silvia Delgado Sandoval

Doctorado en Ciencias (2004-2011) Especialidad en Biotecnología de Plantas; Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN, Dpto. Ingeniería Genética; Irapuato, Gto.

Maestría en Ciencias (2002-2004) Especialidad en Biotecnología de Plantas; Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN, Dpto. Ingeniería Genética; Irapuato, Gto.

Licenciatura en Nutrición (1996-2001) Facultad de Medicina. Universidad de Guanajuato. Titulación por la modalidad de “EXCELENCIA ACADÉMICA”.

Dr. Salatiel Ávila Serrato

Doctor en Ecoeducación, Instituto Universitario de Puebla, Campus Morelia

Maestro en Salud Pública, Instituto de Ciencias y Estudios Superiores de Tamaulipas A.C, Licenciado en Nutrición, Universidad de Morelia

Profesor Licenciatura en Nutrición en Universidad de Guanajuato, Campus Celaya

Se dio inicio con los temas de habilidades duras y habilidades blandas, con el fin de reconocer su significado y ejemplificarlas para poder identificarlas y saber cuál es su papel en el emprendimiento en el sector de la nutrición. Dentro de las habilidades duras, los asistentes mencionaron ejemplos como: conocimientos de técnicas antropométricas, pensamientos matemáticos, uso de software entre otras, mientras que en habilidades blandas se mencionó la comunicación asertiva, solidaridad, empatía, etc. Con este ejercicio, se constata que existe un desenfoque o un acercamiento escaso en cuanto a las habilidades de emprendimiento y emprendedurismo, tema central en esta sesión, ya que no fue mencionado en las respuestas. Esta situación identificada fue el impulso para investigar sobre éstos aspectos en los programas educativos. Por medio de una revisión bibliográfica donde al realizar una primera búsqueda en bases de datos, no existieron resultados relacionados con actitud y espíritu emprendedor. Posteriormente se menciona se realizó una segunda búsqueda la cual arrojó algunos documentos, entre ellos,

artículos, tesis pero igualmente fueron escasos. El panorama de esta investigación hace reflexionar sobre el poco acceso a información que existe sobre emprendimiento en salud, a partir de esto surge la idea de realizar un proyecto con el fin de conocer las actitudes de emprendimiento en estudiantes de la licenciatura en nutrición durante su desarrollo educativo. Se menciona que más adelante se analizarán los resultados entre escuelas públicas y privadas.

Posteriormente, la palabra fue cedida al Doctor Salatiel, quien dirigió la sesión hacia la agenda 2050 en relación con aspectos del emprendimiento, comenzando con desafíos económicos y la importancia de integrar el emprendimiento en la formación educativa, lo cual facilitará el entorno para la generación de ideas innovadoras.

También se señaló sobre las consideraciones al dar inicio a un modelo negocio, proceso en el cual debe estar basado en la resolución de una necesidad para lo cual existen tres aspectos importantes: la sociedad, los clientes y el emprendedor, y dentro de esta triada en el núcleo se encuentra la innovación, es decir, aquello que va a dar valor al producto o servicio y al mismo tiempo dará pauta a aceptación del producto o servicio. Este proceso además permite generar una segmentación del mercado, es decir, identificar a los clientes potenciales que demandan el producto o servicio. En el ámbito de la nutrición es posible implementar el emprendimiento ya sea en la creación de productos alimenticios, extrapolarlo en el consultorio, o incluso en la creación de empresas, formando relaciones con los clientes tomando en cuenta los valores sociales, aquellos como la empatía, y valores empresariales. Finalmente, a manera de reflexión, como conclusión se mencionó la necesidad de colaborar e innovar constantemente, bajo principios y la capacidad de trabajar en equipo y la adaptabilidad a los cambios para integrar de manera adecuada el emprendimiento y emprendedurismo.

Link:

[https://www.facebook.com/photo.php?](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=968493318639443&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3)

[fbid=968493318639443&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=968493318639443&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3)

14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8° Cátedra de Nutrición

Para recibir constancia de participación es necesario inscribirse al evento FISANUT.

CONFERENCIA PRECONGRESO:
30 OCTUBRE DE 2024
Dra. Silvia Delgado Sandoval y Dr. Salatiel Ávila Serrato
División de Ciencias de la Salud e Ingenierías de la Universidad de Guanajuato
"Emprendimientos en Nutrición: Retos"
6:00 pm Vía Zoom

Inscripción al evento FISANUT: [QR Code]

Inscripción al evento precongreso [QR Code]

Revisión bibliográfica: Emprendedurismo en nutrición

Origen publicación

País	Artículos
Perú	1
Argentina	1
Brasil	1
Colombia	1
México	1

• búsquedas: "actitud emprendedora" OR "espíritu emprendedor" OR "intención emprendedora" AND "estudiantes universitarios" AND "nutrición"

• 8 artículos que abordan el tema

CONFERENCIAS

MARTES 5 DE NOVIEMBRE




14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición

PROGRAMA CIENTÍFICO

Martes 5 de noviembre: Modalidad Virtual

Horario	Tema	Ponente
9:00 am	MENSAJE INAUGURAL Y RETOS DEL EVENTO	
9:30 a 10:10 am	Efecto de una dieta rica en ultraprocesados sobre la microbiota intestinal y su papel en las enfermedades neurodegenerativas <i>Conferencia Magistral</i>	PhD. Edwin Enrique Martínez Leo Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición Vicepresidente del CMN
10:10 a 10:40 am	La participación ciudadana del profesional de la salud en el avance de las políticas públicas	Mtro. Alejandro Zamarripa Comité de Participación ciudadana del Sistema Estatal Anticorrupción de Gto. y Profesor de la Universidad de Guanajuato
10:40 a 11:10 am	Historia de la Metabolómica en México	Dr. Alexandre Toshirrico Cardoso Taketa Laboratorio de Investigación de Plantas Medicinales. Centro de Investigación en Biotecnología Universidad Autónoma del Estado de Morelos
11:10 a 11:40 am	Interferencia de la industria en las políticas públicas: Casos documentados	Colansa (Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud) Brasil
11:40 am PAUSA ACTIVA Y RECESO		
12:00 a 12:40 pm	Impacto de la terapia nutricional en la prehabilitación oncológica <i>Conferencia Magistral</i>	Dra. Vanessa Fuchs Tarlovsky Jefa y Fundadora del Servicio de Nutrición Clínica del Hospital General de México
12:40 a 1:10 pm	Huertos urbanos para la seguridad alimentaria y nutricional, experiencias en Veracruz.	Dra. Lita Carlota Campos Reyes Universidad Veracruzana-Facultad de Nutrición, campus Veracruz.
1:10 a 1:40pm	Cocina Territorial: Una experiencia desde Chile	Chef Fabián Antonio Gallardo Díaz. Chile
1:40 a 2:10pm	Tendencias tecnológicas y uso de aditivos en la industria de alimentos	Dr. Gilber Vela Gutiérrez Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
2:10 a 3:00 pm	Calidad del Aire y salud: Acciones desde la ciudadanía, la academia y los gobiernos PANEL	Secretaría de Agua y Medio Ambiente de Guanajuato. Open Aq (Estados Unidos) World Resources Institute (WRI) México Allin-Wayra (Argentina). OUSANEG, Guanajuato, México
3:00 pm	CONCLUSIONES Y CIERRE	





INAUGURACIÓN Y PALABRAS DE BIENVENIDA

Mira. Mariela Huerta Guerrero



La Dra. Mariela Huerta Guerrero comisionada presidenta del Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato, llevo a cabo el acto inaugural el día 5 de noviembre durante el 14ª FISANUT y 8ª cátedra de nutrición.



**PhD. Edwin Enrique
Martínez Leo**

Ponencia:

Efecto de una dieta rica en ultra procesados sobre la microbiota intestinal y su papel en las enfermedades neurodegenerativas

Semblanza curricular:

Director general del Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición, AC. Vicepresidente nacional del Colegio Mexicano de Nutriólogos. Docente a nivel pregrado y posgrado. Consultor privado en el área de enfermedades crónico- metabólicas.

El Dr. Edwin comenzó explicando que las enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad, la diabetes, la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares, están aumentando en prevalencia, al igual que las enfermedades neurodegenerativas, como la demencia y el Parkinson. Aunque no se cuentan con datos globales actualizados, las proyecciones para 2030 y 2050 indican un aumento significativo de estas enfermedades, lo que ha generado un creciente interés en la investigación sobre su biología y tratamiento. Esto ha dado lugar al desarrollo de diversos espacios académicos, tanto para el análisis y la discusión, como para las críticas referentes a las nuevas posibles causalidades que están llevando a la aparición de este grupo de enfermedades.

Se mencionó que el contexto es muy importante y que, como nutriólogos, también se debe hacer mucho énfasis en las posibles conexiones entre la condición metabólica de la obesidad y el desarrollo de enfermedades degenerativas. En este sentido, es relevante profundizar en cómo los patrones de alimentación actuales pueden influir en el desarrollo de estas enfermedades.

Actualmente, la sociedad ha experimentado cambios significativos debido a los avances biotecnológicos, que han facilitado el acceso a la información, pero también a la desinformación. Sin embargo, junto con este avance tecnológico, también han surgido importantes repercusiones en la calidad de vida de las personas, como la disminución de la actividad física y las exigencias laborales. En términos generales, las personas cada vez tienen menos acceso y disponibilidad de tiempo para cuidar su bienestar.

La microbiota ha adquirido una relevancia creciente en el estudio de las enfermedades complejas, ya que está estrechamente vinculada tanto con el componente genético como con el social, lo que explica las respuestas biológicas diversas. Estas respuestas también tienen un componente ambiental, que influye en los cambios en la actividad celular. Es lógico pensar que enfermedades como la obesidad, la diabetes o la degeneración no aparecen de manera repentina, sino que son el resultado de la interacción de factores ambientales, entre los cuales la dieta juega un papel clave, aunque no es el único. Estos factores ambientales provocan alteraciones en la función celular, lo que a su vez desencadena cambios en la respuesta biológica. En este contexto, la microbiota desempeña un papel fundamental en estas conexiones, aunque no es el único factor involucrado. También se debe considerar el potencial efecto del estrés oxidativo sobre el desarrollo de enfermedades neurodegenerativas. Este fenómeno genera una conexión de factores que el Dr. Edwin denomina "el trinomio cuadrado perfecto de la enfermedad compleja": inflamación estéril y simbiosis de estos componentes inflamatorios.

El Dr. Edwin mencionó que nuestra dieta influye sobre las alteraciones en la microbiota, pero desafortunadamente, la dieta no solo afecta a la microbiota, sino que también puede conducir al desarrollo de estrés oxidativo, un proceso inflamatorio que, si como nutriólogos no abordamos de manera integral, no podremos incidir efectivamente en la enfermedad.

Hoy en día, se reconoce que los alimentos no solo están compuestos por energía o nutrientes energéticos, sino que también contienen sustancias con potenciales actividades biológicas, como propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, las cuales ayudan a contrarrestar las enfermedades. La evidencia ha demostrado que una dieta rica en antioxidantes y antiinflamatorios tiene efectos neurológicos positivos.

Concluyó afirmando que el uso adecuado de una metodología y una estrategia en la prescripción de estos compuestos y activos será favorable, convirtiéndose en una herramienta valiosa para que los nutriólogos, en su proceso de profesionalización, puedan implementar medidas terapéuticas más eficaces. Así, ya no solo estaremos pensando en la nutrición como un tratamiento para la diabetes, sino también como un enfoque integral para otras condiciones complejas.

Link. <https://www.facebook.com/share/cE1Qgnu2i9mFepp/>





Mtro. Alejandro Zamarripa

Ponencia:

La participación ciudadana del profesional de la salud en el avance de las políticas públicas

Semblanza Curricular:

Comité de Participación Ciudadana del Sistema Estatal Anticorrupción de Gto.

Profesor de la Universidad de Guanajuato.

¿Hasta dónde podemos contribuir a las políticas públicas como profesionales de la salud? fue la pregunta detonadora de la conferencia para dar inicio al tema, enfocado en la importancia del papel del nutriólogo en el cambio y contribución a las políticas públicas. Así mismo, se mencionó sobre el término “participación ciudadana” de manera que los asistentes se hicieron partícipes al responder lo que ese término significaba, una de las respuestas fue la involucración activa de la sociedad en la toma de decisiones de los gobernantes, y en palabras del ponente la participación ciudadana abarca desde el voto hasta acciones como manifestaciones, marchas, etc. Es decir, es aquella participación en la que podemos elegir y decidir sobre la organización de nuestro país en cuanto a la solución de problemas comunes del entorno.

Cada persona tiene el poder de ejercer el ejercicio de participación ciudadana, no solo al votar sino también al alzar la voz y exigir nuestros derechos y comunicar nuestros pensamientos y sentir con el propósito de generar soluciones democráticas, es decir, que logren beneficiar a la mayoría de las personas y es un proceso que se construye constantemente. En relación con las políticas públicas, éstas son “cualquier acción u omisión del gobierno para la satisfacción de nuestras necesidades” lo que requiere de la participación ciudadana para poder funcionar adecuadamente, y existen en todos los ámbitos, cultural, de salud, seguridad, educación, etc. Para ello hay una agenda, un ciclo que consta de aspectos a seguir: definición, atención, alternativas para la atención, implementación y evaluación que representan los momentos generales de cualquier política pública.

Existen distintos niveles de participación, por mencionar algunos, comenzando con el más básico que es la información, se tiene que brindar la información mínima por parte del estado ya que sin ello no podemos hablar de participación, el siguiente nivel es la consulta, donde se nos pregunta cómo es que queremos que se resuelva determinado problema, el último se refiere al control, donde se cede a la sociedad la manera en que la acción pública será controlada, generalmente la ciudadanía solo alcanza los dos primeros niveles.

Como reflexión final, se recalca que cada paso es importante y puede ser el comienzo de algo nuevo que resulte en algo verdaderamente significativo. Al tener un panorama más amplio y un acercamiento sobre estos temas y conjuntarlo con la nutrición y seguridad alimentaria es posible hacer intervenciones en las políticas públicas para la solución de problemas de salud que signifiquen un gran cambio.

Link: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=969985771823531&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3>



Dr. Alexandre Toshirrico Cardoso Taketa

Ponencia:

Historia de la metabólica en México



Semblanza Curricular:

Profesor Titular en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México

Miembro de la Academia Morelense de Ciencias.

Es editor asociado de la Revista Brasileña de Farmacognosia (Springer). Gestor técnico-científico de la Red NODESS

“Premio al Mérito Martín de la Cruz”, por parte de la Secretaría de Salud de México. Coordinador de la Maestría en Innovación y desarrollo de plantas medicinales Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Premio Nacional de Investigación 2020 Investigador Nacional Nivel

La metabolómica fue acuñada hace un par de décadas. Siendo parte un todo del análisis y estudios. Buscando resaltar los metabólicos primarios y secundarios, su existencia en la pigmentación, aroma, sabor y esencias en el entorno que nos rodea. La metabolómica inició como pioneros en Alemania en 2008. Con antecedentes en el 2005 y las oportunidades en el trabajo fotoquímico por medio del estudio de extractos en plantas.

Se han realizado conferencias diversas sobre la metabolómica nutricional, trabajos en Medicina, relaciones en las proteínas, tecnología y sistemas. Pasando por Texcoco como uno de los parajes en México en donde se han realizado trabajos de presentaciones. Las ómicas han ido en ascendencia con respecto a la información existente.

También se dio a conocer como China ayudado a tener mayor conocimiento actualmente por sus avances. Para posteriormente dar a ver la importancia de esto en México como un país negativo diverso de flora y fauna esto dando a ver la importancia de la metabolómica en nuestro país. Se habló de cómo se realiza el trajo en diferentes áreas de producción por ejemplo como lo es la agricultura

Link: <https://www.facebook.com/share/1yhHaK4iKyzdCvD2/>



Dra. Lais Amaral

Ponencia: Interferencia de la Industria en las políticas públicas: Casos Documentados

Semblanza curricular:

Nutricionista con máster y doctorado en Ciencias por la Unifesp.

Coordinadora del Programa de Alimentación Saludable y Sostenible del Idec. Consejera nacional del Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONSEA)

Miembro del núcleo gestor de la Alianza por una Alimentación Adecuada y Saludable, del comité coordinador de la Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud (Colansa), Coordinadora del Observatorio Brasileño de Investigación en Etiquetado de Alimentos.

La ponencia comenzó con la explicación del Idec, la cual es una ONG sin fines de lucro, que fue fundada en 1987, en donde sus recursos son principalmente contribuciones particulares y fundaciones nacionales e internacionales. Dentro de las actividades que realizan destacan la investigación, movilización, sensibilización de los consumidores, influencia en las políticas públicas y acciones civiles públicas.

Tienen como misión promover la educación, la sensibilización, la defensa de los derechos de los consumidores y la ética de las relaciones de consumo, con total dependencia económica y política.

Posteriormente se abordó específicamente Colansa, la cual viene de la abreviación de Comunidad de Práctica Latinoamericana y Caribe Nutrición y Salud, que representa un espacio de articulación, intercambio de experiencias y fortalecimiento de organizaciones de la sociedad civil, universidades, investigadores con diferentes trayectorias, que trabajan para que los sistemas alimentarios de nuestra región sean más saludables, sostenibles, equitativos e inclusivos. La red cuenta con más de 200 representantes de 18 países de diferentes sectores.

Finalmente se abordó la siguiente interrogante: ¿Qué es la interferencia de la industria?

La cual se refiere a las prácticas de las empresas que influyen en las políticas y directrices sanitarias de su propio beneficio, perjudicando la salud pública, la industria utiliza una serie de acciones y estrategias para ejercer su influencia en los sectores más diversos de la sociedad.

Han desarrollado estrategias para influir en las políticas y resultados de la salud pública buscando proteger sus propios intereses; Tales como intimidar o difamar a los críticos, atacar y desacreditar la ciencia legítima, enmarcar y reformar la discusión y el debate, camuflar acciones, influir en el proceso político, desarrollar alternativas corporativas a las políticas, implementar la responsabilidad social corporativa y las asociaciones y evitar regulaciones y políticas. Todo esto es denominado Actividades Políticas Corporativas (APC).

Todo esto está influenciado cuando existe un conflicto de intereses que básicamente es la situación generada por la confrontación entre intereses públicos y privados, de forma que puede poner en peligro el interés colectivo o influir indebidamente en el desempeño de las funciones públicas y puede producirse a nivel individual o institucional, como ejemplo la recepción de regalos del interesado, la divulgación o utilización de información privilegiada en beneficio propio o de un tercero. Todo esto puede surgir en Poder ejecutivo, legislativo o judicial, en la elaboración de políticas públicas, sociedad civil, medios de comunicación, actuación profesional y en la formación de espacio.

El conflicto de intereses entre lo público y lo privado representa un riesgo considerable en la elaboración de políticas de salud y consumo, dado que las corporaciones poseen el poder y los recursos para influir en decisiones que deberían beneficiar al colectivo, no a intereses particulares. Para enfrentar estos desafíos, es esencial fortalecer la regulación, proteger la independencia de la investigación y promover organizaciones y redes, como IDEC y Colansa, que fomentan la transparencia y abogan por políticas verdaderamente orientadas al bien común.

Link: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=969985741823534&set=pcb.963367889151986>



Dra. Vanessa Fuchs Tarlovsky

Ponencia:

Conferencia Magistral: Impacto de la terapia nutricional en la prehabilitación oncológica

Semblanza curricular:

Investigadora en ciencias médicas perteneciente al sistema nacional de investigadores (SNI)
Jefa y fundadora del Servicio de Nutrición Clínica del Hospital General de México

La Dra. Vanessa Fuchs comenzó la ponencia explicando el significado de la prehabilitación, esta abarca un conjunto de medidas y estrategias que se implementan para preparar al paciente antes de una cirugía o de iniciar un tratamiento antineoplásico, en el caso de pacientes con cáncer.

Aunque el concepto de prehabilitación se ha centrado principalmente en pacientes quirúrgicos, recientemente se ha comenzado a aplicar también a otras condiciones, como el inicio de quimioterapia o radioterapia, aunque aún no existen suficientes publicaciones al respecto. Esto refleja la creciente importancia de adoptar un enfoque multimodal en la prehabilitación, lo que significa anticiparse al estrés y a las diversas situaciones que el paciente enfrentará durante su tratamiento.

La Dra. Explicó que la prehabilitación es un proceso que tiene como objetivo mejorar la capacidad física y mental del paciente antes y después de la cirugía, pero también podría aplicarse en los tratamientos antibióticos e incluso en hemoterapia y rehabilitación. Antes de una cirugía, la prehabilitación puede influir en una recuperación más rápida, en una mejor experiencia para el paciente, en ahorros sustanciales para el sistema de salud, y todo esto se ha comenzado a demostrar recientemente.

