



MEMORIAS
10° FISANUT y 4a Cátedra
Foro Internacional de Seguridad
Alimentaria y Nutricional

"Nutrición sin fronteras: investigación traslacional"

Contacto para enviar publicaciones:
redicinaysa@ugto.mx

REVISTA DE DIVULGACION CIENTÍFICA DE NUTRICION AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Edición Especial, Suplemento 1, 2021, es una 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: 04-2014-12171318490-203 e ISSN: 2007-6711, ambos en trámite y otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Sistemas y Servicios Web del Área de Comunicación y enlace del Campus León. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guanajuato.

DIRECTORIO

DIRECTORIO INSTITUCIONAL

Dr. Luis Felipe Guerrero Agripino
Rector General

Dra. Cecilia Ramos Estrada
Secretaria General

Dr. Sergio Antonio Silva Muñoz
Secretario Académico

Dr. Jorge Alberto Romero Hidalgo
Secretario de Gestión y Desarrollo

DR. Mauro Napsuciale Mendivil
Director de Apoyo a la Investigación y al Posgrado

Dr. Carlos Hidalgo Valdez
Rector del Campus León

Dr. Tonatíuh García Campos
Director de la División de Ciencias de la Salud

Dra. Mónica del Carmen Preciado Puga
Directora del Departamento de Medicina y Nutrición

COMITÉ EDITORIAL

Dra. C. Rebeca Monroy Torres
Directora Editorial y fundadora
Universidad de Guanajuato, OUSANEG A.C.

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

Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio
Universidad Nacional de Colombia

Dr. Joel Martínez Soto
Universidad de Guanajuato, Departamento de Psicología.

DISEÑO GRÁFICO

CONSEJO EDITORIAL

Mtra. Miriam Susana Sánchez López
Instituto Nacional de Cancerología

DR. Jorge Alegría Torres
Campus Guanajuato

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

Dra. Esmeralda García Parra
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Elena Flores Guillen
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (OUSANECH)

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

Dra. Edna Nava González
Colegio Mexicano de Nutriólogos

Dra. Alín Jael Palacios Fonseca
Universidad Autónoma de Colima (OUSANEC)

Dra. Monserrat López Ortíz
Universidad de Guanajuato, Campus León

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

Dra. Doris Villalobos
Paraguay, Montevideo

Dr. Jaime Naves Sánchez
Clínica de displasias, UMAE-IMSS T48 (OUSANEG)

Dra. Silvia Solís
Universidad de Guanajuato, Campus León

Dra. Rosario Martínez Yáñez
Universidad de Guanajuato, Campus Irapuato-Salamanca

Dra. Fátima Ezzahra Housni
ICAN. Universidad de Guadalajara (Cusur)

REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE NUTRICIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Edición Especial. Suplemento 1. 2021, es una publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascuráin de Retana No. 5, Zona Centro, Guanajuato, Gto., C.P. 36000, a través del Departamento de Medicina y Nutrición, de la División de Ciencias de la Salud, Campus León en colaboración con el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato. Dirección: 4° Piso, Torre de Laboratorio del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición de la División de Ciencias de la Salud., Campus León, Universidad de Guanajuato. Dirección: Blvd. Puente del Milenio 1001; Fraccionamiento del Predio de San Carlos, C.P. 37670, León. Tel. (477) 2674900, ext. 3677, Guanajuato, México. <http://www.redicinaysa.ugto.mx/>, E-mail: redicinaysa@ugto.mx. Directora Editorial: Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2014-12171318490-203 e ISSN: 2007-6711, ambos en trámite y otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Sistemas y Servicios Web del Área de Comunicación y enlace del Campus León. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guanajuato.

CONTENIDO

| | Página |
|---|--------|
| ANTECEDENTES DEL FISANUT Y CÁTEDRA DE NUTRICIÓN | 6 |
| DE LOS ODM A LOS ODS: AGENDA OUSANEG-FISANUT 2015-2030 | 7 |
| RESEÑA DEL 10° FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN | 8 |
| TALLERES PRE- CONGRESO | 9 |
| ACTO INAUGURAL | 10 |
| CONFERENCIAS | 12 |
| CONCURSO DE TRABAJOS LIBRES MODALIDAD VIRTUAL | 17 |
| MEMORIA FOTOGRAFICA | 71 |
| ANEXOS | 81 |

10° FISANUT Y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN

MEMORIAS 2020

“Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional”



Edición de la memoria por:

Dra. Rebeca Monroy Torres

MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez

MIC. Ana Karen Medina Jiménez

Belza Monserrat Méndez Pérez

FISANUT Y CÁTEDRA EN SU VERSIÓN VIRTUAL

En esta edición del Aniversario 10° del Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, nuestro equipo organizador decidió migrar a la versión virtual dada la contingencia que se vive, pero a pesar de ello quisimos seguir innovando y enfrentando los retos sobre todo los referentes a la seguridad alimentaria y nutricional.

El FISANUT, titulado “Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional”, tuvo el propósito de sumarse a los retos dentro de la complejidad que se tiene actualmente, además de la importancia, ahora más que nunca, que los países y las regiones de México se apoyen y apoyen a la ciencia. La nutrición como ciencia debe seguir avanzando y trabajando de forma multidisciplinaria.

Es por ello que el FISANUT ofrece actualización, innovación, vinculación y espacios de reflexión en torno a la mejor y actual evidencia que se genera en el país y en el mundo referente a los grandes retos que se tienen en la seguridad alimentaria y nutricional con un abordaje multidisciplinario e intersectorial.

Finalmente nos congratula celebrar el FISANUT y el aniversario del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, el cual tiene como propósito coadyuvar con el logro de la Seguridad Alimentaria y nutricional a través de acciones de desarrollo y asistencia social, de investigación y divulgación de la Ciencia.

ANTECEDENTES DEL FISANUT y CÁTEDRA DE NUTRICIÓN

La primera edición del Foro se llevó a cabo en el año 2011, inició como un evento local, en la ciudad de León, Guanajuato. En el año 2014 pasó a ser un evento de categoría Nacional, denominado: Foro Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Finalmente, en el año 2016, se constituyó como un evento internacional, nombrado como: Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT).

El FISANUT fue creado y promovido por el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG), así mismo el OUSANEG ha impulsado la conformación de tres observatorios a nivel Nacional:

- ❖ El OUSANECH de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (2014)
- ❖ El OUSANEC de la Universidad de Colima (2015)
- ❖ El OUSANESPL de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2017)

Los Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OUSAN) recopilan, procesan, almacenan, analizan y comunican la información cualitativa y cuantitativa relevante con el propósito de coadyuvar en que la información se encuentre disponible, accesible y aplicable en la gestión (formulación, ejecución, evaluación) de políticas públicas y programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) a nivel local, nacional y mundial. Esto, a través de la sistematización del conocimiento, generado tanto por instituciones académicas y de investigación, como también por instancias gubernamentales e independientes vinculadas con el proceso de alimentación y nutrición. Con ello, como una meta integradora, en el año 2017, durante el 7° FISANUT, se presentó oficialmente la Red de Observatorios Nacionales (Memorias REDICINAYSA, 2018).

Con lo anterior, el FISANUT funge como un espacio académico-científico que permite la revisión y reflexión sobre las principales problemáticas en torno a la SAN, desde una visión multidisciplinaria, de la voz y experiencia de investigadores expertos y sin conflicto de interés, con el objetivo de visibilizar las acciones, impactos o áreas de oportunidad en los temas de discusión abordados. La cronología de los eventos se podrá ver en el anexo 4.

Como proyecto complementario, la Cátedra de Nutrición creada por el OUSANEG y en colaboración con Nutrisig.com, siendo la Dra. Rebeca Monroy quien la impulsa para posicionar el quehacer del nutriólogo y nutrióloga como profesión detonadora y generadora de bases para la prevención y promoción de la salud y es así como se titula esta primera edición que se inauguró el 26 de enero de 2018. En la 2ª edición, 7 y 8 de diciembre del 2018, se trataron temas de actualidad sobre el manejo de la obesidad, y con énfasis en el impacto de la obesidad en la infancia, el propósito fue integrar las capacidades del Estado de Guanajuato, de México y del extranjero, a través de alianzas estratégicas haciendo sostenibles las acciones. Cabe señalar que previo a la cátedra se organizaba el evento en conmemoración del Día del Nutriólogo el cual se integró en la Cátedra de Nutrición.

En la 3ª edición, la Cátedra de Nutrición se alineó a coadyuvar con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a través de compartir y debatir la evidencia científica de forma multidisciplinaria, integrando así el ODS #17 “Alianzas para lograr los objetivos”.

La 4ª edición de la Cátedra de Nutrición se desarrolló a la par del 10° FISANUT, con el propósito de facilitar y promover discusiones entorno a la prevención y contención de

las enfermedades asociadas a la alimentación, y con ello resaltar los iniciativas e investigaciones que han logrado un impacto en diferentes poblaciones de México (Cuadro 1, cronología de la cátedra).

Cuadro 1. Cronología de la Cátedra de Nutrición

| EDICIÓN | FECHA Y CIUDAD | LEMA |
|----------------|--|--|
| 4 ^a | 1 y 2 octubre 2020. Evento virtual. | Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional |
| 3 ^a | 15 y 16 noviembre 2019. León, Guanajuato. | Más divulgadores en nutrición para el 2019: construyendo la primera acción en Guanajuato |
| 2 ^a | 7 y 8 diciembre 2018. León, Guanajuato | Abordaje integral de la obesidad en una era sostenible |
| 1 ^a | 26 enero 2018. Irapuato, Guanajuato. | Nutriólogos en acción como pilares de salud pública en Guanajuato: Retos laborales en la era sustentable |

De los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): Agenda OUSANEG-FISANUT 2015-2030

Los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) se constituyeron como el punto de partida para el diseño del OUSANEG y del FISANUT, ya que los ODM se establecieron como ejes rectores para la disminución de la pobreza y la protección de la infancia en el derecho básico a la vida y la educación. Tras la discusión y análisis del cumplimiento de metas para los ODS, fijado para el 2015, se vio la necesidad de promover el desarrollo sostenible y enfocar las acciones en las poblaciones vulnerables. En concordancia, los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) integraron metas para el combate de la pobreza, la disminución de la inseguridad alimentaria y la protección de los recursos naturales de forma específica.

Con el propósito de coadyuvar con los ODS, durante el FISANUT y la Cátedra de Nutrición, existe una selección cuidadosa de los temas y ponentes, ya que se busca posicionar la agenda de forma profesional y donde el liderazgo lo lleve la ciencia de la Nutrición.

RESEÑA DEL 10° FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN

La 10° edición del FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición, se llevó a cabo de forma virtual, el 1 y 2 de octubre de 2020. Un evento de carácter internacional con el lema “Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional”.

Para esta edición contamos con asistentes de las siguientes universidades e instituciones a quienes agradecemos su entusiasta participación e interés en los temas presentados:

- ❖ Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara.
- ❖ Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- ❖ Secretaría de Salud del Estado de Guanajuato.
- ❖ Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF).
- ❖ Universidad del Istmo.
- ❖ Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- ❖ Universidad Autónoma de Zacatecas.
- ❖ Universidad de Colima.
- ❖ Universidad de Guanajuato.
- ❖ Universidad Insurgentes.
- ❖ Universidad Politécnica de Bacalar.
- ❖ Colegio de Nutriólogos de León.

Los asistentes inscritos y participantes fueron de Guanajuato (Celaya, León), Colima, Chiapas, Estado de México (Ciudad de México), Durango, Jalisco (Tepatitlán de Morelos), Michoacán, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Veracruz y Zacatecas.

Además de las actividades académicas, en el 10° FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición se llevó a cabo el “Concurso de Trabajos Libres” y los talleres precongreso.

TALLERES PRE-CONGRESO

El miércoles 30 de septiembre, se llevaron a cabo 3 talleres precongreso:



El taller fue impartido por la Dra. Rebeca Monroy-Torres, titular del evento, profesora investigadora de la Universidad de Guanajuato y directora del OUSANEG, A.C. Al taller asistieron 7 personas con perfil de estudiantes de nutrición y profesionistas. El taller abordó las principales normas que se deben considerar para aplicar la consulta en línea, aspectos de ética y otras herramientas útiles al momento de realizar una consulta nutricional vía virtual.

A. Marco regulatorio y estrategias para la consulta en línea.



El taller fue impartido por el Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela, profesor investigador de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Tuvo una asistencia de 8 personas. En el taller se abordaron los principales aspectos que influyen en la disponibilidad y el acceso a los alimentos durante las situaciones de contingencia y situaciones de desastres, así como el manejo nutricional que se debe realizar para poder administrar los alimentos de una forma óptima durante las adversidades.

B. Abordaje nutricional en casa y albergues en situaciones de contingencia.



El taller fue impartido por la MIC. y Lic. En Nutrición Ana Karen Medina Jiménez, Directora de Difusión y Marketing Social en el OUSANEG, A.C. Asistieron 15 personas, entre los que se encontraban estudiantes y profesionistas del área de nutrición. En el taller se abordaron las bases científicas de la modificación a la NOM-051, los puntos más importantes a destacar sobre esta actualización y ejercicios para poder analizar el nuevo etiquetado de una forma práctica.

C. El nuevo etiquetado de alimentos en México.

ACTO INAUGURAL

El presidium integró la participación de la **Mtra. Lina Pohl Alfaro**, Representante de la FAO en México, el **Dr. Carlos Hidalgo Valadez**, Rector del Campus León de la Universidad de Guanajuato, el **Lic. Omar Hernández Palacios**, Director General de la Dirección de Desarrollo Social y Humano del Municipio de León, la **Mtra. Berenice Sánchez Caballero**, Presidente de la Asociación Mexicana de Miembros de las Facultades y Nutricional del Estado de Guanajuato y la **Dra. Rebeca Monroy Torres**, Profesora-Investigadora de la Universidad de Guanajuato, Titular del Evento y presidente fundador del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).



Ilustración 1. Presidium del 10° FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición.

Como invitados especiales, durante el acto inaugural, se contó con la asistencia de la **Dra. Mónica Preciado Puga**, Directora del Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guanajuato; la **Dra. Silvia Del Carmen Delgado Sandoval**, Directora de la División de Ciencias de la Salud e Ingenierías del Campus Celaya-Salvatierra de la Universidad de Guanajuato; el **Dr. Gilber Vela Gutiérrez**, Director de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH); el **NCX. José Enrique Barrios Navarro**, Director de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima; la **Mtra.**

Mónica Minutti Sánchez Alcocer, Coordinadora de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad Iberoamericana de León; el **Dr. Marco Antonio Hernández Luna**, Líder del Cuerpo Académico de BioMedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato; el **Dr. Hugo Ortega Durán**, Vicepresidente del consejo directivo 2020-2022 del Colegio de Nutriólogos de León, en representación de la Mtra. Fátima Durán Aranda, presidenta del Consejo Directivo 2020-2022 del Colegio de Nutriólogos de León; la **Dra. Elena Flores Guillén**, Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Chiapas (OUSANECH); la **Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca**, Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC) y la **Dra. Gabriela Cilia López**, Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de San Luis Potosí (OUSANESLP).

Agradecemos el invaluable apoyo de la Universidad de Guanajuato, Campus León, en especial el apoyo de:

- Dr. Carlos Hidalgo Valadez, Rector del Campus León.
- Mtra. Laura Lozano Fuente y a su equipo, de Coordinación de Vinculación.
- Dr. Luis Gabino Landeros Aranda y su equipo, de Coordinación de Servicios de Apoyo Académico del Campus León.
- Mtra. Cinthya Ramírez, de Coordinación de Comunicación del Campus León.
- Lic. Fabiola Medina.
- Lic. Rolando Elías.
- Ing. José Esteban Landeros.
- Ing. José Gustavo Ortega.



Ilustración 2. Invitados especiales del 10° FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición.

CONFERENCIAS

La 10ª edición del FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición integró un total de 30 ponentes, de los cuales 26 fueron nacionales y 4 internacionales (Guatemala, España, Chile y Estados Unidos). A continuación, se presentan las reseñas de las ponencias.

| | |
|--|---|
|  | <p>Tema de la conferencia: La cultura alimentaria y el papel de los nutriólogos: Reflexiones desde la perspectiva antropológica.</p> <p>Ponente: Dra. Sara Elena Pérez Gil</p> <p>Datos de adscripción: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ).</p> |
|--|---|

Semblanza

Labora en la Dirección de Nutrición dentro del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Es Doctora en Antropología, Investigadora en Ciencias Médicas y perteneciente al Sistema Nacional de Investigadores (SNI I). Sus líneas de investigación abarcan la percepción del cuerpo en mujeres, niños y niñas rurales; lactancia materna, todas ellas con perspectiva de género.

Resumen de ponencia:

El objetivo de este resumen es compartir algunas reflexiones sobre la aportación de la visión sociocultural a los estudios y acciones de alimentación y nutrición y para ello parto de tres preguntas que me parecen fundamentales: ¿qué tenemos en el campo profesional de la nutrición y alimentación? ¿qué aporta la cultura alimentaria? y ¿cuál es nuestro papel como nutriólogas y nutriólogos?

Por lo que respecta a la primera interrogante, es un hecho que la preocupación por estudiar la situación nutricional de los países de América Latina está patente desde hace varias décadas, especialmente en México, donde de una manera sistematizada, el Instituto de Nutrición, ahora llamado Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, desde 1957 ha venido realizando una serie de encuestas alimentarias en diferentes regiones del país. En la actualidad, el Instituto Nacional de Salud Pública comparte la responsabilidad de realizar las encuestas nacionales de salud y nutrición. El abordaje metodológico prevaleciente en estas encuestas ha sido de tipo cuantitativo en la búsqueda de saber qué y cuánto se come, la precisión en las cantidades de alimentos y de nutrimentos ingeridos, ha estado presente, así como las relaciones estadísticas entre diversas variables.

En lo relativo a las estrategias de intervención, es decir, la aplicación de programas para orientar principalmente a las mujeres-madres sobre la alimentación de los diferentes grupos de edad ha sido otro de los temas prioritarios en las acciones de nutrición. La llamada educación en nutrición “convencional” o “tradicional” reposa en una visión superficial de los problemas nutricionales y en el supuesto de que las mujeres tienen saberes “erróneos” acerca de la alimentación por lo que deben “cambiarse”; por lo general son las culpables de las enfermedades, entre ellas la desnutrición y en el momento actual de la obesidad, de sus hijos e hijas.

Ahora bien, por lo que se refiere a los aportes de la visión sociocultural a los estudios y acciones alimentarias y nutricionales, las preguntas se han sido dirigido a conocer, no solo qué y cuánto se come, sino por qué se come lo que se come, por qué no se come, con quién se come,

curricular:

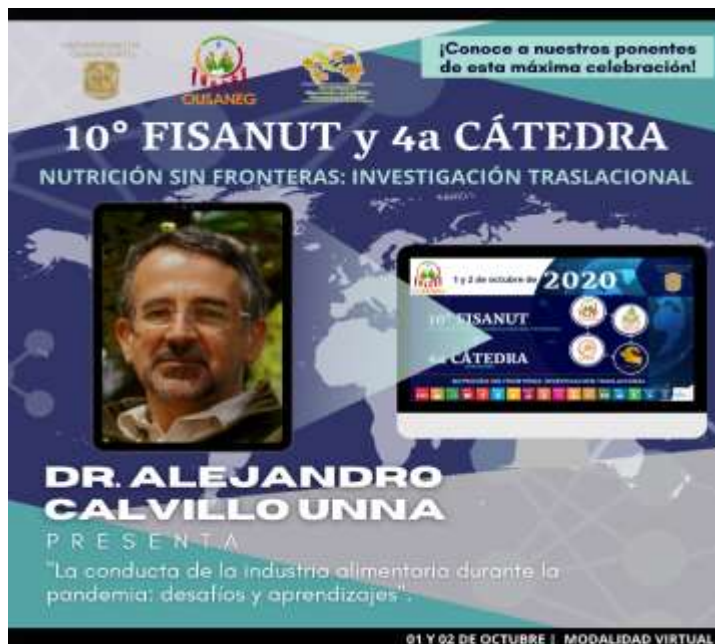
en qué momento se come, qué significado tiene lo que se come, cuáles son las representaciones que se tienen de los alimentos y de la comida, entre otras variables o mediaciones. El acto de comer es un hecho social y las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias (1). Por lo tanto, comer es un hecho complejo, no es exclusivamente “biológico” ni “social”, sino que une lo biológico y lo cultural de tal manera que es difícil separar (2). Retomar los aspectos culturales de la alimentación, entre ellos el género, la etnia y la diferencia generacional en los eventos relacionados con el proceso alimentario es un punto central para entender su complejidad.

Visto así el acto de comer y los alimentos, una de las funciones de las y los profesionistas de la nutrición, es tratar de entender que la regularidad y la especificidad en las prácticas alimentarias se expresan en normas sociales, culinarias y dietéticas. El hecho alimentario no es un “hecho aislado”, por lo que reflexionar acerca de otros temas como son las sociedades obesogénicas, la normativización dietética corporal, la nutrición prescriptora, la alimentación prescriptiva, la civilización del apetito, la medicalización, la lipofobia, la comensalidad, entre muchos otros, qué aparentemente no interesan a las nutriólogas y nutriólogos porque no son “lo que se considera clínicos”, resulta indispensable. La incorporación de estos objetos de estudio, han permitido, más no resuelto los niveles de complejidad que se conforman en el campo de la alimentación.

En suma, abordar el tema de alimentación y nutrición a través de una mirada únicamente biologicista, tiende a ignorar varias de las concomitantes que tiene un problema tan complejo como el de las prácticas y representaciones alimentarias de una sociedad, ignorarlas puede provocar la incomprensión o una comprensión incorrecta de éstas, y ejemplo de ello es la calificación negativa por parte de las y los profesionistas de la nutrición a prácticas o comportamientos alimentarios por el solo hecho de no haber sabido captar su “específica racionalidad” (1); también esa ignorancia puede conducir al fracaso de algunos programas, acciones y estrategias públicas relacionadas con la alimentación. Reflexionemos sobre lo anterior y rescatemos la comunicación entre la nutrición y la antropología.

Bibliografía

1. Contreras J y Gracia M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005
2. Aguirre P. Ricos flacos, gordos pobres. La alimentación en crisis. Buenos Aires: Ed. Capital Intelectual, 2010



Tema de la conferencia: La conducta de la industria alimentaria durante la pandemia: desafíos y aprendizajes

Ponente: Dr. Alejandro Calvillo Unna

Datos de adscripción: El Poder del Consumidor

Semblanza curricular:

Director del poder del consumidor, tiene un doctorado en filosofía, es licenciado en medio ambiente y desarrollo sustentable, así como en sociología. Formó parte del grupo fundador de Greenpeace México, es miembro de la Comisión de Obesidad de la revista The Lancet y de la World Public Health Nutrition Association Reconocido por la organización internacional Ashoka como emprendedor social. Ha sido invitado a colaborar con la Organización Panamericana de la Salud dentro del grupo de expertos para la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a la infancia. Ha participado como ponente en conferencias organizadas por los ministerios de salud de Puerto Rico, El Salvador, Ecuador, Chile, así como por el Congreso de Perú. el foro Internacional EAT, la Obesity Society, entre otros.

Resumen de ponencia:



Tema de la conferencia: Derecho humano a la alimentación.

Ponente: Dra. María de Jesús Medina Arellano.

Datos de adscripción: Universidad Nacional Autónoma de México.

Semblanza curricular:

Investigadora de tiempo completo, titular "A". Perteneció al Programa de Primas al Desempeño del Personal Académico de Tiempo Completo, nivel "B". Es licenciada en Derecho por la Universidad Autónoma de Nayarit, maestra en Filosofía y Pedagogía del Derecho por la Facultad de Derecho de la UNAM, y doctora en Bioética y Jurisprudencia Médica por la Universidad de Manchester (Reino Unido). En 2008, obtuvo la medalla Alfonso Caso al mérito académico, en la UNAM; así como el Premio Estatal a la Juventud, otorgado por el Gobierno del Estado de Nayarit. En 2009, la Medalla y Premio Estatal del Abogado, otorgado por el Gobierno del Estado de Nayarit. El 8 de marzo de 2019, obtuvo el reconocimiento Sor Juan Inés de la Cruz, en la UNAM. Fue becaria en diversas estancias de investigación en el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, durante los veranos 2002 y 2003, patrocinadas por el programa nacional de la Investigación Científica del Pacífico DELFÍN.

Resumen de ponencia:

México es el país con más ventas anuales per cápita de productos ultraprocesados de América Latina, alcanzando los 212,2 kg per cápita (OPS, 2015). En consecuencia, y dado que el consumo de productos bajos en nutrientes es uno de los factores modificables asociado al sobrepeso, la obesidad y las ENT, es necesaria la adopción de medidas de salud pública que desincentiven el consumo de los referidos productos, entre ellas la adopción de un etiquetado frontal de alimentos. Estas medidas también deben ser acordes con políticas y regulación normas en materia de publicidad (Luna Pla, 2016). Esta necesidad ha sido identificada por los propios Estados, al punto que uno de los objetivos del Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia (2014- 2019), aprobado por los Estados miembros la OPS, es el de "elaborar y establecer normas para el etiquetado del frente del envase que promuevan las elecciones saludables al permitir identificar los alimentos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional de manera rápida y sencilla." 1

Precisamente, la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria" (en

adelante Modificación a la NOM 051), busca promover decisiones saludables entre la población mexicana, al permitir a las personas consumidoras que identifiquen fácilmente los productos con bajo valor nutrimental, y de esta forma se desincentive su consumo, y con ello se modifique uno de los factores que contribuyen a las altas tasas de obesidad, sobrepeso y ENT asociadas a la alimentación (Tovar Ramírez, A.; Ríos, B.; Barbosa, I.; Medina Arellano, M.d J.; Gutiérrez Rivas, R.; Serrano Guzmán, S.; Cabrera, O.A., 2020).

El etiquetado frontal de advertencias, basado en el Perfil de Nutrientes de OPS, como el adoptado en México, aporta a los consumidores la información necesaria para una toma de decisiones informadas y autónomas de una manera consciente sobre el beneficio a la salud en el consumo de alimentos (Tovar Ramírez, et.al., 2020).

En conclusión, en la actualidad el etiquetado frontal de advertencia es el mejor estándar existente para proveer información a las y los consumidores sobre el contenido de componentes riesgosos para la salud por estar asociados a la generación de Enfermedades Crónicas no Transmisibles. La adopción de un etiquetado de advertencia que dé información relevante sobre la salud, a las personas consumidoras de productos comestibles, es una materialización de las obligaciones del Estado mexicano en relación con el derecho a la salud, a la alimentación, a la información y la toma de decisiones autónomas en salud, dado que se tienen opciones con información detallada (Tovar Ramírez, et.al., 2020).