Se mencionó que los elementos importantes de la prehabilitación incluyen la actividad física, la cual es fundamental debido a que muchos de estos pacientes no están acostumbrados a realizar actividad física de manera suficiente. El aspecto psicológico también es muy importante, así como el aspecto nutricional, que como nutriólogos nos concierne, y el aspecto educativo, tanto para el paciente como para los familiares y el personal que lo va a tratar.

Asimismo, también se mencionó que la prehabilitación consta de diferentes enfoques; uno de ellos es la prehabilitación funcional, que consiste en la prescripción de actividad física y ejercicio antes del procedimiento quirúrgico para optimizar lo que se pueda, es decir, eliminar hábitos como el consumo de alcohol, dormir las horas necesarias, realizar ejercicios e incluso actividades para la relajación, además de modificaciones dietéticas para mejorar las reservas de ciertos elementos antes de la cirugía o del tratamiento.

Ensayos clínicos han demostrado al menos algunos de los efectos positivos de la prehabilitación sobre el estado físico, nutricional y psicológico, e incluso en la reducción de la mortalidad postoperatoria. Estos estudios revelan que es necesario realizar un tamizaje para conocer el estado del paciente a evaluar; para este tamizaje es necesario saber cuánto camina el paciente, si está bien físicamente, si tiene fuerza muscular, cuánto ejercicio realiza, entre otros aspectos nutricionales.

La dra. Vanessa culminó su ponencia mencionando que la prehabilitación puede dar lugar a una mejora en la capacidad funcional, tanto en el preoperatorio como en el posoperatorio. Las tasas de complicaciones y la duración de la estancia también pueden disminuir gracias a un programa de rehabilitación. La terapia nutricional es un componente clave, pero los estudios son heterogéneos y aún no se han publicado los estudios necesarios para hablar con certeza. La evidencia varía de moderada a muy baja, ya que aún no hay suficientes estudios.

Sin embargo, estoy segura de que en el futuro habrá más, y cuando la prehabilitación esté establecida en los hospitales, contaremos con evidencia más sólida.

Link: <https://www.facebook.com/share/Ws2Fpw2s3jXAYShE/>

14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición

Bajo el lema:
"Buenas prácticas y casos de éxito desde el territorio. Hacia una ciencia conectada con los retos del Planeta. En el marco del Día Mundial de la Alimentación. "Direcciono a los alimentos para una vida y un futuro mejores"

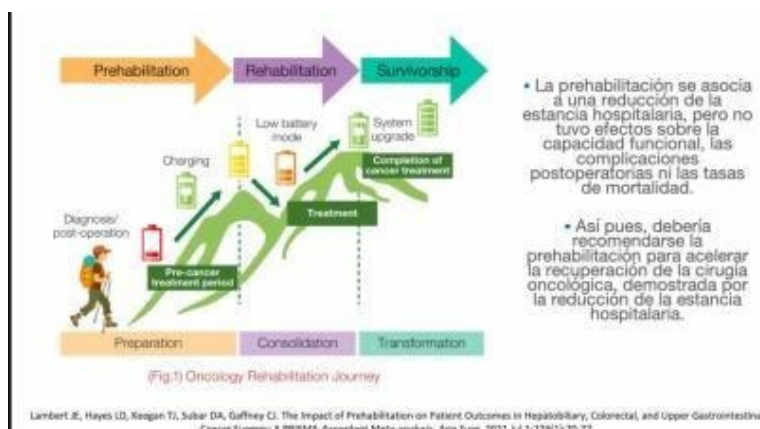
CONFERENCIA MAGISTRAL: IMPACTO DE LA TERAPIA NUTRICIONAL EN LA PREHABILITACIÓN ONCOLÓGICA

Dra. Vanessa Fuchs Tarlovsky

Jefa y Fundadora del Servicio de Nutrición
Clínica del Hospital General de México

Martes, 5 Nov 2024
12:00 pm
Transmisión virtual (zoom)

Sitio oficial Inscrpción al evento



Dra. Lita Carlota Campos Reyes

Ponencia:

Huertos urbanos para la seguridad alimentaria y nutricional, experiencias en Veracruz.

Semblanza curricular:

Universidad Veracruzana-Facultad de Nutrición, Campus Veracruz

La Dra. Lita Carlota Campos Reyes expuso el potencial de la agricultura familiar como una herramienta clave para mejorar la seguridad alimentaria y promover prácticas sostenibles. Durante su intervención, destacó cómo esta iniciativa, adaptada tanto a espacios rurales como urbanos, pueden transformar balcones, patios o pequeños espacios en puntos de producción de alimentos frescos, fomentando la convivencia familiar, la educación ambiental y la reducción de la huella de carbono.

El elemento fundamental para el desarrollo de estos huertos es la familia y la involucración de todos los integrantes que tienen una función importante, que además sirve como punto de reunión y convivencia familiar al mismo tiempo que se cuida el planeta. Estas actividades pueden ser promovidas desde las escuelas para que sean llevadas a cabo en sus hogares. Los beneficios son bastantes, principalmente la obtención de alimentos frescos, saludables y accesibles de forma segura si se le dan los cuidados correspondientes, crece la educación ambiental y se reduce la huella de carbono al disminuir el transporte requerido para distribuir y adquirir los vegetales y frutas.

En relación con la seguridad alimentaria y nutricional el acceso y disponibilidad de los alimentos aumenta, y al mismo tiempo se genera un ahorro monetario contribuyendo a la sostenibilidad de una dieta adecuada y correcta. El segundo objetivo de desarrollo sustentable, hambre cero y el objetivo doce, producción y consumo responsable son los que se relacionan más con el fomento y de huertos urbanos. Dentro del objetivo dos se contribuye al cumplimiento de sus metas es decir al aumento de la productividad agrícola e ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala para el año 2030, siendo así, la importancia de que más personas se unan y desarrollen sus huertos, si bien, no se puede cultivar todas las verduras que se necesitan, basta con tener algunas de fácil cultivo como jitomate, rábano o chayote para contribuir al logro esta meta. otra meta a la que los huertos contribuyen es en asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, de manera que se pueden reutilizar los residuos orgánicos de los alimentos para crear

composta útil para el mantenimiento del huerto. Por otro lado, debido a la poca accesibilidad material y económica de los alimentos que existe y la poca actividad física que es realizada y que se ve evidenciada en los últimos datos de la ENSANUT, existe una preocupación, por ello la importancia de conocer que los huertos, esta pequeña actividad puede influir significativamente en el aumento de la accesibilidad a los alimentos promoviendo así alcanzar o mejorar los niveles de seguridad alimentaria, garantizando la salud de las personas.

La experiencia en Veracruz se realizaron varios esfuerzos con el fin de favorecer el desarrollo comunitario a nivel de la agricultura familiar a través del uso de huertos, por mencionar algunos ejemplos se implementaron intervención escuelas, donde se motivaba y capacitaban a los estudiantes para sembrar alimentos como el chayote, enfocado en la importancia de inculcar la cultura de huertos familiares desde la infancia. Se realizaron investigaciones enfocadas en la participación de las mujeres, donde se cosecharon frutas y hortalizas y se les brindaron talleres.

Como reflexión final, se recalca la importancia de recordar el cuidado ambiental que es promovido por los huertos urbanos y así empoderar la conciencia ecológica, existe un intercambio de conocimiento que ayuda al proceso de enseñanza aprendizaje para ayudar al planeta y no dejar de lado el papel que ejerce también tomar otras acciones como disminuir el uso de ciertos recursos que dañan al planeta, realizar un consumo responsable, etc., para efectivamente cuidar nuestro entorno.

Link:

[https://www.facebook.com/photo.php?](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=969985605156881&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3)

[fbid=969985605156881&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=969985605156881&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3)



Chef Fabián Antonio Gallardo Díaz



Ponencia:

Estrategias locales, para enfrentar el reto planetario, del derecho a los alimentos y seguridad alimentaria desde la cocina territorial

Semblanza curricular:

Experiencia en gastronomía internacional
Instructor en escuelas gastronómicas
Dirige la Escuela de Cocina Territorial e Innovación Social. Director de la serie documental “Saberes y Sabores de la Cocina Territorial”

El Chef impartió su cátedra desde el pensamiento de la sustentabilidad por medio de la producción de alimentos, transformación de las materias primas alimentarias y la revalorización de la gastronomía en Chile. El Chef destacó cómo la promoción de estrategias locales, basadas en la Cocina Territorial, puede fortalecer la identidad cultural y generar conciencia sobre los efectos negativos de los monocultivos y la industrialización

Potenciando la identidad. Tomando en consideración del daño generado por medio de la implementación de monocultivos y la industrialización como medio que impide un desarrollo agrícola que valora las raíces rurales. Partiendo de esto para generar conciencia desde los niños y las nuevas generaciones como semillas para el futuro como traspaso de conocimiento. Difusión por medio de colaboraciones con el gobierno para influenciar al turismo, la gastronomía sobre la importancia de la Cocina Territorial.

Link: <https://www.facebook.com/share/MK3eFrYHSqCnNHjc/>







Dr. Gilber Vela Gutiérrez

Ponencia:

Tendencias tecnológicas y uso de aditivos en la industria de alimentos

Semblanza curricular:

Ingeniero Bioquímico por el Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez.

Maestro en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Doctor en Ciencias en Alimentos por la Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del Instituto Tecnológico de Veracruz.

Profesor investigador y Coordinador de la Universidad

de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH).

Miembro del Consejo Técnico del Examen General para el Egreso de la Licenciatura (EGEL Plus) en Gastronomía. Mención Honorífica del Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (PNCTA) en el 2018. Investigador Honorífico en el estado de Chiapas en el 2019. Líder del Cuerpo Académico Aprovechamiento de Recursos Agroalimentarios

Durante el desarrollo de esta ponencia se abordaron las principales tecnologías y uso de aditivos en la industria de alimentos, que se usan en México y en todo el mundo. Por ejemplo, el Dr. Gilber abordó el tema de películas biodegradables como barrera de protección entre el alimento y su entorno, incluso se han utilizado en alimentos cortados, además de que son inocuas y se consideran amigables con el medio ambiente. Por otro lado, el Dr. Vela mencionó que uno de los productos que se han elaborado en el Laboratorio de Investigación y de Desarrollo de Productos Funcionales en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, fue una *biopelícula* (biofilm) que se utiliza para la conservación de pan, la cual está elaborada particularmente con suero de leche, cuya producción surge a partir de la elaboración del queso. Por cada 10 litros de leche que se utilizan para elaborar 1 kg de queso, se obtienen 9 litros de lactosuero, los cuales se utilizan para consumo o animal o se desechan lo que genera un foco de contaminación importante, por lo que su uso es benéfico en varios sentidos. Posteriormente, el ponente explico el proceso de elaboración de la biopelícula, la cual también incluye bacterias ácido lácticas (probióticas), su uso principal es para proteger pan de tipo francés, evitando la deshidratación de estos alimentos, extendiendo la vida de anaquel y aumentando su contenido de nutrimentos. Así mismo, este tipo de tecnología es utilizada en otros alimentos, sin la inclusión de bacterias, para el uso en la protección de jitomates, disminuyendo la tasa de respiración del alimento.

De igual forma, se mencionó la tecnología de *Alta presión*, la cual se usa para lograr desinfección y conservación de alimentos, tienen la característica de que conserva los nutrimentos del alimento. Principalmente se utiliza en alimentos con envases que soportan alta presión, sin embargo, por el mismo mecanismo no se utiliza en frutos.

El uso de los métodos combinados o de barreras, por ejemplo, la combinación de una barrera bajo condiciones reducidas de ph, temperatura, actividad de agua o cambios en acidez, provoca que el microorganismo no tenga la suficiente energía para superar las barreras, incrementando la vida útil de los productos, principalmente en alimentos como gelatinas.

Otra tecnología de conservación que se abordó durante esta ponencia es la Microencapsulación y nano encapsulación, cuyo principio es similar al de las anteriores, poder proteger al alimento y conservar ciertos nutrimentos como compuestos bioactivos, bacterias ácido-lácticas, entre otros. La principal diferencia entre estas dos es el tamaño de la partícula. De esta tecnología se obtienen alimentos con nuevas propiedades, más seguros y saludables, permite la adición de ingredientes funcionales y aditivos novedosos con propiedades avanzadas. Entre las propiedades de esta tecnología se mencionaron las siguientes: conserva las características del producto, mantienen sustancias bioactivas de los alimentos, limitan las reacciones de oxidación. Uno de los ejemplos de la microencapsulación, es el uso del aceite como encapsulante, diluido en agua, creando una emulsión a través de la agitación de los compuestos, a una velocidad específica, a mayor velocidad se puede pasar de micro a nano encapsulación.

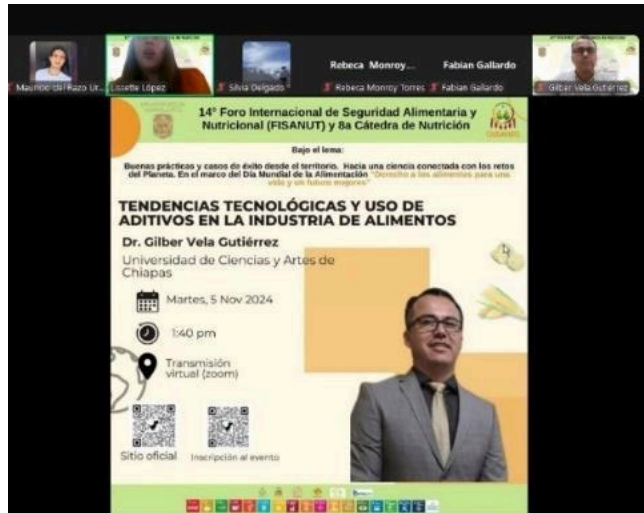
Actualmente, el uso de las tecnologías de inteligencia artificial y el Big Data está produciendo una revolución a través de la digitalización de procesos que resultan de mayor eficiencia y flexibilidad en la fabricación del alimento, actividades con la cadena de valor y el control de calidad y Seguridad alimentaria.

Asimismo, de manera breve se mencionó el tema de impresión de alimentos como una realidad actual, cuyas características nutrimentales, sensoriales e inocuos son similares a un alimento natural.

La ponencia finalizó con la mención de otros avances en la conservación y tecnología de alimentos son la irradiación a través de haz de electrones, homogeneización de alta presión y presión hidrodinámica.

Link: <https://www.facebook.com/share/p/cPsuaENWoWLkAhXm/>

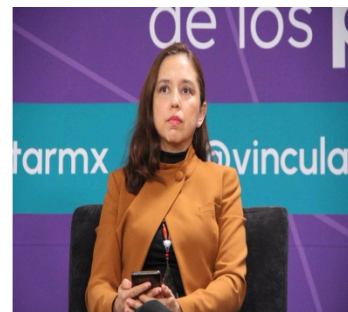




PANEL:

Calidad del Aire y Salud: Acciones desde la ciudadanía, la academia y los gobiernos

Ing. Carlos Aarón Ávila Plascencia
Dr. Sebastián Diez
Dra. Rebeca Monroy Torres



Semblanza curricular

Ing. Carlos Aarón Ávila Plascencia

Director General de Calidad del Aire de la Secretaría de Medio Ambiente y Ordenamiento Territorial

Ingeniero Químico egresado de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Guanajuato.

Máster en Ecoeficiencia y Mercados Energéticos.

Posgrado en Energías Renovables por parte de la Universidad de Zaragoza y el Centro de Investigación en Recursos y Consumos Energéticos, en España.

Sebastián Diez

Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Córdoba, Córdoba, Argentina
Instituto de Altos Estudios Espaciales “Mario Gulich” (CONAE-UNC)

Dra. Rebeca Monroy Torres

Investigadora Nacional Nivel 1 por CONACYT. Nutrióloga Certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos desde el 2008. Doctora en Ciencias Médicas por la Universidad de Guanajuato, Maestra en Investigación Clínica, Maestra en Gestión e Innovación Tecnológica, Maestra en Investigación y Desarrollo de Plantas Medicinales por la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Experto Internacional en Toxicología por el Colegio de Postgraduados de Sevilla, España. Maestrante en Política y Gobierno por el Colegio de León. Especialidad en Derechos Económicos, Sociales, Culturales y Políticas Públicas por la FAO, Chile. Diplomado en Ecotoxicología, Entrenamiento en Salud Ambiental Infantil y prevención de Enfermedades Crónicas para América Latina por el Instituto Nacional de Salud Pública y Mount Sinai.

Preguntas detonadoras de apoyo (puede complementar)

Respecto a la calidad del aire y salud, ¿qué acciones se están realizando desde su institución o red?

¿Qué mecanismos regulatorios se están impulsando?

¿Qué tecnología se está utilizando y cuál recomienda?

¿Qué recomendaciones desde su experiencia y acciones pudieran compartir?

El Ing. Aarón menciona que el índice de salud mide la concentración de contaminantes en el aire, indicando el nivel de riesgo al que está expuesta la población. Este índice también sugiere recomendaciones tanto para la población general como para los grupos sensibles (niños menores de cinco años y adultos mayores). Para facilitar el acceso a esta información, se dispone de una aplicación móvil que también incluye detalles sobre trámites ambientales, áreas naturales protegidas y la situación actual del aire. Esta información es crucial para evaluar y mejorar las condiciones ambientales, ya que permite tomar decisiones políticas informadas.

El monitoreo de la calidad del aire es una de las herramientas más importantes en la gestión ambiental, aunque existen otras complementarias, como los inventarios de emisiones. Estos inventarios ayudan a identificar la contribución de diferentes sectores (vehicular, industrial, comercial, agrícola, etc.) en la contaminación atmosférica. Además, la industria tiene la obligación de reportar anualmente sus emisiones y generación de residuos, lo cual se registra en el inventario de emisiones y transferencia de contaminantes. Esta información es fundamental para definir estrategias ambientales.

También se emplean modelos de dispersión de contaminantes, que permiten prever la propagación de emisiones en casos específicos, como incendios forestales. Estos modelos utilizan datos topográficos y meteorológicos, lo cual ayuda a determinar los riesgos de exposición en eventos puntuales.

La gestión de la contaminación atmosférica requiere la colaboración entre los diferentes niveles de gobierno (federal, estatal y municipal), así como el sector privado, para implementar medidas efectivas. En Guanajuato, una fuente significativa de emisiones es la quema de pastizales y residuos agrícolas, especialmente en la temporada fría cuando ocurren inversiones térmicas. Por ello, se han establecido estrategias en conjunto con autoridades municipales y sectores agrícolas para reducir estas prácticas mediante maquinaria adecuada y evitar la quema al aire libre, protegiendo así la salud pública.

Por otro lado, la Dra. Rebeca comienza a abordar estos temas mediante una organización llamada Organizada, que actúa como un brazo de vinculación entre la academia y la comunidad. Esta colaboración permite implementar un sistema de vigilancia y transformación para mejorar la calidad del aire, promoviendo el derecho de acceso a la información. Organizada, vinculada al campus Celaya, ha trabajado durante 14 años en la promoción de derechos fundamentales como la salud, un ambiente sano y una alimentación adecuada, impulsando investigación, participación ciudadana y políticas públicas para alcanzar la seguridad alimentaria y mitigar el impacto ambiental en temas como agua y aire.

Un ejemplo de esta labor se dio en la comunidad de ladrilleras de El Refugio, donde se abordaron temas de salud y nutrición. Se observó que el consumo de frutas y verduras en la infancia estaba relacionado con mejoras en salud general, y se realizó tamizaje auditivo, visual y de función pulmonar. Especialistas, como el doctor Benigno Linares, pediatra, detectaron problemas respiratorios y condiciones como el asma, que están asociados con la calidad del aire y los hábitos alimenticios. La nutrición, en este contexto, se integra como un factor clave para mejorar la salud respiratoria y mitigar los efectos de la contaminación.

Por último, el Dr. Sebastián concuerda que la estrategia se basa en reducir los límites de contaminantes hasta un 100%, lo cual es una medida concreta y útil, aunque no siempre es fácil de implementar. Para lograr una disminución efectiva en las emisiones, se necesita financiamiento e inversión, ya que estas reducciones requieren proyectos bien estructurados.

Además, el uso de sensores de bajo costo como complemento a las redes de monitoreo oficiales es una opción valiosa. Aunque estos sensores permiten extraer datos cuantitativos, es importante recordar que la precisión de las redes oficiales, que siguen estrictos protocolos de calibración y mantenimiento, sigue siendo superior. Los sensores de bajo costo dependen de las capacidades técnicas del usuario y presentan limitaciones tecnológicas en comparación con los equipos de alta precisión de las redes oficiales, que cuestan cientos de miles de dólares. Por ello, es crucial considerar tanto los datos observacionales como las normativas vigentes en el marco de la medición de la calidad del aire.

Link: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=970733021748806&set=pcb.970736238415151>

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO OUSANEG Nutrisig.com

14° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición
Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
5 Y 6 de noviembre

LEMA: Buenas prácticas y pasos de éxito desde el territorio.
Hacia una ciencia conectada con los retos del Planeta.
En el marco del Día Mundial de la Alimentación
"Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores"

PANEL: CALIDAD DEL AIRE Y SALUD: ACCIONES DESDE LA CIUDADANÍA, LA ACADEMIA Y LOS GOBIERNOS

Mtro. José Lara Lora
Secretaría de Agua y Medio Ambiente de Guanajuato

Beatriz Cárdenas González
World Resources Institute

Sebastián Díez
Allin-Wayra

Dra. Rebeca Morrey Torres
OUSANEG

Sitio oficial Inscripción al evento

5 de noviembre

Via Zoom 14:10-15:00

UDD Centro de Investigación en Tecnologías para la Sociedad Facultad de Ingeniería

UNIVERSITY of York

14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición

Sensores + Satélites:
el Yin y el Yang de las observaciones
para entender mejor las inequidades ambientales

11th Nov 2024

Sebastian Díez

Researcher - Centro de Investigación en Tecnologías para la Sociedad, UDD, Chile
Visiting researcher - WACL, University of York, UK
Co-Chair Allin-Wayra, International Global Atmospheric Chemistry project

IGAC

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO OUSANEG

PONENCIAS DÍA 6 DE NOVIEMBRE

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO			14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición			OUSANEG		
PROGRAMA CIENTÍFICO								
Miércoles 6 de noviembre:Modalidad presencial Auditorio Jorge Ibargüengoitia								
Horario		Tema		Ponente				
9:00 am		Inauguración						
9:20 a 10:00 am		CONFERENCIA MAGISTRAL Políticas públicas sustentables para prevenir la obesidad		Dra. Martha Kaufer Horwitz Directora de Nutrición del INCMNSZ (Zoom)				
10:00 a 10:30am		Aporte de proteínas en paciente con sarcopenia		Dra. Yolanda Méndez Romero Jefe de Medicina interna y nutrición clínica. Hospital Aranda de la Parra y Ex presidente del Colegio Mexicano de Nutrición Clínica y Terapia Nutricional				
10:30 a 11:00 am		Situación de salud mental en entornos de vulnerabilidad		Mtro. Édgar Daniel Páramo Castillo Profesor de la Universidad de Guanajuato				
11:00 am		Firma del Convenio de OUSANEG con el ISAPEG con el programa de Certificación de Unidades libres de Azúcares Añadidos						
11:10 a 11:40 am PAUSA ACTIVA Y RECESO								
11:40 a 12:20 am		Panel: Presentación del Libro "Alimentación y Desarrollo: Perspectivas para la sostenibilidad"		Editora y comentarista: Dra. Fatima Ezzahra Housni. Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN). Comentarista: Dra. Rebeca Monroy Torres, Universidad de Guanajuato				
12:20 a 12:50 pm		Terapia médico-nutricia en MASDL (Esteatosis hepática metabólica)		MNC Magda Maricela Ramírez Nava GastroCare				
12:50 a 1:20 pm		Conferencia Magistral Innovación en mHealth para la Nutrición Sostenible: Estrategias de Intervención en Comportamiento Alimentario		Dra. Fatima Ezzahra Housni Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN)				
1:20 a 1:50 pm		Nutrición e inflamación en la infancia (IDEFICS) ¿se puede adaptar la experiencia europea a México?		Dra. María de la Cruz Ruiz Jaramillo Hospital General de León				
1:50 a 2:20 pm		Acciones para revertir los ambientes obesogénicos: Experiencias con el programa de Certificaciones de UMAPS libres de refresco a dos años de su implementación		MSP Hugo Ortega Durán. Responsable de nutrición jurisdiccional. ExPresidente del Colegio de Nutriólogos de León				
2:20 a 3:00 pm		PANEL: Seguridad Alimentaria y nutricional: Situación actual desde la Red de Observatorios de Seguridad Alimentaria y Nutricional (RED OUSAN)		 OUSANEG (Guanajuato)  OUSANECH (Chiapas)  OUSANEC (Colima)  OUSANESLP (San Luis Potosi)    				
3:00 pm		Premiación del Concurso Trabajos Libres. Clausura.						
								
								

14° FORO INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (FISANUT) Y 8A CÁTEDRA DE NUTRICIÓN:

COMITÉ ORGANIZADOR

El Cuerpo de Biomedicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud del Campus León y el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG)

Así como otros aliados:

La RIRENaySA Red Institucional para la Investigación y estudio de la Nutrición Ambiental y la Seguridad Alimentaria, el Cuerpo Académico de Prevención, Diagnóstico y Terapéutica de Enfermedades no Transmisibles del Campus Celaya-Salvatierra de la Universidad de Guanajuato y la Red Nacional de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Auditorio Jorge Ibargüengoitia del Fórum Cultural de la Universidad de Guanajuato

6 de noviembre de 2024

09:00 horas

Maestra de ceremonia: Dra. María de los Remedios Moreno Frías.
Jurisdicción Sanitaria VII de León, Guanajuato.

INVITADOS DE HONOR

1. Dr. José Eleazar Barboza Corona, Secretario Académico de la Universidad de Guanajuato, en representación de la Dra. Claudia Susana Gómez López. Rectora General.
2. Mtra. Elsa Laura Castro Salinas, Coordinadora de Políticas Públicas, Investigación e Información del Sistema de Protección Integral a Niñas, Niños y Adolescentes (SIPINNA) en representación de la Mtra. Katya Cristina Soto Escamilla. Titular Estatal de SIPINNA.
3. Dra. Katya Vargas Ortiz, Secretaria Académica del Campus León, en representación del Dr. Mauro Napsuciale Mendivil. Rector Del Campus León
4. Dr. Juan Carlos González Araiza. Jefe de la Jurisdicción Sanitaria VII de León, Guanajuato
5. Dra. Guadalupe Reynaga Ornelas. En Representación de la Coordinación de Nutrición del Campus León.
6. Dra. María de Jesús Jiménez González. Encargada de Despacho de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías.
7. Dra. Rebeca Monroy Torres. Profesora Titular del 14° FISANUT y 8ª Cátedra de Nutrición. Líder de la Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria Y Nutricional.

INVITADOS ESPECIALES Y MENCIONES

DRA. SILVIA DELGADO SANDOVAL Y DRA. HILDA LISSETTE LÓPEZ LEMUS. PROFESORAS DEL CAMPUS CELAYA-SALVATIERRA EN REPRESENTACIÓN DEL CA DE PREVENCIÓN, DIAGNÓSTICO Y TERAPÉUTICA DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES DEL CAMPUS CELAYA-SALVATIERRA. Integrantes del Comité Organizador.

Dra. Alma Yurixhi Perdomo Albarrán, Coordinadora de enseñanza e investigación de la Jurisdicción Sanitaria I. Guanajuato así como al MSP Hugo Ortega Durán.

Dra. Rosa Adriana Martínez Esquivel. Docente Investigador Licenciatura en Nutrición. Universidad Autónoma de Zacatecas

Dr. Cuauhtémoc Sandoval Salazar. COORDINADOR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Universidad de Guanajuato. Sede Celaya- Salvatierra.

Mtra. Martha Pérez Anguiano. Presidenta del Colegio de Nutriólogos de León

MTRA. ALIN JAELE PALACIOS FONSECA. Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC).

PROGRAMA

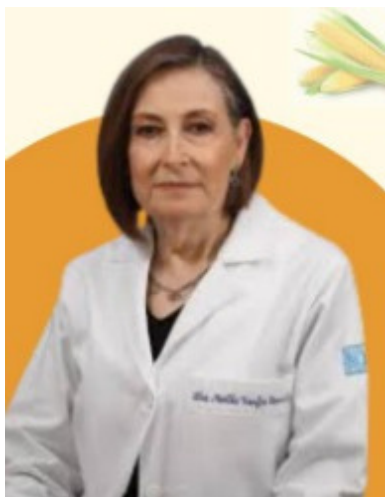
1. Bienvenida por la Maestra de Ceremonias
2. Honores al estandarte universitario.
3. Presentación del presídium e invitados especiales.
4. Mensaje de bienvenida a cargo de la Dra. Rebeca Monroy Torres, Profesora titular del FISANUT e Investigadora de la UG, fundadora del OUSANEG.
5. Intervención a cargo de la Dra. Katya Vargas. Secretaria Académica del Campus León
6. Mensaje del Dr. Juan Carlos González Araiza. Jefe de la Jurisdicción Sanitaria VII de León, Guanajuato
7. Mensaje y Declaratoria Inaugural a cargo del Dr. José Eleazar Barboza Corona, Secretario Académico de la Universidad de Guanajuato, en representación de la Dra. Claudia Susana Gómez López. Rectora General.
8. Toma de fotografía, despedida de invitados de honor e inicio de jornadas académicas

Inauguración





CONFERENCIAS 6 DE NOVIEMBRE



Dra. Martha Kaufer Horwitz

Ponencia: Políticas públicas sustentables para prevenir la obesidad

Semblanza curricular: Socia fundadora y expresidenta del Colegio Mexicano de Nutriólogos y de la Asociación Mexicana de Nutriología. Autora de 85 artículos científicos en revistas indizadas y de 70 artículos de divulgación científica. Coeditora de los libros Nutriología Médica (ya en su quinta edición); La Obesidad: Perspectivas para su comprensión

La Dra. Martha comenzó explicando que, como sabemos, la obesidad es una enfermedad compleja que va mucho más allá del balance energético. Si bien el balance energético y la actividad física son factores que se manejan a nivel individual, también influyen aspectos ambientales como cuestiones psicológicas, la producción de alimentos y el consumo de los mismos. Por lo tanto, la obesidad debe abordarse de manera integral y en diferentes niveles.

En cuanto a las causas de la obesidad, existen factores inmediatos relacionados con la persona, como los factores genéticos, pero también hay factores que no son estrictamente del individuo, sino que provienen del entorno en el que vive, y que influyen en la expresión de esos factores inmediatos. Lo que es un hecho es que, actualmente, los esfuerzos se han centrado más en proporcionar información a las personas sobre qué hacer, qué dieta consumir, cuánta actividad física realizar, etc.

Es necesario redirigir los esfuerzos hacia las causas fundamentales y los factores subyacentes de la obesidad para lograr una mejora real en el problema. Por ello, las políticas públicas juegan un papel crucial. Sabemos que la obesidad se desarrolla a lo largo de la vida, por lo que las políticas públicas deben tener un enfoque de "curso de vida", ya que lo que ocurre en una etapa de la vida influye directamente en lo que sucederá en las siguientes. Modificar el entorno, es decir, unificar las condiciones ambientales, facilitará que las decisiones individuales sean más efectivas y ayudará a prevenir la obesidad.

Continuó explicando que las políticas públicas son un conjunto de acciones y actores que buscan promover el desarrollo social, cubriendo las necesidades del presente, sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas.

Por otro lado, es necesario implementar modelos de negocio sostenibles que se enfoquen en la promoción de la salud, y no solo en las ganancias económicas. No es suficiente con producir alimentos de calidad, sino que también deben ser sostenibles y accesibles.

Además, es esencial invertir en políticas públicas en áreas como salud, agricultura, planificación urbana, transporte, producción de alimentos, comercialización y educación. Necesitamos una visión integral y multisistémica para acelerar la prevención de la obesidad. Dentro de estas políticas, es importante implementar enfoques de doble o triple propósito que sean mucho más efectivos y duraderos. Por ejemplo, reducir las deficiencias en ciertos nutrientes, combatir la desnutrición en las zonas más vulnerables y minimizar los daños derivados de una mala alimentación.

Link. <https://www.facebook.com/share/EddptDbUqCEyESKY/>



Dra. Yolanda Méndez Romero



Ponencia: Aporte de proteínas en paciente con sarcopenia

Semblanza curricular:

Jefatura de Servicio de Medicina Interna y de Nutrición Clínica del Hospital Aranda de la Parra, León, Gto.

Presidente del Comité de Investigación del Hospital Aranda de la Parra, León, Gto.

Miembro del Comité de ética, Comité de Morbimortalidad, Trasplantes y Comité de Expediente Clínico del Hospital Aranda de la Parra, León, Gto.

Catedrática de la Maestría en Nutrición Clínica en la Universidad del Valle de Atemajac (UNIVA), plantel León.

La ponencia inició con una breve explicación sobre aminoácidos y proteínas de alto valor biológico, donde se mencionó que las proteínas derivadas de los alimentos como leche, soja y huevo contienen en su composición nueve aminoácidos esenciales y se consideran proteínas de alta calidad, por otro lado proteínas de otras fuentes como el colágeno contiene ocho aminoácidos esenciales y es considerada de baja calidad, siendo así, la cantidad de aminoácidos presentes determina el valor biológico del alimento. Posteriormente se habló sobre tres características externas a las proteínas que fueron: tolerancia, aceptación y efectividad. La tolerancia, menciona que se trata de la digestibilidad de la proteína, la aceptación es el nivel de aceptación de ingesta, y por último la efectividad, referente al perfil de aminoácidos y qué efecto ejerce en la salud.

Posteriormente, de acuerdo a lo explicado, se recalcó que la leche debido a su puntuación de aminoácidos corregida por la digestibilidad, es una de las de más alto valor biológico junto con la caseína, el suero de leche y la clara de huevo.

Se habló también de la comparación de las proteínas de origen vegetal y animal, si bien, las de origen vegetal tienen una mayor calificación en la puntuación de aminoácidos corregida por digestibilidad, la ponente explica que aquellas de origen vegetal representan las más saludables a nivel cardiovascular. En cuanto a las cantidades de proteína en la dieta, menciona que actualmente es común que personas como entrenadores de gimnasios que no brindan una asesoría adecuada, recomiendan aportes elevados de proteínas. Dió un ejemplo de lo que provoca una ingesta del 25% de proteínas del total de la dieta, disminuye la filtración glomerular y aumenta los niveles de PCR y que además no existe diferencia significativa en masa muscular y fuerza muscular comparado con una ingesta del 15%.

Mencionó un estudio donde adultos sanos de 50 a 70 años de edad, que realizan ejercicio de resistencia a los que se le dieron 20 g de proteínas por comida por 12 semanas, se logró un aumento de peso sin pérdida de masa muscular. Es importante mencionar que en este caso, la proteína se suministró 30 minutos antes o después del ejercicio, que es el momento en que el músculo más utiliza la proteína.

Otro estudio compartido por la ponente, evidencia que el aporte de leucina, omega 3 y lactobacillus logró aumentar la masa magra apendicular, así como la función y fuerza muscular. Con ello, expresa la importancia del consumo proteico adecuado y la práctica de la actividad física y ejercicio.

Por otro lado, habló sobre los suplementos de proteínas, los cuales tienen un efecto positivo sobre la masa muscular, sin embargo no es así en fuerza y función muscular, sólo existe un efecto cuando se lleva a cabo ejercicio de resistencia, teniendo resultados en adultos mayores y personas con obesidad.

Presentó sobre la evidencia que muestra que la proteína en la dieta debe estar ajustada y distribuida al largo del día en las distintas comidas, con un aporte de 20-40 gr por comida, ya que al ser consumida en grandes cantidades en una o pocas comidas. Compartió algunos ejemplos de expertos: completar el aporte proteico con la dieta y suplementar solo si no es posible con los alimentos, el aporte para adultos mayores sanos es de 1g/kg de peso al día, y en pacientes con sarcopenia o fragilidad se recomienda 1.2 g/kg de peso al día, se recomienda también maximizar la estimulación de la síntesis de la proteína muscular con proteínas rápidas como el suero de leche y el caseinato dentro de los 60 minutos después del ejercicio. En cuanto a los porcentajes menciona la recomendación de un aproximado de 65% de proteínas provenientes de fuente animal y 35% provenientes de origen vegetal. En cuanto a la función renal, existe evidencia que el aporte de 1 gramo a 1.4 gramos por kilogramo de peso no afecta la función renal. Así mismo, el aporte de aminoácidos esenciales no ejerce un efecto en masa ni fuerza muscular en pacientes sanos, sin embargo la leucina tiene efecto solo en adultos mayores con sarcopenia. Otros compuestos útiles en el tratamiento de sarcopenia son la creatina, beta-hydroxi-beta-metilbutirato y citrulina.

Como conclusión comenta sobre el importante papel que posee la ingestión proteica en cuanto al desarrollo y mantenimiento de la masa, fuerza y función muscular, sobre todo de aquellas con alto valor biológico, de fácil digestión y con alto aporte de leucina, así como preferir consumo dietético antes que la suplementación, esto último sólo en caso de ser necesario y considerando el costo-beneficio.

Link de Facebook:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=970752458413529&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3>



Mtro. Édgar Daniel Páramo Castillo

Ponencia: Situación de salud mental en entornos de vulnerabilidad



Semblanza curricular:

Psicólogo clínico por la Universidad de Guanajuato.
 Maestro en salud pública por el Instituto Nacional de Salud Pública.
 Diplomado de especialización en identificación, valoración e intervención del comportamiento suicida. Organización Panamericana de la Salud.
 Docente de la Universidad de Guanajuato
 Capacitador en prevención del suicidio y primeros auxilios psicológicos.
 Autor de artículos científicos y de divulgación en suicidología en revistas nacionales y extranjeras.

El maestro Édgar abordó en su conferencia la situación de salud mental en entornos de vulnerabilidad, cuyas secuelas se refieren a los trastornos depresivos, de ansiedad y de estrés. Mencionó que estas patologías son la segunda y sexta causas de años vividos con discapacidad a nivel mundial de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud. No están del todo claros los mecanismos por los que resultan estas secuelas a partir de contextos de pobreza, déficit alimentario, barreras de acceso a la educación y al cuidado de la salud, estigmas, violencia, restricción a los derechos y al empleo. La evidencia de la relación entre salud mental y entornos vulnerables son cada vez más sólidos y numerosas; las teorías que explican esta relación no son tan convincentes. Se ha identificado que la inseguridad alimentaria y las dietas de baja calidad están relacionadas con menor salud mental, con mayores prevalencias de depresión, peor desempeño académico e incluso con una autopercepción más pobre de la propia salud mental.

Por otro lado, hizo una referencia sobre la poca solidez entre la forma de vincular teóricamente las consecuencias de nivel psicológico y las determinantes sociales. Una perspectiva biologicista busca la predisposición individual y los detonantes fisiológicos que son activados por las circunstancias y generan esas reacciones psicológicas. El enfoque cognitivo conductual achaca más la resultante patológica a los modos de ajuste inadecuados, es decir, a las conductas mediante las cuales las personas intentan adaptarse a ciertas condiciones de vida.

En la actualidad ya no se busca construir explicaciones lineales ni universales. Las nuevas técnicas de análisis involucran variables más complejas. Por ejemplo, está el enfoque de Silverman y colaboradores de vulnerabilidad basada en la edad o llamada por la OMS perspectiva a lo largo de la vida, que reconoce que algunas circunstancias son más graves para ciertas poblaciones según su etapa de desarrollo.

Como conclusión, el Mtro. Édgar mencionó que, desde hace tiempo, se conoce qué acciones tomar ante situaciones de vulnerabilidad, como actuar a nivel de políticas públicas contra la pobreza, la estigmatización y las violaciones de derechos humanos, además de instaurar condiciones saludables de vida y trabajo y generar intervenciones comunitarias. Gracias a los nuevos análisis basados en simulaciones complejas, ahora también sabremos cuándo, en qué colectivos y de qué manera implementarlas.

Link: <https://www.facebook.com/share/p/TYVEqi6WsRg2VY6T/>



FIRMA DE CONVENIO

Firma del Convenio de OUSANEG con el ISAPREG con el programa de Certificación de Unidades libres de Azúcares Añadidos



Esta alianza, comenzó en 2022 y busca generar conocimiento y asegurar mejores prácticas en beneficio de la Nutrición a personal de salud y pacientes.



Dra. Fatima Ezzahra Housni

Ponencia. Presentación del libro “Alimentación y Desarrollo: Perspectivas para la sustentabilidad”

Semblanza curricular: Proyectos de investigación como Dieta Mexicana: evaluación de su impacto en la huella hídrica y huella de carbono por estado, Mapeo de la salinidad de suelo utilizando imagen Landsat Oli Miembro de la red International de investigación en comportamiento alimentario y nutrición (RIICAN). Doctorado en Ciencia del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición (2014-2016). Universidad de Guadalajara, México.