1. OPS, Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia (2014- 2019), Objetivo 3.3. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/Obesity-Plan-Of-Action-Child-Spa-2015.pdf>

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
MESAS DE DISERTACIÓN
Adaptabilidad del ser humano y nutrición ante la contingencia
PRESENTAN

E.N.C. Rosalba Maya Hernández
Hospital Español de México

Dr. José de Jesús Peralta Romero
Hospital de especialidades
Centro Médico Nacional Siglo XXI,

Mtra. Lourdes Analí Morales Juárez
CIIPEC-INCAP

Dr. Alfredo Pérez Jácome
MODERADOR
OUSANECH, Chiapas, UNICACH

Facebook: OUSANEG | fisanut@ousaneg.org.mx | 01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL

Tema de la Mesa temática 1: "Adaptabilidad del ser humano y nutrición ante la contingencia"

Ponentes:

ENC Rosalba Maya Hernández, Hospital Español de México.

Nutrióloga adscrita al servicio de nutrición clínica del Hospital Español de México. Licenciada en Nutrición por la Universidad Autónoma del Estado de México. Especialidad en Nutriología Clínica por la Universidad Autónoma de Nuevo León. Diplomado en Nutrición Clínica, Nutrición Enteral y Parenteral, en el Hospital Regional Adolfo López Mateos ISSSTE.

Dr. José de Jesús Peralta Romero, Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional Siglo XXI, IMSS

Médico Cirujano-Investigador dentro de la Unidad de Investigación Médica en Bioquímica, del Hospital de especialidades Centro Médico Nacional Siglo XXI, IMSS. Con líneas de investigación en Genética de la obesidad, Diabetes y Síndrome metabólico.

Mtra. Lourdes Analí Morales Juárez, CIIPEC del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)

Investigadora del Centro de Investigación del INCAP para la Prevención de Enfermedades Crónicas-CIIPEC Ciudad de Guatemala y en la Unidad de Enfermedades Crónicas y Nutrición en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP. Nutrióloga por la Universidad del Valle de Guatemala y Maestra en Ciencias en Nutrición Poblacional en el Instituto Nacional de Salud Pública.

Coordinador: Dr. Alfredo Pérez Jácome, OUSANECH, Chiapas, UNICACH.



Tema de la conferencia:

Requerimientos fisiológicos de metales de transición. Diferencias entre toxicidad y homeostasis

Ponente: PhD. Teresita Padilla-Benavides.

Datos de adscripción: Wesleyan University

Semblanza curricular:

Profesor asistente de Biología Molecular y Bioquímica. Realizó un doctorado en el Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN enfocado en BIOLOGÍA CELULAR, BIOLOGÍA MOLECULAR y BIOQUÍMICA del CINVESTAV-México. Es científica experimentada con un historial demostrado de trabajo en investigación. Experta en Expresión y Purificación de Proteínas (proteínas solubles y de membrana), Mutagénesis, Cultivo de Células de Mamíferos y Bacterias, Microscopía, Espectroscopía de Absorción Atómica, Histología, Biología Molecular y Biotecnología.

Resumen de ponencia:

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
 NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
 MESAS DE DISERTACIÓN

**Regulación de alimentos chatarra en Oaxaca:
 Experiencia y tendencias regulatorias en México**
 PRESENTAN





Dip. Magaly López Domínguez
 Congreso de Oaxaca

LN. Ana Larrañaga Flota
 Directora de Salud Crítica,
 A.C.

Dra. Rebeca Monroy Torres
 MODERADORA
 y Titular del Evento

Facebook: OUSANEG fisanut@ousaneg.org.mx **01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL**

Tema de la Mesa temática 2: Regulación de alimentos chatarra en Oaxaca: Experiencia y tendencias regulatorias en México.

Ponentes:

Dip. Magaly López Domínguez, Congreso del Estado de Oaxaca.

Pertenece al Congreso del Estado de Oaxaca. Licenciatura en Derecho por la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca. Ha sido representante de Partidos Políticos en Consejos Distritales Electorales y Candidata a Diputada Local por el Distrito XV. Santa Cruz Xoxocotlán, en las Elecciones del 2018. Además de ser Asesora de la Procuradora para la Defensa del Indígena y Grupos Vulnerables del Gobierno Estado de Oaxaca en el periodo 2011-2012, Defensora de Oficio adscrita a la Procuraduría para la Defensa del Indígena y Grupos Vulnerables del Gobierno Estado de Oaxaca en el periodo 2013-2014.

LN. Ana Larrañaga Flota, Salud Crítica A.C.

Licenciada en Nutrición, Educadora en Diabetes y Educadora Ambiental. Ha trabajado con Organizaciones de la Sociedad Civil para la prevención del sobrepeso y obesidad infantil y juvenil, así como la diabetes tipo 2 y otras Enfermedades No Transmisibles (ENT) relacionadas con la alimentación malsana.

Actualmente se desempeña como Directora de Proyectos en la Organización Salud Crítica, vocera y Asistente de Coordinación de la Coalición ContraPESO y miembro activo de la coalición México Salud-Hable, así como miembro voluntario de My World México, la campaña acción para el seguimiento de la Agenda 2030 en México.

Coordinadora: **Dra. Rebeca Monroy Torres,** OUSANEG, Guanajuato y Profesora de la UG.


¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA

NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL

MESAS DE DISERTACIÓN

Iberococinas, agroecología y entornos sustentables.

PRESENTAN



Chef Rafael Enrique Meneses López
P.T.C. del Instituto Campechano



Dr. Mario Fernández Zarza
Investigador de Lasalle, León



MIC. Ángela Marcela Castillo
MODERADORA OUSANEG

Facebook: OUSANEG
fisanut@ousaneg.org.mx
01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL

Tema de la Mesa temática 3: Iberococinas, agroecología y entornos sustentables.

Ponentes:

Dr. Mario Fernández Zarza. Investigador de La Salle, León

Doctor en Ciencias Económicas, Empresariales y Sociales en la Universidad de Sevilla, Máster en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario en la Universidad Autónoma del Estado de México, Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de México. Sus líneas de investigación se incluyen como Equipo de trabajo del Proyecto de investigación "Las marcas de calidad en el mundo rural: nuevos retos para productores y consumidores", fue Asesor de Consejos para el Desarrollo Rural Sustentable en la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de México.

Mtro. Rafael Enrique Meneses López, P.T.C. del Instituto Campechano

Es Director de la escuela de gastronomía del I.C., Docente de la escuela de Turismo y gastronomía. Ex - Consejero del Consejo Técnico del EGEL-Gastro y Delegado del CCGM por el estado de Campeche. Cuenta con una Maestría en gestión de empresas turísticas.

Coordinadora: MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez, Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).

Resumen de ponencias:

Mtro. Rafael Enrique Meneses López

La originalidad, las técnicas tradicionales ancestrales persistentes en la cocina mexicana, los elementos únicos que conforman los platillos de nuestra cocina, el chile, el maíz y el frijol, la pervivencia en las recetas tradicionales, las formas de cultivo del producto y las de guisarse, a pesar de la a culturización, son factores que permitieron a la misma, ser valorizada como parte del patrimonio de la humanidad. Elementos básicos, presentes, de alguna u otra manera en las casas mexicanas sin importar el nivel económico y/o clase social; en la cultura campesina, criolla, mestiza.

Valorizar la gastronomía tradicional mexicana, es entender el vínculo de cohesión social inmersa en ella, resultado del conjunto de modos y prácticas de cocinar, lo que constituye y conforma la base esencial del desarrollo sustentable de la misma. En este tenor, nuestra cocina, reúne tres rangos esenciales que le confieren el aspecto de Patrimonio de la Humanidad:

- a) Es una cocina histórica.
- b) Tiene un carácter popular.
- c) Se gestó en el seno de la tradición religiosa mesoamericana.

A pesar de una larga historia de intentos de dominación, de transformaciones y adherencias, el misticismo y la fuerza de nuestros pueblos sigue vigente y entremezclándose con la cotidianidad. Como resultado de esta tención natural (Sánchez, 2012) propone la siguiente clasificación de la comida actual; correspondiente a la connotación que se le da al alimento al momento de su preparación y su consumo, aunque pensada para la

culinaria maya, por la gran similitud de las comunidades indígenas de México, la misma puede aplicarse a todo el país.:

- a) Comida cotidiana: se realiza con los ingredientes considerados de auto abasto como el maíz, frijol, calabaza, chile y en general productos naturales que pueden cultivarse en los patios de las casas o en las milpas de la familia. Por lo general requieren poca elaboración y dependen de las estaciones del año para su transformación y consumo.
- b) Comida festiva: se realiza en los ciclos de vida del hombre o ciclos festivos familiares, como un nacimiento, boda y la muerte.
- c) Comida ceremonial: conjunto de platillos y bebidas que se realizan con algún sentido religioso especial o que tiene el carácter de ofrendas a ciertas deidades.
- d) Comida medicinal: conjunto de productos alimenticios, que sirven para el mantenimiento de la salud y que son de carácter regional y que inclusive forman parte de las creencias populares relativas al bienestar.

Basados en estas consideraciones, las políticas públicas de nuestro país han considerado los siguientes ejes:

1. Desarrollo rural con visión territorial.
2. Integración de cadenas agroalimentarias y pesqueras, como vía para la competitividad.
3. Sustentabilidad en el uso de recursos naturales.
4. Reconversión productiva para adecuar el 10 aparato productivo a las nuevas realidades de los mercados y a las vocaciones productivas regionales.

Con la finalidad de salvaguardar y difundir la cocina tradicional mexicana, partiendo de los ejes antes mencionados, se han postulado, a través de la Política Nacional Gastronómica las siguientes actividades para lograr dicho objetivo:

1. Desarrollar y revalorar la dieta mexicana al rescatar los ingredientes y platillos tradicionales, a través de la oferta gastronómica del país para promover la riqueza natural y cultural de México.
2. Fomentar el desarrollo económico local y regional a través de su oferta gastronómica.
3. Fortalecer la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales de México en base a sus productos y platillos regionales emblemáticos.
4. Promover la gastronomía mexicana como atractivo turístico cultural dentro y fuera del país.
5. Facilitar a productores agropecuarios y pesqueros acceso a apoyos para incrementar su productividad, articulando políticas públicas para su beneficio.
6. Promover la vinculación de las actividades de captura de especies acuícolas con las tradiciones culturales y gastronómicas locales.

De manera escueta, podemos comprender que México contempla dentro de sus marcos legales, señalamientos para la sustentabilidad y sostenibilidad de la gastronomía, podemos observar que se contemplan apoyos a diferentes pilares de dicha actividad y desde muchas interpretaciones. Sin embargo, podemos conjeturar que, a pesar de toda esta implicación legal, realmente existe el riesgo de transformar las formas culturales locales en productos meramente comerciales, sujetos a las demandas de la industria turística o las necesidades de representación de los medios de comunicación masiva ya que, estas activaciones patrimoniales constituyen acciones de carácter abiertamente turístico y comercial, en donde los referentes activados y los significados conferidos desde los centros emisores de turismo, tristemente, corresponden y satisfacen a la imagen externa, estereotipada, que se tiene de la identidad de los protagonistas, considerándolos, caso aparte de la realidad actual y no contemplándolas como parte de ella misma.

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
 NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
 MESAS DE DISERTACIÓN
**Patrimonio alimentario: rescate y valorización de
 saberes de platillos tradicionales.**
 PRESENTAN



Mtra. Itzel Sosa Argáez
Profesora Investigadora de la Universidad de Colima

Dr. Rafael Moreno Rojas
Profesor Investigador de la Universidad de Córdoba

Dra. Edith Yesenia Peña Sánchez
Profesora Investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)

Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca
MODERADORA
Responsable del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el estado de Colima (OUSANEC)

Facebook: OUSANEG | fisanut@ousaneg.org.mx | 01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL

Tema de la Mesa temática 4: Patrimonio alimentario: rescate y valorización de saberes de platillos tradicionales.

Ponentes:

Dra. Edith Yesenia Peña Sánchez, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Profesora-investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) dentro de la Dirección de Antropología Física (DAF). Sus líneas de investigación comprenden Antropología de género, sexualidad y salud. Y es Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I.

Dr. Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba, Universidad de Córdoba, España.

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba (España) y doctor en Veterinaria por la Universidad de Córdoba (España). El Dr. Moreno es Catedrático de nutrición del Departamento de Bromatología y Tecnologías de los alimentos de la Universidad de Córdoba. Coordinador del Máster en Nutrición Humana. Director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Experto Universitario en Métodos Avanzados de Estadística Aplicada (UNED). Nivel C en Formación del personal investigador de animales de experimentación y otros fines científicos (FELASA). El Dr. Moreno tiene más de 30 años en investigación y docencia; cuenta con publicaciones en revistas indexadas y arbitradas. Académico Correspondiente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental. Así como Comendador por Córdoba de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

Mtra. Itzel Sosa Argáez, Universidad de Colima

Investigadora en Gastronomía y Patrimonio alimentario regional de la Universidad de Colima, México, pertenece al cuerpo académico CA-93. Miembro de la red de investigadores y centros de investigación en turismo, del Instituto de Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo, egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, con estudios de posgrado. Cuenta con diversas publicaciones académicas, realiza proyectos de Desarrollo Territorial con identidad cultural y patrimonio alimentario regional enfocados a generar proyectos que vinculen micro y pequeños empresarios con la academia y el sector turístico, el registro y salvaguarda de saberes tradicionales y fomentando la economía local a través de la creación de propuestas enfocadas al turismo gastronómico. Actualmente se encuentra desarrollando el proyecto, el papel de la mujer en la difusión y conservación de la cocina patrimonial del Perú y México, estudio comparativo de caso: El Callao y Manzanillo

Coordinación: Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca, OUSANEC, Colima

Resumen de ponencias:

Dra. Lilia Itzel Sosa Argáez

Dos países tan distintos y al mismo tiempo tan hermanos por tener un territorio con una biodiversidad tan basta, rica en nutrimentos, generadora de culturas milenarias y tradiciones que florecieron. La conquista española dejó una marca de nacimiento de la que ambos territorios fueron partícipes en el siglo XVI. Y que,

a fuego lento se mezclaron: sabores, saberes, insumos, ingredientes, técnicas y utensilios que fusionados crearon lo que hoy es una cocina profunda y creadora de nuevos aromas, que marcan la pauta de la historia de ambos países.

Por un lado, Manzanillo, Municipio del estado de Colima, es el puerto más importante y posicionado del país e integrado a la Cuenca del Pacífico, colinda al sureste con Michoacán, con el océano Pacífico al sur, al oeste y noroeste limita con el estado de Jalisco y a 600 km de la costa las islas Revillagigedo. Por otro lado, el Callao ciudad situada en el centro-oeste del Perú, limita con Lima al norte, este y sureste, el océano pacífico por el oeste y suroeste; es una de las provincias más pequeñas del país. Debemos entender a ambas gastronomías como generadoras de oportunidades: 1) desde el desarrollo de economías rurales y urbanas, 2) oportunidad de empoderamiento de grupos de riesgo, 3) aporte a las dietas alimenticias y de salud, 4) articuladoras de sectores como la salud, educación, trabajo y agricultura.

Y bien ¿Cómo describir al patrimonio alimentario regional (PAR)?

- 1) Por su cocina regional, circunstancias en las que se creó.
- 2) Medio geográfico, historia y clima: características que se expresan en sus productos.
- 3) Saberes y sabores acumulados.
- 4) Transformados en cocinas familiares.
- 5) Preparaciones desde las escasas que se transforman en memorables.
- 6) Influencias de otros países y regiones.
- 7) Sabor, técnicas, ingredientes, mezclas.
- 8) Entre una abuela, madre y nieta
- 9) Platos que marcan el calendario o los días de la semana.
- 10) Platos portadores de símbolos, contenidos, representaciones rituales, simbólicas y emblemáticas más allá de su función intrínseca y física.
- 11) Platos que a temporizan y nos hacen regresar a una misma época mientras los pensamos, preparamos y compartimos.
- 12) Una cocina regional madre de nuestras identidades que seguirán gracias a estas preparaciones. (Ugaz, 2017).

Y el turismo gastronómico...Visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje (Hall y Sharples; 2003:10). Para que el turismo gastronómico se convierta en una opción para el desarrollo debe existir: articulación entre la producción de la materia prima, los alimentos que integran los platos y la industria turística, participación de los mercados locales, regionales y pequeños productores, colaboración con manifestaciones artísticas, que fomentan la identidad del destino a través de símbolos bandera del destino, fortaleciendo lazos con artistas urbanos - rurales, engarzando así, desde diversas aristas el territorio para compartir y articular el sentido de pertenencia entre sus pobladores y visitantes.

El patrimonio alimentario regional y el turismo gastronómico. La gastronomía está asociada al turismo y al servicio del territorio debe poseer las siguientes cualidades: enlazada a atractivos turísticos, culturales, naturales, mercados locales, artesanía regional, etc., se deben articular desde las cocinas procesos para fomentar la soberanía alimentaria, como base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica dando prioridad a la economía local, demostrar un impacto social, cultural, ambiental y económico en número de familias beneficiadas, número de establecimientos beneficiados, recetas locales en las cartas, crecimiento de las ventas en temporada baja, mensajes sobre la preservación del medio ambiente, comida pendiente a grupos vulnerables, generar un lenguaje de comunicación inspirado en los símbolos y significados de la cocina, donde su carácter, historias, mitos y referencias culturales sean parte importante de la experiencia.

En conclusión, el PAR y el turismo gastronómico son transversales e integran múltiples realidades entendidas como la construcción de la memoria para proteger el pasado y proyectarse al futuro, como dinamizadores de la economía local desde el esfuerzo colectivo. Los cocineros y cocineras son embajadores del territorio buscando una experiencia auténtica y memorable.

Edith Yesenia Peña Sánchez

La cultura se considera una forma de entender y comprender el mundo, las relaciones, el entorno, la comunidad y genera un fundamento común compartido que contribuye a fortalecer los lazos sociales y de identidad. Se expresa de múltiples formas y se suele hacer una caracterización de algunas de sus manifestaciones como la lengua, la vestimenta, la música, las costumbres, formas de organización social y política, las curaciones y la comida. Esta última se integra en un complejo sistema alimentario que se caracteriza por el conocimiento del entorno y la biodiversidad local, las formas de obtención y producción de recursos, las tecnologías y técnicas empleadas para la producción, los sentidos e interpretaciones de lo que

se considera alimento, la preparación y consumo, los intercambios y hasta el desecho, el gusto, los conocimientos considerados tradicionales o herencia de sus antecesores, es decir, entraña una relación entre territorio, memoria, cultura, intercambios sociales y el hacer comunidad que los grupos significan como propia.

Esta compleja relación cobra valor para las comunidades de manera que se considera parte de su acervo, bagaje que forma parte de su vida en colectividad. A esto es lo que las instancias internacionales como la UNESCO, han denominado patrimonio -conjunto de bienes materiales y espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia- para lo cual establecen políticas para conservarlo y difundirlo, pero también acciones para su uso y explotación. Una forma en que dicho organismo intenta preservar las manifestaciones culturales es a través de la Lista de patrimonios inmateriales de la cultura, siendo que 16 de noviembre de 2010, la cocina mexicana fue incluida bajo el nombre de la cocina tradicional mexicana, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán. En la que se define a la cocina tradicional como -Un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbre y modelos de comportamientos comunitarios ancestrales-. Convirtiéndose en la primera cocina patrimonio de América Latina, sin embargo, se hizo evidente la homologación entre gastronomía y cocina tradicional y el no reconocimiento de las diferencias étnicas, locales y regionales que existen en la cocina mexicana. Lo que hace indispensable analizar las “tradiciones culinarias”, los orígenes y lógicas diferentes de ambas en el mercado global que conlleva a una progresiva homogenización de códigos gastronómicos modernos, cuya pertinencia económica, reconfiguran los patrones locales e identitarios de las cocinas tradicionales.

De ahí que estas acciones de patrimonialización, son cuestionadas, porque atribuyen nuevos valores, sentidos, usos y significados, formas de vida y conocimientos sociales a través de un código gastronómico. Eje estratégico para impulsar una marca país, competitividad del sector turístico y la visión multiculturalista que conlleva a la redefinición de platillos, recursos, espacios y borra la diversidad ligada a las diferencias económicas y étnicas dentro de una región o país.

Los conocimientos bioculturales, la patrimonialización y la economía indígena y campesina han requerido de protección ante los embates de la biología sintética y la economía pos colonialista sobre la alimentación, ya que algunas poblaciones se enfrentan a políticas en torno a la regulación de la tierra y los sistemas alimentarios imperantes que pretende desplazar los agrosistemas tradicionales por el consumo de productos desarrollados por industrias transnacionales; que a su vez repercuten en el cambio de hábitos alimenticios, (dietas industriales, fast food y ahorro en el tiempo de la preparación de alimentos) y en la aparición de enfermedades asociadas con la dieta industrial, el consumo de ultra procesados y el uso de agroquímicos en la producción alimentaria como el glifosato. ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos?, ambas aseveraciones permiten acercarnos a las grandes tensiones que existen sobre las culturas alimentarias, sus cocinas y la concretización de la salud y nutrición en el cuerpo. El contexto del mercado global enfrenta lo local, la movilidad humana, la presencia de la dieta industrial y la diversidad cultural e identitaria en la que la pertinencia de la gastronomía, como patrimonio inmaterial de la cultura, se configura como espacio en el que se revelan oportunidades y se promueve la competencia entre grupos, a partir de sus productos que requieren de las tradiciones por las que son identificados. Pero también ha acelerado las reconfiguraciones, pérdidas, expropiaciones y la emergencia de conflictos para la formación, certificación y derecho de autoría comunitaria entre otros, ya que la cultura funge como eje identitario del que requerimos tomar conciencia, además, de que la relación alimentación-nutrición tiene pertinencia cultural y requiere de sujetos informados y corresponsables sobre sus tradiciones, hábitos y memorias corporales, sensoriales y gustos que generen un sentido de pertenencia e identidad, pero también, de derechos, ya que requieren acceder al conocimiento sobre lo que consumen y a las herramientas para comprender los significados sociales de estos recursos, su sustentabilidad y viabilidad nutricional e impacto en la salud.

Dr. Rafael Moreno Rojas

Los platos populares son un bien intangible que podemos considerar patrimonio alimentario de una localidad, región o país. Pero, además, aportan valor agregado en cuanto a que, con alguna excepción, están íntimamente ligados al territorio, se basan en la producción local, permiten el desarrollo rural, son medioambientalmente sostenibles (cercanía producción - consumo y al tener en su mayoría un fuerte componente vegetal, son más respetuosos con la huella hídrica y de carbono), son un atractivo turístico y muchos de ellos, se ajustan perfectamente a una alimentación saludable.

En el caso de Andalucía (España) además de una fuerte diferenciación alimentaria por cuestiones geográficas (cercanía al mar, montaña o valle, enclave en rutas comerciales, etc.) que motiva diferencias entre provincias y dentro de ellas entre zonas diferentes, también encontramos diferenciación entre localidades cercanas por motivos de idiosincrasia y diferenciación grupal de los pueblos vecinos. Esto crea una pluralidad de platos enorme, que se entremezcla con platos más genéricos y ubicuos que presentan peculiaridades locales. No obstante, el rodillo de la globalización, como en casi cualquier parte del mundo, está ocasionando en las

últimas décadas que estos platos locales entren en desuso a favor de comida más comercial, fácil de preparar y consumir, que es muy similar en todos los países desarrollados o en vías de desarrollo.

En Andalucía, existe una tradición culinaria intramuros, la de los hogares y el día a día, que coexiste con una alimentación en restauración, más fugaz, que es la que normalmente conoce el turista: el tapeo.

La Cátedra de Gastronomía de Andalucía (CGA), en colaboración con otras instituciones como la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (AAGT) y el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED), está desarrollando una labor de rescate de platos tradicionales andaluces, que se basa inicialmente en el inventario de la Biblioteca Gastronómica de Andalucía, desarrollada por el IEAMED. Se parte de 800 recetas (100 por provincia andaluza) de las que se tiene una recopilación de cuantificación de ingredientes, forma de elaboración y contexto cultural de la receta. A partir de estos datos, se clasifican las recetas en dos grupos principalmente:

- Las que están en peligro de desaparición (no se elaboran habitualmente y solo queda información en recetarios, por consumo o referencia de personas mayores). La información que se tiene sobre estas recetas es bastante singular sin elementos de variación conocidos.

- Platos populares con un consumo elevado y un reconocimiento por parte de la población de las que emana. Estas recetas tienen el inconveniente de la pluralidad en su forma de elaboración e ingredientes en su forma de consumo actual.

Con estas últimas se ha desarrollado una investigación que ha partido del estudio de los académicos de la AAGT para identificar los 10 platos más populares de cada provincia. Estos platos han sido objeto de una encuesta de población general para establecer un ranking de popularidad, así como datos de frecuencia de consumo y otros de tipo sociodemográficos (edad, sexo, etc) para establecer su estado de consumo.

Sobre los platos más populares, se está haciendo una recopilación de recetas, tanto de recetarios locales, restaurantes y población general, para estandarizar, por métodos estadísticos, los ingredientes fundamentales de la receta, su proporción y pautas genéricas de elaboración.

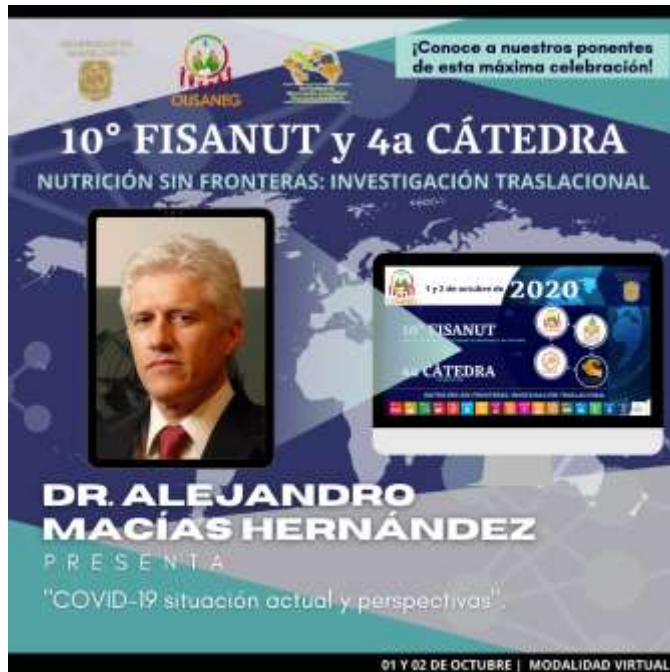
Las recetas estandarizadas serán recreadas por las Escuelas de Hostelería provinciales, para comprobar que la estandarización se corresponde sensorialmente a lo esperable del plato y fomentar entre los alumnos de dichas escuelas el interés por la receta. La elaboración se documentará audiovisualmente para su posterior difusión en web y redes sociales.

Las recetas estandarizadas y la de platos únicos, una vez documentadas serán valoradas nutricionalmente por dietistas del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de Andalucía, mediante una herramienta informática homologada, para que así puedan integrarse en el elenco de recetas elegibles por estos profesionales a la hora de establecer pautas dietéticas adaptadas a la tradición local.

El paso final es la difusión de toda la información generada a través de eventos, noticias en prensa, ubicación en web (criterios responsive) y redes sociales.

Hasta este momento, se han identificado los platos más populares de las ocho provincias, así como los platos más singulares, se están recopilando recetas de todos ellos y realizando, en caso de ser necesario, la estandarización y valoración nutricional de los platos.

Se espera en el próximo año, haber cubierto una decena de platos de cada provincia, que irán aumentando progresivamente con el tiempo.



Tema de la conferencia:
COVID-19 situación actual y perspectivas

Ponente: Dr. Alejandro Macías Hernández

Datos de

adscripción: Investigador y profesor de la Universidad de Guanajuato.

Semblanza Curricular:

Encargado del Área de Microbiología y Enfermedades Infecciosas del Departamento de Medicina y Nutrición Universidad de Guanajuato; así como presidente de la Asociación Mexicana para el Estudio de las Infecciones Nosocomiales, A.C. Es Investigador Nacional Nivel 2, CONACYT, México. Tiene tres especialidades: en Medicina interna, Infectología y Laboratorio de Microbiología y Salud Pública este último por la Universidad de California en Los Ángeles (UCLA), Los Ángeles, CA, USA. Como información de interés, ha publicado 50 artículos, 5 libros y 16 capítulos de libros, y ha dirigido 26 tesis de licenciatura, 7 de especialidad y 7 de maestría. Cuenta con más de 100 publicaciones internacionales en el área de infecciones.

Resumen de la ponencia:



Tema de la conferencia: Tóxicos ambientales y salud materna.

Ponente: M en C. Fernando Bejarano González.

Datos de adscripción: Coordinador de la Red IPEN para América Latina y el Caribe.

Semblanza Curricular:

Es Punto de Enlace de la Red Internacional IPEN para América Latina; y participa en el Comité Coordinador de América Latina y el Caribe del Convenio sobre el Enfoque Estratégico sobre Sustancias Químicas a nivel Internacional. Es director de la Red de Acción sobre Plaguicidas y sus Alternativas en México / Centro de Análisis y Acción sobre Tóxicos y sus Alternativas (RAPAM/ CAATA). Miembro del Comité Consultivo Nacional para la Gestión Integral de las Sustancias Químicas, COPs y Residuos Peligrosos sujetas a Convenios Internacionales en Materia Ambiental de la SEMARNAT del 2012 a la fecha.

Resumen de ponencia:

La ponencia plantea de manera introductoria el problema general de la exposición de las mujeres a una mezcla de compuestos tóxicos incluso antes del embarazo, en su niñez, adolescencia y en edad adulta que afectan su salud, incluyendo su salud reproductiva e incluso contamina la leche materna, con lo que el problema adquiere un carácter transgeneracional violando derechos humanos fundamentales.

La expansión de la industria química ha adquirido dimensiones mundiales, con más de 140 mil sustancias químicas, de los cuales solo una pequeña parte fueron examinadas adecuadamente antes de entrar al mercado. De este modo vivimos expuestos a un coctel de sustancias químicas en el llamado “ciclo de vida” de los productos, que es la vida de las mercancías, regida por una lógica de la ganancia que necesita contenerse social y políticamente pues afecta la vida de mujeres, hombres, comunidades y consumidores.

Las mujeres no solo tienen diferente susceptibilidad a los productos químicos que los hombres; también experimentan diferentes determinantes sociales, dados por sus roles de género cruzados por relaciones de desigualdad social. Tanto determinantes biológicos como sociales condicionan a qué sustancias químicas están expuestas las mujeres y sus hijos. Como ejemplos tenemos que hay un gran número de sustancias químicas que están asociados al cáncer de mama como son los ftalatos y retardantes de llama bromados, parabenos, plaguicidas como atrazina, hidrocarburos aromáticos policíclicos, bisfenol, mercurio, cadmio y benceno según la revisión de Helen Lynn. Algunos de ellos y otros más son perturbadores hormonales que pueden afectar la salud reproductiva de las mujeres, en el útero, en la pubertad y en la edad adulta. Entre los tóxicos que afectan el embarazo se encuentran aditivos plásticos, bisfenoles, PFAS, mercurio, diversos plaguicidas (glifosato incluido), ftalatos, plomo y retardantes de llama. También en cosméticos. Incluso se han encontrado sustancias tóxicas, persistentes y bioacumulables en leche materna entre plaguicidas, dioxinas, PCB, y PFAS. Sin embargo, esto no debe ser razón para desestimular la lactancia materna pues es un alimento insustituible, esencial para el sano desarrollo, pues ayuda a fortalecer el sistema inmunológico que va a proteger contra patógenos y contaminantes ambientales; y la lactancia según la liga de la leche puede ayudar a limitar el daño causado por la exposición fatal.

Frente al enorme número de compuestos tóxicos que pueden afectar la salud de las mujeres es importante que conozcan y exijan que el gobierno cumpla las medidas de eliminación del uso y reducción de algunos de estos contaminantes en el Convenio de Estocolmo, y estén informadas de las discusiones ante el Enfoque Estratégico para la Gestión de Sustancias Químicas a nivel Internacional (SAICM), para garantizar su derecho de información de los compuestos tóxicos en los productos a los que están expuestas. Esta situación compleja requiere la

conciencia, organización y participación de las mujeres junto con la de otras personas expuestas en las decisiones de política pública para prevenir y reducir su exposición, exigiendo se sustituya y reduzca la producción y uso de sustancias químicas tóxicas.



Tema de la conferencia: Conductas alimentarias en el contexto mexicano. ¿Es posible modificarlas?
Ponente: Dr. Antonio López Espinoza.

Datos de adscripción: Director del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) Universidad de Guadalajara.

Semblanza Curricular:

Maestro y Doctor en Ciencia del Comportamiento Alimentario con orientación en Análisis de la Conducta, Disciplina Académica Estudio e Investigación del Comportamiento Alimentario y Nutrición, adicionalmente, realizó su Pos-Doctorado en Alteración de las Ritmos Biológicos del Comportamiento Alimentario durante el Proceso de Envejecimiento con el grupo de Cronobiología de la Universidad de Murcia, España. Actualmente se desempeña como director del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) en la Universidad de Guadalajara. Es Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) nivel II. También es reconocido por la conceptualización y publicación de tres modelos teóricos que sustentan el estudio e investigación del comportamiento alimentario, así como una fórmula para calcular la tasa de crecimiento en condiciones experimentales.

Resumen de ponencia:



Tema de la conferencia:

Importancia de la Soberanía Alimentaria como proceso emancipatorio en las comunidades indígenas campesinas.

Ponente: Dra. Erika Carcaño Valencia.

Datos de adscripción:

Departamento de Estudios Sociales de la División de Ciencias Sociales y Humanidades, Campus León, Universidad de Guanajuato.

Semblanza Curricular:

Trabaja en la Coordinación de Ciencias Sociales Y Humanidades en la Universidad De Guanajuato y es miembro de la Sociedad Mesoamericana y del Caribe de Economía Ecológica. Es Doctora en Ciencias Económicas. Sus líneas de investigación abarcan la ecología política y conflictos ecológicos distributivos. Ecofeminismo, Economía ecológica y desarrollo sustentable. Desarrollo sustentable y agenciamiento comunitario. Soberanía alimentaria y agroecología.

Resumen de ponencia:

La instauración del sistema agroalimentario corporativo ha traído consigo diversos problemas socioambientales, así como conflictos ecológicos distributivos, este modelo de producción que domina los mercados globales ha traído consigo el desplazamiento y exclusión de campesinos y agricultores, así como el despojo de tierras de comunidades indígenas campesinas. La soberanía alimentaria se plantea como una propuesta emergente ante el sistema de producción agroalimentario corporativo.

Toma en consideración los intereses colectivos, defiende el derecho de la gente a definir sus propias políticas agroalimentarias basadas en principios sostenibles tomando en cuenta los límites biofísicos que impone la naturaleza. El conocimiento tradicional y en este sentido el diálogo de saberes son herramientas fundamentales para propuestas innovadoras de producción, la experiencia agroecológica nos da cuenta de ello. Para las comunidades indígenas campesinas, la soberanía alimentaria ha sido una propuesta que se suma a las diversas alternativas que se articulan con la defensa del territorio.

Consideramos que estas experiencias resultan fundamentales en la construcción de procesos emancipatorios.



Tema de la conferencia: Planificación Alimentaria Institucional Sostenible.
Ponente: Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela.
Datos de adscripción: Pontificia Universidad Católica de Chile.

Semblanza Curricular:

Nutricionista. Dedicado al desarrollo profesional del área de gestión y administración de servicios alimentación. Ha desarrollado una línea de trabajo académico y profesional en el ámbito de la alimentación y nutrición en situaciones de desastres. También es de interés la aplicación de la inocuidad alimentaria en los procesos productivos a través del diseño de planes de aseguramiento de calidad alimentaria. Por último, posee amplia experiencia profesional en elaboración de bases técnicas de alimentos, desarrollo de planes alimentarios colectivos y diseño de layout para servicios de alimentación colectiva.

Resumen de ponencia:



Tema de la conferencia: Nutrición basada en evidencia: estrategias para combatir la pseudociencia.
Ponente: Dr. Iván Torre Villalvazo.
Datos de adscripción: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ).

Semblanza Curricular:

Investigador en Ciencias Médicas C en el Departamento de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ). Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I. Tiene un Doctorado en Ciencias Biomédicas por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Entre sus líneas de investigación está la bioquímica y fisiología del tejido adiposo, biología molecular del hígado graso no-alcohólico y el estrés del retículo endoplásmico y metabolismo de lípidos.

Resumen de ponencia:

La nutrición es una ciencia en movimiento. Cada año, los estudios científicos proveen nueva evidencia que enriquece nuestro entendimiento de la nutrición y su relación con el metabolismo, la salud y el desarrollo de enfermedades. Por esta razón, muchos conceptos e ideas tienen que ser re-evaluados continuamente a la luz de los resultados de la investigación básica y clínica. Esto nos obliga a mantener una mente abierta a las posibilidades, en particular aquellas que contrastan directamente con los paradigmas que hemos mantenido (y defendido) por muchos años. Puede ser todo un desafío, pero es muy importante desarrollar esta cualidad. Ya que, si no estamos dispuestos a adaptar nuestros paradigmas a las nuevas evidencias científicas, estamos condenados a un ejercicio profesional desactualizado y, por lo tanto, con limitado valor terapéutico. Sin embargo, hay un riesgo aún mayor que la resistencia a la actualización y es la aceptación de conceptos falsos e ideas equivocadas. Estas aseveraciones son basadas en estudios de baja calidad, testimonios y evidencia mal interpretada o mal aplicada. Este tipo de información abunda en los medios de comunicación y son producto de la pseudociencia. Por esta razón es necesario saber distinguir un hecho demostrado por la ciencia respecto a una invención de la pseudociencia.

La investigación científica como la describe el Dr. Ruy Pérez Tamayo en su libro “10 razones para ser científico” es una -Actividad humana creativa cuyo objetivo es la comprensión de la naturaleza y cuyo producto es el conocimiento, generado por medio de un método científico organizado en forma deductiva y que aspira a un consenso general- Se basa en la evaluación honesta de la evidencia para obtener una conclusión clara y certera. Además, la ciencia no es una actividad individual, sino que se fortalece con los comentarios y análisis de otros colegas. De este modo se enriquece el entendimiento y la aplicabilidad de los nuevos conocimientos y de manera simultánea se reduce el error causado por los paradigmas inherentes a cada investigador (que a fin de cuentas es un ser humano con limitaciones y deficiencias como tu y yo). La ciencia entonces, se construye con base en el método científico, se discute entre colegas y se publica en artículos revisados por pares académicos (peer review). Este es un largo y tortuoso camino, pero nos garantiza la credibilidad y por lo tanto la utilidad de cada nuevo concepto e idea.

La pseudociencia, en cambio, produce aseveraciones basadas en suposiciones que no han sido evaluadas o son evaluadas de manera deficiente. Estas suposiciones son aceptadas como un hecho indiscutible y defendidas encarnizadamente por sus fundadores y simpatizantes. Aunque la comunidad científica se declare en contra de estas aseveraciones, los promotores de estas ideas se abren paso a través de las redes sociales y la propagación de persona a persona. La pseudociencia prolifera en situaciones adversas como el caso de las actuales pandemias de obesidad, diabetes y COVID-19, ya que las aseveraciones erróneas que ofrece la pseudociencia prometen una óptima salud y la curación de enfermedades crónicas a través de tratamientos carentes de sustento científico. Tristemente, la pseudociencia abusa de la ignorancia y desesperación de las personas y es la herramienta que utilizan personas y empresas sin ética para vender productos y procedimientos “alternativos” y “milagrosos”. Si el enriquecimiento de algunas personas a través de la venta de productos sin valor terapéutico es grave, es aún más grave el riesgo a la salud que implica el uso de estos productos y tratamientos.

Lamentablemente muchas personas mueren al año por el uso de productos alternativos, ya sea por intoxicación directa o por la reducción en las medidas de precaución por la sensación de “protección” que puede dar el consumo de estos productos. Por ejemplo, si una persona compra una bolsita que libera vapor “protector” y se la cuelga al cuello, es más probable que descuide el uso de mascarilla, la higiene de manos y la distancia física por la sensación de seguridad que esta bolsita le provee. Lo mismo ocurre con las gotas, extractos y elixires que ofrecen inmunidad ante la COVID-19 o hasta la curación de la enfermedad.

Por esta razón es fundamental saber distinguir la pseudociencia de la verdadera ciencia. Busquemos la información de fuentes confiables como los artículos de revistas científicas evaluadas por pares académicos, libros escritos por reconocidos investigadores y conferencias dictadas por expertos en el área que incluyan sustento científico en sus aseveraciones. De igual manera, evitemos compartir información sin sustento científico o abiertamente opuesta a lo que la comunidad científica ha validado. De esto puede depender nuestra propia vida y la de las personas a nuestro alrededor.

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
 NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
 MESAS DE DISERTACIÓN
Atención nutricional en tiempos de contingencia: de la práctica clínica a la atención nutricional a distancia
 PRESENTAN



Mtra. Claudia Alejandra García Quiroz
Instituto de Posgrados y Ciencias (IPC)

Dr. Edwin Enrique Martínez Leo
Universidad Latino de Mérida

Mtra. Alma Nubia Mendoza Hernández
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP)

LN. Saby Camacho
Directora de Nutrir México

Dr. Hugo Ortega Durán
MODERADOR
Colegio de Nutriólogos de León

Facebook: OUSANEG fisanut@ousaneg.org.mx **01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL**

Tema de la Mesa temática 5: Atención nutricional en tiempos de contingencia: de la práctica clínica a la atención nutricional a distancia.

Ponentes:

Mtra. Claudia Alejandra García Quiroz, IPC (Instituto de Posgrados y Ciencias), Monterrey

Es Coordinadora de la Especialidad en Nutrición Clínica y Geriátrica del Instituto de Posgrados y Ciencias, Titular de la Representación Estatal de Nuevo León de la Asociación Mexicana de Nutriología - AMENAC, Vicepresidente Nacional de la Asociación Mexicana de Nutriología, A.C. - AMENAC. y Tesorera de la Sociedad Mexicana de Obesidad. Cuenta con una amplia experiencia de 29 años en el área clínica y su práctica profesional está centrada en la prevención primaria y el control de condiciones metabólicas (principalmente en obesidad y diabetes) para apoyar la preservación del bienestar, la construcción de estilos de vida saludables con el enfoque en la educación activa con estrategias de coaching y mindfulness para favorecer el autocuidado, los hábitos sustentables y la adherencia al tratamiento.

Dr. Edwin Enrique Martínez Leo, Universidad Latino de Mérida

Vicepresidente del Colegio Mexicano de Nutriólogos Capítulo Yucatán; Docente en Universidad Latino. Tiene Maestría en Ciencias Químicas y Bioquímicas. Nutriólogo Certificado desde 2018 y Miembro del CMN desde el 2013. Director del Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición. Consultor Independiente. Instructor Máster en Nutrición Funcional y Dosificación de Compuestos Bioactivos. Autor del libro Manual de Nutrición Funcional y Premio Estatal Yucatán a la juventud 2018.

Mtra. Alma Nubia Mendoza Hernández, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP).

Es Licenciada en Nutrición y Maestra en Investigación Clínica por la Universidad de Guanajuato, es coautora del artículo "La suplementación con antioxidantes durante el tratamiento oncológico no tiene efecto sobre la recurrencia de cáncer cervicouterino". Y actualmente es Coordinadora Académico de Nutrición en la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP).

Dra. Saby Camacho López, Nutrir México.

Licenciada en Nutrición con Maestría en Ciencias de la Salud, Doctora en Educación y candidata a Doctora en Nutrición. Fundadora de Nutrir México. Co-fundadora y directora editorial de la Revista Digital Conexión Nutrición, miembro del equipo permanente de la Red de Nutrición Basada en la Evidencia, organismo de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Su área de especialización está enfocada a la comunicación, educación y emprendimiento en nutrición. Sus líneas de trabajo son en estigmatización y discriminación hacia la obesidad, alfabetización alimentaria, diseño curricular y competencias digitales en Nutrición.

Coordinador: Dr. Hugo Ortega Durán, Colegio de Nutriólogos de León

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
 NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
 MESAS DE DISERTACIÓN
Educación en nutrición y alimentación en situaciones de contingencias
 PRESENTAN



LN. María Fernanda Gutiérrez Montelongo
 Licenciada en Nutrición en el Área de Seguridad Alimentaria y Nutrición, DIF

LNCA. Ruth Karen Rodríguez López
 Jefatura de Orientación Alimentaria Sistema DIF Estatal Guanajuato

LN. Amairani Sánchez
 DIF Estatal Colima

Dra. Gabriela Cilia López
 MODERADORA
 Responsable del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el estado de San Luis Potosí (OUSANESLP).

Facebook: OUSANEG fisanut@ousaneg.org.mx **01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL**

Tema de la Mesa temática 6: El papel de las Instituciones ante la contingencia por COVID-19.

Ponentes:

LN. María Fernanda Gutiérrez Montelongo, DIF San Luis Potosí.

Es Licenciada en Nutrición en el Área de Seguridad Alimentaria y Nutrición del DIF Municipal de San Luis Potosí. Dentro de sus líneas de investigación está el Diagnóstico y seguimiento de condiciones nutricionales en la población, la Intervención nutricional educativa en los diferentes ciclos de la vida. Seguridad alimentaria y huertos comunitarios sustentables.

LNCA. Ruth Karen Rodríguez López, DIF Guanajuato.

Es Jefa de Orientación Alimentaria dentro de la Dirección de Fortalecimiento Comunitario del Sistema DIF Estatal Guanajuato. Licenciada en Nutrición y Maestra en Administración Organizacional por la Universidad Iberoamericana de León. Cuenta con una Certificación en el Estándar de Competencia EC0334. Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social. Conocer - Sistema Nacional DIF. Certificación en el Estándar de Competencia EC0217. Impartición de cursos de formación del Capital Humano de manera presencial grupal. Conocer - Sistema Nacional DIF. Programa de Formación de Líderes Ignacianos en América Latina (AUSJAL). Universidad Iberoamericana León.

LN. Amairani Sánchez Aguayo, DIF Colima.

Licenciada en Nutrición egresada de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima, es Responsable Estatal de Orientación y Educación Alimentaria en el DIF Colima, tiene una Certificación en el Estándar de Competencia 0217 Impartición de Cursos de Formación del Capital Humano de manera Presencial Grupal.

Coordinadora: Dra. Gabriela Cilia López, OUSANESLP, Universidad de San Luis Potosí.

¡Conoce a nuestros ponentes de esta máxima celebración!

10° FISANUT y 4a CÁTEDRA
 NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL
 MESAS DE DISERTACIÓN

Impacto por la contingencia por COVID-19 sobre los indicadores de Seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Chiapas, Colima, Guanajuato y San Luis Potosí
 PRESENTAN

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Dra. Rebeca Monroy Torres Directora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) | Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca Responsable del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el estado de Colima (OUSANEC) | Dra. Virginia Gabriela Cilia López Responsable del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el estado de San Luis Potosí (OUSANESLP) | Dra. Elena Flores Guillén Responsable de Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado Chiapas (OUSAECH) | Dr. Joel Martínez Soto MODERADOR Coordinador de Maestría en Ciencias del Comportamiento, Universidad de Guanajuato |

Facebook: OUSANEG fisanut@ousaneg.org.mx **01 Y 02 DE OCTUBRE | MODALIDAD VIRTUAL**

Tema de la Mesa temática 7: Impacto por la contingencia por COVID-19 sobre los indicadores de Seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Chiapas, Colima, Guanajuato y San Luis Potosí (OUSANEG, OUSANEC, OUSANECH, OUSANESLP).

Ponentes:

Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG.

Profesora Investigadora de la Universidad de Guanajuato y fundadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).

Dra. Alin Jael Palacios Fonseca, OUSANEC.

Profesora Investigadora de la Universidad Autónoma de Colima y representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC).

Dra. Gabriela Cilia López, OUSANESLP.

Profesora Investigadora de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí y representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de San Luis Potosí (OUSANESLP).

Dra. Elena Flores Guillén, OUSANECH.

Profesora Investigadora de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) y representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Chiapas (OUSANECH).

Coordinación: Dr. Joel Martínez Soto, Universidad de Guanajuato

CONCURSO DE TRABAJOS LIBRES EN MODALIDAD VIRTUAL

El Concurso de Trabajos Libres de Investigación se llevó a cabo de forma virtual y a través de una presentación individual para cada participante y en presencia de los revisores correspondientes.

Se convocó a profesionales, estudiantes nacionales o extranjeros de nutrición y áreas afines a participar en la presentación de trabajos y experiencias. El concurso tuvo dos categorías: estudiante y profesionista, y los ejes temáticos se fijaron con base en los elementos que influyen en la seguridad alimentaria a través de los Objetivos de Desarrollo Sostenible:

1. Erradicar la pobreza extrema y el hambre.
2. Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

3. Energía asequible y no contaminante, acción por el clima, vida submarina, vida de ecosistemas terrestres.
4. Agua limpia y saneamiento.
5. Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Como parte del proceso de evaluación, los trabajos fueron revisados en dos momentos:

1. Revisión por el Comité de Trabajos Libres.
2. Revisión por pares. Realizada por un selecto grupo de expertos de diversas instituciones colaboradoras y coorganizadoras.

La evaluación con puntaje de los trabajos de investigación se realizó en dos momentos:

1. Durante el momento 2 de la revisión para aceptación, los evaluadores asignaron un puntaje al resumen enviado por los participantes, considerando aspectos como: la estructura del resumen (título, palabras clave, introducción, objetivos, materiales y métodos, resultados, conclusiones y material bibliográfico), congruencia con el eje temático propuesto y relevancia e innovación del tema.
2. Durante la presentación oral virtual, los evaluadores asignaron un puntaje considerando aspectos como: contenido informativo de la presentación (acorde a los elementos de un resumen de trabajo de investigación), el contenido gráfico de la presentación, dominio del tema, utilización del tiempo asignado para realizar su presentación y ortografía.

Hubo un total de 29 trabajos de investigación (24 en categoría profesional y 5 en categoría estudiantil) provenientes de la Universidad de Guadalajara, Universidad de Colima, Campus Celaya-Salvatierra de la Universidad de Guanajuato, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Universidad Autónoma de Zacatecas, que fueron aceptados para su presentación el día 1° de octubre del 2020 en un horario de 5:00 p.m. a 7:00 p.m. Las exposiciones fueron divididas en 4 salas virtuales, a las que ingresaron tanto los expositores, como los evaluadores presenciales.

GANADORES CATEGORÍA PROFESIONAL

Primer lugar: El rol de los cuidadores de los adultos mayores sobre la suficiencia alimentaria presentado por Jaime Alberto Bricio-Barrios, Rosa Yolitzzy Cárdenas-María, David-Fernando Venegas Villalvazo, Marisa López-Zamudio y Julio Alcaraz-Siqueiros, de la Institución Desarrollo de Ayuda con Investigación (DAYIN A.C.), Colima.

Segundo lugar: Prevalencia de inseguridad alimentaria en Zapotiltic, Jalisco, presentado por Lucero Arias Flores, Ana Cristina Espinoza Gallardo y Dalila Santillano Herrera, del Centro Universitario del Sur

Tercer lugar (empate): Cambios del modo de producción agroalimentaria y la calidad de dieta en una comunidad rural del estado de Jalisco, presentado por Lic. Juan José González Flores, Dra. Fátima Ezzahra Housni y la Dra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, de la Universidad de Guadalajara, Jalisco.

Tercer lugar (empate): Educación en alimentación y nutrición: primera etapa de intervención en despachadores de gasolina de Ciudad Guzmán, Jalisco, presentado por Jazmín Guadalupe Chávez Orozco, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Fatima Ezzahra Housni, Néstor Adán Ortiz Zamora y Madeline de Jesús López Larios, del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, IICAN, Jalisco.

GANADORES CATEGORÍA ESTUDIANTIL:

Primer lugar: Análisis del comportamiento de producción de alimentos funcionales en el sur de Jalisco, presentado por Karina Ruíz Torres, Diana Laura Hernández de los Ríos, Carmen Alejandrina Virgen Carrillo, Jessica Elizabeth Pineda Lozano y Alma Gabriela Martínez Moreno, de la Universidad de Guadalajara, Jalisco.

Segundo lugar: Efecto del consumo de frambuesa (*Rubus Ideaus L*) sobre marcadores periféricos en un modelo murino de hiperglucemia y dislipidemia inducidas, presentado por Norma Candelaria Piña Contreras, Elia Herminia Valdés Miramontes y Alma Gabriela Martínez Moreno, del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, IICAN, Jalisco.

Tercer lugar: Ingesta energética durante jornadas laborales mixtas en el sector ganadero de Jalisco y su efecto en la salud, presentado por Santillano-Herrera Dalila, López-Espinoza Antonio, Espinoza-Gallardo Ana Cristina, Centro Universitario del Sur, Jalisco.

Agradecemos a los Revisores del Concurso de Trabajos Libres de Investigación:

1. Dra. Ivy Jacaranda Jasso Martínez, profesora investigadora del Departamento de Estudios Sociales, Campus León, Universidad de Guanajuato.
2. Dra. Gabriela Arroyo Figueroa, profesora investigadora del Departamento de Ingeniería Agroindustrial, del Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.
3. Dr. Joel Martínez Soto, profesor investigador del Departamento de Psicología Clínica de la Universidad de Guanajuato.
4. Dr. Jorge Alejandro Alegría Torres, del Departamento de Toxicología Ambiental, Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
5. M.C. Paola María Núñez Méndez, profesora de la Facultad de Nutriología y Enfermería, Universidad Autónoma de Yucatán.
6. Dr. Cuauhtémoc Sandoval Salazar, profesor investigador de la División de Ciencias de la Salud, Campus Celaya Salvatierra de la Universidad de Guanajuato.
7. Dr. Marco Antonio Hernández Luna, representante del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional del Campus León, Universidad de Guanajuato.
8. Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio, profesor de la Universidad Nacional de Colombia.