Se presentó el libro “Alimentación y perspectivas de sostenibilidad” en el que la Dra. Fatima Ezzahra Housni partió desde un grupo multidisciplinario en el cual se conjunta: economía, sociedad, salud, buscando la sustentabilidad por medio de una red para el desarrollo buscando tener la misma sustentabilidad y con la sostenibilidad buscando un impacto duradero de las actividades tomadas e implementadas en el momento y a futuro. El libro busca dar a conocer el esfuerzo por medio de los investigadores, para una conservación de recursos hacia el futuro, como seres humanos somos los principales creadores d no sólo ambiental, sino como colateral de las acciones y consecuencias, por medio de la toma de decisiones al momento de escoger desde que ingerimos como lo ingerimos y como esto afecta todo el ecosistema que nos rodea. Viendo como la priorización de una dieta sustentable y sostenible generará el cambio. Reflexiones sobre alternativas como la son la adaptación a creación de cultivos y medios para llegar hasta 21 participaciones las cuales conforman el libro. Buscando reflexiones críticas a nivel de políticas públicas y su relación de como ciudadanos tomamos elecciones a la hora de realizar alguna ingesta o consumo de productos, como nos educamos para entender los alimentos y todo lo que conlleva. De igual forma se dio a ver cómo incluso desde la decisión de la toma y creación de la portada refiere el mensaje como un producto mal llevado puede generar un efecto en cadena para con todo el planeta, ya sea para bien o para mal, como se sobreexplota este producto sea cual sea.

Link: <https://www.facebook.com/share/Jbus3U2eLWyjwex5/>



MNC Magda Maricela Ramírez Nava



Ponencia: Terapia Médico - Nutricia en MASDL (Esteatosis Hepática Metabólica)

Semblanza:

Nutrióloga clínica en GastroCare, enfocada a la atención nutricia de enfermedades gastrointestinales y hepáticas; obesidad, diabetes, síndrome de ovario poliquístico y otras enfermedades crónicas degenerativas; embarazo, diabetes gestacional y embarazo complicado; pediatría y soporte nutricional especializado.

Consultora de proyectos de nutrición culinaria para grupo REYMA.

La esteatosis hepática metabólica (MASLD) se define como la presencia de un exceso de almacenamiento de triglicéridos en el hígado en presencia de al menos un factor de riesgo cardiometabólico. Es una enfermedad hepática crónica más común en todo el mundo, afectando a más del 30% de la población mundial, tiene gran carga sanitaria y económica y tiene una prevalencia infra estimada por su carácter asintomático.

Para su correcto diagnóstico es necesario una biopsia hepática- estándar es invasiva. Es una enfermedad multisistémica que afecta a diversos órganos extrahepáticos y vías reguladoras. Tiene la capacidad para progresar a cirrosis hepática y hepatocarcinoma y está estrechamente relacionado con la DM2, OB y otros factores de riesgo cardiometabólicos y se asocia con un mayor riesgo de eventos CV, ERC, neoplasias malignas hepáticas y extrahepáticas, insuficiencia hepática que presenta un desafío en la salud global que las sociedades médicas y los responsables de las políticas deben abordar.

Para su abordaje nutricional es necesaria una evaluación del estado nutricional en donde todos los adultos con sobrepeso u obesidad deben ser referidos para terapia médica y nutricia, en donde se realiza una evaluación nutricional detallada por ABCD, una historia relacionada a la alimentación y nutrición, datos como antropometría, laboratorios, pruebas y exámenes médicos, también una exploración física centrada en la nutrición e historia del paciente.

Estudios prospectivos con biopsias hepáticas paradas mostraron que el aumento de peso de >5kg, una mayor resistencia a la insulina y una esteatosis hepática más pronunciada durante el seguimiento se asociaron con la progresión de la fibrosis.

El sobrepeso o la obesidad con individuos con cirrosis compensada al inicio se asocian con un mayor riesgo de descompensación clínica, independientemente de la función hepática, la presión portal y la etiología subyacente de la enfermedad hepática. La obesidad se asocia con un riesgo significativamente mayor de desarrollo de hepatocarcinoma y mortalidad relacionada.

Dadas las conexiones multidireccionales entre MASLD y las comorbilidades cardiometabólicas, se recomienda un enfoque multidisciplinario para garantizar que todos los componentes estén dirigidos adecuadamente para mejorar los resultados relacionados con el hígado (fibrosis, cirrosis, deterioro de la función hepática, carcinoma hepatocelular y el trasplante de hígado) y extra hepáticos (NdE 3, recomendación fuerte, consenso fuerte). El tratamiento exitoso del sobrepeso y la obesidad en adultos requiere la adopción y el mantenimiento de conductas de estilo de vida que contribuyan tanto a la ingestión dietética como a la actividad física.

El nutriólogo debe:

Colaborar con el paciente para lograr un objetivo realista de pérdida de peso

Disminuir o mantener una circunferencia de cintura <80 cm (mujeres) y <90 cm (hombres)

Promover un perfil metabólico óptimo (glucosa, insulina, perfil de lípidos, marcadores de inflamación)

Mejorar el control de la presión arterial

Promover el cambio de conducta para adquirir hábitos de alimentación saludables

Establecer un programa de mantenimiento de pérdida de peso, después de los primeros 6 meses de tratamiento.

Existen múltiples enfoques dietéticos beneficiosos para perder peso y mejorar la MASLD, las dietas hipocalóricas bajas en HCO y las dietas bajas en grasas parecen ser igualmente efectivas para reducir el contenido de lípidos en el hígado y los biomarcadores relacionados. Sin embargo, la dieta mediterránea parece tener un valor agregado para la reducción de lípidos en el hígado y la salud cardiometabólica y puede ser más fácil de mantener a largo plazo.

En conclusión, el tratamiento de MASLD requiere un enfoque integral y personalizado que combine la pérdida de peso, la modificación de hábitos de alimentación y un apoyo constante. El papel del nutriólogo es clave para orientar al paciente en metas realistas, mejorar su perfil metabólico y fomentar cambios sostenibles en su estilo de vida, contribuyendo así a un manejo más efectivo de esta condición y sus complicaciones asociadas.

Link de facebook

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=970752435080198&set=pcb.964885902333518>



Dra. Fatima Ezzahra Housni

Ponencia: Innovación en mHealth para la Nutrición Sostenible: Estrategias de Intervención en Comportamiento Alimentario

Semblanza curricular: Proyectos de investigación como Dieta Mexicana: evaluación de su impacto en la huella hídrica y huella de carbono por estado, Mapeo de la salinidad de suelo utilizando imagen Landsat Oli Miembro de la red Internacional de investigación en comportamiento alimentario y nutrición (RIICAN). Doctorado en Ciencia del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición (2014-2016). Universidad de Guadalajara, México.

Mhealth es el uso de las tecnologías y de comunicación y de redes para el cuidado de la salud, las cuales son populares ya que es dentro de ellas es fácil aprender, usa diversas formas de comunicación, uso mínimo de requisitos infra estructurados, te brindan una sensación de libertad, independencia y seguridad, permiten la comunicación y acceso a información en tiempo real. Actualmente los usuarios activos son un 72.2% en México, donde el uso en menores de 18 años es de un 17.5%, el acceso a internet en el país es de 92% y existen más celulares que personas dentro del país, por cada persona existen 2 teléfonos celulares.

La Dra. Nos presentó el proyecto, “Iniciativa beHethy be Mobile” con la cual se abordan 3 de los ODS 2030 que es garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades.

Nos explicó que las intervenciones en el comportamiento alimentario y nutrición son un aforma rentable de promover conductas saludables y reducir la obesidad y las enfermedades crónicas en la población, a su vez nos explicó que las estrategias actuales no están funcionando debido a que existe una falta de personalización o de estrategias de comunicación eficaces, además de la flata de enfoque en las necesidades en conductas problemáticas, sumado a hecho de que no se abordan barreras psicológicas y sociales para el cambio de hábitos.

Explicó que mhealth lo percibe como una oportunidad para alcanzar una mayor efectividad, factibilidad, ya asequibilidad para abordar un amplio espectro en la población mediante plataformas digitales que pueden ayudar a las personas a mejorar su comportamiento alimentario durante un período de tiempo más largo. Esto se logra mediante estrategias basadas en evidencias principalmente en teorías del cambio en comportamiento alimentario donde se establecen estrategias como:

- Autocontrol
- Establecimiento de objetiVos
- Entrenamiento en alimentación saludable
- Aumento de la actividad física
- La provisión de retroalimentación
- Reducción de estrés
- Resolución de problemas

E incluye variables, como el peso corporal, el balance energético, el consumo de agua etc. Un factor psicológico importante para lograr el cambio es el apoyo social y el automonitore.

Nos presentó también una herramienta tecnológica para la evaluación de las dietas sostenibles: “Nutriecology©” donde se agregó un listado completo de todos los alimentos existentes y evalúa la dieta, patrones dietéticos, ingesta energética, ingesta de macro y macronutrientes, y de la calidad de la dieta de los usuarios, la huella hídrica y huella de carbono de cada gramo consumido de alimentos donde al final nos proporciona una base de datos.

Link: <https://www.facebook.com/share/Jbus3U2eLWyjwex5/>



Dra. María de la Cruz Ruiz Jaramillo



Ponencia: Nutrición e inflamación en la infancia (IDEFICS)
¿Se puede adaptar la experiencia europea a México?

Semblanza curricular:

Maestría en Investigación clínica por la Universidad de Guanajuato

Diplomado en Administración en Salud por el Instituto Nacional de Salud Pública

Doctorado en Ciencias Médicas por la Universidad de Guanajuato

Diplomado Coordinador de trasplante por el Hospital Clínic Barcelona

Diplomado Competencias y habilidades básicas para desarrollar la tutoría por la Universidad de Guanajuato

Diplomado Formación y actualización docente por el Instituto de Salud Pública

La ponencia trató sobre la programación prenatal de las enfermedades del adulto referente a los esfuerzos para detectar a tiempo los factores de riesgo de desarrollar enfermedades y no esperar a que los signos o síntomas aparezcan y sea tarde, esto incluye la epigenética, disfunción de telómeros, estrés oxidativo y todo aquello que da lugar alteraciones que provocan enfermedades cardiometabólicas, renales, etc. Para ello la ponente explica algunos aspectos clave que influyen en el desarrollo de enfermedades desde la etapa prenatal nutricional y metabólica, el primero de ellos es la restricción nutricional, materna que provoca alteraciones en el tamaño del cerebro, deteriora la capacidad mental, altera los reflejos carotídeos predisponiendo al desarrollo de hipertensión en adolescencia. Otro término aspecto es la desnutrición fetal y restricción del crecimiento intrauterino lo que influye en la presencia de dislipidemias, disfunción endotelial, intolerancia a la glucosa y resistencia a la insulina.

Posteriormente se expuso sobre el síndrome cardio-metabólico-renal, mencionó que existe un sin fin de situaciones de aspectos perinatales como diabetes gestacional o la ganancia de peso excesiva, aspectos de la infancia y adolescencia como el aumento de la presión arterial, ganancia de peso corporal, hiperglucemia, etc. que contribuyen al desarrollo de síndrome cardiometabólico y renal en la edad adulta. Con relación a esto, organizaciones internacionales han realizado esfuerzos para definir los criterios diagnósticos de síndrome metabólicos, los cuales uno de ellos establece como criterio una circunferencia de cintura mayor al percentil 90 en niños de 6 a 10 años de edad, mientras que en otros grupos etarios se suman otros criterios como glucosa en ayuno, triglicéridos, etc.

Por lo que se menciona la importancia de definir más criterios para población pediátrica ya que no es factible esperar a que se presente tal circunferencia para el diagnóstico, es necesario buscar más parámetros clínicos para la detección oportuna. Fue debido a esta preocupación que nació IDEFICS (Identification and Prevention of Dietary and Lifestyle-induced Health Effects in Children and Infants) ya que generalmente esta población se encuentra un poco olvidada, así se contribuye con el objetivo de desarrollo sostenible que fundamenta quitar la desigualdad entre las poblaciones. Fue un estudio cohorte donde participaron 16228 niños entre 2 y 9 años. Se crearon tablas de percentiles con parámetros para diagnosticar síndrome metabólico, incluyendo criterios como presión arterial, perfil de lípidos, circunferencia de cintura y metabolismo de glucosa, así como una calculadora automática donde se registran los datos y arroja una semaforización que evalúa los valores y muestra si se encuentran en los rangos normales. Terminando el llenado arroja un nivel en 3 categorías, normal, nivel de intervención, y nivel de monitorización y gráficos de los datos. Esta aplicación ahorra tiempo y puede ser utilizada en la práctica clínica de manera eficiente y contribuye a la equidad en la atención de todos los grupos de edad. Esta aplicación fue implementada en niños europeos y se plantea que su utilización puede ser útil en población mexicana.

Aun así existen retos para que la población realice acciones preventivas desde la infancia, es decir, llevar a los niños a revisión médica de manera regular ya que es frecuentemente son los adultos los que buscan atención y justamente ya cuando la enfermedad o padecimiento se encuentra avanzado, dificultando así el tratamiento y empeorando el pronóstico.

A manera de reflexión final, menciona que la obesidad se ha vuelto la principal causa de enfermedades, principalmente diabetes y enfermedades cardíacas, y existe una gran preocupación de que actualmente es posible que los niños mueran antes que sus padres, cada vez enfermedades que se presentaban a mayor edad se van viendo cada vez en población más joven, uniendo esfuerzos es la única manera de afrontar esta catástrofe en salud, por ello es fundamental aprovechar este tipo de herramientas para detectar lo más pronto posible cualquier enfermedad.

Link: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=970752735080168&set=pb.100064363525007.-2207520000&type=3>



14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición

Bajo el lema:
Buenas prácticas y casos de éxito desde el territorio. Hacia una ciencia conectada con los retos del Planeta. En el marco del Día Mundial de la Alimentación "Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores"

NUTRICIÓN E INFLAMACIÓN EN LA INFANCIA (IDEFICS) ¿SE PUEDE ADAPTAR LA EXPERIENCIA EUROPEA A MÉXICO?

Dra. María de la Cruz Ruiz Jaramillo

Miércoles, 6 Nov 2024
1:10 pm
Auditorio Jorge Ibargüengoitia ubicado en la sede Fórum de la Universidad de Guanajuato Campus León

Sitio oficial Inscripción al evento

MSP Hugo Ortega Durán.

Ponencia: Acciones para revertir los ambientes obesogénicos: Experiencias con el programa de Certificaciones de UMAPS libres de refresco a dos años de su implementación



Semblanza curricular: Licenciado en Nutrición y Ciencia de los alimentos, Universidad Iberoamericana León. Maestro en Salud Pública, Instituto Nacional de Salud Pública. Doctor en Alta Dirección, Instituto de Estudios Superiores del Bajío. Coordinador del Programa de atención a la infancia y la adolescencia de la JSI. Ex Presidente del Colegio de Nutriólogos del Estado de Guanajuato y Colegio de Nutriólogos de León A.C

2022-2024. Consejero Estatal de Certificación Profesional en Consejo de Profesionistas del Estado de Guanajuato COPREG. Consejero propietario en Salud municipal León, Gto 2022-2024. Educador en diabetes por la Universidad Iberoamericana León. Consultor general, CONOCER- SEP. Profesor de asignatura a nivel licenciatura 13 años.

Durante la ponencia del Mtro. Hugo, se abordó la interrogante sobre, ¿Cómo afecta el entorno a las decisiones que tomamos al elegir alimentos? Este se considera uno de los factores más importantes en la toma de decisiones alimentarias, ya que el entorno puede fomentar conductas poco saludables y promover el aumento de peso corporal. Por ejemplo, el consumo diario de refresco incrementa en un 27 % la probabilidad de tener sobrepeso en adultos y en un 55 % en niños. En México, se estima que 24,000 personas fallecen al año por el consumo de bebidas azucaradas, la mayor cifra a nivel mundial. Esto cobra mucha importancia debido a que México ocupa el segundo lugar en obesidad en adultos en el mundo y en 2009 fue el principal consumidor de bebidas azucaradas. Actualmente, existen medidas como la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, los sellos de advertencia en alimentos y los impuestos a las bebidas azucaradas, que buscan crear un entorno alimentario más saludable para la población mexicana.

En el estado de Guanajuato, el programa de certificación de espacios libres de bebidas azucaradas y carbonatadas (BCAA) tiene como objetivo implementar un programa de promoción de la salud en las unidades de salud de la Jurisdicción Sanitaria I (JSI), certificando unidades libres de consumo de refresco. Los objetivos específicos incluyen:

- Disminuir el riesgo para el personal de salud de exponerse a entornos obesogénicos durante su jornada laboral.
- Establecer una política en favor de la promoción de salud mediante prácticas saludables dentro de las unidades de salud y administrativas.
- Contribuir a la estrategia de combate al sobrepeso y la obesidad.
- Crear ambientes laborales saludables.

Este programa, tiene como antecedente el modelo CONADIC “espacios libres de humo de tabaco”. Existe un convenio de colaboración con el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del estado de Guanajuato—donde el OUSANEG es evaluador de las unidades. Actualmente se encuentra 24 UMAPS, un CESSA, un CAISES y un edificio administrativo certificadas. Y se encuentran en proceso de certificación 3 unidades más. Así mismo el programa se ha presentado en congresos nacionales, ganando el 3er lugar en ese congreso. Por otro lado, se realizó la presentación en el 3er Congreso Internacional de la Federación de Colegios y Asociaciones de Nutriólogos en México FENACANM. Entrega de reconocimiento a la JSI: Confederación Nacional de Pediatría de México. Federación de Pediatría del Centro Occidente de México Colegio de Pediatras del estado de Guanajuato. Por Promover la Salud Infantil a través del Impulso a la Certificación de espacios libres de BCAA.

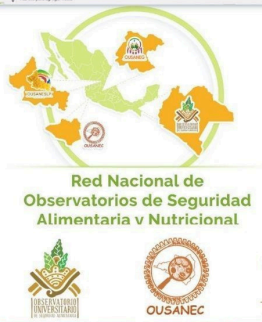
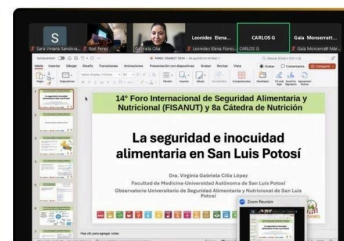
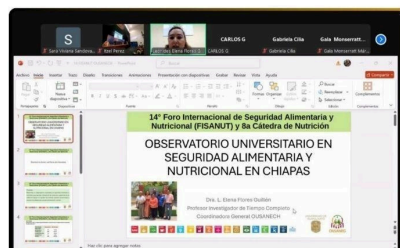
El impacto del programa se ha evaluado en términos de: mejora en el rendimiento, ahorro de dinero, mejoría en los indicadores de salud y satisfacción al "orientar con el ejemplo"

Como reflexión final, se destacó que la modificación del “microentorno” y su impacto en la vida cotidiana, junto con la suma de esfuerzos y la convivencia, son estrategias clave para la mejora continua.

Link: <https://www.facebook.com/share/p/TYVEqi6WsRg2VY6T/>



UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO 14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8ª Cátedra de Nutrición **RED DE OBSERVATORIOS UNIVERSITARIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**



Dra. Elena Flores Guillen



Ponencia: Seguridad Alimentaria y Nutricional: Situación actual desde la Red de Observatorios de Seguridad Alimentaria y Nutricional (RED OUSANEG)

Semblanza curricular: Licenciada en Nutrición por la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas en el periodo 1989 - 1994. Maestra en Alimentación y Nutrición por la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas en el periodo 2000 - 2002. Doctora en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable con orientación en salud por el Centro CONACYT El Colegio de la Frontera Sur. Periodo 2015 - 2018. Fecha de ingreso a la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Virginia Gabriela Cilia López



Semblanza curricular: Bióloga por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, doctora en Ciencias Ambientales con especialidad en recursos naturales renovables por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Miembro del SIN nivel 1. Sus líneas de investigación son la: Etnobotánica, manejo tradicional de los recursos filogenéticos, dietas tradicionales y seguridad e inocuidad alimentaria y la etnofarmacología. Cuenta con más de 10 años de experiencia en la documentación del conocimiento y manejo tradicional de los recursos y más de 10 años de experiencia en docencia e investigación. Actualmente es responsable del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el estado de San Luis Potosí. Ha publicado artículos científicos y de divulgación en revistas nacionales e internacionales de alto impacto y ha dirigido y asesorado a más de 21 tesis de licenciatura, maestría y doctorado.

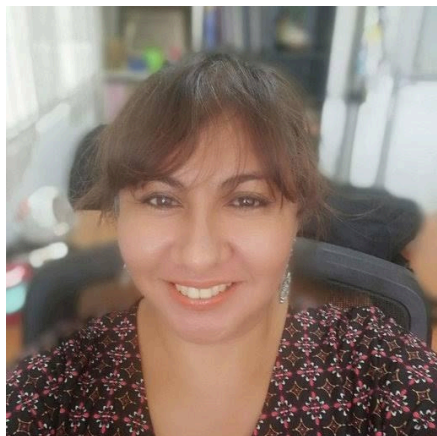
Dra. Rebeca Monroy Torres



Semblanza curricular: Investigadora Nacional Nivel 1 por CONACYT. Nutrióloga Certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos desde el 2008. Doctora en Ciencias Médicas por la Universidad de Guanajuato, Maestra en Investigación Clínica, Maestra en Gestión e Innovación Tecnológica, Maestra en Investigación y Desarrollo de Plantas Medicinales por la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Experto Internacional en Toxicología por el Colegio de Postgraduados de Sevilla, España. Maestrante en Política y Gobierno por el Colegio de León.

Fundadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y de la Revista de divulgación Científica REDICINAYSA. Perito del Poder Judicial de la Federación en materia de Nutrición 2014 y 2018.

Dra. Alín Jael Palacios Fonseca



Semblanza curricular: Maestra en ciencias químicas por la Universidad Nacional Autónoma de México y Nutrióloga por la Universidad Autónoma de Querétaro. Representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC). Desde 2012, soy profesora adjunta en la Facultad de Medicina. Actualmente soy doctoranda en el Programa de Doctorado de biociencias que coordina la Universidad de Córdoba. Sus líneas de investigación se centran en nutrición y biotecnología de alimentos

Desde Colima se busca generar conciencia sobre la dieta de la milpa como una parte fundamental de la alimentación mexicana. Este enfoque tiene como objetivo promover una orientación basada en los platillos de la cocina tradicional, destacando su valor cultural y nutricional. Se considera cómo las nuevas generaciones han contribuido al desplazamiento de estas preparaciones tradicionales, ricas en nutrientes, en favor de opciones menos saludables. Entre los retos identificados, está la preparación adecuada de estos alimentos y el desarrollo de estudios que permitan su reincorporación efectiva en la dieta cotidiana.

Por otro lado, en el estado de Chiapas se realizó un diagnóstico de seguridad alimentaria en Tuxtla Gutiérrez, el cual reveló que 8 de cada 10 familias enfrentan inseguridad alimentaria. Ante esta problemática, se busca establecer alianzas con la Secretaría de Salud y otras organizaciones para avanzar en soluciones concretas, especialmente en lo referente al consumo insuficiente de frutas y verduras. Además, se identificó una preocupante prevalencia de resistencia a la insulina en niños, con datos que indican que más del 41% de los pacientes pediátricos presentan esta condición. Esto subraya la importancia de fortalecer las orientaciones para el desarrollo humano y el bienestar.

Desde el Observatorio de San Luis Potosí, con una población superior a un millón de habitantes, se han identificado desafíos críticos, como la escasez de agua y los altos niveles de flúor en el suministro, que afectan el desarrollo adecuado de los habitantes. Paralelamente, se observó una mejora en la calidad de nutrientes al reducir la presencia de toxinas como las aflatoxinas, un ejemplo a considerar para replicar en otras regiones. Sin embargo, en las zonas rurales, especialmente en comunidades indígenas con ingresos económicos muy bajos, hasta un 90% de la población padece inseguridad alimentaria. Este fenómeno está relacionado con el cambio de una dieta tradicional a una más occidentalizada, lo que ha generado un aumento en problemas de peso y talla, y con ello, un círculo vicioso de comorbilidades.

Ante esta situación, se han impulsado esfuerzos para recuperar la identidad alimentaria tradicional, promoviendo la difusión de conocimientos a través de libros y materiales educativos en tres idiomas: español, náhuatl, y otros idiomas indígenas.



CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

COMITÉ EVALUADOR

Dra. Esmeralda Rodríguez Miranda
MCBS. José Alberto Ortega Garrido
MSP. Hugo Ortega Durán
Dra. Hilda Lisette López Lemus

RESÚMEN DE CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN 2024

TEMÁTICAS

1. AMBIENTES OBESOGÉNICOS (PROGRAMA DE ENTORNOS LIBRES DE REFRESCO, PROMOCIÓN DE GUÍAS ALIMENTARIAS)
2. CAMBIO CLIMÁTICO (CALIDAD DEL AIRE)
3. DIETA SUSTENTABLE Y SOSTENIBLE
4. PRODUCTOS NATURALES Y PLANTAS MEDICINALES
5. POLÍTICAS PÚBLICAS
6. ACCIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, ASÍ COMO EN SEGURIDAD HÍDRICA
7. CIENCIA BÁSICA CON VISIÓN SOCIAL Y TRASLACIONAL

GANADORES

CATEGORÍA ESTUDIANTIL

1er lugar: FISANUT: 7-24 Estilo de crianza y estado nutricional en niños escolares en una comunidad de Guadalupe Zacatecas

2do lugar: FISANUT 15-24 Caso de estudio: Cocina del Hospital de las Culturas en San Cristóbal de las Casas, Chiapas

3er lugar: FISANUT: 5-24 Estrés oxidativo y ambiente obesogénico en estudiantes universitarios

Categoría profesional

1er lugar: FISANUT: 12-24 Factores de riesgo involucrados en la severidad de caries en niños de la región de los Altos de Jalisco, México.

2do lugar: Desierta

3er lugar: Desierta

CONVOCATORIA DE TRABAJOS LIBRES A CARTEL

Fecha evento: 5 y 6 de noviembre (Modalidad híbrida)
Concurso y presentación de trabajos de investigación: 4 de noviembre modalidad virtual

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO
OUSANEG

14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 8a Cátedra de Nutrición
EL CUERPO ACADÉMICO DE MEDICINA TRASLACIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO Y EL OBSERVATORIO UNIVERSITARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO (OUSANEG)
En el Marco del "Día Mundial de la Alimentación"

invitan al:
CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

A profesionistas, estudiantes de las áreas de la salud, nutrición, alimentación, ciencias sociales y humanidades, políticas públicas y áreas afines a participar en la presentación de trabajos y experiencias en investigación.

Categorías: Estudiantil y profesional

Bases:

1. Podrán participar aquellos investigadores concluidos en los siguientes ejes temáticos relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional:

Ambientes obesogénicos (Programa de entornos libres de refresco, promoción de guías alimentarias)	Cambio climático (calidad del aire)
Dieta sustentable y sostenible	Productos naturales y plantas medicinales
Políticas públicas	Acciones en seguridad alimentaria y nutricional así como en seguridad hídrica
Ciencia básica con visión social y traslacional	Estudios de investigación clínica
2. Al menos uno de los autores del trabajo deberá estar inscrito.
3. Podrán figurar hasta un máximo de 5 autores o autoras.
4. Someter el resumen en el formulario: <http://www.aplicativoscl.ugto.mx/fisanut/registro-trabajos/>
Con los datos de los autores (nombre y apellidos), especificar al autor principal o quien expondrá el trabajo, correo electrónico, categoría del trabajo y temática.
5. La aceptación de los trabajos se comunicará vía correo electrónico así como en la página del FISANUT el 1 de noviembre. La sesión de exposición será de forma virtual el 4 de noviembre.

Se premiará a los primeros dos lugares con una mención al o a los terceros lugares. Los trabajos ganadores serán publicados en la Revista de REDICINySA (www.redicinaysa.ugto.mx).
*El comité se reserva el derecho de hacer cualquier ajuste.

DONATIVO DE INSCRIPCIÓN:
\$100.00 ESTUDIANTES y \$300.00 PROFESIONISTAS Y ESTUDIANTES DE POSTGRADO

REGISTRO Y ENVÍO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN DEL 30 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE.

Dudas e informes: eventofisanut@gmail.com
Visita el sitio oficial

DATOS BANCARIOS
OBSERVATORIO UNIVERSITARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO
CLABE INTERBANCARIA: 04422507055951349
CUENTA: 0705595134
BANCO: Scotiabank, sucursal 010; REFERENCIA: 230920
El comprobante se deberá enviar en el registro del resumen

Te invitamos a inscribirte al evento:

Imagen 22. Convocatoria de concurso de trabajos de investigación

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO
14° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional FISANUT y 8a Cátedra de Nutrición
OUSANEG

Concurso de trabajos de investigación
4 de noviembre 2024

Imagen 23. Banner de la sesión virtual del concurso de trabajos de investigación

ÍNDICE DE TRABAJOS PRESENTADOS

Folio	Título:	Auores:
FISANUT: 1-24	Uso y manejo de suplementos nutricionales dependiendo de la actividad física que se realiza	Venegas de Anda Karen Michelle, Almanza Godínez Arleth Estefani (presenta), Pérez Campos Domínguez Itzel Sofia, Vargas Rodríguez Zara Emilia, Cuauhtémoc Sandoval Salazar y Silvia del Carmen Delgado Sandoval
FISANUT: 2-24	Estudio Piloto: Prevalencia de Ortorexia Nerviosa en Estudiantes de una Universidad Pública de Celaya, Guanajuato	Laura Varela Almanza, Anna Karen Sánchez Fuentes, Yesenia Guadalupe Sánchez Rosales, Erick Jiménez Leyva, Dr. Cuauhtémoc Sandoval Salaza
FISANUT: 3-24	Consumo de productos ultraprocesados en estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Educación y la Facultad de Psicología de la Universidad de Colima	Michelle Abigail Gatindo-Padilla DC Fátima López-Alcaraz, Est. LN. Luisa Estefania Munguia-Solis, DC Leyna Priscila López-Torres, MNH Estefania Gasca-Suárez
FISANUT: 4-24	Consumo de productos ultraprocesados entre estudiantes de la Facultad de Mercadotecnia y Trabajo Social de la Universidad de Colima	MNH Estefania Gasca-Suárez DC Fátima López-Alcaraz, Est. LN. Karelly Isabel Díaz-Pérez, Est. LN. Debanhi Bautista-Chávez, DC Leyna Priscila López-Torres, MC Alin Jael Palacios-Fonseca
FISANUT: 5-24	Estrés oxidativo y ambiente obesogénico en estudiantes universitarios	Jesús Clemente Salazar García
FISANUT: 6-24	Impacto del etiquetado frontal de los alimentos en la decisión de consumo de adultos con sobrepeso y obesidad en Celaya	Antonio Alvarado Alma Alexandra, Duque Copete Laura Melissa, Olvera Venado Diana Laura, Rosales Palato Liliana Guadalupe, San Elías Butanda Jeraldin, Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval, Dr. Cuauhtémoc Sandoval.
FISANUT: 7-24	Estilo de crianza y estado nutricional en niños escolares en una comunidad de Guadalupe Zacatecas.	Diana del Refugio Gamboa López, Reyna Jannet Casas Leyva.
FISANUT: 8-24	Seguridad Alimentaria y Estado Nutricio en Escolares Beneficiarios del SEDIF	Larinka Mariana Cortés Lara, Zaid Esaul Jasso García, Perla Guadalupe Hernández Olivares.

FISANUT: 9-24	Prevalencia de insomnio en estudiantes Universitarios	Imelda Azucena Delagua Yépez Carolina Bautista Juárez, Natalia Vázquez Vázquez, Cristina Moreno Cabrera Diana Monserrat Razo Almanza, Asesores: Silvia Delgado Sandoval, Cuauhtémoc Sandoval Salazar
FISANUT: 10-24	Estilos de vida relacionados con la salud en estudiantes universitarios	Brenda Carolina Argüelles Estrada, Paola Yanine López Hernández, Rosa Adriana Martínez Esquivel, Mónica, Omar Muñoz Pérez Imelda Martínez Acuña.
FISANUT: 11-24	Criterios para el diagnóstico de Síndrome Metabólico (SM) según la ALAD y la prevalencia de sintomatología depresiva en pacientes con y sin SM de los altos del Sur de Jalisco	Mónica Lizeth Ramírez De Los Santos, Yanet Karina Gutiérrez Mercado y Luis Eduardo Becerra Solano
FISANUT: 12-24	Factores de riesgo involucrados en la severidad de caries en niños de la región de los Altos de Jalisco, México.	Ángel Pérez Reyes, Juan Manuel Guzmán Flores, Julieta Saraí Becerra Ruiz
FISANUT: 13-24	Nivel de conocimiento sobre la diabetes y su relación con el grado de apego al tratamiento integral en pacientes con diabetes tipo 2, en Guanajuato	Jaíro Sánchez Vázquez, Juana Inés López Pérez Manuel Quintana Cervantes Mirna Solís Hernández Roxana Andrade Vázquez Marina Jasso Almanza
FISANUT: 14-24	Experiencias con la implementación de un programa de nutrición en un Albergue para pacientes con algún tipo de Cáncer	Mauricio del Razo Urquijo, Sara Viviana Sandoval Mercado, Jaime Guadalupe Monroy Tellez, Dra. Rebeca Monroy Torres.
FISANUT: 15-24	Caso de estudio: Cocina del Hospital de las Culturas en San Cristóbal de las Casas, Chiapas	Alejandra Del Rosario Pérez Cordero, Dra. Veronica Lagunes Quevedo, Dra. Lurline Alvarez Rateike.
FISANUT: 16-24	Necesidades de cuidado y alimentación en pacientes con algún tipo de cáncer que residen en un albergue: Análisis de necesidades	Daniela Daana Domínguez Hernández, LN. Deyanira Itzel Pérez Casasola, Dra. Rebeca Monroy Torres.

EL COMITÉ EVALUADOR

Dra. Esmeralda Rodríguez Miranda (Coordinadora quien integra la minuta)
 MCBS. José Alberto Ortega Garrido
 Dra. Hilda Lizette López Lemus
 MSP Hugo Ortega Durán

FISANUT: 1-24 Uso y manejo de suplementos nutricionales dependiendo de la actividad física que se realiza

Venegas de Anda Karen Michelle¹, Almanza Godínez Arleth Estefani¹ (presenta),
Pérez Campos Domínguez Itzel Sofia¹, Vargas Rodríguez Zara Emilia¹, Cuauhtémoc ²
Sandoval Salazar² y Silvia del Carmen Delgado Sandoval²

¹Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. ²Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato

ae.almanzagodinez@ugto.mx, is.perezcampos@ugto.mx, ze.vargasrodriguez@ugto.mx
km.venegasdeanda@ugto.mx, sdelgado@ugto.mx, cuauhtemoc.sandoval@ugto.mx

Categoría: Estudiantil
Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes obesogénicos

Palabras clave: Suplementos, actividad física, nutrición, deporte.

Introducción: Se define la actividad física como cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos, con el consiguiente consumo de energía. La actividad física hace referencia a todo movimiento, incluso durante el tiempo de ocio, para desplazarse a determinados lugares y desde ellos, o como parte del trabajo de una persona.

Objetivo: Evaluar el uso y manejo de suplementos nutricionales en deportistas jóvenes, dependiendo de la actividad física que realizan

Métodos: Es un estudio de tipo cualitativo, explicativo. Diseño metodológico: Analítico y transversal. La presente investigación se desarrolló en el periodo comprendido de abril de 2024 a junio de 2024 y se aplicó en jóvenes de 18 a 26 estudiantes de la Universidad de Guanajuato Campus Celaya-Salvatierra. Muestra probabilística (aleatoria) calculada de 385 personas por medio del programa netquest, teniendo una muestra piloto de 19 personas, donde se aplicó la encuesta “consumo de suplementos en la actividad física” de Antonio Sánchez Oliver.

Resultados: Un 16 (84.2%), y solo el tres personas realizan dietas en específico (15.8%). Para el consumo de suplementos los más altos fueron proteínas con un porcentaje de 47.4%. En cuestión de quien los motivo a tomarlos, se mostraron resultados de 21.1% donde las personas consumen suplementos por recomendación de un entrenador, 15.8% por un preparador físico, 10.5% por recomendación vista en internet y obteniendo un valor de 5.3% en la categoría de recomendación por un médico, nutricionista o amigos. Por último, sobre el motivo de consumo se mostró que el 47.7% se suplementa para mejorar el rendimiento, 42.1% para mejorar el aspecto físico, el 26.3% para cuidar su salud, 21.1% por el déficit de algún nutriente, 15.8% por problemas de salud y 5.3% por necesidad siendo el resultado más bajo.

Conclusiones: Según los datos obtenidos en esta investigación, la mayoría de las personas que se ejercitan suelen ajustar la cantidad y el tipo de suplementos que toman según cómo perciben que afectan a sus cuerpos en el rendimiento deportivo, la falta de orientación profesional puede llevar a prácticas de consumo riesgosas. El conocer mejor las razones detrás de las decisiones sobre suplementación y aumentar la conciencia sobre la importancia de la consulta profesional puede contribuir a mejorar la salud y a que² la promoción de estas prácticas sea más seguras.

FISANUT: 2-24 Estudio Piloto: Prevalencia de Ortorexia Nerviosa en Estudiantes de una Universidad Pública de Celaya, Guanajuato

Laura Varela Almanza¹, Anna Karen Sánchez Fuentes¹, Yesenia Guadalupe Sánchez Rosales ¹, Erick Jiménez Leyva¹, Silvia del Carmen Delgado Sandoval², Cuauhtémoc Sandoval Salazar²

¹Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. ² Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.

l.varelaalmanza@ugto.mx, ak.sanchezfuentes@ugto.mx yg.sanchezrosales@ugto.mx
e.jimenezleyva@ugto.mx cuauhtemoc.sandoval@ugto.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Estudios de investigación básica

Palabras clave: Ortorexia Nerviosa (ON), trastorno alimenticio, estudiantes universitarios, nutrición

Introducción: La ortorexia nerviosa (ON) es un trastorno alimentario/obsesivo-compulsivo caracterizado por el intenso interés de mantener una alimentación considerada saludable, eliminando colorantes, conservadores, pesticidas, o altos contenidos de sal, azúcar, grasas u otros componentes; además de tener una fijación por ciertos métodos de preparación de alimentos. Esta obsesión por la ‘dieta correcta’ se relaciona con ansiedad intensa, pérdida del placer relacionado con la comida, angustia, aislamiento, posibles carencias nutricionales y/o deterioro en áreas fundamentales del funcionamiento cotidiano a causa de las restricciones alimentarias autoimpuestas. Se presenta como un trastorno emergente, silencioso y poco estudiado, pero con grandes implicaciones en la calidad de vida de los pacientes que la padecen, y con una población vulnerable en crecimiento, en la que destacan los estudiantes universitarios, sobre todo aquellos con licenciaturas relacionadas con la alimentación y las ciencias de la salud.

Objetivo: Evaluar la prevalencia de Ortorexia Nerviosa en estudiantes universitarios, con el fin de identificar los factores de riesgo asociados a este trastorno y generar información que contribuya a su prevención y manejo en poblaciones vulnerables.

Material y Métodos: Estudio cuantitativo, transversal, que se realizó en estudiantes de entre 18 a 24 años. Los estudiantes se sometieron a la aplicación del cuestionario ORTO-15 en su versión en español, compuesto por 15 preguntas, por medio de Google Forms.

FISANUT: 2-24 Estudio Piloto: Prevalencia de Ortorexia Nerviosa en Estudiantes de una Universidad Pública de Celaya, Guanajuato

2

Laura Varela Almanza¹, Anna Karen Sánchez Fuentes¹, Yesenia Guadalupe Sánchez Rosales ¹, Erick Jiménez Leyva¹, Silvia del Carmen Delgado Sandoval², Cuauhtémoc Sandoval Salazar²

¹Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. ² Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.

l.varelaalmanza@ugto.mx, ak.sanchezfuentes@ugto.mx yg.sanchezrosales@ugto.mx
e.jimenezleyva@ugto.mx cuauhtemoc.sandoval@ugto.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Estudios de investigación básica

Palabras clave: Ortorexia Nerviosa (ON), trastorno alimenticio, estudiantes universitarios, nutrición

Introducción: La ortorexia nerviosa (ON) es un trastorno alimentario/obsesivo-compulsivo caracterizado por el intenso interés de mantener una alimentación considerada saludable, eliminando colorantes, conservadores, pesticidas, o altos contenidos de sal, azúcar, grasas u otros componentes; además de tener una fijación por ciertos métodos de preparación de alimentos. Esta obsesión por la ‘dieta correcta’ se relaciona con ansiedad intensa, pérdida del placer relacionado con la comida, angustia, aislamiento, posibles carencias nutricionales y/o deterioro en áreas fundamentales del funcionamiento cotidiano a causa de las restricciones alimentarias autoimpuestas. Se presenta como un trastorno emergente, silencioso y poco estudiado, pero con grandes implicaciones en la calidad de vida de los pacientes que la padecen, y con una población vulnerable en crecimiento, en la que destacan los estudiantes universitarios, sobre todo aquellos con licenciaturas relacionadas con la alimentación y las ciencias de la salud.

Objetivo: Evaluar la prevalencia de Ortorexia Nerviosa en estudiantes universitarios, con el fin de identificar los factores de riesgo asociados a este trastorno y generar información que contribuya a su prevención y manejo en poblaciones vulnerables.

Material y Métodos: Estudio cuantitativo, transversal, que se realizó en estudiantes de entre 18 a 24 años. Los estudiantes se sometieron a la aplicación del cuestionario ORTO-15 en su versión en español, compuesto por 15 preguntas, por medio de Google Forms.

Resultados: De los participantes, el 72% fueron mujeres y el 28% hombres, todos compartían una alimentación omnívora. Se encontró que el 92% de los estudiantes encuestados presentaba riesgo de padecer ortorexia, siendo la licenciatura en Nutrición la más alta en prevalencia (39.12%), seguido de Fisioterapia (34.78%), ambas del área de las ciencias de la salud.