Los revisores de la presentación virtual (Coordinadoras de sala Dra. Susana Ruíz, MIC Angela Castillo, MIC Ana Karen Medina y Dra., Rebeca Monroy):

1. Dr. Edu Ortega Ibarra, coordinador general del Centro de Investigación en Nutrición y Alimentación, Universidad del Istmo.

2. Dr. Marco Antonio Hernández Luna, representante del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional del Campus León, Universidad de Guanajuato.
3. Dr. Sergio López Briones, integrante del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional del Campus León, Universidad de Guanajuato.
4. Dra. Ivy Jacaranda Jasso Martínez, profesora investigadora del Departamento de Estudios Sociales, Campus León, Universidad de Guanajuato.
5. Dra. Alejandra Rodríguez Tadeo, profesora investigadora de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.
6. Dra. Alin Jael Palacios Fonseca, profesora investigadora de la Universidad de Colima y Directora del OUSANEC A.C.
7. Dra. Elena Flores Guillén, profesora investigadora de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y directora del OUSANECH.
8. Dra. Esmeralda Rodríguez Miranda, profesora investigadora del Campus León, Universidad de Guanajuato.
9. Dra. Gabriela Cilia López, profesora investigadora de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
10. Dra. Sophia Eugenia Martínez Vázquez, del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
11. MC. Luis Ricardo González Franco, profesor de la Universidad Autónoma de Yucatán.
12. Mtra. Lita Campos Reyes, profesora de la Universidad Veracruzana.
13. Mtra. Magda Maricela Ramírez Nava, del Instituto Nacional de Perinatología.
14. Mtra. Miriam Susana Sánchez López, del Instituto Nacional de Cancerología.

MEMORIAS DE TRABAJOS LIBRES

Categoría estudiantil

| Folio | Autores | Título |
|------------|---|--|
| FIS-053-20 | Alin Jael Palacios Fonseca, Karen Elizabeth Coronado Chávez, Karla Idalia Larios Virgen | Impuesto al refresco y frecuencia de consumo de refresco en jóvenes de nivel medio superior. |
| FIS-008-20 | Santillano-Herrera Dalila, López-Espinoza Antonio, Espinoza-Gallardo Ana Cristina | Ingesta energética durante jornadas laborales mixtas en el sector ganadero de Jalisco y su efecto en la salud. |
| FIS-107-20 | Diana Ramírez Ortiz; Alma Rosa Tovar Vega | Evaluación de la calidad de los desayunos de niños del preescolar del DIF de Morelón. |
| FIS-039-20 | Karina Ruíz Torres, Diana Laura Hernández de los Ríos, Carmen Alejandrina Virgen Carrillo, Jessica Elizabeth Pineda Lozano, Alma Gabriela Martínez Moreno | Análisis del comportamiento de producción de alimentos funcionales en el sur de Jalisco. |

| | | |
|------------|--|---|
| FIS-020-20 | Norma Candelaria Piña Contreras, Elia Herminia Valdés Miramontes, Alma Gabriela Martínez Moreno, Patricia Martín del Campo Rayas, Mayra Alejandra Enciso Ramírez | Efecto del consumo de frambuesa (<i>Rubus Ideaus L</i>) sobre marcadores periféricos en un modelo murino de hiperglucemia y dislipidemia inducidas. |
|------------|--|---|

CATEGORÍA PROFESIONAL

| Folio | Autores | Título |
|------------|---|---|
| FIS-116-20 | Andrea Daniela González Martell, Diana Olivia Rocha Amador, Francisco Pérez Vázquez, Virginia Gabriela Cilia López | Evaluación de la exposición a flúor en población infantil por consumo de bebidas saborizadas. |
| FIS-006-20 | Erika Saenz-Pardo-Reyes, Antonio López-Espinoza | Intervención educativa en alimentación y nutrición en una comunidad escolar Tarahumara. |
| FIS-017-20 | Jazmín Guadalupe Chávez Orozco, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Fatima Ezzahra Housni, Néstor Adán Ortiz Zamora y Madeline de Jesús López Larios | Educación en alimentación y nutrición: primera etapa de intervención en despachadores de gasolina de Ciudad Guzmán, Jalisco. |
| FIS-013-20 | Lic. Karen Yamel Benitez Vazquez, Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dra. Ana Patricia Zepeda Salvador | Conocimiento nutricional y diagnóstico del Índice de Masa Corporal en estudiantes universitarios generación 2019A. |
| FIS-037-20 | Marcela Tabares Tabares, Edgar León Landa, Esteban Granada Aguirre | Telenutrición durante la pandemia por covid-19 en el departamento de Caldas- Colombia. |
| FIS-026-20 | María José Cruz Sales | Análisis del feminismo y agroecología para hablar sobre desigualdades de género, feminismo y agroecología |
| FIS-004-20 | Mtro. Nelson Hun, Dr. Antonio López Espinoza, Mtra. Ana Mora | Comportamiento alimentario y migración: análisis descriptivo - comparativo entre chilenos y colombianos residentes en el norte y centro de Chile. |
| FIS-033-20 | Lic. Néstor Adán Ortiz Zamora, Dra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Dra. Fatima Ezzahra Housni, Mtra. Samantha Josefina Bernal Gómez y Lic. Jazmín Guadalupe Chávez Orozco. | Efectos del ejercicio sobre la alimentación, atención y memoria en estudiantes universitarios. |

| | | |
|------------|---|--|
| FIS-035-20 | M en PC. Rosa Adriana Martínez-Esquivel, LN. Nadia García Aguilar, Dra. Virginia Gabriela Cilia López, Dra. Ana Cristina Cubillas Tejeda | Percepción de alimentación saludable en escolares indígenas, un análisis cualitativo. |
| FIS-015-20 | Lic. Yadira Vianet Martínez Vazquez, MC. Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dra. Ana Patricia Zepeda Salvador. | Prevalencia de conductas alimentarias de riesgo vinculadas a trastornos de la conducta alimentaria en hombres adolescentes de Tuxpan, Jalisco. |
| FIS-048-20 | Ana Mora, Antonio López-Espinoza, Samantha Josefina Bernal-Gómez, Tania Yadira Martínez Rodríguez Nelson Hun | Evaluación del acceso a alimentos en Colombia durante la pandemia por COVID - 19. |
| FIS-118-20 | M. en C. Astrid Selene Espinoza García, Dr. Alejandro Aarón Peregrina Lucano, Dra. Silvia Graciela León Cortés | Exposición materno infantil a plomo y mercurio por alimentos en Agua Caliente, Poncitlán, Jalisco. |
| FIS-042-20 | Mtro. Edgar León Landa | Seguimiento al estado nutricional de niños con desnutrición aguda en el margen de un Programa de Seguridad Alimentaria, Caldas, Colombia. |
| FIS-062-20 | Rosa Yolitzzy Cárdenas-María, Jaime Alberto Bricio-Barrios, Julio Alcaraz-Siqueiros, David-Fernando Venegas Villalvazo, Marisa López-Zamudio. | Uso de plataformas digitales (nube) para la atención de la desnutrición en una casa hogar para menores en Manzanillo, Colima. |
| FIS-061-20 | Jaime Alberto Bricio-Barrios, Rosa Yolitzzy Cárdenas-María, David-Fernando Venegas Villalvazo, Marisa López-Zamudio, Julio Alcaraz-Siqueiros. | El rol de los cuidadores de los adultos mayores sobre la suficiencia alimentaria. |
| FIS-023-20 | Lucero Arias Flores, Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dalila Santillano Herrera | Prevalencia de inseguridad alimentaria en Zapotiltic, Jalisco. |
| FIS-031-20 | Nadia García Aguilar, Virginia Gabriela Cilia López | Propuesta de intervención nutricional para las comunidades de Xolol y Tocoy en la huasteca potosina. |
| FIS-002-20 | Samantha Josefina Bernal Gómez, Antonio López Espinoza, Ana Paola Mora Vergara | Alteraciones metabólicas en el tratamiento de psicofármacos. |
| FIS-050-20 | Tania Yadira Martínez Rodríguez, Zyanya Reyes Castillo, Ana Paola Mora Vergara | Estudio piloto de inseguridad alimentaria en hogares de estudiantes |

| | | |
|------------|---|--|
| | | universitarios de Colombia durante la pandemia por COVID-19. |
| FIS-059-20 | Lic. Cynthia Guadalupe Chavez Barajas, Dra. Elia Hermina Valdés Miramontes, Lic. Lourdes Barajas García | Impacto de dos cantidades de Rubus Idaeus L. en la dieta habitual, sobre marcadores bioquímicos de personas con obesidad. |
| FIS-046-20 | Lic. Iván Alejandro Caldera Zamora, Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno, Mtra. María del Rocío Padilla Galindo | Actividad física y el tamaño de parques y/o espacios abiertos adecuados para el ejercicio y el deporte. Un estudio exploratorio. |
| FIS-028-20 | Lic. Juan José González Flores, Dra. Fatima Ezzahra Housni, Dra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes | Cambios del modo de producción agroalimentaria y la calidad de dieta en una comunidad rural del estado de Jalisco. |
| FIS-065-20 | Lourdes Barajas García, Elia Herminia Valdés Miramontes, Zyanya Reyes Castillo | Consumo adecuado de antocianinas para la obtención de un efecto beneficioso en el tratamiento de hiperglucemias. |
| FIS-044-20 | Lic. Patricia Martín del Campo Rayas, Lic. Norma Candelaria Piña Contreras, Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes, Dra. Zyanya Reyes Castillo, Luis Ángel de la Peña Manríquez | Caracterización de compuestos bioactivos de una variedad de Annona muricata y su efecto inhibitorio de enzimas digestivas. |

Folio: FIS-053-20

Categoría: Estudiantil.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Alin Jael Palacios Fonseca, Karen Elizabeth Coronado Chávez, Karla Idalia Larios Virgen.

Institución: Facultad de Medicina, Universidad de Colima, México.

Correo de contacto: alinjael@gmail.com.

Título: Impuesto al refresco y frecuencia de consumo de refresco en jóvenes de nivel medio superior.

Palabras clave: refresco, impuesto, jóvenes, obesidad.

Introducción: México con epidemia de obesidad es de los principales consumidores de refresco en el mundo; así que se implementó el impuesto al refresco como estrategia para reducir el sobrepeso y obesidad (Jou y Techakehakij, 2012). A juicio de Lustig y cols. (2016), las bebidas azucaradas no proporcionan ningún beneficio nutricional y tienen costes muy claros para la salud pública y la de los individuos que las consumen.

Objetivo: Determinar la frecuencia de consumo de refresco y su asociación con la reducción del consumo por impuesto al refresco en universitarios de nivel preparatoria.

Material y métodos: Estudio transversal en 180 estudiantes de 15 a 17 años (88 mujeres, 92 hombres) de la zona metropolitana de Colima. Se aplicó el cuestionario de hábitos del consumo de refresco y del nivel socioeconómico (AMAI). Se consideró como “consumo abusivo” al consumo de refresco todos los días o 3 a 4 días a la semana y “consumo esporádico” al consumo de refresco 1 a 2 veces a la semana o raramente.

Resultados: El 99.5% consumen refresco en algún grado; el 44.4% presento un consumo abusivo y el 55.6% un consumo esporádico. Uno de cada cinco jóvenes consume refresco todos los días. El 52.8% expresó que el impuesto aplicado a los refrescos no provocó disminución a su consumo. Respecto al nivel socioeconómico, se identificó que la mayoría pertenecen a la clase media alta nivel C+ (33.3%), seguido por la clase alta nivel A/B (30%); ninguno presento el nivel E, es decir que ninguno pertenece a un hogar que carezca de todos los servicios y bienes satisfactorios. En el análisis estadístico bivariado no mostró significancia estadística entre la disminución del consumo de refresco por el impuesto aplicado y la frecuencia de consumo ($X^2= 0.285$; $p= 0.653$).

Discusión: México fue pionero en implementar impuesto a los refrescos en 2014. El refresco aumentó 12% su costo después del impuesto al consumidor (López, 2017) y con una reducción de refresco $\approx 9.7\%$ a los dos años (Barrientos y cols., 2019). Algunos estudios han mostrado que la reducción fue mayor en hogares con menor nivel socio económico hasta con un 17% (Colchero y cols., 2017). Este estudio no corrobora esto, de hecho, la reducción del consumo de refresco por el impuesto aplicado se presenta en clase media (C+) con un 17.2% y alta (A/B) con 12.2%.

Conclusiones: El impuesto aplicado al refresco no afectó su consumo habitual; por ello, es crucial complementar con otras estrategias de educación nutricional como el etiquetado de advertencia para reducir la frecuencia de consumo de refresco y con ello disminuir el riesgo de obesidad en la edad adulta.

Referencias:

1. Barrientos-Gutiérrez, T., Colchero, M. A., Sánchez-Romero, L. M., Batis, C., & Rivera-Dommarco, J. (2019). Posicionamiento sobre los impuestos a alimentos no básicos densamente energéticos y bebidas azucaradas. *salud pública de México*, 60, 586-591.

2. Colchero, M. A., Rivera-Dommarco, J., Popkin, B. M., & Ng, S. W. (2017). In Mexico, evidence of sustained consumer response two years after implementing a sugar-sweetened beverage tax. *Health Affairs*, 36(3), 564-571.
3. Jou, J. and W. Techakehaki, International application of sugar-sweetened beverage (SSB) taxation in obesity reduction: factors that may influence policy effectiveness in country-specific contexts. *Health Policy*, 2012. 107(1): p. 83-90
4. Lustig, R. H. (2016). Sickeningly sweet: does sugar cause type 2 diabetes? Yes. *Canadian journal of diabetes*, 40(4), 282-286.
5. Lustig, R. H. (2016). Sickeningly sweet: does sugar cause type 2 diabetes? Yes. *Canadian journal of diabetes*, 40(4), 282-286.

Folio: FIS-008-20

Categoría: Estudiantil.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Santillano-Herrera Dalila, López-Espinoza Antonio, Espinoza-Gallardo Ana Cristina.

Correo de contacto: dalila.santillano.herrera@gmail.com.

Título: Ingesta energética durante jornadas laborales mixtas en el sector ganadero de Jalisco y su efecto en la salud

Palabras clave: ingesta energética, sector ganadero.

Introducción: La cantidad de personas que laboran en el sector agropecuario ha incrementado en los países en desarrollo a causa del aumento de la población y la urbanización, entre otras. Con relación a ello, la demanda de alimentos de origen animal también ha aumentado; de esta manera los sistemas de elaboración y comercialización de alimentos pueden ofrecer oportunidades tanto para cubrir las necesidades alimenticias como para el crecimiento económico y reducción de la pobreza de las personas que laboran en el sector agropecuario. Por tanto, mientras que la producción ganadera puede aportar numerables beneficios económicos y nutricionales a la sociedad, también puede generar una serie de problemas en la salud de los trabajadores (Grimaldi, 1991). Uno de ellos se debe a las variaciones en el horario de trabajo, pueden inducir alteraciones en el equilibrio de los ritmos circadianos y en el metabolismo; a su vez, dichas variaciones pueden conducir a modificaciones en la conducta, por ejemplo, en la ingesta (Kecklund & Axelsson, 2016). Se ha reportado que la nutrición del ser humano está directamente relacionada con la ingesta de alimentos, cantidad energética y grupo de macronutrientes, entre otros factores; por tanto, mantener una inadecuada alimentación puede producir alteraciones en el perfil bioquímico, específicamente en los niveles de glucosa, colesterol y triglicéridos; lo cual puede manifestarse en el padecimiento de enfermedades crónicas, entre ellas diabetes mellitus y síndrome metabólico, ocasionando deterioro en la salud (Pintado & Elías, 2014).

Objetivo: Describir la ingesta energética, de macronutrientes y el perfil bioquímico de un grupo de trabajadores del sector ganadero de Ciudad Guzmán, Jalisco con jornada laboral mixta.

Material y métodos: Báscula marca OMRON® modelo HBF-514C, estadímetro de aluminio anodizado 1.0 marca Smart met®, laptop, bolígrafos, hojas de papel, formato de datos sociodemográficos, registros dietéticos (Ortega, Pérez-Rodrigo, & López-Sobaler, 2015), reactivos para el perfil bioquímico, software para computadora Nutrimind® versión 11.0 y software para computadora Stata®. Estudio de caso, investigación cuantitativa y cualitativa, observacional, descriptivo analítico, transversal.

Resultados: En el participante con folio #1, todos los valores bioquímicos se mostraron en un rango adecuado, dentro de los valores recomendados; entre ellos se registraron valores de 81 mg/dl de glucosa; 143 mg/100 ml de colesterol total; 41 mg/100 de colesterol HDL; 87.6 mg/100

ml de colesterol LDL; 72 mg/100 ml de triglicéridos y 5.9 % de hemoglobina glucosilada. El folio #2 solo se observaron alteraciones en los valores de glucosa y hemoglobina glucosilada. Se registraron 121 mg/dl de glucosa; 166 mg/100 ml de colesterol total; 52 mg/100 ml de colesterol HDL; 99.4 mg/100 ml de colesterol LDL; 73 mg/100 ml de triglicéridos y 7 % de hemoglobina glucosilada. En cambio, los resultados del participante con folio #3 se mostraron en un rango dentro de lo normal, excepto los valores de triglicéridos. Se registraron 76 mg/dl de glucosa; 191 mg/100 ml de colesterol total; 115 mg/100 ml de colesterol HDL; 44.4 mg/100 ml de colesterol LDL; 158 mg/100 ml de triglicéridos y 6 % de hemoglobina glucosilada. De manera similar a estos datos, los resultados del perfil bioquímico del participante con folio #4 se mostraron alterados en los valores de glucosa y hemoglobina glucosilada. Se registraron 207 mg/dl de glucosa; 154 mg/100 ml de colesterol total; 51 mg/100 de colesterol HDL; 87.6 mg/100 ml de colesterol LDL; 77 mg/100 ml de triglicéridos y 11.8 % de hemoglobina glucosilada.

Discusión: Con relación a la hipótesis planteada en la presente investigación, los principales hallazgos de esta tesis fueron: a) en mayor medida una baja ingesta energética; b) la mitad de los participantes tuvieron una ingesta baja en la distribución de hidratos de carbono, el resto de los participantes tuvo una distribución adecuada de la ingesta; c) en todos se registró un porcentaje adecuado en la ingesta de lípidos; d) mayoritariamente se observó un consumo elevado de proteínas con relación al requerimiento de cada uno de los participantes. e) en cuanto a los valores registrados del perfil bioquímico, únicamente se observaron alteraciones en los valores de glucosa, hemoglobina glucosilada y triglicéridos. A partir de los hallazgos estudiados, se rechaza la hipótesis que establece que el presente grupo de estudio presentaría una elevada ingesta energética con relación a su requerimiento calórico. Debido a que, se observó que tres de los cuatro participantes consumieron una dieta menor a la recomendada con relación a su requerimiento energético; a excepción del participante con folio #4, en él se acepta esta hipótesis, dado que, la ingesta calórica total excedió su requerimiento diario por 1,404 kcal en promedio, clasificando su dieta como hipercalórica

Conclusiones: El horario de alimentación está estrechamente relacionado con el estado de salud en general. A partir de los resultados registrados en la presente investigación podemos concluir que exponerse a jornadas laborales en un horario mixto puede conducir a modificación en el comportamiento alimentario, principalmente en el consumo excesivo de proteínas; de la misma manera puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades metabólicas.

Referencias:

1. Ávila-Jiménez, MD, Castañeda-Camey N & Aldrete-Rodríguez MG. Percepción de los riesgos laborales en el sector agropecuario: el caso de los trabajadores de granjas lecheras de México. Rev Sal Jal. 2018; 5 (1), 21-28. Recuperado de: <https://www.medigraphic.com/pdfs/saljalisco/sj-2018/sj181d.pdf>
2. Grimaldi, John V. La seguridad industrial. En J.J. González-Sánchez, (Eds.), Prevención de riesgos laborales en el subsector de ganadería. Alfaomega, 1991. (pp. 29-33) Madrid. Recuperado de https://apa.es/fotos/articulos_tecnicos/p163_2.pdf
3. Kecklund G, & Axelsson J. Health consequences of shift work and insufficient sleep. BMJ. 2016; 52 (10), 4-13. doi.org/10.1136/bmj.i5210
4. Pintado C & Elías J. Como influyen los turnos rotativos en la alteración del ritmo circadiano de los trabajadores de la empresa ravcorp SA en el Año 2012 (Master's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Industrial. Maestría en seguridad, higiene industrial y salud ocupacional). Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/4804/1/Tesis%20final%202014%20J%20Carlozama.pdf>

Folio: FIS-107-20

Categoría: Estudiantil.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Diana Ramírez Ortiz; Alma Rosa Tovar Vega.

Correo de contacto: raod2207@gmail.com.

Título: Evaluación de la calidad de los desayunos de niños del preescolar del DIF de Moroleón.

Palabras clave: Desayuno, sobrepeso infantil, procesados.

Introducción: La problemática mundial en materia de nutrición infantil se ha polarizado entre la desnutrición y el sobrepeso y obesidad durante las últimas 4 décadas. La ingesta de alimentos industrializados con densidad calórica alta se relaciona con el aumento de peso. Padecer obesidad en edades tempranas se asocia a largo plazo con un mayor riesgo de obesidad en la edad adulta y con un aumento en la morbilidad y mortalidad (1) La calidad de los alimentos que consumen los menores de edad preescolar brinda un panorama más claro para diseñar estrategias de intervención efectivas.

Objetivo: Evaluar la calidad del desayuno de los niños del preescolar del DIF de Moroleón.

Material y métodos: Se realizó un estudio descriptivo transversal en niños de 3 a 5 años del preescolar del DIF de Moroleón. Se analizó el consumo de alimentos a la hora del almuerzo, clasificando los alimentos según lo propuesto por el modelo (2)(3). Tamaño de muestra con intervalo de confianza del 95%, proporción de 0.5 y margen de error del 3%, obteniendo una muestra mayor o igual a 32 individuos. Todos los días durante dos semanas (10 días), se analizó el almuerzo de 42 niños entre 4 y 5 años, y se realizó la anotación diaria del número de alimentos por categoría NOVA y ENSANUT, 2018. Se realizaron gráficas descriptivas de la población de edad y género y un histograma de frecuencias por ambas clasificaciones de alimentos donde se reflejó cuáles son los alimentos más consumidos.

Resultados: De acuerdo con evaluación según NOVA los alimentos ultraprocesados son los más consumidos con el 46% del total, el doble de los alimentos procesados que son el 25% del total consumido y el triple de los alimentos sin procesar que representan solo el 16% del total y los ingredientes culinarios ocupan solo el 13%. Respecto a la lista según ENSANUT el 28% de los desayunos eran caseros, la calidad de los ingredientes utilizados al menos el 73% utilizaba alimentos procesados como jamón, salchichas y pan de caja y el 27% utilizaba ingredientes poco procesados como, frijoles, pollo deshebrado, tostadas.

Discusión: Los resultados de acuerdo con NOVA concuerdan con resultados de diversas fuentes que señalan que los alimentos de mayor consumo son los alimentos ultraprocesados, a partir de lo cual encontró una fuerte relación entre el consumo de esos alimentos y el desarrollo de sobrepeso y obesidad (4). Según ENSANUT, 2018, los alimentos ultra-procesados con mayor consumo por parte de los menores de 1 a 4 años son las Bebidas No-Lácteas Endulzadas, lo cual concuerda con los resultados obtenidos en este estudio. El consumo de Cereales Dulces se encontró disminuido en la población de estudio respecto a lo esperado, solo el 4% del total, según ENSANUT, 2018 este tipo de alimentos ocupa el 3° lugar entre los alimentos procesados más consumidos por menores de 1 a 4 años (5).

Conclusiones: Es indispensable la complementación de este estudio con una intervención nutricional que tome en cuenta estos resultados, de forma que pueda dirigirse a informar a la población respecto a las sus necesidades nutricionales.

Referencias:

1. Unicef México. Salud y Nutrición. 28-11-17, de Unicef Sitio web: <https://www.unicef.org/mexico/spanish/17047.html>
2. Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R., Moubarac, J. C., Jaime, P., Martins, A. P., ... & Parra, D. NOVA. The star shines bright. World Nutrition, 2016, 7(1-3), 28-38.
3. Instituto Nacional de Salud Pública y Secretaría de Salud. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. ENSANUT 2018. https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf
4. Coronel, F., Roberto, C., Hidalgo, S. y Ximena, A. Sobrepeso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la Escuela Teniente Hugo Ortiz de Loja. Tesis de Grado, 2019. <http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/handle/123456789/22017>

5. Théodore, F., Bonvecchio, A., Blanco, I., Irizarry, L., Nava, A., & Carriedo, A. Significados culturalmente contruidos para el consumo de bebidas azucaradas entre escolares de la Ciudad de México. *Revista Panamericana de Salud Pública* 2011, 30, 327-334.

Folio: FIS-039-20

Categoría: Estudiantil.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Karina Ruíz Torres, Diana Laura Hernández de los Ríos, Carmen Alejandrina Virgen Carrillo, Jessica Elizabeth Pineda Lozano, Alma Gabriela Martínez Moreno.

Institución: Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, Centro Universitario del sur, Universidad de Guadalajara.

Correo de contacto: kryruiz97@hotmail.com.

Título: Análisis del comportamiento de producción de alimentos funcionales en el sur de Jalisco

Palabras clave: Comportamiento, Crecimiento económico, Alimentos.

Introducción: El término «Alimento Funcional» fue propuesto por primera vez en un reglamento para los alimentos que se utilizan de manera específica en la salud (FOSHU) en Japón en la década de los ochenta. Las “funciones” a las que se hace alusión incluyen las relacionadas con el crecimiento y desarrollo, beneficios potenciales sobre el sistema cardiovascular y gastrointestinal, los antioxidantes, el metabolismo, entre muchas otras que recién se investigan. Dadas sus condiciones geográficas y climáticas, el sur de Jalisco se ha convertido en agroproductor de alimentos funcionales, como es el caso de la miel, las berries y el aguacate. Situación que ha provocado cambios en los sistemas de producción, crecimiento económico y alimentación.

Objetivo: Analizar el comportamiento de producción de miel, berries y aguacate y su impacto económico y alimentario en la región sur de Jalisco.

Material y métodos: Se realizó una investigación documental exploratoria. Como estrategia de comprensión y análisis, se ejecutó una revisión, cotejo, comparación y comprensión de distintos tipos de fuentes documentales referentes al comportamiento de producción de alimentos funcionales del sur de Jalisco, a través de un abordaje sistemático y organizado. Comprendió las siguientes etapas: 1) selección de fuentes, 2) selección de trabajos pertinentes y 3) concentrado de trabajos seleccionados.