2

Conclusiones: Existe una alta prevalencia de ortorexia nerviosa dentro de la población universitaria evaluada, esto sin importar estado civil, tipo de dieta, residencia o edades. Los resultados obtenidos que clasifican al 92% de los encuestados en riesgo de ortorexia nerviosa concuerdan con la literatura previa que marca a los estudiantes universitarios como un grupo vulnerable para trastornos de la conducta alimentaria. La similitud de resultados obtenidos en las 3 carreras deja la puerta abierta para más investigaciones con respecto a la prevención y tratamiento de esta patología.

**FISANUT: 3-24 Consumo de productos ultra procesados en estudiantes de la
Facultad de Ciencias de la Educación y la Facultad de Psicología de la
Universidad de Colima.**

Michelle Abigail Galindo-Padilla², DC Fátima López-Alcaraz¹, Est. LN. Luisa ²
Estefania Munguia-Solis², DC Leyna Priscila López-Torres³, MNH Estefania Gasca-
Suárez⁴

¹Profesora Investigadora de Tiempo Completo de la Facultad de Medicina, Universidad de Colima, Colima, México. ²Alumna de Licenciatura en Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Colima. ³Profesora Investigadora de Tiempo Completo del CUCS, de la Universidad de Guadalajara. ⁴Maestra en Nutrición Humana por la Universidad de Guadalajara, Jalisco, México.
mgalindo7@ucol.mx fatima_lopez@ucol.mx lmunguia1@ucol.mx , priscila.lopez@academicos.udg.mx
estefania.gasca7166@alumnos.udg.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes biosociales

Palabras clave: Frecuencia de consumo, Productos ultra procesados, Enfermedades no transmisibles, Estudiantes universitarios.

Introducción: El consumo de productos ultra procesados (PUP) ha ido en aumento en los últimos años convirtiéndose en parte de la alimentación diaria de la población, sin embargo, su consumo excesivo se ha asociado con problemas de salud pública y con desarrollo de enfermedades no transmisibles.

Objetivo: Determinar si existe diferencia entre la frecuencia de consumo de PUP en estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Educación y la Facultad de Psicología de la Universidad de Colima.

Material y Métodos: Estudio transversal comparativo aprobado por el Comité de Bioética de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima, realizado en 350 adultos jóvenes mayores de 18 años, estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Educación y la Facultad de Psicología de la Universidad de Colima. Para este estudio se aplicó la frecuencia de consumo de productos ultra procesados a través de un formulario digital a la muestra seleccionada.

Resultados: No se encontraron diferencias significativas en la frecuencia de consumo de PUP (Bebidas, Productos que reemplazan alimentos y Aperitivos) entre los estudiantes de ambas facultades ($p=0.158$), excepto en ciertos productos, jugo o néctar comercial enlatado, café instantáneo, crema de cacahuete, sopas instantáneas, pan dulce ($p<0.05$). Sin embargo, sí se observó una frecuencia de consumo alta en los tres grupos de 1-2 días por semana. En el grupo de bebidas, se registró un alto consumo de refresco, café y leche saborizada. En el grupo de productos que reemplazan alimentos destacan pan de caja, mayonesa y tortillas de harina; mientras que en el grupo de productos consumidos como aperitivos resaltó el consumo de cereales de caja, galletas y frituras. De los 3 grupos, el más consumido por ambas facultades fueron los productos que acompañan o reemplazan a los alimentos. **Conclusiones:** No existen diferencias significativas en el consumo de productos ultra procesados entre estudiantes de ambas facultades. Sin embargo, se observó una alta frecuencia de consumo de PUP en los tres grupos (bebidas, productos que reemplazan y aperitivos), con un promedio de 1-2 días por semana. Estos hallazgos son consistentes con el estudio de Arriagada et al. (2022), realizado en 126 estudiantes universitarios, y el de Velázquez (2020), en 438 estudiantes universitarios.

FISANUT: 4-24 Consumo de productos ultra procesados entre estudiantes de la Facultad de Mercadotecnia y Trabajo Social de la Universidad de Colima

MNH Estefania Gasca-Suárez¹, DC Fátima López-Alcaraz², Est. LN. Karelly Isabel Díaz-Pérez³, Est. LN. Debanhi Bautista-Chávez³, MC Alin Jael Palacios-Fonseca³, DC² Leyna Priscila López-Torres⁴

1Maestra en Nutrición Humana por la Universidad de Guadalajara. 2Profesora Investigadora de Tiempo Completo de la Facultad de Medicina, Universidad de Colima. 3Alumna de Licenciatura en Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Colima. 4 Profesora Investigadora de Tiempo Completo del CUCS, de la Universidad de Guadalajara.

estefania.gasca7166@alumnos.udg.mx fatima_lopez@ucol.mx kdiaz16@ucol.mx dbautista1@ucol.mx priscila.lopez@academicos.udg.mx alin_palacios@ucol.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes besogénicos

Palabras clave: Productos ultra procesados, frecuencia de consumo, estudiantes

Introducción: La globalización sobre la alimentación contribuyó a detonar una transición nutricional en México y favoreció el incremento en la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles. En 1994, con el Tratado de Libre Comercio se facilitó el intercambio y la integración a la dieta de productos ultra procesados (PUP), pobres en nutrimentos, altos en azúcares, grasas saturadas y sal, favoreciendo los entornos obesogénicos. Consecuentemente, hubo una pérdida de soberanía alimentaria al debilitarse pequeños productores mexicanos y fortalecerse grandes industrias alimentarias. Los PUP son conocidos por su practicidad y accesibilidad una de las razones por las que suelen ser atractivos para la población universitaria.

Objetivo: Determinar si existe diferencia en la frecuencia de consumo de PUP entre estudiantes de la Facultad de Mercadotecnia y Facultad de Trabajo Social de la Universidad de Colima.

Material y Métodos: Estudio transversal comparativo realizado en estudiantes de la Facultad de Mercadotecnia y de Trabajo Social de la Universidad de Colima. La muestra fue no probabilística. Se utilizó una frecuencia de consumo con énfasis en el ultraprocesamiento “NOVA score” adaptada con productos reportados por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, la cual constó de 50 productos agrupados en 3 categorías: Bebidas endulzadas (BE). Aperitivos no saludables (ANS) y productos que acompañan o reemplazan a los alimentos (PAR). Se utilizó la prueba U de Mann-Whitney para comparar las medias. Este trabajo fue aprobado por el Comité de Bioética de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima.

Resultados: La muestra fue de 278 universitarios, 74.8% fueron mujeres (n=208) y 25.2% hombres (n=70). El consumo semanal promedio de PUP de los 3 grupos fue de 36.7 PUP/sem en la Facultad de Mercadotecnia y para la Facultad de Trabajo Social fue de 47.1 PUP/sem, cuya diferencia fue estadísticamente significativa (p=0.002). El producto más consumido de las BE fue el refresco light o regular, en el grupo de ANS fue la salsa comercial tipo casera lista para consumir y finalmente de los PAR, los cacahuates empaquetados. Adicionalmente, al preguntar qué productos eran identificados como ultra procesados, el 98.2% identificó a las bebidas gaseosas, pero solo alrededor del 30% identificó a los snacks dulces, cereales de caja y panes empaquetados como ultra procesados.

FISANUT: 5-24 Estrés oxidativo y ambiente obesogénico en estudiantes universitarios

Jesús Clemente Salazar García¹

¹Licenciatura en Nutrición de la Unidad Académica de Enfermería de la Universidad Autónoma de Zacatecas. ²
jesussalazar589@gmail.com

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes besogénicos



Palabras clave: Ambiente obesogénico, estrés oxidativo, estudiantes universitarios, composición corporal

Introducción: En las últimas décadas, el aumento de la obesidad en jóvenes ha generado preocupación en salud pública, especialmente entre universitarios que enfrentan cambios rápidos en sus estilos de vida. Este grupo es particularmente vulnerable a un entorno obesogénico, caracterizado por una alta disponibilidad de alimentos ultra procesados y bajos niveles de actividad física, factores que promueven el sobrepeso y el estrés oxidativo. Comprender la relación entre este entorno y el impacto en la salud podría facilitar el desarrollo de estrategias preventivas para reducir el riesgo de enfermedades crónicas en esta población.

Objetivo: Analizar la relación entre el ambiente obesogénico, estrés y los niveles de estrés oxidativo en estudiantes universitarios, con el propósito de identificar factores que contribuyan al desarrollo de estrategias de prevención de enfermedades crónicas en esta población.

Material y Métodos: Se llevó a cabo una revisión narrativa sobre la relación entre el ambiente obesogénico, el estrés oxidativo y estrés en estudiantes universitarios. La búsqueda se realizó en bases de datos científicas como PubMed, Cochrane Library, Embase, Web of Science, Google Académico y Scopus, utilizando términos clave específicos. Se incluyeron estudios publicados a partir de 2014 que examinaran estos factores en adultos jóvenes. Los estudios seleccionados cumplieron criterios predefinidos de inclusión y exclusión, evaluando su calidad y relevancia. La información recopilada fue organizada en una matriz de datos, facilitando un análisis crítico para identificar patrones y limitaciones en la literatura actual sobre el tema.

Resultados: Los estudios revisados muestran una fuerte influencia del ambiente obesogénico en el desarrollo de obesidad y estrés oxidativo en estudiantes universitarios. Factores como el consumo de alimentos ultra procesados, la vida sedentaria y el estrés académico se asocian con un aumento en el estrés oxidativo, reflejado en biomarcadores elevados como el malondialdehído (MDA) y especies reactivas de oxígeno (ROS). Además, estos factores contribuyen a una composición corporal desfavorable, incrementando el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas. Los datos sugieren que los estudiantes expuestos a un entorno obesogénico presentan una menor capacidad antioxidante y mayor vulnerabilidad a los efectos del estrés, destacando la necesidad de intervenciones en el ámbito universitario para promover estilos de vida más saludables.

Conclusiones: El ambiente obesogénico y el estrés oxidativo tienen un impacto significativo en la salud de los estudiantes universitarios, aumentando el riesgo de obesidad y enfermedades crónicas. Los hallazgos de esta revisión subrayan la importancia de implementar intervenciones en el entorno universitario que promuevan hábitos alimenticios saludables y actividad física, además de estrategias para gestionar el estrés académico. Fomentar estas prácticas podría mejorar la composición corporal y reducir los efectos negativos del estrés oxidativo, contribuyendo a una mejor salud y calidad de vida en esta población joven.

FISANUT: 6-24 Impacto del etiquetado frontal de los alimentos en la decisión de consumo de adultos con sobrepeso y obesidad en Celaya

Antonio Alvarado Alma Alexandra 1, Duque Copete Laura Melissa 1, Olvera Venado Diana Laura 1, Rosales Palato Liliana Guadalupe 1, San Elías Butanda Jeraldin 1, ² Silvia del Carmen Delgado Sandoval 2, Cuauhtémoc Sandoval Salazar 2

1 Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. 2 Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.

aa.antonioalvarado@ugto.mx, lm.duquecopete@ugto.mx, lg.rosalespalato@ugto.mx, j.saneliasbutanda@ugto.mx, dl.olveravenado@ugto.mx, sdelgado@ugto.mx, cuauhtemoc.sandoval@ugto.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Políticas públicas

Palabras clave: Etiquetado frontal, decisión de compra, conocimiento, sobrepeso y obesidad.

Introducción: El sobrepeso y la obesidad son un problema de salud pública, pues incrementan el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles, como diabetes y enfermedades cardiovasculares, además van cada vez más en aumento, debido a cambios en las condiciones de vida de la población, resalta entre ellos, el enorme crecimiento del mercado y consumo de productos ultra procesados que van sustituyendo los alimentos naturales en la dieta de las poblaciones. Por lo anterior, la presente investigación permitirá conocer el impacto del etiquetado frontal de los alimentos, en la decisión de consumo de adultos con sobrepeso y obesidad en Celaya. **Objetivo:** Analizar el impacto del etiquetado frontal de los alimentos en la decisión del consumo de adultos con sobrepeso y obesidad, mediante la evaluación de su conocimiento del etiquetado nutrimental de los productos. **Material y Métodos:** El universo para la presente investigación fue conformado por adultos de 18 a 60 años de la ciudad de Celaya, Guanajuato. La muestra se calculó a través del programa EPI INFO WEBSITE LANGUAGE en-US versión 7.2.5.0, utilizando el 95% de confianza y una potencia de la muestra del 80%, obteniendo como resultado un mínimo de muestra de 23 sujetos. Dicha encuesta está constituida por preguntas de opción múltiple donde el encuestado puede seleccionar la opción que a su parecer muestre sus conocimientos acerca de los alimentos ultra procesados y su etiquetado. Se realizó de manera personal la aplicación de la cédula para recabar datos sociodemográficos y del cuestionario de etiquetado frontal. **Resultados:** Participaron un total de 28 sujetos; de los cuales, 16 eran mujeres (57%) y 12 hombres (43%). Entre ellos, 19 sujetos (68%) presentaron sobrepeso y 9 obesidades (32%) (Tabla 1). El promedio de edad de los participantes fue de 38.14 años $\pm$ 12.96. En el área de conocimiento nutricional, el (89%) declaró saber que los alimentos y bebidas embotelladas tienen información sobre su contenido nutrimental, pero solo el 64% lee la información de los productos que compra. Siendo el etiquetado frontal el más leído. Sin embargo, únicamente el 29% elige un producto por la información de los empaques. El 100% de los participantes menciono haber visto los sellos, Aunque el 68% no los utiliza para decidir la compra de alimentos empacados y bebidas embotelladas. Al evaluar los factores que influyen en la compra de productos empaquetados, el 27% considera que influye la marca o el nombre

del producto, el 23% toma en cuenta el precio, el 14% considera el número de sellos de advertencia del producto, el 13% lo que compran o piden sus familiares o amigos, el 8% otra información nutricional (mensajes de salud, listado de ingredientes, tabla de información nutrimental), 8% lo que le recomienda algún profesional de la salud y finalmente, el 7% considera que influye lo que ve en televisión o internet o en redes sociales o en el empaque del producto. Conclusiones: Los resultados demuestran que,² en el área de conocimiento nutricional, el 89% declaró saber que los alimentos y bebidas embotelladas tienen información sobre su contenido nutrimental, pero solo el 64% lee la información de los productos que compra. Sin embargo, únicamente el 29% elige un producto por la información de los empaques.

FISANUT: 7-24 Estilo de crianza y estado nutricional en niños escolares en una comunidad de Guadalupe Zacatecas

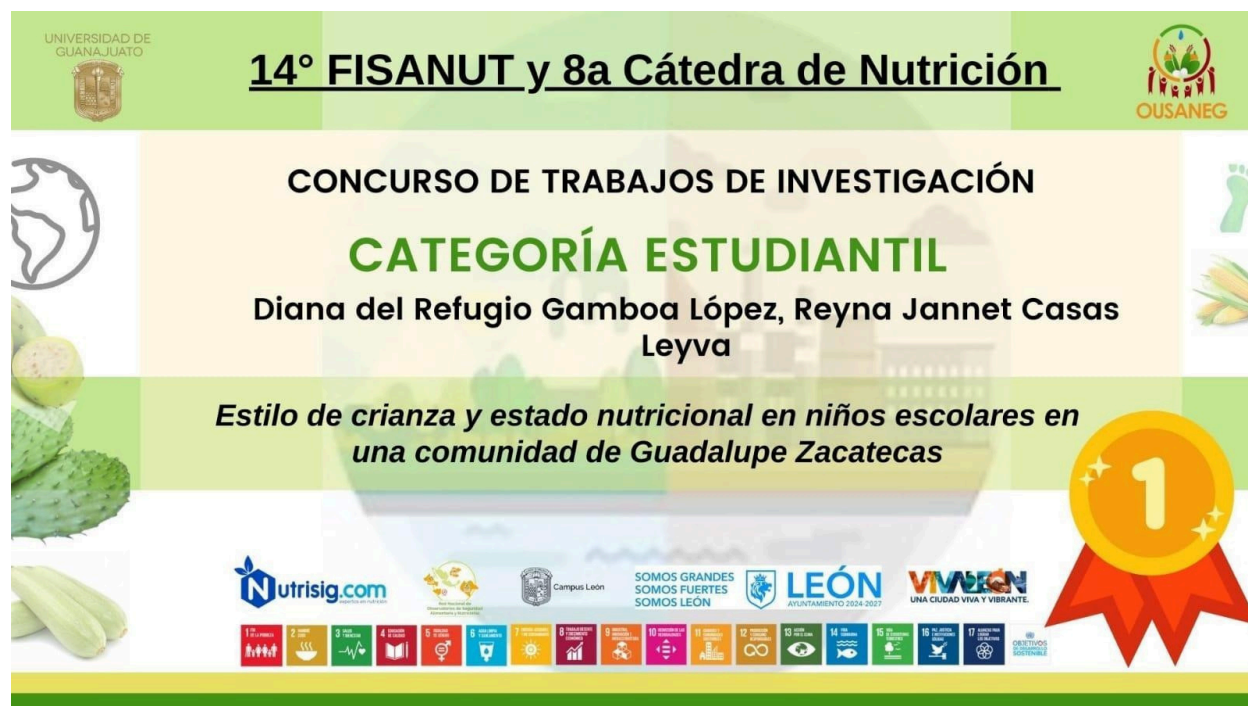
Diana del Refugio Gamboa López¹, Reyna Jannet Casas Leyva¹

¹Universidad Autónoma de Zacatecas
dianne.gam@gmail.com, reynacasas94@gmail.com

2

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Acciones en seguridad alimentaria y nutricional, así como en seguridad hídrica



Palabras clave: Crianza, nutrición, alimentación, escolares.

Introducción: El estilo de crianza ejerce una influencia significativa en el desarrollo y bienestar de los niños, abarcando aspectos emocionales, sociales y físicos. En las últimas décadas, la investigación ha destacado la importancia de la nutrición en el crecimiento y desarrollo infantil. Sin embargo, aún se exploran las interrelaciones entre el estilo de crianza y los hábitos alimenticios de los niños.

Objetivo: Identificar y analizar el estilo de crianza y estado nutricional en niños escolares de la comunidad Martínez Domínguez, Guadalupe, Zacatecas.

Material y Métodos

- Se solicitó a las autoridades de la escuela primaria el ingreso para trabajar con la investigación.
- Se aplicó a alumnos de 4° a 6° grado.
- Se registró al alumno con una cédula de identificación personal.
- Se realizaron medidas antropométricas con el método (ISAK). Peso Y talla.

- Se capturaron los datos en la aplicación App WHO AnthroPlus para diagnosticar el estado nutricional con indicadores. Peso para la talla, peso para la edad y talla para la edad, interpretado por; bajo, normal y alto.
- Diagnóstico integral por medio de las tablas de Waterlow 1972.
- Se aplicó el cuestionario de “frecuencia de consumo de alimentos” y el de Child’s Report of Parental Behavior Inventory (CRPBI-Abreviado) ²

Resultados: Población atendía 44.8% Mujeres y 55.2% Hombres. Resultados obtenidos con base al diagnóstico integral, con un 33.0% de diagnóstico normal, 17.5% de alto notable nutrido, 12.6% delgadez aguda, 10.7% obesidad y sobre peso pero no obeso, 9.7% actualmente desnutrido, 2.9% desnutrición crónica pasada y recuperada, 1.9% de desnutrición crónica avanzada y 1.0% de desnutrición crónica agudizada. El grupo de población tiene un rango predominante en las categorías de Padres Controladores, Sobreprotectores y Permisivos. Con un 37.5% se encontró controlador, 33.1% sobreprotector y con un 29.4% permisivo.

Conclusiones: En la mayoría de los casos es necesario contar con cierto grado de autoridad, para con esta lograr llevar un control y una guía especialmente para los hijos. Esto se asocia a que tan permisivos pueden llegar a ser los padres respecto a la alimentación y actividades cotidianas de los escolares. Además de que el grado de convivencia e interés que los padres reflejan en los hijos también es clave, puesto que los escolares pueden tomar la autoridad de consumir cualquier tipo de alimento, ya sea en cantidades desproporcionadas o no, lo que impacta directamente en su salud.

FISANUT: 8-24 Seguridad Alimentaria y Estado Nutricio en Escolares Beneficiarios del SEDIF

**Larinka Mariana Cortés¹, Lara Zaid Esaul Jasso García¹, Perla Guadalupe
Hernández Olivares¹**

2

¹Licenciatura en Nutrición, Unidad Académica de Enfermería, Universidad Autónoma de Zacatecas
zaidjasso777@gmail.com ph8635772@gmail.com marianacorteslara2003@gmail.com

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Acciones en seguridad alimentaria y
nutricional, así como en seguridad hídrica

Introducción: La seguridad alimentaria en los niños de Zacatecas durante la edad escolar es de gran relevancia para monitorear el desarrollo de los estudiantes de esta etapa, siendo también un dato de valor para el sistema nacional para el desarrollo integral de la familia (SEDIF) del estado de Zacatecas para poder replicar el estudio en distintas escuelas dentro de la misma entidad federativa. **Objetivo:** 1. conocer el estado nutricio de la población infantil de la escuela Pánfilo Natera que son beneficiarios de SEDIF Zacatecas. 2. Identificar el grado de seguridad alimentaria de la población infantil de la escuela Pánfilo Natera beneficiarios de SEDIF. 3. Analizar la relación del estado nutricio y el grado de Seguridad Alimentaria de la población infantil de Zacatecas perteneciente. **Material y Métodos:** Se fue a solicitar un permiso a la secretaria del SEDIF, Zacatecas para realizar un estudio en la escuela primaria General Pánfilo Natera ubicada en la calle José B. Reyes 105 Colonia Alma Obrera Zacatecas Zac. con niños beneficiarios del programa Alimentación “Desayunos Escolares modalidad caliente”. Se utilizó el formulario de la ELCSA para medir el grado de seguridad alimentaria, consta de un formulario de 15 ítems con respuestas de “Si y No” asignando un punto por cada respuesta si y cero puntos por cada respuesta no. El estado nutricional de los menores escolares fue analizado por medio del uso de los siguientes indicadores: Peso/Talla Talla/Edad, Peso/Edad. Con base a la CDC El representante legal, director de la escuela primaria General Pánfilo Natera, aceptó la participación de los alumnos y proporcionó el consentimiento informado a los investigadores, y posteriormente se obtuvo el consentimiento de los escolares tras ser informados verbalmente. **Resultados:** Los estudiantes beneficiarios del programa de DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE por parte del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Zacatecas, el formulario de la escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria (ELCSA) nos indicó que el 44% de los escolares presentaron inseguridad alimentaria severa, el 17% presentaba Inseguridad alimentaria leve, el 22% contaba con inseguridad alimentaria moderada pero solamente un 17% del total presentó seguridad alimentaria, sin embargo a pesar de los altos índices de inseguridad alimentaria severa que encontramos al mismo tiempo la mayoría de los niños, 82% del total, contaban con normo peso y un estado nutricional normal o adecuado obteniendo una baja correlación entre el estado nutricional óptimo y la seguridad alimentaria ya que la mayoría cuenta con inseguridad severa y a la vez con un estado nutricional óptimo. **Conclusiones:** Existe una baja relación entre el estado nutricional de los niños estudiados y su grado de seguridad alimentaria ya que a pesar de mantener un estado nutricional óptimo la mayoría de los escolares estudiados cuentan con inseguridad alimentaria, a pesar de ser beneficiarios de dicho programa alimentario, sin embargo también es importante reconsiderar y

es importante reconsiderar y reconocer que la primaria investigada forma parte de la colonia zacatecana “Alma Obrera” que está considerada como una de las zonas con mayores números de población con bajos recursos, viéndolo desde otra perspectiva incluso esta puede ser una de las razones por las que la primaria implicada en esta investigación es beneficiaria de un programa de apoyo alimentario, porque está ubicada en dicha zona.

2

FISANUT: 9-24 Prevalencia de insomnio en estudiantes Universitarios

Imelda Azucena Delagua Yépez 1, Carolina Bautista Juárez 1, Natalia Vázquez Vázquez 1, Cristina Moreno Cabrera 1, Diana Monserrat Razo Almanza 1, Silvia del Carmen Delgado Sandoval 2, Cuauhtémoc Sandoval Salazar 2

1 Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. 2 Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato

la.delaguayepes@ugto.mx c.bautistajuarez@ugto.mx n.vazquezvazquez@ugto.mx, c.morenocabrera@ugto.mx Dm.razoalmanza@ugto.mx, sdelgado@ugto.mx, c.sandovalsalazar@ugto.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Estudios de investigación básica

Palabras clave: Insomnio, sueño y calidad

Introducción: El insomnio es uno de los principales problemas que enfrentan los estudiantes universitarios en el transcurso de su carrera ya que, estos están constantemente sometidos a situaciones que les generan estrés; siendo este una de las causas más comunes de insomnio. Teniendo así que, la prevalencia presente en México es del 22.1% de la población en general (3). Este es un trastorno que se asocia con la dificultad para conciliar o mantener el sueño aun y si las condiciones para poder obtener el sueño sean las adecuadas, afectando así su calidad. Este puede venir acompañado de fatiga y somnolencia, a consecuencia de un sueño no reparador. **Objetivo:** Evaluar la prevalencia de insomnio y calidad de sueño en alumnos de la universidad de Guanajuato. **Material y Métodos:** Estudio cuantitativo transversal llevado a cabo en el periodo enero-junio 2024 aplicado en adulto joven pertenecientes a la comunidad estudiantil de la universidad de Guanajuato. La muestra se calculó a través del programa epiinfo y statcalc, en base a la fórmula para cálculo de tamaño de muestra y potencia para comparación de proposiciones emparejadas. Se ingresaron datos; asumiendo que el 40% de los participantes presentan insomnio. Se utilizó un 95% de confianza y una potencia de muestra del 80% obteniendo como resultado un mínimo de muestra de 12 sujetos, aunque por la posibilidad de perder participantes en el transcurso de la investigación se agregó del 20% de atrición; quedando la muestra final de 30 participantes en total. Se aplicaron 2 cuestionarios, índice de calidad del sueño pittsbitgh (1) y escala de Atenas de insomnio (2). **Resultados:** En este proyecto de investigación participaron un total de 33 sujetos; los cuales 20 eran mujeres (60.6%) y 13 fueron hombres (39.4%), su residencia es un poco variable ya que un 56.6% fue de descendencia foránea y 42.4% residen en Celaya y en base a su profesión 34.4 % forma parte de la licenciatura en nutrición, 18.8% licenciatura en fisioterapia, 12.5% ingeniería civil, un 9.4% perteneciente en conjunto de enfermería y obstetricia, psicología clínica e ingeniería en biotecnología y 3.1% de administración y administración financiera. En base a los cuestionarios 39.4% presentaron un ligero retraso en el sueño, 30.3% presentaron un retraso moderado y 6.1% no durmieron en absoluto. Sin embargo, durante la noche la mayoría de los participantes 42.4% tiene problemas mínimos para conciliar el sueño y 30.3% no presenta problema para conciliar el sueño. Por otra parte, 48.5% duermen horas deseadas y 39.4% despiertan antes de lo deseado. **Conclusiones:** El descanso es algo indispensable para los seres humanos, ya que esto nos permite mejorar y/o mantener el rendimiento del cuerpo y del cerebro; al inicio de esta

investigación se mencionó que para poder tener una buena calidad del sueño era importante un buen descanso, por ello, decidimos evaluar cuanto tiempo se demoraban en dormirse los estudiantes normalmente y si se llegasen a despertar entre sueños. Es impresionante, el porque la mayoría considera que su calidad del sueño es mala, a esto lo podemos relacionar por el estrés educativo, además de un consumo elevado de tabaco, el cual en diversos estudios se ha demostrado que causa más de una alteración fisiológica aumentando de tal manera el insomnio y por ende una mala calidad del sueño.

FISANUT: 10-24 Estilos de vida relacionados con la salud en estudiantes universitarios

Brenda Carolina Argüelles Estrada¹, Paola Yanine López Hernández¹, Rosa Adriana Martínez Esquivel¹, Omar Muñoz Pérez¹, Mónica Imelda Martínez Acuña²

¹Licenciatura en Nutrición de la Unidad Académica de Enfermería de la Universidad Autónoma de Zacatecas. ²

²Unidad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Zacatecas.

brenda.arguelles@uaz.edu.mx, paola.lopez@uaz.edu.mx, radriana.martineze@uaz.edu.mx,

monicaimeldamtza@uaz.edu.mx, nut.omar.munoz@uaz.edu.

Categoría: Profesional

Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes obesogénicos

Palabras clave: salud, estilos de vida, estudiantes universitarios, obesidad

Introducción: Los problemas de salud en la actualidad son de diversa índole, en torno a la alimentación se han visto problemas como el sobrepeso y obesidad que afectan a un gran número de personas; El sobrepeso y la obesidad en el entorno universitario representan una amenaza para la salud de los estudiantes, teniendo en cuenta que las conductas y estilos de vida que desarrollan en esta etapa de vida no son favorables, existe consumo inadecuado de alimentos que los lleva a un estado de malnutrición tanto por deficiencia, como por exceso, inactividad física, alteración en el descanso y sueño, estrés, ansiedad, consumo de alcohol, tabaco u otro tipo de sustancias nocivas para la salud, entre otros (Herazo,2020). Sin embargo, la salud constituye una condición esencial para el aprendizaje. En la última década se han observado modificaciones importantes que reflejan el compromiso de las universidades hacia el cuidado de la salud, el bienestar y la calidad de vida de su población universitaria (Doori, Farrier, Doherty, Holt, Monk & Powell, 2018). **Objetivo:** Determinar los factores que explican los estilos de vida saludables de estudiantes universitarios. **Material y Métodos:** Estudio observacional, descriptivo y transversal. La población de estudio estuvo conformada por 363 estudiantes (105 (28.9%) hombres y 258 (71.1%) mujeres) de la Licenciatura en Lenguas Extranjeras de la Universidad Autónoma de Zacatecas. Con una edad promedio de 20 años. Se aplicó una encuesta que midió las variables sociodemográficas, sexo, edad y el semestre que cursan, se utilizó el Cuestionario FANTÁSTICO diseñado en el 1982 por los integrantes de la Unidad de Medicina Familiar del McMaster Health Sciences Center de la McMaster University, y el cual permite identificar de forma rápida y objetiva los estilos de vida relacionados con la salud, está compuesto por 10 dimensiones: F= Familia y amigos; A= Actividad física; N= Nutrición; T= Tabaco y sustancias tóxicas; A= Alcohol y otras drogas; S= Sueño /Stress; T= Trabajo/ Tipo de personalidad; I= Introspección; C= Comportamientos de salud y sexual; O= Otros Comportamientos. **Resultados:** Se encontró que en general 108 estudiantes (29.7%) tienen un estilo de vida regular, seguido de 96 estudiantes (26.4%) tienen un estilo de vida malo y 93 estudiantes (25.6%) bueno, 48 estudiantes (13.2%) excelente y 18 estudiantes (4.9%) se encuentran en peligro. Se realizó el promedio de las calificaciones arrojadas en cada dominio de la encuesta FANTÁSTICO para evaluar los factores y el estilo de vida, se observó que los dominios con calificación más baja son Actividad física, Nutrición, Sueño-Estrés y Trabajo- Tipo de personalidad. **Conclusiones:** La salud de los universitarios es un tema sustancial en la actualidad, los estilos de vida encontrados en este estudio hablan de la importancia de implementar estrategias necesarias para el cuidado de la salud y la prevención de enfermedades, el

61% de la población estudiada no se encuentra en un estilo de vida favorable (nivel bueno o excelente). La población Universitaria es de las menos atendidas en cuanto a estrategias de salud. La universidad tiene un papel clave en el establecimiento de conocimientos, conductas y actitudes que promuevan una cultura más saludable y equitativa.

2

FISANUT: 11-24 Criterios para el diagnóstico de Síndrome Metabólico (SM) según la ALAD y la prevalencia de sintomatología depresiva en pacientes con y sin SM de los altos del Sur de Jalisco

Mónica Lizeth Ramírez De Los Santos¹, Dr. Saúl Ramírez de los Santos², Yanet ²
Karina Gutiérrez Mercado³ y Luis Eduardo Becerra Solano³

Doctorado en Biociencias, Centro Universitario de los Altos, Universitario de Guadalajara. 2Departamento de Psicología Básica, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara. 3Laboratorio Biotecnológico de Investigación y diagnóstico, Departamento de Ciencias Biomédicas, Centro Universitario de los Altos, Universidad de Guadalajara.

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Estudios de investigación básica

Palabras clave: Criterios SM, diagnóstico, prevalencia, sintomatología depresiva

Introducción El síndrome metabólico (SM) se define como el conjunto de factores de riesgo que genera una morbilidad elevada sobre todo en población adulta, puede afectar la calidad de vida de los trabajadores y su productividad en las empresas y la sociedad en su conjunto. La etiología del SM es multifactorial los factores se pueden dividir en factores de riesgo distales y proximales. Los Factores de riesgo distal abarcan los de entorno socioeconómico, sociocultural, los factores medioambientales, así como estrés psicosocial, estrés y sintomatología depresiva, mientras que los proximales a su vez, se clasifican en dos tipos: los incontrolables como: la genética; variaciones genéticas, raza, edad, género y los que pueden llegar a controlar, los cuales, abarcan: hábitos alimentarios, sedentarismo, horas de sueño, entre otras. Esta enfermedad es una alteración primaria de las emociones y que es entendida como la presencia de varios signos y síntomas homogéneos, entre ellos la existencia de diversas formas clínicas cuya identificación es relevante como lo es la sintomatología depresiva (SD). Existe evidencia científica muestra una relación entre la depresión y las enfermedades crónicas, sin embargo, para el SM no queda claro cuál es su vinculación con la sintomatología depresiva SD y trastorno mencionado. **Objetivo:** El **objetivo** del estudio es analizar los criterios para el diagnóstico del SM en la población y determinar la prevalencia de SD en pacientes con y sin SM de los Altos del Sur de Jalisco. **Material y Métodos:** Estudio descriptivo, transversal, realizado en los Altos del Sur de Jalisco en el periodo de mayo-junio 2024. Se obtuvieron dos grupos uno con SM (n=90) y el grupo control (n=90) los participantes eran trabajadores que residían en el lugar y que cumplía con los criterios: ambos sexos, edad entre 18 a 60 años. Los participantes firmaron un CI. **Resultados:** La participación en el estudio fue mayor del sexo masculino esto debido a que los trabajadores donde se tomó la muestra, prevalencia más de este sexo. El criterio con mayor prevalencia para el grupo de SM fue el de HTA, seguido de niveles elevados de glucosa. Cabe recalcar que en todos los participantes con SM el criterio de obesidad abdominal estaba presente, mientras que para el grupo control el criterio que se presentaba de mayor frecuencia era el nivel alto de triglicéridos seguido de glucosa elevada. Para determinar la prevalencia de SD en los grupos se obtuvieron los siguientes resultados: para el grupo con SM, la mayoría presentaba algún grado de SD (57.8%) mientras que para el grupo sin SM el (64.435.6%) no presentaba SD, así mismo, se realizó una prueba estadística (t de student) obteniendo una p=0.545, lo que nos indica que no existe una diferencia significativa entre pacientes con SM y sin y SD. **Conclusiones:** Existen diferentes guías para el

diagnóstico de SM sin embargo, los componentes para su diagnóstico son los mismos: perímetro de cintura, glucosa, triglicéridos, HDL, HTA. El criterio más frecuente en el estudio para el diagnóstico de SM es niveles anormales de HTA, donde sugiere que pudiera existir alguna prevención para la presencia del SM con algún tratamiento para esta afección, del mismo modo para la glucosa que fue el segundo criterio con mayor porcentaje en los individuos, el conjunto de tratamientos preventivos sugiere una reducción en la aparición de este síndrome. La prevalencia de SD es elevada, lo que representa que más de la mitad de los participantes presentaba algún grado de sintomatología depresiva, de acuerdo a los grupos se observó mayor presencia en los que estaban diagnosticados con SM que los clínicamente sanos, lo que nos sugiere que se debe realizar una investigación más profunda para obtener un análisis más completo y lograr comprender la patología (SM) y su vinculación con la SD.

FISANUT: 12-24 Factores de riesgo involucrados en la severidad de caries en niños de la región de los Altos de Jalisco, México.

Ángel Pérez Reyes¹, Juan Manuel Guzmán Flores², Julieta Saraí Becerra Ruiz²

¹Doctorado en Biociencias, Centro Universitario de Los Altos, Universidad de Guadalajara, ²Instituto de Investigación en Biociencias, Centro Universitario de Los Altos, Universidad de Guadalajara

angel.perez1047@alumnos.udg.mx

jmanuel.guzman@academicos.udg.mx julieta.becerra@academicos.udg.mx

2

Categoría: Profesional

Temática a la que pertenece su trabajo: Estudios de investigación básica



Palabras clave: Caries dental, hábitos alimenticios, higiene oral

Introducción: La caries dental es una enfermedad no transmisible y reversible. Su etiología es compleja ya que se encuentran relacionados diversos factores, por ejemplo, socioeconómicos, demográficos, biológicos y de comportamiento están directamente involucrados en el desarrollo de las lesiones de caries. Los cambios en el estilo de vida, el mal hábito alimenticio y la deficiente higiene bucal, han llevado a un acelerado y continuo aumento en la prevalencia de la caries. Padecer dicha enfermedad claramente repercute tanto en la calidad como en el estilo de vida de los niños que la padecen, además de mermar eventualmente la economía para las instituciones de salud, así como para las familias.

Objetivo: Evaluar la contribución de los factores de riesgo involucrados en la severidad de la caries en niños de la región de los Altos de Jalisco, México

Material y Métodos: Los pacientes se reclutaron en la Universidad de Guadalajara. Se aplicó un instrumento de la Escala de Impacto de Salud Oral en la Niñez y un Cuestionario sobre Hábitos de Vida Saludable y Actividad Física. La determinación de obesidad o sobrepeso se realizó mediante una báscula digital y tomando en cuenta el índice de masa corporal. El trabajo se aprobó por los comités de investigación y ética y de bioseguridad. Se emitió una carta de consentimiento y una de asentimiento, las cuales fueron firmadas y aceptadas por los padres y por los pacientes pediátricos, respectivamente. El diagnóstico dental se realizó de acuerdo con el Sistema Internacional para la Evaluación y Detección de la Caries.

Resultados: Se reclutaron 151 pacientes pediátricos, de los cuales casi la mitad presentó al menos una caries severa, aunque la prevalencia de HMI y fluorosis fue baja. La mitad de los niños se cepilla más de una vez al día y pocos utilizan el hilo dental. Se observó que la presencia de la caries se asocia con la edad y la frecuencia del cepillado dental. Estos resultados no se observaron respecto a la severidad de la caries. Además, las mujeres presentaron un mayor promedio de dientes con lesiones iniciales de caries. El análisis de los datos, de acuerdo con la escolaridad de los padres, mostró una asociación con la presencia de fluorosis y la frecuencia del cepillado dental.

Conclusiones: Los hábitos orales en la población infantil estudiada son deficientes. También, la presencia de la caries se asocia con la edad y el cepillado dental, pero no con la severidad de la misma. Además, la escolaridad de los padres influye en la presencia de fluorosis y el cepillado dental.

FISANUT: 13-24 Nivel de conocimiento sobre la diabetes y su relación con el grado de apego al tratamiento integral en pacientes con diabetes tipo 2, en Guanajuato

**Jairo Sánchez Vázquez¹, Juana Inés López Pérez¹, Manuel Quintana Cervantes¹,
Mirna Solís Hernández¹, Roxana Andrade Vázquez¹, Marina Jasso Almanza¹, Silvia
del Carmen Delgado Sandoval²**

¹Estudiante Licenciatura en Nutrición de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra. ²Profesora/Investigadora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.

j.sanchezvazquez@ugto.mx jilopezperez@ugto.mx m.quintanacervantes@ugto.mx m.solishernandez@ugto.mx
r.andradevazquez@ugto.mx m.jassoalmanza@ugto.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Ambientes obesogénicos

Palabras clave: Diabetes, tratamiento integral, apego, adherencia

Introducción: La diabetes se ha convertido en una de las enfermedades más comunes en México y alrededor de todo el mundo, ya que ha afectado a 463 millones de adultos globalmente, teniendo una prevalencia del 18.3% en México y un 13.4% en el estado de Guanajuato. Se ha demostrado la importancia de un correcto autocuidado en la prevención de las complicaciones por la diabetes, que incluye un plan de alimentación, control de peso y actividad física, además de un monitoreo constante de la glucemia. El seguimiento del tratamiento implica conocimiento y disciplina, por lo tanto, en el presente estudio se evaluó el nivel de conocimiento y su relación con el grado de apego al tratamiento integral.

Objetivo: Determinar el nivel de conocimiento sobre la diabetes y su relación con el grado de apego al tratamiento integral en pacientes con diabetes tipo 2.

Material y Métodos: Estudio de tipo cuantitativo, observacional y corte transversal. Se aplicó en adultos mayores de 30 años, con diagnóstico de diabetes tipo 2 de al menos un año de evolución. La muestra fue de n=25. La información se recabó mediante Microsoft Forms y enviada a los participantes vía What's up. De un total de 41 respuestas, solo 28 cumplieron con los criterios de inclusión establecidos. Se utilizó el Cuestionario DKQ-24 (Diabetes Knowledge Questionnaire) para determinar el nivel de conocimiento sobre la diabetes y el Cuestionario de Caro Bautista para medir el grado de apego al tratamiento integral.