Resultados: Se organizaron en cuatro grandes rubros: 1) economía de los productores, 2) economía de la región, 3) impacto ambiental, 4) impacto alimentario e 5) impacto en la salud. Las fuentes analizadas permitieron determinar que el crecimiento económico se comparte entre dueños de tierras que rentan sus espacios y alentaron el cambio en el uso de suelo, los productores, intermediarios, dueños de emparadoras y exportadores. Este crecimiento influye decisivamente en la detonación de actividades terciarias en la región. Situación que ha descontrolado los servicios de educación, vivienda y salud. Por ejemplo, los trabajadores relacionados con la producción de berries, miel y aguacate destaca por concentrar el 41.07% de la población asegurada en el IMSS. Por otro lado, varios estudios han afirmado que el impacto ambiental sobre el uso de suelo, el agua y la biodiversidad será adverso en el corto plazo si el comportamiento de producción no se regula adecuadamente. Finalmente, un factor clave en el desarrollo de la industria de los alimentos funcionales es la aceptación del consumidor. La población debe estar convencida de los beneficios a la salud que le brindan tales alimentos. Es

claro que los sectores académicos y de investigación deben participar en el proceso de autenticar el beneficio a la salud del alimento para un consumo seguro y sustentable.

Conclusiones: El comportamiento de producción de alimentos funcionales en el sur de Jalisco, específicamente de miel, berries y aguacate depende del crecimiento económico de compradores y exportadores, no necesariamente de la administración de recursos naturales característicos de la región. Bajo este supuesto, la producción elevada de estos alimentos refleja una intensa utilización de los recursos naturales, por lo tanto, de un comportamiento de producción descontrolado con serias consecuencias negativas en el corto plazo sobre la fertilidad de la tierra, la disponibilidad del agua y la biodiversidad.

Referencias:

1. Alvérez-Morales A, González-Martínez BE, Jiménez-Salas Z. Tendencias en la producción de alimentos: alimentos funcionales. RESPYN Revista Salud Pública y Nutrición. 2002;3(3):1-7.
2. Housni FE, Lares-Michel M, Aguilera-Cervantes VG, Guizar Mateos I, Bracamontes Del Toro H, Michel Nava RM. Impacto of berries production on the eating behavior in a population of Jalisco, México / Impacto de la producción de berries sobre el comportamiento alimentario en una población de Jalisco, México. Rev Mex Trast Alim. 2018 Apr 19;9(1):11-23.
3. Subsecretaría de Planeación y Evaluación, Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas, Gobierno del Estado de Jalisco. Plan de desarrollo de la región Sur 2015-2025. 2014.

Folio: FIS-020-20

Categoría: Estudiantil.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Norma Candelaria Piña Contreras, Elia Herminia Valdés Miramontes, Alma Gabriela Martínez Moreno, Patricia Martín del Campo Rayas, Mayra Alejandra Enciso Ramírez.

Correo de contacto: norma.pina.contreras@outlook.com.

Título: Efecto del consumo de frambuesa (*Rubus Ideaus L*) sobre marcadores periféricos en un modelo murino de hiperglucemia y dislipidemia inducidas.

Palabras clave: Consumo, Frambuesa, Hiperglucemia, Dislipidemia.

Introducción: La diabetes es una alteración metabólica caracterizada por el aumento de los niveles de glucosa en sangre, el número de individuos diabéticos a nivel mundial se ha cuadruplicado en los últimos años, por lo que es necesaria la implementación de estrategias que reduzcan sus manifestaciones clínicas, así como sus complicaciones y comorbilidades, tal es el caso de las dislipidemias. Diversos estudios han reportado que el consumo de alimentos ricos en polifenoles, como la frambuesa, es una alternativa natural al tratamiento farmacológico convencional para la hiperglucemia y dislipidemias, por lo que surgen los siguientes cuestionamientos: el consumo de frambuesa ¿tendrá un efecto beneficioso sobre marcadores periféricos en un modelo murino de hiperglucemia y dislipidemia?, ¿Cuál será la dosis óptima de polifenoles, provenientes del fruto de frambuesa deshidratado, a consumir?

Objetivo: Evaluar el efecto del consumo de frambuesa (*Rubus Ideaus L*) sobre la glucemia, perfil lipídico y marcadores de inflamación y estrés oxidativo en un modelo murino con hiperglucemia y dislipidemia inducidas.

Material y métodos: El presente proyecto constará de dos fases: en la fase de inducción (cuatro semanas), 28 ratas machos de la cepa Wistar serán sometidos a una inducción a diabetes mediante el consumo de una dieta alta en grasa y azúcar, e inyección intraperitoneal de estreptozotocina. Tras la inducción, se determinarán la glucemia, el perfil lipídico, la Proteína C Reactiva (IL-6) y Factor de Necrosis Tumoral- α (TNF- α) como marcadores de inflamación y Malonaldehído (MDA),

como marcador de estrés oxidativo. En la fase experimental (cuatro semanas), los 28 sujetos serán divididos en 4 grupos (n=7), y se contará con un quinto grupo de sujetos sanos como control (n=7). Dos de los grupos experimentales serán tratados con diferentes dosis de frambuesa (*Rubus Ideaus L*) adicionada a una dieta base, el tercer grupo será tratado con insulina, mientras que el cuarto grupo permanecerá sin tratamiento post inducción. Posteriormente se determinarán nuevamente la glucemia, el perfil lipídico, PCR, TNF- α y MDA.

Resultados: Se espera que en los grupos experimentales tratados con diferentes dosis de frambuesa (*Rubus Ideaus L*) adicionadas a la dieta base, el nivel de glucemia disminuya y alcance niveles similares a los del grupo experimental tratado con insulina y a los del grupo control, asimismo, se espera que se normalice el perfil lipídico y reduzcan las concentraciones periféricas de PCR, TNF- α y MDA, esto atribuido al elevado contenido de polifenoles en la frambuesa (*Rubus Ideaus L*).

Conclusiones: Los polifenoles de la frambuesa (*Rubus Ideaus L*), como de la mayoría de los berries, juegan un interesante papel en el control de la glucemia, estabilización del perfil lipídico y en la reducción de marcadores de inflamación y estrés oxidativo, por lo que representan una prometedora alternativa para el tratamiento de la hiperglucemia y las dislipidemias. Sin embargo, es necesaria mayor investigación al respecto.

Referencias:

1. Rojas-Martínez R, Basto-Abreu A, Aguilar-Salinas CA, Zárate-Rojas E, Villalpando S, Barrientos-Gutiérrez T. Prevalencia de diabetes por diagnóstico previo en México. *Sal Pùb Mèx.* 2017; 60 (3): 224-231.
2. Burton-Freeman BM, Sandhu AK, Edirisinghe I. Red Raspberries and Their Bioactive Polyphenols: Cardiometabolic and Neuronal Health Links. *Adv in Nut.* 2016; 7(1): 44-65.
3. Waldfogel JM, Nesbit SA, Dy SM, Sharma R, Zhang A, Wilson LM, Robinson KA. Pharmacotherapy for diabetic peripheral neuropathy pain and quality of life. *Neurology.* 2017; 88 (20): 1958-1967.
4. Sanzana MG, Durruty AP. Otros tipos específicos de diabetes mellitus. *Rev Méd Clìn Cond.* 2016; 27 (2): 160-170.
5. Chen H, Luo C, Liang J, Zhang Z, Lin G, Wu J, Zeng H. Anti-inflammatory activity of coptisine free base in mice through inhibition of NF- κ B and MAPK signaling pathways. *Euro Jour Pharm.* 2017; 811: 222-231.

Folio: FIS-116-20

Categoría: Profesional.

Temática: Agua limpia y saneamiento.

Autores: Andrea Daniela González Martell, Diana Olivia Rocha Amador, Francisco Pérez Vázquez, Virginia Gabriela Cilia López.

Correo de contacto: andrea.gomart94@gmail.com.

Título: Evaluación de la exposición a flúor en población infantil por consumo de bebidas saborizadas.

Palabras clave: bebidas infantiles, fluoruros, regulación.

Introducción: El estado de San Luis Potosí presenta un área extensa de fluorosis endémica en agua subterránea, siendo la principal fuente de exposición humana (1). Se han reportado concentraciones de fluoruro en agua de pozo por arriba de 1.5 mg/L, valor máximo que establece la norma para agua potable (2). Se ha demostrado que el fluoruro afecta el funcionamiento correcto de órganos blandos y se acumula en tejidos calcificados (huesos y dientes) principalmente en niños (3). Las bebidas saborizadas son una fuente adicional de fluoruros, productos que no están regulados adecuadamente en el país (4). Se ha reportado un aumento en el consumo de las bebidas saborizadas por parte de la población infantil lo que sugiere el aumento de la exposición a fluoruros.

Objetivo: Evaluar la exposición al flúor en población infantil por consumo de bebidas saborizadas.

Material y métodos: Se recolectaron bebidas cuyo envase y presentación estuviera dirigido a la población infantil en supermercados, tiendas de conveniencia, mercados y centrales de abasto de la zona metropolitana de San Luis Potosí. Participaron niños en edad preescolar (3 a 5 años) de cinco centros educativos de la ciudad; a los padres de familia se les aplicó un cuestionario de frecuencia de bebidas saborizadas y se les pidió una muestra de orina del niño, biomarcador utilizado para evaluar la exposición a fluoruros. La determinación de fluoruros se realizó por el método potenciométrico de ion selectivo.

Resultados: De las 28 muestras de bebidas saborizadas que se analizaron, el 53.5% sobrepasan el límite permisible de la NOM 201-SSA1-2015 (0.7 mg/L) para agua embotellada, con un máximo de 3.35 mg/L. Los jugos y bolis representaron las categorías con los niveles más altos de fluoruros. Se encontró que todas las muestras de orina presentan fluoruros, con una media de 1.01 ± 0.75 con un rango de 0.16 a 4.16 mg/L. Los niños consumen por lo menos una bebida al día mínimo un día a la semana; de las 24 bebidas identificadas, 57 de los niños consume por lo menos alguna, la categoría de bebida que más consumen son los productos lácteos. Los hogares utilizan agua de purificadoras locales (83%), para cocinar (74%) o para beber (81%), la mayoría de los niños utiliza pasta fluorada (65%). Las bebidas que presentan los valores más altos de fluoruros son las de bajo costo ($P < 0.01$), además el 65% de los niños que consume por lo menos una bebida con fluoruros por arriba de la NOM 201 presentan altas concentraciones de fluoruros en orina.

Conclusiones: Es evidente la falta de vigilancia sanitaria en el agua utilizada para la elaboración de bebidas infantiles que representan una fuente adicional a fluoruros. Los niños consumen por lo menos una vez al día este tipo de bebidas, que no son recomendadas a esta edad. Se encontraron altas concentraciones de fluoruros en orina que pueden deberse a las distintas fuentes, incluyendo las bebidas saborizadas, las cuales son de bajo costo lo que las hace más accesibles a la población, en especial a las personas de bajos recursos.

Referencias:

1. López, B., Ramos, J., Moran, J., Cardona, A., y Hernández, G. Origen de la calidad del agua del acuífero colgado y su relación con los cambios de uso de suelo en el Valle de San Luis Potosí. Boletín de la Sociedad Geológica Mexicana, 2013; 65(1): 9-26.
2. Del Razo, L., Ledón, J., & Velasco, M. (Eds.), Arsénico y fluoruro en agua: riesgos y perspectivas desde la sociedad civil y la academia en México. 1ra. Ed. México: Secretaría de gobernación; 2018.
3. Barbier, O., Arreola L., & Del Razo L. Molecular mechanisms of fluoride toxicity. Chemo- Biological Interactions, 2010; 188: 319-33.
4. Jiménez, M., Hernández, J., Loyola, J., & Ledesma, C. Fluoride content in bottled waters, juices and carbonated soft drinks in Mexico City, Mexico. International journal of paediatric dentistry, 2004; 14(4): 260-66.

Folio: FIS-006-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Erika Saenz-Pardo-Reyes, Antonio López-Espinoza.

Institución: Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara, México.

Correo de contacto: erika.saenzpardo@gmail.com.

Título: Intervención educativa en alimentación y nutrición en una comunidad escolar Tarahumara.

Palabras clave: educación, alimentación, nutrición, escolares.

Introducción: La comunidad escolar es un entorno excelente para la implementación de estrategias educativas en alimentación y nutrición que promuevan la adopción de comportamientos alimentarios propicios para la salud y el mejoramiento de la seguridad nutricional sostenible a largo plazo [1-2].

Objetivo: Realizar un diagnóstico situacional del estado nutricional y del entorno alimentario e implementar un programa de intervención educativa en alimentación y nutrición en una comunidad escolar tarahumara.

Material y métodos: Estudio realizado durante 4 meses en una escuela primaria ubicada en Chihuahua, Chihuahua, con 152 escolares de etnia tarahumara con edades entre 6 y 13 años. Se efectuó en dos fases: (1) diagnóstico situacional del estado nutricional y del entorno alimentario e (2) intervención educativa en alimentación y nutrición. En la primera fase se evaluaron: (a) datos sociodemográficos; (b) datos antropométricos de talla para la edad (T/E) e IMC para la edad, interpretación por OMS; (c) datos clínicos por identificación de signos clínicos de posibles deficiencias de proteína, hierro, vitamina A, riboflavina, piridoxina y niacina; (d) datos dietéticos con preguntas de consumo y patrones alimentarios; (e) calidad de alimentos del comedor y tiendita escolar. La segunda fase estuvo compuesta por planeación e implementación de estrategias y acciones educativas acorde a los resultados de la primera fase.

Resultados: 152 escolares tarahumaras, 75 hombres y 77 mujeres, el 98.7% (n=150) con talla normal y el 1.3% (n=2) talla baja, el 0.7% (n=1) con delgadez, el 81.6% (n=124) peso normal, el 13.2% (n=20) sobrepeso y el 4.6% (n=7) obesidad. El 26.9% (n=41) presentó posible deficiencia de proteínas, el 38.2% (n=58) de hierro, el 57.8% (n=88) de vitamina A y el 46.7% (n=71) de riboflavina, piridoxina y/o niacina. El 60.5% (n=92) realizaba 3 comidas al día, el 25.6% (n=39) 2 comidas y el 13.8% entre 4 y 5 comidas (n=21). El 90.1% (n=137) consumía comida chatarra en la escuela y únicamente el 6.5% (n=10) bebía de 7 a 9 vasos de agua natural al día. La tiendita escolar ofrecía variedad de dulces, papas, refrescos, galletas y jugos. El comedor escolar proporcionaba desayunos calientes a bajo costo, pero el menú era monótono y el método de cocción más utilizado era el freído. Se implementaron las siguientes estrategias y acciones educativas en alimentación y nutrición: (a) clases grupales sobre qué, cuándo y cómo comer; (b) huerto escolar; (c) capacitación al personal de cocina sobre desayunos saludables, métodos de cocción e higiene; (d) nuevos menús de desayunos escolares; (e) lista de alimentos saludables y económicos para la tiendita escolar; (f) pláticas de higiene bucal y lavado de manos.

Discusión: La oferta de desayunos y colaciones saludables en el comedor y la tiendita fueron las estrategias claves para mejorar el entorno alimentario escolar. En conjunto con las clases y el huerto escolar se promovieron conocimientos, actitudes y comportamientos hacia una alimentación saludable. No obstante, es importante evaluar y monitorear el efecto del programa a largo plazo [3].

Conclusiones: La intervención educativa promovió conocimientos, actitudes y conductas saludables en alimentación y nutrición que mejoraron el entorno alimentario escolar.

Referencias:

1. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Red ICEAN. 2013. ¿Qué es la Educación Alimentaria y Nutricional? Disponible en: <http://www.fao.org/red-icean/acerca-de-la-red-icean/que-es-la-educacion-alimentaria-y-nutricional/es/>
2. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Roma, 2011. La importancia de la Educación Nutricional. Recuperado de: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/31779-02a54ce633a9507824a8e1165d4ae1d92.pdf>
3. López-Espinoza A, Martínez A. La Educación en la Alimentación y Nutrición. México: Mc Graw Hill, 2016.

Folio: FIS-017-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Jazmín Guadalupe Chávez Orozco, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Fatima Ezzahra Housni, Néstor Adán Ortiz Zamora y Madeline de Jesús López Larios.

Correo de contacto: jazmin.chavez-orozco@outlook.cm.

Título: Educación en alimentación y nutrición: primera etapa de intervención en despachadores de gasolina de Ciudad Guzmán, Jalisco.

Palabras clave: educación nutricional, alimentación, trabajador.

Introducción: Los despachadores de gasolina representan una pieza clave en las organizaciones con giro gasolinero, son el personal capacitado que brinda servicio a los clientes, por lo que el proceso operativo depende en gran medida de su trabajo, mismo que ayuda a generar recursos económicos cumpliendo con la principal meta de cualquier empresa (1, 2). Para cumplir con sus labores los despachadores permanecen al menos 8 horas en la empresa (1). Por las características de este empleo, que consiste en suministrar combustible a los vehículos están expuestos a múltiples riesgos de salud, mismos que afectan su desempeño laboral (3). Por tal razón éste entorno de trabajo es un ambiente primordial para la promoción de la salud mediante la implementación de estrategias que permitan transformarlo de un ambiente laboral con diversos riesgos, a un ambiente seguro y saludable (4). Las intervenciones en alimentación y nutrición forman parte fundamental en la generación de entornos de trabajo saludable, debido a que permiten garantizar la salud del trabajador, cumpliendo así con uno de los derechos fundamentales (5).

Objetivo: La presente intervención propone la implementación de estrategias como: lugares acondicionados para el consumo de alimentos y tiempo suficiente para la alimentación, educación nutricional, así como políticas que permitan propiciar una óptima nutrición a los trabajadores que despachan gasolina en una de las estaciones de servicio de Grupo Octano ubicada en Ciudad Guzmán, Jalisco.

Material y métodos: El estudio se dividió en 3 etapas y se diseñó en base al modelo de entornos de trabajo saludable de la OMS 4. La primera etapa consiste en la caracterización de la ingesta y valoración médica de los participantes, la segunda etapa en el establecimiento de horarios y un espacio adecuado para la alimentación y educación nutricional, y la tercera etapa en la valoración nutricional y médica final.

Resultados: El presente trabajo solo presenta los resultados obtenidos durante la etapa 1. Se reclutaron 15 participantes de entre 19 y 53 años, los cuales aceptaron participar de manera voluntaria y firmaron los consentimientos informados. De acuerdo con los indicadores de peso corporal 3 (19%) de los participantes presenta sobrepeso y 8 (50%) obesidad, con una glucosa promedio de 90mg/dl, 6% de hemoglobina glicosilada, 160mg/100ml de colesterol y 157mg/100ml de triglicéridos en sangre. En cuanto al consumo de alimentos se observa una ingesta calórica promedio de 2,300±771.8 calorías al día, de las cuales el 57% son carbohidratos (17% azúcares), 13.5% proteínas y el 30.5% lípidos, en cuanto a minerales se percibió un consumo de 2438mg de sodio, el cual sobrepasa la ingesta recomendada diaria al igual que el azúcar.

Conclusiones: Este primer diagnóstico guiará el diseño de la intervención misma que estará acorde a las necesidades grupales e individuales, en las que se integrarán asesorías personalizadas para los trabajadores por 12 semanas. El propósito de la intervención es fomentar la promoción de la salud en el trabajo con el fin lograr un cambio en la conducta de consumo y en los indicadores de

enfermedades predominantes en este grupo de personas, permitiendo mejorar su condición de salud.

Referencias:

1. Giglia A. Trabajo precario y redes de solidaridad. El caso de los gasolineros en ciudad de México. En: Giglia A, Miranda A, editores. Precariedad urbana y lazos sociales, una mirada comparativa entre México e Italia. México: Alianza de Editoriales Mexicanas Independientes; 2014. p. 109-136.
2. Pere N. El flujo económico interno. En: Autor. Costes para la dirección de empresas. España: Servei de Publicacions; 2009. p. 75-92.
3. Angulo N, Aparicio M, Marco M, Sanjuán V. Nutrición en el trabajo y actividades de promoción de la salud: revisión sistemática. Med Segur Trab. 2018;64(251):200-2016.
4. Burton J. WHO Healthy workplace framework and model: background and supporting literature and practice. Switzerland: Who Press; 2010. [Citado: 2020 septiembre 16]. Disponible en https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/113144/9789241500241_eng.pdf
5. Organización Internacional del Trabajo (2005). La alimentación en el trabajo: una revolución nutricional en el menú. Rev Trab. 2005;55:26-28.

Folio: FIS-013-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Lic. Karen Yamel Benitez Vazquez, Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dra. Ana Patricia Zepeda Salvador.

Correo de contacto: karen.benitez@alumnos.udg.mx.

Título: Conocimiento nutricional y diagnóstico del Índice de Masa Corporal en estudiantes universitarios generación 2019A.

Palabras clave: conocimiento, estado nutricional, universitarios.

Introducción: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) considera el nivel de conocimientos nutricionales como un factor que afecta el estado nutricional del individuo (1). Se ha observado, que el conocimiento nutricional obtenido no se traduce en el seguimiento de una dieta correcta, lo que puede repercutir en el estado nutricional de los universitarios (2).

Objetivo: El objetivo fue identificar el nivel de conocimiento y su diagnóstico de Índice de Masa Corporal (IMC) nutricional en un grupo de universitarios.

Material y métodos: Se realizó un estudio de tipo descriptivo, correlacional, transversal; con un universo de 819 alumnos, se elaboró un muestreo aleatorio estratificado, la muestra fue de 221 participantes. Se aplicó la adaptación al español del cuestionario nutrition knowledge and diet-health awareness tests (NK) (3), se determinó su IMC mediante el peso y la talla

Resultados: De acuerdo con las variables IMC y la calificación obtenida en el cuestionario resaltamos lo siguiente: los participantes que tuvieron un IMC normal obtuvieron una media de calificación del 60.38 ± 8.54 , los que presentaron un diagnóstico de sobrepeso reportaron una media de calificación del 57.55 ± 7.52 y con diagnóstico de obesidad presentaron una media de calificación del 59.83 ± 7.65 .

Discusión: Nuestros hallazgos apoyan la hipótesis general de que el nivel de conocimiento no es el único factor que influye en el diagnóstico nutricional. Un estudio realizado en Belfast, Irlanda del Norte a 500 pacientes de entre 18 y los 65 años en el cual analizaron la relación entre IMC y nivel de conocimiento, no encontraron una correlación significativa; sin embargo, demostraron que las personas obesas y las que tienen un peso saludable tenían niveles comparables de conocimiento sobre nutrición (4).

Conclusiones: Debido a la crisis social, económica y cultura que enfrenta México, se ha alterado el comportamiento alimentario de la población, siendo los jóvenes un grupo prioritario para

recibir educación alimentaria y nutricional optima, ya que en su desarrollo carecen de directrices adecuadas (5). Expuesto lo anterior, concluimos que existen otros factores que podrían afectar los conocimientos nutricionales de los universitarios.

Referencias:

1. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2018: fomentando la resiliencia climática en hará de la seguridad alimentaria y la nutrición. Roma: FAO; 2018.
2. Montero Bravo A, Ubeda Martín N, García González A. [Evaluation of dietary habits of a population of university students in relation with their nutritional knowledge]. Nutr Hosp. agosto de 2006;21(4):466-73.
3. Sapp SG, Jensen HH. Reliability and Validity of Nutrition Knowledge and Diet-Health Awareness Tests Developed from the 1989-1991 Diet and Health Knowledge Surveys. J Nutr Educ [Internet]. marzo de 1997 [citado 7 de mayo de 2020];29(2):63-72. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0022318297701572>
4. O'Brien G, Davies M. Nutrition knowledge and body mass index. Health Educ Res [Internet]. 3 de octubre de 2006 [citado 1 de septiembre de 2020];22(4):571-5. Disponible en: <https://academic.oup.com/her/article-lookup/doi/10.1093/her/cyl119>
5. El aprendizaje como resultado de la educación nutricional en el contexto alimentario actual. En: La educación en alimentación y nutrición. México: Mc. Graw Hill Education; 2016.

Folio: FIS-037-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Marcela Tabares Tabares, Edgar León Landa, Esteban Granada Aguirre.

Correo de contacto: marcetabares2@gmail.com.

Título: Telenutrición durante la pandemia por covid-19 en el departamento de Caldas- Colombia.

Palabras clave: telenutrición, telesalud, tecnología, salud.

Introducción: La telenutrición es la realización de consulta nutricional por videollamada. Su implementación es clave en el alcance de la cobertura universal de salud y reducción de las desigualdades (1). Mediante la telenutrición se logra un diagnóstico, seguimiento y tratamiento oportunos, ya que posibilita realizar atención remota (1). En el marco de la pandemia por covid-19 los pacientes han recibido atención por telenutrición sin moverse de su hogar, reduciendo la transmisión del virus y facilitando el acceso en cualquier localización geográfica. La emergencia sanitaria por covid-19 ha evidenciado la importancia de un adecuado estado nutricional y la telenutrición aporta en este propósito (2).

Objetivo: Evaluar un modelo de telenutrición en el marco de la pandemia covid-19 en el departamento de Caldas, Colombia.

Material y métodos: Estudio descriptivo, observacional. Se invitó a la población a solicitar de manera gratuita la atención por telenutrición del 8 al 15 agosto de 2020. Se realizaron 35 atenciones. Previamente se solicitó la firma del consentimiento informado. Las consultas se realizaron a través de videollamada en la plataforma de Telesalud UCaldas por parte de un nutriólogo. Posteriormente se solicitó el diligenciamiento del instrumento de satisfacción con respuestas escala Likert de 5 puntos. Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas a los participantes y al profesional que impartió las atenciones.

Resultados: El 86% de los participantes fueron mujeres. La edad media fue 37 (DE 12). La duración media de las consultas fue 57 minutos (DE 11). El 71.4% consideró el modelo de telenutrición como excelente y el 28.6% bueno. En las entrevistas la característica común fue considerar el modelo fácil de usar y efectivo al resolver sus necesidades en nutrición. El profesional que realizó las atenciones informó resolver el 100% de los motivos de consulta a través de la virtualidad y consideró el modelo efectivo clínicamente. Como principal limitante los participantes mencionaron la necesidad de una adecuada conectividad a internet.

Discusión: Los resultados son acordes a otros estudios, pues la evidencia ha demostrado que la telesalud permite diagnósticos y tratamientos oportunos, mejora en la calidad del servicio, accesibilidad y mayor cobertura (3). A pesar de las múltiples ventajas, este modelo no ha logrado generalizarse como parte de la práctica habitual en nutrición en Latinoamérica. Una de las principales razones se debe a que el diseño ha sido centrado en el aspecto tecnológico y no en la identificación de necesidades o percepciones de la población y de profesionales previo a su implementación (4,5). En tal contexto, fue pertinente evaluar la satisfacción y percepción de los actores en este escenario, con el fin de identificar aspectos que favorezcan la implementación de un modelo de telenutrición que sea aceptado y efectivo en sistema de salud de Colombia, particularmente en el departamento de Caldas.