Resultados: Participaron en el estudio 15 mujeres (54%) y 13 hombres (46%). El 65 % tenían entre 41 y 60 años. Un 60.7% refirió otro padecimiento además de la diabetes. El nivel de conocimiento sobre la diabetes fue del 68% de respuestas correctas. En 18 de las 24 preguntas del DKQ-24 la respuesta correcta obtuvo el mayor puntaje, entendiéndose que buena parte de los participantes poseen amplio conocimiento sobre la diabetes. Solo en 5 de las interrogantes la respuesta incorrecta fue la más puntuada, siendo la pregunta: el comer mucha Azúcar y otras comidas dulces es causa de la diabetes aquella con el mayor grado de desconocimiento (89%). Respecto al apego al tratamiento integral, solo el 10.7% de los participantes refirió seguir una alimentación saludable en 6 a 7 días de la última semana; mientras que el 60.7% de ellos indicó haberlo hecho en 1 a 3 días. El 10.71% realizó una rutina de ejercicios específicos

específicos adicional a sus actividades cotidianas en 7 días de la última semana y el 50% de los participantes señaló haberse realizado análisis de sangre en 1 de los últimos 7 días.

Conclusiones: El nivel de conocimiento sobre la diabetes no se asoció con un adecuado apego al tratamiento integral en estos pacientes. Al ser una enfermedad altamente prevalente y cuya incidencia se prevé vaya en aumento, vale la pena aumentar los esfuerzos para estudiar los factores que interfieren con el apego al tratamiento integral en estos pacientes.

FISANUT: 14-24 Experiencias con la implementación de un programa de nutrición en un Albergue para pacientes con algún tipo de Cáncer

1a PLN Mauricio del Razo Urquijo, 1aPLN Sara Viviana Sandoval Mercado, 1,2bPLN Jaime Guadalupe Monroy Tellez, 2c*Dra. Rebeca Monroy Torres

¹Adscritos al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales PREPP del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG). a Practicantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. 2Universidad de Guanajuato. cCampus Celaya Salvatierra. cResponsable del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria. Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Campus León. *Responsable del programa de Nutrición de352232@uaeh.edu.mx, sm.saraviviana@gmail.com, jaimeguadalupemonroytellez@gmail.com, rmonroy79@gmail.com

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Dieta sustentable y sostenible

Palabras clave: Cáncer, alimentación, intervención, tratamiento

Introducción: El “Albergue Jesús de Nazaret, para enfermos de Cáncer y Leucemia” es una institución sin fines de lucro, que tiene más de 30 años en apoyo a personas con algún tipo de cáncer, brindando alojamiento, alimentación, transporte y servicios básicos gratuitos mientras llevan su tratamiento médico oncológico en cualquier institución médica en León, Gto. En agosto se retomó el programa de nutrición (en alianza con el OUSANEG y la Universidad de Guanajuato) como un servicio complementario a los demás que ofrecen.

Objetivo: Describir la experiencia de la recién implementación del programa de nutrición para pacientes con algún tipo de Cáncer

Material y Métodos: Estudio cualitativo (descriptivo) y cuantitativo (analítico y longitudinal) de agosto a octubre, se atendieron 41 participantes; de forma semanal se realizó la evaluación del Estado Nutricio (dietéticos, antropométricos y clínicos), para su posterior prescripción de recomendaciones y orientación a los pacientes, sus familiares o cuidador principal también acudieron y todo de forma voluntaria.

Resultados: Con el programa un 50% de los 41 participantes atendidos (35 mujeres y 6 hombres) refirieron debilidad, con una probable relación con el tipo de cáncer y tratamiento oncológico (quimioterapia y radioterapia); así de otros efectos como alteración del apetito, inflamación, diarrea, vómito y náuseas. Con el programa se observaron mejoras en el apetito, indicadores antropométricos como disminución en el porcentaje de grasa corporal y un mantenimiento de la masa muscular. Los síntomas gastrointestinales (náuseas, diarrea y estreñimiento) disminuyeron principalmente en el cáncer cervicouterino y de mama.

Conclusiones: El programa de nutrición en el albergue ha demostrado tener un impacto en la calidad de vida de los pacientes con algún tipo de cáncer, al mantener un adecuado estado nutricional, así como el peso, y reducir los efectos adversos como los gastrointestinales a través de lograr que los pacientes mantengan un adecuado consumo de alimentos recomendados y con ello un mejor pronóstico. Mejoría en el apetito, peso y masa muscular a través de una atención nutricional personalizada en un grupo considerado vulnerable.

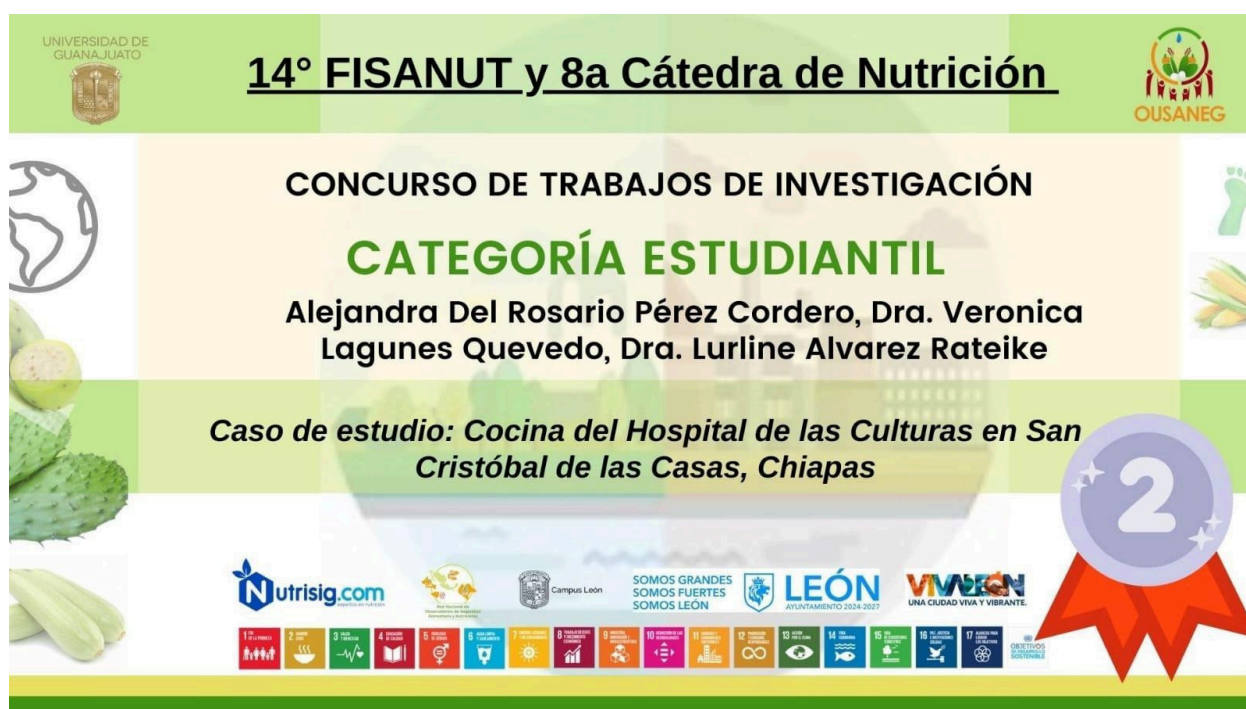
FISANUT 15-24 Caso de estudio: Cocina del Hospital de las Culturas en San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Alejandra del Rosario Pérez Cordero 1; Dra. Verónica Lagunes Quevedo2; Dra. Lurline Álvarez Rateike3;

1 Estudiante -pregrado, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; Facultad de ciencias de la nutrición y Alimentos; Lic. En Gastronomía. 2 Dra. En Alta Dirección y Negocios, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; Facultad de ciencias de la nutrición y Alimentos; Lic. En Gastronomía. 3 Dra. En Educación, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; Facultad de ciencias de la nutrición y Alimentos; Lic. En Gastronomía
al055121112@e.unicach.mx veronica.lagunes@unicach.mx lurline.alvarez@unicach.mx

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Políticas públicas



Palabras clave: Cocina, Normativas, Seguridad Alimentaria

Introducción: Una cocina es el lugar donde los alimentos son preparados, lavados, cortados, sazonados y cocidos para alimentar y nutrir a las personas, es parte importante de los hogares y todos los lugares en los que se pretenda prepara alimentos, su importancias, pero sobre todo su delicadeza hace necesaria la aplicación de normas , específicamente la NOM-251-SSA1-2009 que establece los procedimientos de higiene dentro de una cocina, determinando los requerimientos que debe cumplir un establecimiento dedicado al manejo de alimentos. Su aplicación es universal, todas las cocinas del país incluyendo las cocinas hospitalarias. **Objetivo:** El objetivo de a preste investigación es dar a conocer la deficiencia que posee el hospital de las culturas en San Cristóbal de las Casas, Chiapas en el área de cocina y mediante los resultados obtenidos proponer soluciones para la optimización de las operaciones que ocurren dentro de la misma.

Material y Métodos: A partir de observación del trabajo realizado por los manipuladores de alimentos y entrevistas realizados a los mismos se recopiló información acerca de cómo trabajan, los roles que cumple cada uno y cuál es la opinión de cada uno respecto a su propio trabajo. **Resultados:** En base a las entrevistas se logró determinar que el mayor problema es la falta de capacitación adecuada y oportuna para todos los manipuladores, debido a la constante rotación de personal es común que los manipuladores no estén al mismo nivel de capacitación y sus funciones se vean afectadas, además, las capacitaciones suelen limitarse a la seguridad alimentaria y no al uso de equipos y técnicas culinarias. **Conclusiones:** Por ello se propone la creación de guías que ayuden a los manipuladores de alimentos a cumplir sus funciones, además de dar capacitación en base a esta, ayudando a una comprensión y aplicación de la NOM-251- SSA1-2009, para ello es necesario establecer capacitaciones periódicas y procurar que todo nuevo manipulador de alimentos sea capacitado debidamente antes de comenzar a trabajar dentro de la cocina.

FISANUT: 16-24 Necesidades de cuidado y alimentación en pacientes con algún tipo de cáncer que residen en un albergue: Análisis de necesidades

PLN Daniela Daana Domínguez Hernández^{1a}, LN. Deyanira Itzel Pérez Casasola², Dra. Rebeca Monroy Torres^{3b}

¹Adscritos al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales PREPP del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG). ^aPracticantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ²Maestría en Investigación Clínica, Universidad de Guanajuato. ³Responsable del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria. Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Campus León. ^bResponsable del programa de Nutrición do448311@uaeh.edu.mx, rmonroy79@gmail.com itzelperezcasasola@gmail.com

Categoría: Estudiantil

Temática a la que pertenece su trabajo: Dieta sustentable y sostenible

Palabras clave: Albergue, nutrición, alimentación, cáncer, necesidades de cuidado

Introducción: Los pacientes con algún tipo de cáncer, cursan con dificultades en su alimentación derivado del tratamiento médico, así como del tipo, estadio y localización del tumor, así como del estado nutricional inicial y el impacto emocional. Lo cual requiere un vínculo entre el paciente y su cuidado.

Objetivo: Conocer las necesidades de los pacientes con algún tipo de cáncer, así como de sus cuidadores, de un albergue.

Método: Estudio descriptivo de agosto a octubre de 2024, derivado a la implementación de un programa de Nutrición en un Albergue para Pacientes con algún tipo de cáncer, se identificaron varias necesidades y requerimientos de cuidado de los pacientes y de sus cuidadores.

Resultados: Las principales necesidades referidas por los pacientes y sus acompañantes (cuidadores), fueron sobre las recomendaciones médicas acerca de la prohibición de alimentos siendo las leguminosas, lácteos los principales. Consejería sobre alimentos recomendados con síntoma gastrointestinal como vómito, náuseas, estreñimiento, diarrea, etc.; recomendaciones acerca de qué alimentos consumir al salir del albergue, inquietud por conocer las preparaciones y porciones adecuadas para su alimentación. Se identificó que los pacientes se informaban en internet sobre nutrición y alimentación y tenían dudas sobre la veracidad de dicha información. Apoyo en acompañar las preparaciones en el comedor del albergue para modificar preparaciones con exceso de azúcar o grasa.

Conclusión: La identificación de estas necesidades e inquietudes en el cuidado de alimentación de un recién programa de nutrición implementado en el albergue refleja la importancia de que estén los nutriólogos apoyando este servicio y pacientes, además que hacerlo de forma oportuna contribuye a optimizar el tratamiento nutricional, mejorar la calidad de vida de los pacientes y fomentar su adherencia a prácticas alimentarias adecuadas durante su tratamiento oncológico. Todo lo anterior no sólo al paciente sino a sus cuidadores

MEMORIA FOTOGRÁFICA

DIA 4: CONCURSO DE TABAJOS LIBRES





Imagen 1-14. Trabajos presentados a través de Zoom



Imagen 15. Asistentes del concurso en zoom

DIA 5: MODALIDAD VIRTUAL

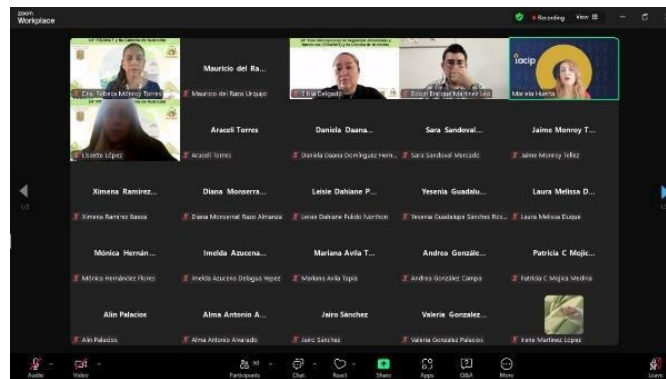
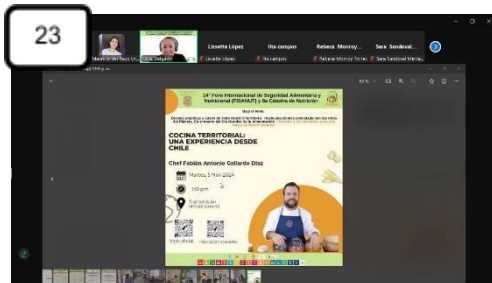


Imagen 16. Aistentes por medio de la sesión virtual a través de Zoom





2



Imagen 17-30. Ponencias y conferencias magistrales presentadas por medio de Zoom

DIA 6: MODALIDAD PRESENCIAL

2



Imagen 31. Asistentes del evento



Imagen 32. Dra. Rebeca Monroy Torres y Presidium



Imagen 33. Dra. Martha Kaufer Horwitz durante su conferencia magistral



Imagen 34. Dra. Yolanda Méndez Romero durante su conferencia



Imagen 35. Mtro. Edgar Daniel Páramo Castillo durante su ponencia



Imagen 36. Dra. Rebeca Monroy Torres durante la firma de convenio de OUSANEG con el ISAPEG



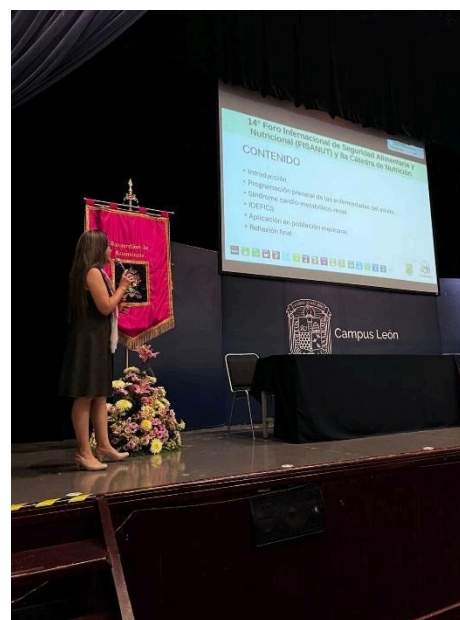
Imagen 37. Dra. Rebeca Monroy Torres y Dra. Fátima Ezzahra Housini durante el panel: Presentación del libro: "Alimentación y Desarrollo. perspectivas para la sostenibilidad"



Imagen 38. MNC. Magda Maricela Ramírez nava



Imagen 39. Dra. Fátima Ezzahra Housini durante su conferencia magistral



2

Imagen 40. Dra. María de la Cruz Ruiz Jaramillo durante su conferencia



Imagen 41. MSP. Hugo Ortega Durán durante su conferencia



Imagen 42. MNC. Dra. Alín Jael Palacios Fonseca durante el panel: Red OUSAN



Imagen 43. Dra. Rebeca Monroy Torres durante panel: Red OUSAN

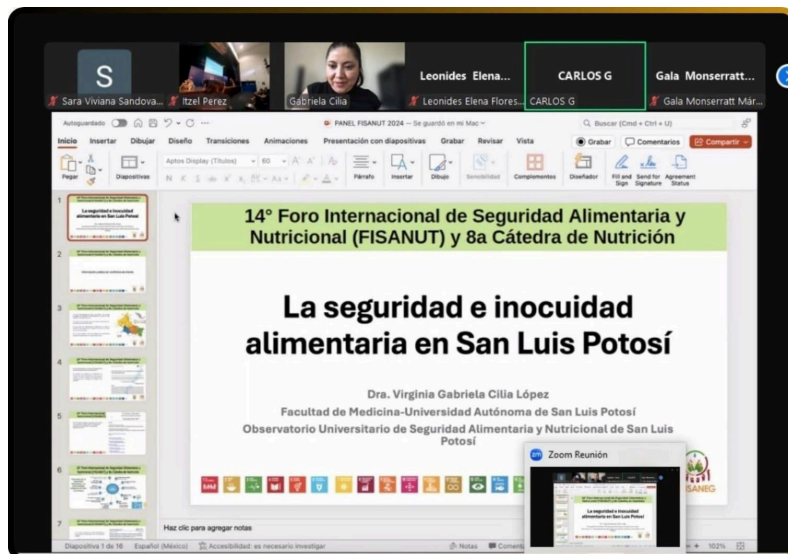


Imagen 40. Dra. Virginia Gabriela Cilia López durante panel: Red OUSAN



Imagen 45. Dra. Elena Flores Guillén durante panel Red OUSAN



Imagen 46. Entrega de reconocimiento y premio al primer lugar de categoría estudiantil



Imagen 47. Entrega de reconocimiento y premio al primer lugar de categoría profesional



Imagen 48. Dra. Carlota Laura Meneses Sánchez y equipo organizador de FISANUT



Imagen 49. Dra. Rebeca Monroy Torres y alumnos del PREPP



Imagen 50. Evento de clausura. Obra de teatro: Un viaje espiritual y patrimonial



Imagen 51. Evento de clausura. Presentación de los actores



Imagen 52. Cierre del evento FISANUT

ANEXOS



Imagen 53. Banner de difusión del evento para redes sociales



Imagen 54. Banner de difusión del evento para redes sociales de OUSANEG (vertical)



Imagen 55. Banner de difusión del concurso de trabajos libres para redes sociales de OUSANEG



Imagen 56. Banner de agradecimiento para el acto inaugural del 14º FISANUT y 8ª Cátedra de nutrición



Imagen 57. Banner de agradecimiento a las instituciones aliadas y patrocinadoras



Imagen 57. Banner de agradecimiento a universidades e instituciones asistentes



Imagen 58. Banner de agradecimiento a instituciones organizadoras



Imagen 58. Banner de agradecimiento nuestros ponentes del 14ª FISANUT Y 8ª Cátedra de nutrición

Los esperamos en la 15ª edición del Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y la 9ª Cátedra de Nutrición en el 2025, en la ciudad de Zacatecas

Donde se llevará a cabo el lanzamiento del 5º Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Zacatecas (OUSANEZ).

¡Nos vemos en la próxima edición!



15° FISANUT Y 9A CÁTEDRA DE NUTRICION
¡Nos vemos en el 2025 en la bella ciudad de Zacatecas!



Lanzamiento del 5º Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Zacatecas (OUSANEZ)

AGRADECIMIENTOS

El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato y el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud del Campus León de la Universidad de Guanajuato, agradecen a todos nuestros aliados, ponentes, integrantes del comité organizador, evaluadores del concurso de trabajos de investigación y asistentes por su valiosa participación en la 14ª edición del Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 8ª Cátedra de Nutrición. Esperamos que haya sido una experiencia enriquecedora y los invitamos a seguir construyendo juntos soluciones para los desafíos en seguridad alimentaria y nutricional.

- **Al Comité Organizador**
- A las autoridades de ambos campus (León y Celaya- Salvatierra) y personal administrativo y operativo por su siempre valioso apoyo. Así como a nuestras organizaciones e instituciones aliadas.
- **A Dirección de Hospitalidad y Turismo**

De manera especial, extendemos nuestro agradecimiento a la Dirección de Hospitalidad y Turismo de León por su distinguida participación, que enriqueció significativamente este evento.

Nos vemos en el 2025. Gracias



Dra. Rebeca Monroy Torres