Conclusiones: El modelo de telenutrición presentó alto nivel de satisfacción por parte de los participantes y se consideró efectivo desde el punto de vista clínico del nutriólogo. Los resultados de este estudio aportan a la identificación de la mejor forma de implementación de un modelo de telenutrición.

Referencias:

1. Driessen J, Castle NG, Handler SM. Perceived Benefits, Barriers, and Drivers of Telemedicine from the Perspective of Skilled Nursing Facility Administrative Staff Stakeholders. *J Appl Gerontol* [Internet]. 2016 Jun 5 [cited 2020 sep 24]; Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27269289>
2. Academia Española de Nutrición y Dietética y Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Available from: <https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>
3. Saigi-Rubió F, Jiménez-Zarco A, Torrent-Sellens J. Determinants of the intention to use telemedicine: evidence from primary care physicians. *Int J Technol Assess Health Care* [Internet]. 2016 Jan [cited 2016 Oct 4];32(1- 2):29-36. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27472158>
4. Rogove HJ, McArthur D, Demaerschalk BM, Vespa PM. Barriers to telemedicine: survey of current users in acute care units. *Telemed J E Health* [Internet]. [cited 2020 sep 24];18(1):48-53. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22082107>
5. Niznik JD, He H, Kane-Gill SL. Impact of clinical pharmacist services delivered via telemedicine in the outpatient or ambulatory care setting: A systematic review. *Res Soc Adm Pharm* [Internet]. 2017 Oct 28 [cited 2020 sep 24]; Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29100941>

Folio: FIS-039-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: María José Cruz Sales.

Correo de contacto: maria.cruz3999@alumnos.udg.com.

Título: Análisis del feminismo y agroecología para hablar sobre desigualdad de género. Desigualdades de género, feminismo y agroecología.

Palabras clave: agroecología, feminismo, desigualdad, género.

Introducción: Fue en 1974 la primera vez que se escuchó el termino Ecofeminismo, creado por Françoise D'Eaubonne. Unos años antes en 1962, hubo un umbral del movimiento con Rachel Carson con su trabajo llamado "Silent Spring", el cual expuso el uso exagerado del DDT en Estados Unidos y las consecuencias de su uso a corto y largo plazo (3). Sin embargo, la práctica del movimiento se presentó en varias partes del mundo tiempo atrás. Después de cuarenta años del uso del término, el movimiento ecofeminista se observó en diferentes partes del mundo y construyó marcos teóricos relevantes para refrescar al feminismo.

Objetivo: Comprender la desigualdad de género requiere analizar y reconocer las practicas normalizadas desde la modernización del campo, así como las actividades extras que se vinculan con el trabajo de las mujeres en el campo.

Material y métodos: Para esta investigación se revisaron lecturas históricas sobre el movimiento ecofeminista y agro-feminista. Surge el análisis del movimiento desde el inicio del nombre hasta la descripción de su vínculo con la naturaleza, además se refirió como respuesta al sistema económico basado en el consumismo y la explotación de recursos naturales y de otros elementos relacionados como son la expropiación de tierras, la contaminación o la desvalorización de saberes comunitarios.

Resultados: La agroecología estimuló a discusiones por los elementos que está conformada y relacionadas a este sistema. Sus elementos la hacen una práctica completa y evoca a la (co) relación con los temas sociales, culturales y económicos. La agroecología aprovecha la interacción de cada uno de los campos para crear un ambiente donde se evite o reduzca una dependencia a los materiales externos, que pueden poner en riesgo los objetivos de los y las productoras como la diversidad de productos y resiliencia en la tierra y en la comunidad (5).

Discusión: Asimismo, la discusión y el análisis que plantea este sistema puede ser una herramienta que ayude a visibilizar el trabajo realizado por las mujeres. Las implicaciones de la agroecología conllevan a estudiar cómo el ser humano se relaciona con la naturaleza, y con la sociedad, inclusive la interacción y la práctica de los conocimientos sobre la tierra invitan a la comunidad rural a ser incluyentes sobre los procesos de decisión, deconstruyendo los roles sociales específicamente asignados a las mujeres (2). Como mencionó Hillenkamp (1) “el reconocimiento de las formas ocultas de trabajo no remunerado de las mujeres es un requisito previo para la renegociación de las relaciones de género.”

Conclusiones: En el reconocimiento de los saberes, al momento del intercambio entre mujeres, y entre mujeres y hombres, se extiende el intercambio de forma recíproca yendo más allá del círculo familiar o de la misma comunidad. Este intercambio puede suceder en los mercados locales, tianguis, encuentros entre productoras y productores, lo que permite aumentar las relaciones sociales (2). Entre estas relaciones también se presentan, personalmente, hacia los consumidores, acto que ayuda a la relación compra-venta y ayuda a retirar estereotipos que se crean por medio del desconocimiento y la cosificación al alimento.

Referencias:

1. Hillenkamp I. ¿Cultivar su autonomía? La Agroecología de las agriculturas brasileñas. *Revista de Antropología Social*. 2019;28(2):297-322.
2. Arias Guevara M de los Ángeles, Wesz Junior VJ. Género y Agroecología. Implicaciones para las relaciones de género. En: VIII Congreso Iberoamericano de Ciência, tecnologia e Gênero. Río de Janeiro; 2010. pp. 1-16.
3. Medina Arjona E. Ecoreminismo e Interculturalidad. *Feminismo/s*. 2019;34:199-214.
4. Lopes Ferreira AP, Mattos LC. Convergências e divergências entre feminismo e agroecologia. *Ciência y Cultura*. 2017;69(2):38-43.
5. Oliver B. "The Earth Gives Us So Much": Agroecology and Rural Women's Leadership in Uruguay. *Culture, Agriculture, Food and Environment*. 2016;1:38-47.

Folio: FIS-004-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Mtro. Nelson Hun^{1,2,3}, Dr. Antonio López Espinoza¹, Mtra Ana Mora¹.

Institución: 1. Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, México. 2. Escuela de Psicología, Universidad Católica del Norte.

Antofagasta, Chile. 3. Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Salud, Universidad Santo Tomás. Antofagasta, Chile.

Correo de contacto: nelson.hungamboa@gmail.com.

Título: Comportamiento alimentario y migración: análisis descriptivo - comparativo entre chilenos y colombianos residentes en el norte y centro de Chile.

Palabras clave: migración, comportamiento alimentario, nutrición.

Introducción: La migración, entendida como el desplazamiento de personas de un estado a otro con independencia de su tamaño, composición o causas, mediante el cual individuos nacidos en un determinado territorio llegan a otro para establecerse¹, ha sido asociada al desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como obesidad, diabetes, hipertensión y enfermedades cardiovasculares. Del mismo modo la transición de la alimentación durante la migración ha sido relacionada a un consumo elevado de alimentos altos en azúcares refinados y grasas saturadas¹. Existen características específicas del comportamiento alimentario que pueden influir en la calidad de la alimentación de la población migrante. En este contexto y considerando el aumento exponencial de la población migrante³ la OMS ha hecho énfasis en el desarrollo de políticas públicas que favorezcan el estado de salud de poblaciones migrantes⁴.

Objetivo: Comparar el comportamiento alimentario entre población colombiana y chilena residente en el norte y centro de Chile.

Material y métodos: Se aplicó a 1872 individuos, chilenos y colombianos, la entrevista estructurada E-TONA enfocada en evaluar componentes conductuales de hábitos alimentarios cotidianos y anómalos. Se realizaron análisis descriptivos de distribución de frecuencias, regresiones logísticas y se calcularon los odds ratios.

Resultados: Existen diferencias significativas en la mayoría de las conductas alimentarias, tanto cotidianas como anómalas entre chilenos y colombianos migrantes. Los chilenos tienden a seguir horarios más regulares y a “picar” más entre comidas que los migrantes. Los migrantes tienen el doble de riesgo de comer solos por sentir vergüenza de la cantidad y velocidad que la que comen, tienden a ejecutar menos conductas relacionadas a una mejor calidad de su dieta y suelen estar menos preocupados de su alimentación que los chilenos, sin embargo, los chilenos tienen casi el doble de probabilidad de darse atracones de comida y utilizar los alimentos como método para calmar la ansiedad⁵.

Discusión: De acuerdo a las recomendaciones generales es necesario considerar las características culturales del grupo migrante si se desea favorecer el desarrollo de hábitos alimentarios saludables, lamentablemente, en el contexto latinoamericano la evidencia científica es realmente escasa. En este sentido esta investigación es un aporte relevante en la comprensión de diferencias y similitudes en las conductas alimentarias de los grupos migrantes respecto de los grupos del territorio receptor².

Conclusiones: Es necesario considerar las características alimentarias diferenciadoras de cada cultura para su entendimiento y posible intervención. Del mismo modo, es fundamental destacar la necesidad ampliar el estudio a otros grupos migrantes en diferentes países para realizar un análisis comparado que permita un entendimiento más amplio.

Referencias:

1. International Organization for Migration. Migration glossary [Internet] 2006 [Consulted 2018 may 1]. http://publications.iom.int/system/files/pdf/iml_7_sp.pdf
2. Hun N, Urzúa A. Food behavior in immigrant, contributions from the evidence. Rev Chil Nutr 2019; 46(2): 190-196.
3. United Nation. OIM projects 400 million migrants by 2050 [Internet]. United Nation; 2010 <https://news.un.org/es/story/2010/11/1205751>
4. World Health Organization. The relevance and importance of promoting health in national SDG responses, Keynote address at the 9th Global conference on health promotion [Internet]. World Health Organization; 29 diciembre 2017 <http://www.who.int/dg/speeches/2017/promoting-migrant-health/es/>

5. Hun N, Urzúa A, López-Espinoza A. Alimentación y migración: análisis descriptivo-comparativo del comportamiento alimentario entre chilenos y colombianos residentes en el norte y centro de Chile. *Nutr Hosp* 2020;37(4):823-829

Folio: FIS-033-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Lic. Néstor Adán Ortiz Zamora, Dra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Dra. Fatima Ezzahra Housni, Mtra. Samantha Josefina Bernal Gómez y Lic. Jazmín Guadalupe Chávez Orozco.

Correo de contacto: nestor.adan.ortiz.zamora@gmail.com.

Título: Efectos del ejercicio sobre la alimentación, atención y memoria en estudiantes universitarios.

Palabras clave: ejercicio, alimentación, atención, memoria.

Introducción: Uno de los principales problemas de México en salud son el sobrepeso y la obesidad, ocupando el 2do lugar a nivel mundial (1). La alimentación ha cobrado gran relevancia y es parte de la discusión pública como tema de interés, sin embargo, también hay otros factores clave que contribuyen al sobrepeso y obesidad como es el sedentarismo (2). En la dinámica del ambiente moderno, las personas suelen reducir sus niveles de actividad, así como consumir alimentos con alta densidad calórica, afectando la salud en general, incluyendo capacidades cognitivas, por lo cual, las consecuencias negativas se extienden a diferentes ámbitos como es la educación (3). En lo últimos años, por medio de la investigación científica, se ha señalado una clara relación entre ejercicio, alimentación, atención y memoria (4,5), por lo cual, es de interés seguir generando conocimiento en esta área.

Objetivo: Evaluar los efectos de un programa de ejercicio sobre alimentación, atención y memoria.

Material y métodos: La muestra constó de 30 alumnos del CUsur de la Universidad de Guadalajara. De 19 a 26 años de edad. La evaluación alimentaria exploró el consumo de alimentos, aplicando un cuestionario de frecuencia de consumo y recordatorio de 24hrs, así como evaluación de la composición corporal. Para la evaluación de la atención se aplicó el test de atención D2. Y para memoria se utilizó la sub-prueba de memoria de trabajo del WAIS IV. En la primera semana se realizó la evaluación antropométrica, se aplicó la lista de frecuencia de consumo de alimentos. Se realizó el test de atención y memoria de trabajo. Los participantes se sometieron a un programa de ejercicio aeróbico durante las 8 semanas, en instalaciones de gimnasio 3 días a la semana, realizaron ejercicio 30 minutos en cada sesión. Se aplicó cuestionario de 24hrs de consumo de alimentos una vez a la semana. Posteriormente, se analizaron los datos estadísticamente. Para análisis de la frecuencia de consumo de alimentos, se aplicó la T de Wilcoxon. Para la evaluación de los valores antropométricos, atención y memoria, se aplicó t de Student.

Resultados: Se encontraron diferencias significativas en el grupo de frutas $T=31$, $p=0.031$; y en el grupo de leguminosas $T=2.5$, $p=.004$; indicando una disminución en la frecuencia de consumo. El consumo de azúcares aumento marginalmente $T=31$, $p=.099$. No se encontraron diferencias significativas en los demás grupos de alimentos. En la evaluación de los valores antropométricos solo se obtuvieron diferencias significativas en el factor de porcentaje muscular $t(20)=-2.320$, $p<.05$. Se encontró un aumento en las puntuaciones de memoria después de 8 semanas de ejercicio, pero este no fue significativo $t(20)=-1.346$, $p=.193$, mientras que en atención si hubo un aumento significativo, $t(20)=-7.713$, $p<.0$.

Conclusiones: La disminución en la frecuencia de consumo de algunos alimentos y el aumento del consumo de azúcar es un indicador de la posible variación del consumo en estudiantes, por lo que es importante explorar patrones de comportamiento y ambientes en los que estas variables puedan ser estudiadas y esclarecer la relación entre variables. Asimismo, se considera importante seguir explorando las implicaciones del ejercicio y la alimentación en el ambiente educativo.

Referencias:

1. Dávila-Torres J, González-Izquierdo JJ, Barrera-Cruz A. Obesity in Mexico. *Rev Med Inst Mex Seguro Soc.* 2015;53(2):240-249. Disponible en: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumenl.cgi?IDARTICULO=56578>
2. Medina C, Tolentino-Mayo L, López-Ridaura R, Barquera S. Evidence of increasing sedentarism in Mexico City during the last decade: Sitting time prevalence, trends, and associations with obesity and diabetes. *PLoS ONE.* 2017; 12(12): Disponible en: <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0188518>
3. Burkhalter TM, Hillman CH. A Narrative Review of Physical Activity, Nutrition, and Obesity to Cognition and Scholastic Performance across the Human Lifespan. *Adv Nutr.* 2011; 2(2), 201S-206S. <https://doi.org/10.3945/an.111.000331>
4. Blundell JE, Gibbons C, Caudwell P, Finlayson G, Hopkins M. Appetite control and exercise. *Obes Rev.* 2015; 16: 67-76. Disponible en: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/obr.12257>
5. Meurer ST, Lopes ACS, Almeida FA, Mendonça RdeD, Benedetti TRB. Effectiveness of the VAMOS Strategy for Increasing Physical Activity and Healthy Dietary Habits: A Randomized Controlled Community Trial. *Health Education & Behavior.* 2019; 46(3): 406-416. Disponible en: <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1090198118820095>

Folio: FIS-035-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: M en PC. Rosa Adriana Martínez-Esquivel¹, LN. Nadia García Aguilar¹, Dra. Virginia Gabriela Cilia López², Dra. Ana Cristina Cubillas Tejeda³.

Institución: 1. Programa Multidisciplinario de Posgrados en Ciencias Ambientales, PMPCA. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. 2. Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de San Luis Potosí. 3. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

Correo de contacto: nutadriana@hotmail.com.

Título: Percepción de alimentación saludable en escolares indígenas, un análisis cualitativo.

Palabras clave: alimentación saludable, escolares, indígenas.

Introducción: Una alimentación saludable es la que cubre las necesidades específicas en las diferentes etapas de vida. Debe ser variada, equilibrada, suficiente, adecuada, e inocua^{1,2}. La alimentación, se considera uno de los principales determinantes de la salud, a lo largo de la vida. Tanto la deficiencia como el exceso, desencadenan complicaciones en factores biológicos, socioeconómicos y culturales relacionados a la nutrición humana³. La alimentación saludable es uno de los temas que abordan durante la educación primaria de los niños en México en los libros de texto y en los que se mencionan el plato del bien comer y la jarra del buen beber. El servicio indígena de educación primaria puede ser caracterizado, en términos generales, por contar con docentes que presentan como elemento distintivo ser miembros hablantes o tener conocimiento de una lengua indígena. La legislación de México postula que los niños de pueblos originarios deben tener acceso a la educación obligatoria en su propia lengua y español⁴.

Objetivo: Analizar la percepción que los niños escolares de la comunidad indígena de Toco y en San Luis Potosí, tienen de la alimentación saludable.

Material y métodos: El trabajo se realizó en la comunidad indígena de Toco localizada en el municipio de San Antonio en San Luis Potosí, la cual tiene un índice de marginación alto⁵. La

población con la que se trabajó fueron los escolares que acuden a la escuela primaria de esta comunidad. Se utilizó la metodología cualitativa para comprender mejor la percepción que los escolares tienen de la alimentación saludable. Para el análisis se categorizaron las respuestas y dibujos de manera excluyente y exhaustiva. Las respuestas se analizaron por el método de análisis de contenido.

Resultados: La actividad se realizó con 102 niños de la escuela primaria, se excluyeron 33 participantes ya que en sus hojas de respuesta no había datos de identificación o estaban vacías, dentro de los cuales se encontraba el grupo de primer grado. Por lo tanto, se analizaron las respuestas de 69 niños. La edad promedio fue de 10 años (DE= 1.37), el 57% de los niños que participaron eran mujeres y 43% hombres. Las tres primeras categorías con las que los niños relacionan una alimentación saludable son: las frutas, la salud y las verduras, destacando que la categoría de alimentos tradicionales es relacionada por pocos niños. Las tres principales categorías que los escolares relacionan con el por qué las personas no se alimentan saludablemente es: porque no quieren, no les gusta y falta de conocimiento.

Discusión: La inclusión de la cultura alimentaria de la comunidad no se refleja en los resultados obtenidos, contraponiendo se a lo que se menciona respecto a las culturas inclusivas en la educación donde se construyen a partir de los valores, normas y formas de hacer las cosas, que se han considerado aceptables y que se reflejan en lo cotidiano.

Conclusiones: Los escolares asocian la alimentación saludable principalmente a las frutas, no así a la categoría de alimentos tradicionales ya que la información que está en las guías alimentarias no están contextualizadas a las comunidades indígenas.

Referencias:

1. Diario Oficial de la Federación. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Secretaría de Salud. Primera sección. 2013. Disponible en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/043ssa205.pdf>
2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Libro de actividades. Una alimentación sana importa. Roma. Pp. 3-24. 2019. Disponible en <http://www.fao.org/3/ca4694es/ca4694es.pdf>
3. Benítez V, Vázquez I, Sánchez R, Velasco R, Ruiz S. Intervención educativa en el estado nutricional y conocimiento sobre alimentación y actividad física en escolares. Revist Enf IMSS. 2016 Vol. 24(1): pp. 37-43. Disponible en <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=62949>
4. Tinajero M, Solís del Moral S. Inclusión y gestión escolar en escuelas indígenas de México. Perspect. educ. 2019. 58 (2): p. 147-168. Disponible en https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-97292019000200147&lng=es&nrm=iso; accedido en 23 sept. 2020. <http://dx.doi.org/10.4151/07189729-vol.58-iss.2-art.945>.
5. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Índice de rezago social a nivel municipal y por localidad. 2010. Disponible en: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/IRS/Paginas/%C3%8Dndice-de-Rezago-social-2010.aspx>

Folio: FIS-015-20

Categoría: Profesional.

Temática: Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos.

Autores: Lic. Yadira Vianet Martínez Vázquez, MC. Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dra. Ana Patricia Zepeda Salvador.

Correo de contacto: vianet.martinez@alumnos.udg.mx.

Título: Prevalencia de conductas alimentarias de riesgo vinculadas a trastornos de la conducta alimentaria en hombres adolescentes de Tuxpan, Jalisco.

Palabras clave: CAR, TCA, prevalencia, hombres.

Introducción: Las conductas alimentarias de riesgo (CAR) son patrones disfuncionales de la ingesta de alimentos las cuales propician vulnerabilidad para desarrollar trastornos de la conducta alimentaria (TCA) (1), afectando mayoritariamente a la población adolescente, debido

a que son más susceptibles de presentar insatisfacción con su cuerpo, resultado de cambios físicos y presión social por un estereotipo de delgadez, en este sentido, la detección de CAR puede anticipar la aparición de TCA y problemas a nivel nutricional (2), sin embargo, la mayoría de las investigaciones han sido realizadas en población femenina de zonas urbanas, por lo que es necesario realizar estudios que incluyan a los varones y que se explore también la variable en el contexto rural.

Objetivo: Determinar la prevalencia de conductas alimentarias de riesgo vinculadas a trastornos de la conducta alimentaria en hombres adolescentes de Tuxpan, Jalisco.

Material y métodos: El estudio fue de tipo descriptivo, prospectivo y observacional, con un diseño no experimental y de corte transversal. La muestra estuvo compuesta por 166 alumnos varones de entre 14 a 19 años de edad de dos planteles de educación media superior de Tuxpan, Jalisco. Los participantes autocontestaron dos instrumentos: el Test de Actitudes Alimentarias (EAT-40) y el Cuestionario Breve de Conductas Alimentarias de Riesgo (CBCAR).

Resultados: La prevalencia de CAR fue de 14.46% (12.05% riesgo moderado y 2.41% riesgo alto) y 6.02% para TCA, la edad con mayor prevalencia de CAR fue 17 años y 16 años para TCA, así mismo se mostró mayor prevalencia en el turno vespertino y en aquellos adolescentes que vivían con sus papás. Se realizaron pruebas estadísticas de correlación de Pearson, Spearman, prueba de Kruskal-Wallis y U de Mann-Whitney.

Discusión: La prevalencia de CAR se presenta superior a la reportada en un estudio realizado en la Ciudad de México en estudiantes de 17-19 años el cual fue de 4.1% (3), mientras que para TCA se tornan similares a los encontrados en estudiantes de Querétaro en cual fue de 6.2% (1). En relación a la localidad, un estudio longitudinal realizado entre los años 2008-2012, muestra un aumento de prevalencia de TCA en población rural de 0.7% a 4.5% y urbana de 4.3% a 6.2% (4), reflejando el preocupante panorama de TCA en las poblaciones rurales.

Conclusiones: Los resultados evidenciaron presencia de CAR y TCA en población masculina de áreas rurales, además de obtener resultados similares a los encontrados en poblaciones urbanas, por lo cual es importante en primer lugar, dejar la concepción de que estas conductas son características del sexo femenino y empezar a voltear la mirada hacia este sector de la población, así mismo, los hallazgos de esta investigación pueden ser útiles para la caracterización e identificación de aquellos individuos que presentan algún tipo de CAR y/o TCA y con ello poder implementar programas focalizados en la población de más alto riesgo.

Referencias:

1. Gayou-Esteva U, Ribeiro-Toral R. Identificación de casos de riesgo de trastornos alimentarios entre estudiantes de Querétaro. *Rev. Mex. de Trastor. Aliment* 2014; 5: 115-123. Disponible en <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmta/v5n2/v5n2a6.pdf>
2. Quintero A, González R, Gutiérrez J, Puga R, Villanueva J. Prevalencia de conductas alimentarias de riesgo y síndrome metabólico en escolares adolescentes del estado de Morelos. *Nutr Hosp* 2018; 35(4): 796-804. Disponible en http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112018000800008
3. Díaz de León-Vázquez C, Rivera-Márquez J, Bojórquez-Chapela I, Unikel-Santoncini C. Variables associated with disordered eating behaviors among freshman from México City. *Salud Publica Mex* 2017; 59(3): 59:258-265. Doi: <https://doi.org/10.21149/8000>
4. Ortiz L, Aguilar C, Samudio G, Troche A. Trastornos de la conducta alimentaria en adolescentes: una patología en auge. *Pediatr, Asunción* 2017; 44 (1): 37-42. Doi: <http://dx.doi.org/10.18004/ped>

Folio: FIS-048-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Ana Mora, Antonio López-Espinoza, Samantha Josefina Bernal-Gómez, Tania Yadira Martínez Rodríguez, Nelson Hun.

Correo de contacto: anapaola.moravergara@gmail.com.

Título: Evaluación del acceso a alimentos en Colombia durante la pandemia por COVID - 19.

Palabras clave: acceso a alimentos, COVID19.

Introducción: El acceso a los alimentos es un pilar de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN), este puede afectarse por la cantidad insuficiente de alimentos debido a factores como el aislamiento, los bajos ingresos o el precio elevado de los alimentos (1). La pandemia por COVID - 19, amenaza la SAN de las poblaciones, por lo cual es fundamental generar información rápida para la toma oportuna de decisiones (2).

Objetivo: Evaluar el acceso a los alimentos en Colombia, durante la pandemia por COVID-19.

Material y métodos: Estudio ecológico, descriptivo. Indicadores de acceso: 1. Precio por kilogramo de arroz excelso durante los años 2019 y 2020 en relación al dólar y durante los meses de cuarentena obligatoria en Colombia (abril, mayo, junio y julio) fuente de datos: Departamento Nacional de Estadística (DANE) y registros históricos de las tasas de cambio representativas del mercado del Banco de la República de Colombia. 2. Porcentaje de población que manifestó, durante la pandemia por COVID, consumir menos de una comida al día (estrategia de supervivencia), fuente de datos: encuesta pulso social del DANE.

Resultados: Durante el año 2019 el costo promedio por kilogramo de arroz fue de 0,77 dólares al día, y en el año 2020 de 0,92. Para los meses de abril a julio (cuarentena obligatoria), el precio promedio por kilogramo de arroz en 2019 fue de 0,77 y en 2020 de 0,93 dólares al día, lo cual equivalió al 0,43% en el año 2020 y a 0,40% en 2019 del salario mínimo legal vigente. Además, se identificó un incremento de 73,29% en el número de personas que reportaron comer menos de una comida al día durante la cuarentena, en comparación con aquellas que manifestaron este comportamiento antes de la cuarentena.

Discusión: El arroz es considerado la fuente principal de aporte calórico de la mitad de la población mundial (3), En este estudio se identificó que, si bien el precio por kilogramo de arroz nunca superó el valor de 1 dólar al día, tuvo un mayor incremento durante la cuarentena por COVID - 19, lo cual puede ser un indicador temprano de riesgo para la SAN. El preocupante incremento en la proporción de la población que manifestó tener menos de una comida al día, durante la cuarentena, puede considerarse un indicador de riesgo para los futuros medios de vida de la población (4).

Conclusiones: Se identificaron riesgos para la SAN en los indicadores analizados, que requieren de acciones urgentes.

Referencias:

1. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria en Centroamérica. Seguridad alimentaria y nutricional, conceptos básicos. Tercera edición; 2011.
2. FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. 2020, Roma, FAO.
3. Aldasoro, L. La Cumbre para la Acción contra el Hambre y la Pobreza: ¿un paso más hacia el logro de los Objetivos del Milenio? Boletín Elcano. 2004 (54): 7.

4. Programa Mundial de Alimentos. Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencias. Servicio de Análisis de la Seguridad Alimentaria. 2009: 249-250.

Folio: FIS-118-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: M. en C. Astrid Selene Espinoza García^{1,2}, Dr. Alejandro Aarón Peregrina Lucano³, Dra. Silvia Graciela León Cortés⁴.

Institución: 1. Doctorado en Ciencias del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición, Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara. 2. Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara. 3. Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara. 4. Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería, Universidad de Guadalajara.

Correo de contacto: astrid.espinoza.g@hotmail.com.

Título: Exposición materno infantil a plomo y mercurio por alimentos en Agua Caliente, Poncitlán, Jalisco.

Palabras clave: seguridad alimentaria, salud materno-infantil.

Introducción: La seguridad alimentaria y la nutrición están inextricablemente unidas más allá del estado clínico de salud de las personas, en particular en lugares donde el suministro de alimentos es incierto. Los avances tecnológicos en la producción de diferentes alimentos desde la revolución industrial incluyen el uso de fertilizantes con diferentes metales tóxicos como el plomo y el mercurio. La toxicidad de los pesticidas ha contribuido a la intoxicación de los trabajadores en las comunidades dedicadas a la siembra de hortalizas y cada vez hay más pruebas de su relación con problemas de salud en las personas.

Objetivo: El objetivo fue determinar la exposición a plomo y mercurio debido al consumo de alimentos en mujeres en periodo de lactancia como factor de exposición para los lactantes en Agua Caliente, Poncitlán, Jalisco.

Material y métodos: Se analizaron las concentraciones de plomo (Pb) y mercurio (Hg) en muestras de leche materna y alimentos pescado y producido en la comunidad (tilapia y chayote) mediante espectrometría de masa con fuente de plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS).

Resultados: Se evaluaron 13 muestras de leche materna de mujeres en periodo de lactancia, 15 especímenes de tilapia y 7 muestras de chayote. Se detectaron concentraciones de Pb en seis muestras de leche materna, al igual que la totalidad de las muestras de chayote con promedio de 17.99 µg/ml, no se detectaron niveles de Pb en las muestras de tilapia. Se detectaron concentraciones de Hg en ocho muestras de leche materna y en la totalidad de las muestras de tilapia con promedio de 184.33 µg/ml, no se detectó Hg en las muestras de chayote.

Conclusiones: La alimentación de la comunidad de Agua Caliente depende en mayor parte de la pesca y de la producción agrícola de cada una de las familias. El consumo de alimentos contaminados con metales pesados y su acumulación en la leche materna es un signo de alarma para la exposición prenatal y representa amenazas al desarrollo de los lactantes en diferentes ámbitos como el neurocognitivo.

Referencias:

1. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2015). El medio ambiente y la seguridad alimentaria y nutricional. En Agenda de desarrollo post 2015.
2. Rehman, K., Fatima, F., Waheed, I., & Akash, M. S. H. (2018). Prevalence of exposure of heavy metals and their impact on health consequences. *Journal of Cellular Biochemistry*, 119(1), 157-184. <https://doi.org/10.1002/jcb.26234>
3. World Health Organization. (2015). Nutrición y seguridad alimentaria. Recuperado el 22 de septiembre de 2020, de https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

Folio: FIS-042-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Mtro. Edgar León Landa.

Institución: Doctorado en Ciencia del Comportamiento/ Universidad de Guanajuato, IICAN.

Correo de contacto: edgarleon390@gmail.com.

Título: Seguimiento al estado nutricional de niños con desnutrición aguda en el margen de un Programa de Seguridad Alimentaria, Caldas, Colombia.

Palabras clave: seguridad alimentaria, desnutrición aguda.

Introducción: Los primeros dos años de vida del ser humano son una oportunidad para prevenir y atender la desnutrición, considerando que es este periodo donde se presenta el mayor crecimiento físico y de desarrollo cerebral; por ello es importante desarrollar intervenciones que beneficien a los niños y en específico a sus familias los primeros dos años para evitar retrasos en su crecimiento y otros daños irreversibles asociados a la desnutrición. Por lo que, en el Departamento de Caldas, Colombia se llevó a cabo el proyecto “Seguridad Alimentaria y Nutricional para disminuir las Brechas en Territorio de Oportunidades” a cargo de la Gobernación de Caldas, el cual fue realizado en el año 2019 por el operador Versalles, quienes lo operaron bajo el nombre de “Nutriendo el Futuro”, en el cual se realizó intervención nutricional en 320 familias con niños menores de dos años con desnutrición aguda en el departamento de Caldas.

Objetivo: Evaluar el estado nutricional de niños menores de dos años en el margen de un programa de seguridad alimentaria en el departamento de Caldas, Colombia.

Material y métodos: Se evaluó mensualmente durante 1 año el peso, talla y perímetro braquial de los niños diagnosticados con desnutrición aguda con el fin de contar con un indicador sobre su estado nutricional y comparar los cambios periódicamente. Mediante anamnesis alimentaria se evaluó la ingesta alimentaria de cada beneficiario del programa y de su progenitora evaluando si cumplía con las características de una alimentación completa (equilibrada, suficiente, adecuada, inocua y armónica); dicha información se obtuvo mediante el recordatorio de 24 horas y encuesta de frecuencia de consumo de alimentos diseñada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Resultados: Derivado de la atención nutricional, el componente educativo y social, la entrega de ración familiar para preparar (RFPP), la entrega de AAVN y la FTLC, se recuperó nutricionalmente a 204 niños (criterio peso adecuado para la talla), así como la recuperación parcial del resto. En el gráfico 1 se muestra la comparativa de la valoración inicial del total de niños inscritos en el programa con el seguimiento con corte de diciembre 2019. Se observa hubo mejoría en la totalidad de los niños, encontrando al 66,2% de los en peso adecuado para la talla

Conclusiones: Los programas en seguridad alimentaria y nutricional que entregan alimentos de alto valor nutricional, despensa básica a las familias en situación de pobreza, suplemento

nutricional para la recuperación del estado nutricional de niños con desnutrición aguda y con acompañamiento en educación para la salud, son efectivos para combatir la desnutrición aguda y el riesgo de desnutrición en periodos cortos y con ello disminuir la mortalidad infantil y el riesgo de complicaciones asociadas a estados de mal nutrición.

Referencias:

1. Lutter CK, Chaparro CM. La Desnutrición en Lactantes y Niños Pequeños en América Latina y El Caribe: Alcanzando los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C. 2008.
2. Picot J, Hartwell D, Harris P, Mendes D, Clegg AJ, Takeda A. The effectiveness of interventions to treat severe acute malnutrition in young children: a systematic review. Health Technol Assess. 2012;16(19):1-316. doi: 10.3310/hta16190.

Folio: FIS-062-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Jaime Alberto Bricio-Barrios, David-Fernando Venegas Villalvazo, Marisa López-Zamudio, Rosa Yolitzzy Cárdenas-María, Julio Alcaraz-Siqueiros.

Correo de contacto: dayinAC@gmail.com.

Título: Uso de plataformas digitales (nube) para la atención de la desnutrición en una casa hogar para menores en Manzanillo, Colima.

Palabras clave: plataforma digital, desnutrición, orfanatos.

Introducción: Las casas hogares para menores son centros que dependen de donativos, así que la alimentación de los beneficiarios puede ser variable y frecuentemente deficiente (1); se necesita atender con herramientas viables que fomenten el uso eficiente de los recursos que se tienen. Se ha reportado que el uso de la tecnología mediante hardware y/o software puede ser un aliado para la atención de la mala nutrición (2). Además, se ha demostrado que el uso de herramientas tecnológicas puede reducir el tiempo para la detección de personas en riesgo (3).

Objetivo: Determinar el impacto del uso de expedientes de salud y control de insumos del servicio de alimentos por medio de plataformas digitales de nube para la atención de la desnutrición en menores de una casa hogar en Manzanillo, Colima.

Material y métodos: Un estudio longitudinal que incluye la evaluación nutricional a 22 Menores de edad que habitan en la Casa Hogar “Liborio Espinoza” en Manzanillo, Colima. El proyecto surge del modelo Investigación Acción Participativa, en la que se va ejecutando un proyecto de intervención nutricional basados en los deseos y motivaciones de los menores y del personal. Como insumo para el expediente en salud se registró la antropometría básica y patrón de crecimiento, la fuerza isométrica de mano, la presión arterial, los hallazgos físicos relacionados con la deficiencia de micronutrientes, una biometría hemática y una química sanguínea de seis componentes. El proceso de sistematización de los expedientes de salud y del control de insumos del servicio de alimentos se realizó mediante la plataforma G-Suite (creada por DAYIN A.C). Se estableció a los participantes con prioridad de atención nutricional asociados a la desnutrición (en la que en la nube aparece como una notificación de alerta). Con el control de inventario automatizado, se muestra en los dispositivos los insumos que están próximos a caducar y así se pueden integrar dentro del menú semanal. El proyecto sigue en ejecución y se evaluará el impacto en diciembre de 2020 y julio de 2021.

Resultados: El personal de la Casa Hogar ha actualizado los expedientes de salud y el control de insumos del servicio de alimentos de manera periódica. Se espera una reducción al menos del 20% en el desperdicio de los alimentos no perecederos mediante el proceso de automatización. Aún

se espera una segunda evaluación antropométrica, bioquímica, clínica y dietética para los menores.

Conclusiones: La disposición de los menores y el interés del personal por mejorar su salud a través de la alimentación es un factor clave para el apego al uso de plataformas digitales en nube para atención de la desnutrición y la reducción de desperdicios de alimentos. Se espera que tenga impacto en la salud de los menores (proyecto aún en proceso).

Referencias:

1. López Chacón, L. Evaluación nutricional de los niños y niñas de la casa hogar infantil del DIF (Doctoral dissertation, Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos-Licenciatura en Nutriología-UNICACH), 2015.
2. Trtovac, D, Lee, J. The use of technology in identifying hospital malnutrition: scoping review. *JMIR medical informatics* 2018;6(1), e4.
3. Ayres E, Hoggel L. Advancing practice: using nutrition information and technology to improve health-the nutrition informatics global challenge. *Nutr Diet* 2012;69(3):195-197.

Folio: FIS-061-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: David-Fernando Venegas Villalvazo, Jaime Alberto Bricio-Barrios, Marisa López-Zamudio, Rosa Yolitz Cárdenas-María, Julio Alcaraz-Siqueiros.

Correo de contacto: jbricio@ucol.mx.

Título: El rol de los cuidadores de los adultos mayores sobre la suficiencia alimentaria.

Palabras clave: cuidador, suficiencia alimentaria.

Introducción: El rol del cuidador sobre la salud y calidad del adulto mayor está siendo cada vez más estudiada; algunos estudios reportan beneficios sobre el control de enfermedades crónico-degenerativas (1). Gran parte de los adultos mayores pudieran llegar a presentar inseguridad alimentaria (2) y parece ser que el ambiente familiar no está del todo preparado para procurar una alimentación suficiente a este grupo etario (3).

Objetivo: Este proyecto tiene como objetivo comparar el porcentaje de adecuación de la dieta en un grupo de adultos mayores que vivían solos, con familiares o con un cuidador.

Material y métodos: Un estudio transversal en el que se incluyó a 219 adultos mayores voluntarios de un centro de convivencia del DIF en la ciudad de Colima. Los participantes se dividieron de acuerdo con quién vivían (con cuidador, con familiares o solo). El proyecto incluyó evaluaciones antropométricas, clínicas y dietéticas (recordatorios de 24 horas) y de estilo de vida. Se determinó la suficiencia de la dieta mediante el porcentaje de adecuación de la dieta ($[\text{consumido/requerido}] \times 100$). A cada participante se le entregó un informe individual y confidencial con los resultados obtenidos. La comparación se realizó mediante la prueba ANOVA de una vía con post hoc de Tuckey.

Resultados: Los adultos mayores que vivían con familiares o solos presentaron significativamente menor porcentaje de adecuación de la dieta en energía, hidratos de carbono, lípidos y proteínas (p. ej., adecuación en energía: solos $85.0 \pm 25.3\%$, con familiares: $82.1 \pm 23.9\%$, con cuidador: 109.7 ± 32.1 ; $p < 0.0001$). El grupo con cuidadores son el único con un porcentaje de adecuación de la dieta suficiente o elevado (en lípidos). Sin embargo, el grupo con cuidadores es el que significativamente mostró menores valores en fuerza isométrica de mano, índice de masa corporal, perímetro de pantorrilla e indicadores de fragilidad (Share-fi).

Conclusiones: La insuficiencia alimentaria en el adulto mayor puede ser atendida mediante el apoyo de los cuidadores; el patrón de los participantes que viven solos o que viven con familiares

es similar, por lo que se requiere de estrategias de educación en atención nutricional en el adulto mayor para la prevención de condiciones prevalentes en este grupo etario como lo es la fragilidad. Recomendamos generar más agentes de apoyo para el adulto mayor que faciliten estrategias para una alimentación saludable.

Referencias:

1. Ramírez-Girón, N., Cortés-Barragán, B., Galicia-Aguilar, R. M. Continuidad del cuidado: adulto mayor con diabetes tipo 2 y su cuidador. *Enfermería universitaria*, 2016, 13(1), 61-68.
2. Rivera-Márquez, J. A., Mundo-Rosas, V., Cuevas-Nasu, L., Pérez-Escamilla, R. Inseguridad alimentaria en el hogar y estado de nutrición en personas adultas mayores de México. *salud pública de México*, 2014, 56, s71-s78.
3. Carrasco-Peña, K. B., Tene, C. E., & Elizalde, A. M. Disfunción familiar y desnutrición en el anciano. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 2015, 53(1), 14-19.

Folio: FIS-023-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Lucero Arias Flores, Ana Cristina Espinoza Gallardo, Dalila Santillano Herrera.

Correo de contacto: lucero.arias@alumnos.udg.mx.

Título: Prevalencia de inseguridad alimentaria en Zapotiltic, Jalisco.

Palabras clave: Zapotiltic, inseguridad alimentaria, urbanización.

Introducción: De acuerdo con la FAO existe seguridad alimentaria cuando se tiene en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias y las preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana¹. La inseguridad alimentaria (IA) es un indicador del estado nutricional, si existe hay mayor riesgo de sufrir tanto obesidad como desnutrición. Se ha observado que la IA es mayor en poblaciones rurales². En el 2010 se reportó que el 15.3% de los hogares del municipio de Zapotiltic presentaron inseguridad alimentaria moderada y severa (IAMS)³. En el 2014, el municipio fue declarado ciudad, con su urbanización, se esperaba encontrar una disminución en la IA.

Objetivo: Determinar la prevalencia de inseguridad alimentaria en Zapotiltic, Jalisco.

Material y métodos: Se determinó la IA de acuerdo a la percepción y las experiencias de los individuos utilizando la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria, que se aplicó al jefe de familia o amas de casa en cada hogar durante el mes de noviembre del 2017. La escala permite colocar a cada hogar en una de sus cuatro clasificaciones según el número de respuestas positivas. Se hizo un muestreo por conglomerados al azar a una muestra representativa de 67 hogares en seis colonias, con un nivel de confianza del 90% y un margen de error del 10%, de un total de 7,499 hogares existentes en Zapotiltic³.

Resultados: Se encontró que en 4 de cada 10 hogares existe algún tipo de inseguridad alimentaria y, en 1 de cada 5 se presentó inseguridad alimentaria moderada o severa; el indicador de carencia por acceso a los alimentos aumentó un 5.6% desde el 2010.

Conclusiones: Se esperaba encontrar una disminución en la IAMS, debido a la urbanización del municipio, sin embargo, se encontró un aumento del 5.6%, por lo tanto, nuestros resultados sugieren que la urbanización no propició que la IAMS disminuyera. Por otro lado, un informe de la SEDESOL⁴ hace una comparación en la IA del año 2010 al 2015, presentando los valores de 24.7 y 15.2%, respectivamente, encontrados también en una base de datos del CONEVAL con fecha de

última actualización del 20175. No obstante, el valor de 15.3%, tomado como referencia para esta investigación, se encontró en cuatro documentos con fechas del 2010, lo que sugiere que la información presentada en el 2018 puede contener errores en los métodos utilizados o en el reporte de los resultados. La EMSA permite clasificar el nivel de IA, pero es insuficiente para determinar los factores que la originan, por lo tanto, se abre campo a nuevas investigaciones enfocadas a determinar los factores del aumento de la IA.

Referencias:

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. ¿What does “organic agriculture” mean? International Conference on Organic Agriculture and Food Security [Internet]; 2007 May 3-5 [cited 2017 Apr 15]; Rome, IT.
2. Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Villalpando-Hernández S, Franco A, Cuevas-Nasu L, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012: Resultados Nacionales. Cuernavaca (MO): Instituto Nacional de Salud Pública; 2012 Oct. Report No.: ISBN 978-607-511-037-0.
3. Secretaría de Desarrollo Social. Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social: Zapotiltic, Jalisco [Internet]. Zapotiltic (JC): Secretaría de Desarrollo Social (MX), Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (MX); 2010 [cited 2017 May 21]. Available from: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/43150/Jalisco_121.pdf
4. Secretaría de Desarrollo Social. Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social en Zapotiltic 2018 [Internet]. Zapotiltic (JC): Secretaría de Desarrollo Social (MX); 2018 [cited 2017 May 21]. Available from: https://www.extranet.sedesol.gob.mx/pnt/Informe/informe_municipal_14121.pdf
5. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Medición de la pobreza 2010, a escala municipal [Internet]. Ciudad de México (MX): Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (MX); 2010 [updated 2017 May 17; cited 2017 May 20]. Available from: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Informacion-por-Municipio.aspx>

Folio: FIS-031-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Nadia García Aguilar, Virginia Gabriela Cilia López.

Correo de contacto: nadi_aga@hotmail.com.

Título: Propuesta de intervención nutricional para las comunidades de Xolol y Tocooy en la Huasteca Potosina.

Palabras clave: transición alimentaria, hábitos, intervención.

Introducción: En los últimos tres siglos, la dieta y el estado nutricional de las comunidades ha cambiado considerablemente. A esto se le llama transición alimentaria y nutricional, que abarca desde la dinámica de elegir y adquirir alimentos, el cocinar, y comerlos, hasta los cambios en la actividad física y la composición corporal (Ibarra, 2016).

Objetivo: Crear un modelo de intervención nutricional replicable que permita prevenir problemas de mala nutrición y mejorar el estado nutricional de la población de comunidades rurales e indígenas de la Huasteca Potosina. Trabajando de la mano con mujeres pertenecientes a estas comunidades.

Material y métodos: Fase 1: Diagnóstica: Aplicación de cuestionario sobre el tipo de consumo de alimentos en el hogar. Antropometría: Índice de Masa Corporal (IMC=Kg/m²), porcentaje de masa grasa (%MG), porcentaje de masa muscular (%MM). Fase 2: Intervención: Problemáticas principales: ayuno prolongado, bajo consumo de proteínas de origen animal y poca diversidad dietética. Se realizaron 4 talleres (canasta básica, hábitos alimentarios, tortitas de sardina y amaranto, recetas rendidoras).

Resultados: Durante el diagnóstico, el 52% mencionó no tener alimentos suficientes para comer y el 72% realizaba solo dos comidas al día. El 76% consume al menos una vez al día algún alimento

industrializado o alto en carbohidratos simples como pan dulce o galletas en el refrigerio o el desayuno, siendo una de las dos comidas principales en estos hogares. Al inicio de la intervención el 72% (n=15) realizaba dos comidas al día y el 86% (n=18) consideraba que este número de comidas era saludable, al finalizar la intervención el 79% (n=16) de las mujeres realizaba cuatro comidas al día y el 64% (n=) consideró que realizar solo dos comidas al día no era saludable. Al terminar la intervención, el 90% replicó las recetas de los talleres en sus casas y mencionaron haber tenido éxito con su familia.

Discusión: Al inicio de la intervención, las mujeres del grupo de estudio realizaba solo dos comidas al día, y creían que tener dos tiempos de comida al día era saludable, situación similar a la reportada por Pérez y cols. (2012), en dos comunidades mayas donde los alimentos eran elegidos por el prestigio o estatus que las personas les otorgan a los mismos, sin considerar si son saludables o nutritivos, además, reportan que la percepción de la buena alimentación va en función de los alimentos industrializados. Para el final de la intervención el 79%, ya realizaba 4 comidas al día y consumían frutas locales en sus refrigerios.

Conclusiones: Una intervención educativa contextualizada dirigida a las madres de familia puede mejorar la composición corporal y estado nutricional de los integrantes de una familia completa.

Referencias:

1. ENSANUT. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018. Presentación de resultados. INEGI. INSP. Secretaria de salud. 2018. Disponible en: https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf
2. Garza Montoya, B. G. & Ramos Tovar, M. E. Cambios en los patrones de gasto en alimentos y bebidas de hogares mexicanos (1984-2014). Instituto Nacional de Salud Pública. Cuernavaca, México. Salud Pública de México. 2017. Vol. 59, núm. 6, pp. 612-620.
3. Ibarra, Lidia Susana. Review: Transición Alimentaria en México. Razón y Palabra. Universidad de los hemisferios. Quito, Ecuador. 2016. vol. 20, núm. 94. pp. 162-179.
4. Pérez Izquierdo, O., Nazar Beutelspacher, A., Pérez-Gil Romo, S. A., Castillo Burguete, M. T., Mariaca Méndez, R. Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas. Revista Española de Nutrición Comunitaria 2012;18(2):103-114.
5. Popkin, B. M., Adair, Li. S., & Ng, S. W. NOW AND THEN: The Global Nutrition Transition: The Pandemic of Obesity in Developing Countries. Nutr Rev., 2013; 70(1), 2-25. <http://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>.NOW

Folio: FIS-002-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Samantha Josefina Bernal Gómez, Antonio López Espinoza, Ana Paola Mora Vergara.

Correo de contacto: samantha.bernal.gomez@outlook.com.

Título: Alteraciones metabólicas en el tratamiento de psicofármacos.

Palabras clave: psicofármacos, peso corporal, alimentación.

Introducción: La salud es “un estado de completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. Por lo que, salud no solo es empleado para describir el estado fisiológico del organismo, sino también el psicológico. Cuando la sintomatología propia de la enfermedad que experimenta un organismo se presenta en intensidades incapacitantes, se recomienda la administración de psicofármacos. Si bien, el uso de psicofármacos generalmente disminuye la sintomatología, algunas personas reportan incrementos en el apetito. En este sentido, se ha demostrado la relación existente entre la administración de psicofármacos y su efecto sobre el peso corporal, lo cual conlleva a otras alteraciones metabólicas y conductuales.

Objetivo: Analizar el efecto de los psicofármacos sobre el peso corporal y el perfil de lípidos.

Material y métodos: Treinta ratas de la cepa wistar serán expuestas a tres fases experimentales: LB, F1 y F2. Diariamente se registrará el consumo de alimento y peso corporal a lo largo del estudio. Durante la línea base (LB), los sujetos tendrán alimentación ad libitum, condición que permanecerá a lo largo del estudio. En la fase 1 (F1) los sujetos serán expuestos a un estímulo estresor. Posteriormente, en la fase 2 (F2) se les administrará una dosis del fármaco al que estarán expuestos de acuerdo al grupo al que pertenecen: Dizepam en dosis de 10.0 mg/kg; fluoxetina en 10.0mg/kg y haloperidol 10 mg/kg. Al término del estudio se analizará el perfil de lípidos de todos los grupos.

Resultados: Incrementos en el peso corporal en los organismos a los que se les administran ansiolíticos, antipsicóticos y antidepresivos.

Conclusiones: El consumo de psicofármacos puede modificar el consumo de alimentos y ello alterar el peso corporal y los niveles en el perfil de lípidos.

Referencias:

Allison D, Mentore J, Heo M, Chandler LP, Cappelleri JC, Infante MC, et al (1999). Antipsychotic-induced weight gain: a comprehensive research synthesis. *American Journal of Psychiatry*, 156, 1686-1696.
Brady K (1989). Weight gain associated with psychotropic drugs. *Southern Medical Journal*, 82, 611- 617.
Cassano, P. & Argibay, P. (2009). La enfermedad depresiva y sus modelos animales. *Revista del Hospital Italiano de Buenos Aires*, 29(2), 117-120.
Galindo, J. R., & Orellana, M. (s.f.). Efectos metabólicos del uso de psicotrópicos. Recuperado de <http://www.bvs.hn/RHPP/pdf/2016/pdf/Vol10-2-2016-8.pdf>
Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020). Salud mental. Recuperado de https://www.who.int/topics/mental_disorders/es/

Folio: FIS-050-20

Categoría: Profesional.

Temática: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Autores: Tania Yadira Martínez Rodríguez, Zyanya Reyes Castillo, Ana Paola Mora Vergara.

Correo de contacto: tymartinezr@gmail.com.

Título: Estudio piloto de inseguridad alimentaria en hogares de estudiantes universitarios de Colombia durante la pandemia por COVID-19.

Palabras clave: seguridad alimentaria, universitarios, Colombia.

Introducción: El impacto social y económico de la pandemia por COVID-19, puede tener manifestaciones severas en la inseguridad alimentaria. Colombia ocupa el primer lugar en incremento del desempleo, subiendo 10.3 puntos porcentuales entre febrero y mayo, para alcanzar un 21.1% (1). Los estudiantes universitarios son un grupo de riesgo, ya que la prevalencia de inseguridad alimentaria comprende cifras entre 21 y 59%, factor que puede afectar el rendimiento académico, la salud y la función psicosocial (2)

Objetivo: Determinar el nivel de inseguridad alimentaria y las estrategias de afrontamiento en los hogares de estudiantes universitarios de Colombia durante la pandemia por COVID-19

Material y métodos: Se realizó un estudio piloto de tipo transversal descriptivo. Se utilizó la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) y se indagó sobre las posibles estrategias de afrontamiento

Resultados: En total participaron 53 estudiantes Universitarios de Colombia (M:38 y H:15), en edades entre 18 a 39 años y predominó la participación de estratos socioeconómicos bajos. En este estudio se encontró mayor porcentaje de hogares con más de 4 integrantes. El 41.5% reportaron desempleo en algún miembro del hogar y el 50.9% reducción del salario, durante la

pandemia.

La prevalencia de inseguridad alimentaria en los hogares (INSAH) de estudiantes Universitarios es de 56.6%, con mayor porcentaje de INSAH leve 52.8%. El 56.7% de los hogares realizaron estrategias de afrontamiento para mitigar la inseguridad alimentaria en un corto plazo. Las estrategias más utilizadas fueron el consumo de alimentos de menor calidad y/o más baratos (32.1%), depender de menos alimentos preferidos (24.5%) y pedir prestado para comprar alimentos o depender de un familiar, amigo o conocido (18.9%)

Discusión: En esta investigación se encontró que el 56.6% de los hogares presentaron INSAH, dato preocupante en el contexto de la pandemia por COVID-19, si se tiene en cuenta que en Colombia la prevalencia se encuentra en 54.2% (3). Adicionalmente, el 56.7% de los hogares realizaron estrategias de afrontamiento, prevalencia más alta respecto a la reportada por la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) 2015, que a nivel nacional es del 51.6%, indicando que más de la mitad de la población debe optar por estas actividades (3). Las estrategias de afrontamiento con mayor reporte fueron: el consumo de alimentos de menor calidad y/o más baratos, depender de menos alimentos preferidos y pedir prestado para comprar alimentos, está misma tendencia se encuentra reportada en la ENSIN 2015 (3).

Conclusiones: En este estudio piloto se evidenció una alta prevalencia de INSAH en los hogares de estudiantes universitarios de Colombia durante la pandemia por COVID-19.

Referencias:

1. OECD. OECD Employment Outlook 2020: Worker Security and the COVID-19 Crisis. [Internet]. 2012. 1-258 p. Available from: http://www.oecd-ilibrary.org/employment/oecd-employment-outlook-2012_empl_outlook-2012-en
2. Eche D, Hernández-Herrera M. Studying food security among students: a comparative case study between public and private universities in Quito-Ecuador. Nutr Hosp. 2018;35(6):1372-8.
3. Ministerio de Salud y protección social. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional ENSIN 2015. 2015.

Folio: FIS-059-20

Categoría: Profesional.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Lic. Cynthia Guadalupe Chavez Barajas, Dra. Elia Hermina Valdés Miramontes, Lic. Lourdes Barajas García.

Correo de contacto: cynthia.chavez.barajas@gmail.com.

Título: Impacto de dos cantidades de *Rubus Idaeus L.* en la dieta habitual, sobre marcadores bioquímicos de personas con obesidad.

Palabras clave: *Rubus Idaeus L.*, obesidad.

Introducción: El exceso de peso corporal es un proceso gradual que suele iniciarse a partir de un desequilibrio entre la ingesta y el gasto energético, determinados por factores genéticos y ambientales que llevan a un trastorno metabólico y, posteriormente, a la excesiva acumulación más allá del valor esperado para el género, la talla y la edad. (Torres y Rojas 2018) En México, en el 2018 se reportó que un 75.2% de adultos mayores de 18 años presentaron sobrepeso u obesidad.(ENSANUT 2018) Con el propósito de mejorar la salud, actualmente las berries son un grupo de frutas que han tenido gran importancia a nivel mundial ya que presentan una cantidad importante tanto de compuestos nutricionales, como moléculas bioactivas con diferentes propiedades funcionales como los polifenoles; sustancias con capacidad antioxidante, que mejoran la producción o sensibilidad a la insulina y el control glucémico. (Molina y Huaman 2019) El consumo de frutas y verduras guarda una estrecha relación con el estilo de vida, definido por

la Organización Mundial de la Salud como una forma general de vida, basándose en la interacción entre las condiciones de vida y los patrones individuales de conducta, incorporando un conjunto de valores, normas, actitudes, hábitos y conductas entre ellos la alimentación saludable. (Rodríguez 2017) El aumento de la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la alimentación ha conducido a un mayor interés por estudiar la relación alimentación y salud. Se ha demostrado una menor incidencia de las mismas con patrones alimentarios que involucran un alto consumo de frutas y verduras, lo que ha motivado a investigar las propiedades funcionales de estos alimentos (Araya, Clavijo, & Herrera, 2006). Son pocos los estudios científicos sobre la frambuesa (*Rubus Idaeus* L) que han estudiado efectos benéficos a la salud en humanos, así como la cantidad de compuestos bioactivos que generan dichos beneficios por lo que futuras investigaciones pueden ser orientadas a este campo.

Objetivo: Evaluar el impacto de la incorporación de la frambuesa (*Rubus Idaeus* L.) a la dieta habitual de personas con sobrepeso y obesidad, sobre los marcadores bioquímicos periféricos.

Material y métodos: La intervención se realizará a 80 participantes de ambos sexos, entre los 18 a 30 años de edad, que presenten sobrepeso u obesidad. Serán divididos en dos grupos de manera aleatoria. Con la firma del consentimiento informado, se les dará a consumir tres veces por semana, durante un periodo de 4 semanas, dos diferentes cantidades de fruto de frambuesa. Se determinarán al inicio y al final los parámetros de glucosa plasmática, colesterol total, colesterol HDL, LDL y triglicéridos. Se determinará la frecuencia de consumo de frutas y verduras de los participantes de la fase experimental.

Resultados: Encontrar diferencia estadísticamente significativa en los resultados de los marcadores bioquímicos periféricos entre el inicio y final de la intervención, así como identificar en la dieta habitual de los participantes modificación en las ingestas de frutas y verduras.

Conclusiones: El consumo de frutas y verduras, son un grupo de alimentos saludables para el ser humano, ya que estas contienen nutrientes y componentes bioactivos importantes para la permanencia o mejora de la salud.

Referencias:

1. Torres, Felipe, Rojas Agustín. Obesidad y salud pública en México: transformación del patrón hegemónico de oferta-demanda de alimentos. *Problemas del desarrollo*, 2018; 49(193), 145-169. <https://doi.org/10.22201/iiiec.20078951e.2018.193.63185>
2. Instituto Nacional de Salud Pública. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018. Recuperado de: https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf
3. Molina Y, Huaman Y. Efecto hipoglucemiante del arándano (*Vaccinium myrtillus*) en ratas con diabetes mellitus tipo II, inducidas experimentalmente [Tesis para obtener el título profesional]. Perú Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 2019; Recuperado de: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/9915/NHbrmoyb%26huhiym.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
4. Araya H, Clavijo C, Herrera C. Capacidad antioxidante de frutas y verduras cultivadas en Chile. *Revista facultad de Medicina*, 2006; 55(4): 361-365. Recuperado de: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222006000400008
5. Rodríguez M. Desafíos para el consumo de frutas y verduras. *Revista Facultad de Medicina Humana*, 2017; 19(2), 105-112. doi: DOI 10.25176/RFMH.v19.n2.2077.

Folio: FIS-046-20

Categoría: Profesional.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Lic. Iván Alejandro Caldera Zamora, Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno, Mtra. María del Rocío Padilla Galindo.

Correo de contacto: ivan.caldera.zamora@hotmail.com.

Título: Actividad física y el tamaño de parques y/o espacios abiertos adecuados para el ejercicio y el deporte. Un estudio exploratorio.

Palabras clave: actividad física, deporte, parques.

Introducción: La actividad física ha sido definida como cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos que resulta en un gasto de energía¹. En el 2016, en México la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) estimó como inactivos al 39% de los adolescentes entre 14 y 19 años². La inactividad física o sedentarismo es considerado uno de los factores de riesgo más significativos en el desarrollo de obesidad, sobrepeso, mientras que los niveles altos de actividad física se han asociados a estándares más elevados de bienestar y salud³. Diversos estudios han demostrado la relación de los niveles de actividad física con factores ambientales propios de las sociedades humanas, entre los que destacan el entorno físico o diversos aspectos de la morfología urbana, a saber, la presencia, cantidad y tamaño de áreas verdes, así como de parques y/o espacios abiertos adecuados para la práctica de ejercicio y deportes⁴. Dada la pertinencia del tema, esta investigación exploratoria tuvo como propósito obtener datos descriptivos que permitan comenzar a indagar la posible relación que existe entre en los niveles de actividad física y el tamaño de parques y/o espacios abiertos adecuados para el ejercicio y el deporte en la población estudiantil de nivel básico y medio superior.

Objetivo: Estimar las horas de actividad física por semana de estudiantes de bachillerato y secundaria de Tepatitlán. Determinar el total de m² tamaño de parques y/o espacios abiertos adecuados para el ejercicio y el deporte en Tepatitlán.

Material y métodos: El enfoque de la investigación fue cuantitativo, de alcance descriptivo, bajo un diseño no experimental de tipo transversal. La población diana fueron estudiantes de 8 distintas secundarias y bachilleratos de la cabecera municipal de Tepatitlán de Morelos en la región Altos Sur de Jalisco, de la cual se obtuvo una muestra representativa de 1180 estudiantes mediante un muestreo no probabilístico por conglomerados. La medición de la actividad física se realizó a través del Cuestionario Internacional de Actividad Física (IPAQ) validado en población mexicana⁵. El tamaño de parques y/o espacios abiertos adecuados para el ejercicio y el deporte se determinó mediante las bases de datos de la dependencia municipal de Parques y Jardines.

Resultados: Los resultados permitieron estimar una media de 7.96 horas ($\sigma=9,53$) a la semana de actividad física de moderada a alta en la población. En la cabecera municipal hay una superficie de 626,621 m² de parques y/o jardines destinados para la práctica de actividad física o deporte que estén disponibles para la población en general.

Discusión: Los resultados permitieron estimar una media de actividad física superior a las recomendaciones mínimas de actividad física moderada-intensa de la OMS a la semana la cual es de mínimo 7 horas a la semana. Se pretende que el estudio sirva como preámbulo a otras investigaciones en donde se busque determinar la relación entre los m² y las horas a través distintos análisis estadísticos.

Conclusiones: Finalmente se espera que los resultados puedan servir como fundamento de estrategias de intervención y prevención en la inactividad física, así como a la toma de decisiones entorno a la planificación urbana.

Referencias:

1. Azofeifa E. Motivos de participación y satisfacción en la actividad física, el ejercicio físico y el deporte. Revista en Ciencias del Movimiento Humano y Salud. 2006. 3(1): 1-16.
2. Caspersen CJ, Powell KE, Chistenson GM. Physical activity, exercise, and physical fitness: Definitions and distinctions for health-related research. Health Reports 1985. 100(2): 126-131.
3. Medina C, Jáuregui A, Campos-Nonato I, Barquera S. Prevalencia y tendencias de actividad física en niños y adolescentes: resultados de ENSANUT 2012 y ENSANUT MC 2016. Salud Pública de México. 2018. 60(3): 263-271.
4. Wang X, Wu C. An Observational Study of Park Attributes and Physical Activity in Neighborhood Parks of Shanghai. International Journal of Environmental Research and Public Health. 2020. 17(6).
5. Medina C, Barquera S, Janssen I. Validity and reliability of the International Physical Activity Questionnaire among adults in Mexico. Revista Panamericana de Salud Pública/Pan American Journal of Public Health. 2013. 34(1): 21-28.

Folio: FIS-028-20

Categoría: Profesional.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Lic. Juan José González Flores, Dra. Fatima Ezzahra Housni, Dra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes.

Correo de contacto: juan.jose.gonzalez.flores@hotmail.com.

Título: Cambios del modo de producción agroalimentaria y la calidad de dieta en una comunidad rural del estado de Jalisco.

Palabras clave: producción agroalimentaria, dieta, rural.

Introducción: El concepto de sistema alimentario y el modelo estructural del comportamiento alimentario posicionan la producción como el elemento inicial del fenómeno alimentario, mientras que el consumo es el componente final. Entre ambos existen nexos, como las vías de relación que se han establecido entre la agricultura y la nutrición. En México, el modo de producción agroindustrial ha remplazado al modo de producción campesino. Como resultado, los patrones de cultivos y la exportación e importación de alimentos han cambiado, lo que se ha relacionado a una menor producción para consumo local y a un mayor consumo de alimentos externos. Evidencia ha mostrado un progresivo abandono de las dietas tradicionales y la introducción de alimentos industrializados. Esto ha permitido esclarecer las relaciones entre los cambios en el modo de producción agrícola y la dieta de las poblaciones rurales.

Objetivo: Analizar la relación entre los cambios de la producción agroalimentaria local y la calidad de la dieta en una población rural del estado de Jalisco.

Material y métodos: Estudio observacional, correlacional y transversal que contempla una muestra de 345 participantes de entre 5 y 65 años de edad de la localidad rural Zapotitán de Hidalgo, Jocotepec, Jalisco. El proceso metodológico se compone de tres etapas. La primera: análisis de la producción agroalimentaria local utilizando datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) entre 2003 y 2018. La segunda: evaluación del estado nutricional y análisis de la dieta actual, incluyendo el origen de los alimentos consumidos, utilizando índices antropométricos e instrumentos de análisis dietético. La tercera: el análisis estadístico de los datos, que incluye la determinación de la posible correlación entre la calidad de la dieta y el origen de los alimentos. Al momento, se ha concluido la primera etapa y se trabaja en la segunda.

Resultados: Entre 2003 y 2018, la superficie de siembra del municipio de Jocotepec se ha reducido en poco más de 1800 hectáreas. La superficie de riego pasó de un 5.3% a un 21.6% de la superficie de siembra total, mientras que la de temporal pasó de un 94.7% a un 78.4%. Esto es notable, pues los principales cultivos de temporal son maíz y frijol, alimentos representativos de la dieta tradicional mexicana, mientras que los principales de riego son frutas y verduras y hortalizas. En el mismo periodo existe una reducción gradual de la superficie ocupada por cereales (maíz) y una relativa estabilidad en sus volúmenes de producción. Por otro lado, hay un aumento de superficie y de volúmenes de producción principalmente de cultivos frutales (frambuesa).

Discusión: De acuerdo con evidencia, se sabe que han existido crecientes importaciones de maíz a nivel nacional. Además, se ha incrementado la exportación de berries (frambuesa) que se producen en Jalisco. Mientras, se ha identificado un aumento en el consumo de grasas y azúcares en zonas rurales. Estas situaciones y el estado de la producción agroalimentaria del municipio de Jocotepec dan razones para pensar en una posible dependencia de fuentes externas de alimentos.

Conclusiones: Sin conclusiones definitivas hasta el momento.

Referencias:

1. Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition [GLOPAN]. Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century. London, UK. 2016.
2. López-Espinoza A, Martínez AG, Aguilera VG, López PJ, Housni FE, Ruelas MG, Vázquez CLC. El hábito de comer. En: López-Espinoza A, Magaña CR, editores. Hábitos alimentarios: Psicobiología y socioantropología de la alimentación. México: Mc Graw Hill; 2014. 129-137.
3. Cruz-Delgado D, Leos-Rodríguez JN, Altamirano-Cárdenas JR. La evolución del patrón de cultivos de México en el marco de la integración económica, 1980 a 2009. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. 2012; 3(5): 893-906.
4. Fleuret P, Fleuret A. Nutrition, Consumption, and Agricultural Change. Hum Organ. 1980; 39(3): 250-60. Instituto Nacional de Salud Pública. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016. Informe final de resultado. 2016.

Folio: FIS-065-20

Categoría: Profesional.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Lourdes Barajas García, Elia Herminia Valdés Miramontes, Zyanya Reyes Castillo.

Correo de contacto: lourdes.barajas.garcia@hotmail.com.

Título: Consumo adecuado de antocianinas para la obtención de un efecto beneficioso en el tratamiento de hiperglucemias.

Palabras clave: antocianinas, mora azul, prooxidantes, hiperglucemia.

Introducción: Varias especies de bayas como las moras azules han atraído la atención científica debido a sus cantidades de polifenoles, como los flavonoides, los cuales actúan como potentes antioxidantes (Kelly, Vyas y Weber, 2017). Algunos estudios demuestran que una dieta con mayor cantidad de antocianinas ayuda en la regulación del metabolismo de carbohidratos, evitando así resistencia a la insulina (Róžańska y Regulska-Ilow, 2018).

Si bien, los alimentos funcionales tienen numerosos beneficios para la salud, los consumidores deben tomar en cuenta que su ingesta excesiva puede tener efectos contraproducentes (López, 2011). Estudios han demostrado la mutagenicidad y genotoxicidad de los flavonoides, debido a sus características estructurales para sufrir una autooxidación o involucrandose en un proceso de ciclaje redox, actuando como agentes prooxidantes, lo que explica estos efectos mutagénicos y genotóxicos (Pérez, 2003).

La Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) estableció una ingesta diaria recomendable de 2.5 mg/kg/día de antocianinas totales (Wallace y Giusti, 2015). Sin embargo, faltan más estudios que determinen una cantidad adecuada de antocianinas que proporcionen beneficios como alternativos en enfermedades crónicas.

Objetivo: Determinar una cantidad adecuada de antocianinas que pueda ser utilizada como alternativa en el tratamiento de enfermedades crónicas y al mismo tiempo no tenga efectos contraproducentes en el organismo.

Material y métodos: El estudio que se propone es de tipo experimental, analítico, longitudinal. En el cual se invitará a participar a adultos jóvenes de 18-40 años, las personas que hayan accedido a participar firmarán un consentimiento informado. Después, se diagnosticará la presencia de hiperglucemia o resistencia a la insulina en los participantes, los cuales serán divididos en dos grupos, cada grupo consumirá una cantidad diferente de antocianinas mediante la ingesta de mora azul (*Vaccinium corymbosum*). Se tomará una muestra de sangre para evaluar el colesterol total, colesterol-HDL, colesterol-LDL, resistencia a la insulina, glucosa y triglicéridos

antes y después del tratamiento para evaluar los efectos de las diferentes concentraciones de antocianinas totales.

Resultados: Se espera determinar cuál de las dos cantidades de antocianinas tendrá un mayor efecto hipoglucemiante, hipolipemiante y antiinflamatorio en adultos con hiperglucemia y/o resistencia a la insulina mediante la ingesta de mora azul.

Conclusiones: Si bien, es recomendado el consumo de alimentos naturales ricos en antocianinas, debemos ingerir una cantidad adecuada para nuestro organismo. Ya que, aunque tiene múltiples aportaciones beneficiosas a la salud y a diferentes enfermedades crónicas, un consumo inadecuado puede provocar reacciones adversas en nuestro cuerpo. Por eso es importante seguir estudiando las concentraciones adecuadas de la ingesta diaria de antioxidantes.

Referencias:

1. Kelly, E., Vyas, P., y Weber, J. T. Biochemical Properties and Neuroprotective Effects of Compounds in Various Species of Berries. *Molecules*. (2017); 23 (1): 1-14. Róžańska, D., y Regulska-Ilow, B. The significance of anthocyanins in the prevention and treatment of type 2 diabetes. *Adv Clin Exp Med Impact Factor*. (2018); 27 (1): 135-142.
2. López, A. Las “superfrutas”, ¿realidad o truco de la mercadotecnia?.[Internet] UNAM-DGCS-541: Ciudad Universitaria; 12 de septiembre de 2011 [Consultado 14 de septiembre de 2020]. Disponible en: https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2011_541.html
3. Pérez, G. Los flavonoides: antioxidantes o prooxidantes. *Rev Cubana Invest Biomed*. (2003); 22(1): 48-57. Wallace, T. C. & Giusti, M.M. Anthocyanins. *Adv Nutr*. (2015); 6 (5): 620-622.

Folio: FIS-044-20

Categoría: Profesional.

Temática: Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables.

Autores: Lic. Patricia Martín del Campo Rayas, Lic. Norma Candelaria Piña Contreras, Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes, Dra. Zyanya Reyes Castillo, Luis Ángel de la Peña Manríquez.

Correo de contacto: patricia.martindelcampo.rayas@gmail.com.

Título: Caracterización de compuestos bioactivos de una variedad de *Annona muricata* y su efecto inhibitorio de enzimas digestivas.

Palabras clave: muricata, inhibición, enzimas, compuestos.

Introducción: México junto con Brasil, Venezuela y Costa Rica son los principales productores a nivel mundial. En México, el estado de Nayarit genera el 80% del volumen total de la producción mundial de guanábana. El árbol de *A. muricata* es miembro de la familia *Annonaceae*, su fruto es conocido como guanábana, graviola, sirsak o zarpa; debido a la creciente evidencia sobre sus efectos terapéuticos esta planta ha ganado atención, algunos estudios han confirmado sus efectos insecticidas 2, sedantes 3, sobre problemas gastrointestinales 4, y cáncer 5 entre otros. Recientemente se ha investigado sus propiedades hipoglucemiantes 6, atribuidas a el alto contenido y gran diversidad de compuestos bioactivos en *A. muricata* 7, dicho efecto se le atribuye debido a su contenido en compuestos fenólicos con potencial actividad inhibitoria de enzimas importantes en el metabolismo de los hidratos de carbono, como las enzimas α -glucosidasa y α -amilasa 8.

Objetivo: Caracterizar y cuantificar los compuestos bioactivos presentes en las hojas de *A. muricata*, variedad criolla y cuantificar su efecto inhibitorio de enzimas digestivas in vitro.

Material y métodos: Tipo de estudio: Experimental in vitro. Para la caracterización de los compuestos bioactivos se pretende elaborar un extracto de las hojas de *A. muricata*. Para ello se adquirirá 1 kilo de hojas secas obtenidas de un cultivo establecido en Colima, México. Se realizará la extracción de los compuestos mediante el método etanólico; una vez obtenido el extracto, se

le determinará la actividad de las enzimas α -amilasa, α -glucosidasa, con el fin de determinar su posible efecto hipoglucemiante.

Resultados: Se espera obtener la caracterización y cuantificación de los compuestos bioactivos presentes en la variedad de *A. muricata* criolla y así poder tener un punto de comparación en cuanto al contenido de compuestos bioactivos presentes en las hojas cultivadas de ésta planta ya que se sabe que la presencia de los compuestos bioactivos es muy variable, dependen de diversos factores como el clima, la cosecha, la parte de la planta utilizada, tipo de extracción utilizada y la agricultura 9; además, se pretende obtener el efecto de los compuestos bioactivos sobre el porcentaje de inhibición de la actividad de las enzimas α -amilasa, α -glucosidasa.

Conclusiones: La presencia de compuestos bioactivos en *A. muricata* es muy variable, el primer paso para su estudio a fondo es la caracterización de sus compuestos bioactivos y la cuantificación de estos para posteriormente ver su efecto.

Referencias:

1. Balois-Morales R, Jiménez-Zurita JO, Alia-Tejacal I, López-Guzmán GG, Palomino-Hermosillo YA, Sánchez-Herrera LM. Antioxidant enzymes and antioxidant activity in two sour sop selections (*Annona muricata* L.) from nayarit, Mexico stored at 15 °C. *Rev Bras Frutic.* 2019;41(1):1-12.
2. Leatemia JA, Isman MB. Insecticidal Activity of Crude Seed Extracts of *Annona* spp., *Lansium domesticum* and *Sandoricum koetjape* Against Lepidopteran Larvae. *Phytoparasitica.* 2004;32(1):30-7.
3. Joyeux M, Mortier F, Fleurentin J. Screening of antiradical, antilipoperoxidant and hepatoprotective effects of nine plant extracts used in Caribbean folk medicine. *Phyther Res* [Internet]. el 1 de mayo de 1995 [citado el 12 de junio de 2020];9(3):228-30. Disponible en: <http://doi.wiley.com/10.1002/ptr.2650090316>
4. Samuel AJSJ, Kalusalingam A, Chellappan DK, Gopinath R, Radhamani S, Husain HA, et al. Ethnomedical survey of plants used by the Orang Asli in Kampung Bawong, Perak, West Malaysia. *J Ethnobiol Ethnomed.* el 7 de febrero de 2010;6.
5. Moghadamtousi SZ, Kadir HA, Paydar M, Rouhollahi E, Karimian H. *Annona muricata* leaves induced apoptosis in A549 cells through mitochondrial-mediated pathway and involvement of NF- κ B. *BMC Complement Altern Med.* 2014;14(1):1-13.
6. Agu KC, Eluehike N, Ofeimun RO, Abile D, Ideho G, Ogedengbe MO, et al. Possible anti-diabetic potentials of *Annona muricata* (sour sop): inhibition of α -amylase and α -glucosidase activities. *Clin Phytoscience.* 2019;5(1).
7. Coria-Téllez A V., Montalvo-González E, Yahia EM, Obledo-Vázquez EN. *Annona muricata*: A comprehensive review on its traditional medicinal uses, phytochemicals, pharmacological activities, mechanisms of action and toxicity. *Arab J Chem.* 2018;11(5):662-91.
8. Beyra Á, Del M, León C, Ferrándiz D, Herrera R, Volpato G, et al. Estudios etnobotánicos sobre plantas medicinales en la provincia de Camagüey (Cuba) por [Internet]. [citado el 12 de junio de 2020]. Disponible en: www.rjb.csic.es
9. Choi M, Kang YR, Zu HD, Lim IS, Jung SK, Chang YH. Effects of Time on Phenolics and in vitro Bioactivity in Autoclave Extraction of Graviola (*Annona muricata*) Leaf. *Biotechnol Bioprocess Eng.* 2020;25(1):9-15.

MEMORIA FOTOGRÁFICA



Ilustración 3. Taller “Marco regulatorio y estrategias para la consulta en línea” impartido por la Dra. Rebeca Monroy Torres.



Ilustración 4. Taller “Abordaje nutricional en casas y albergues en situaciones de contingencia” impartido por el Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela.



Ilustración 5. Taller “El nuevo etiquetado de alimentos en México” impartido por la MIC. Ana Karen Medina Jiménez.



Ilustración 6. Ponente: Dra. Sara Elena Pérez Gil. Tema: “La cultura alimentaria y el papel de los nutriólogos: Reflexiones desde la perspectiva antropológica”. Adscripción: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán INCMNSZ.



Ilustración 7. Ponente: Dr. Alejandro Calvillo Unna. Tema: “La conducta de la industria alimentaria durante la pandemia: desafíos y aprendizajes” Adscripción: El Poder del Consumidor.



Ilustración 8. Ponente: *Dra. María de Jesús Medina Arellano*. Tema: *Derecho humano a la alimentación*. Adscripción: *Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)*.



Ilustración 9. Mesa temática 1: *"Adaptabilidad del ser humano y nutrición ante la contingencia"*. Ponentes: *ENC Rosalba Maya Hernández, Hospital Español de México; Dr. José de Jesús Peralta Romero, Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional Siglo XXI, IMSS; Mtra. Lourdes Analí Morales Juárez, CIIPEC-INCAP. Coordinador: Dr. Alfredo Pérez Jácome, OUSANECH, Chiapas, UNICACH.*



Ilustración 10. Ponente: *PhD. Teresita Padilla-Benvides*. Tema: *Requerimientos fisiológicos de metales de transición. Diferencias entre toxicidad y homeostasis*. Adscripción: *Wesleyan University*.



Ilustración 11. Mesa temática 2: *Regulación de alimentos chatarra en Oaxaca: Experiencia y tendencias regulatorias en México*. Ponentes: *Dip. Magaly López Domínguez, Congreso del Estado de Oaxaca; LN. Ana Larrañaga Flota, Salud Crítica A.C. Coordinación: Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG, Guanajuato y Profesora de la UG.*



Ilustración 12. Mesa temática 3: Iberococinas, agroecología y entornos sustentables. Ponentes: Dr. Mario Fernández Zarza, Investigador de La Salle, León; Mtro. Rafael Enrique Meneses López, P.T.C. del Instituto Campechano. Coordinación: MIC. Ángela Marcela Castillo, OUSANEG



Ilustración 13. Mesa temática 4: Patrimonio alimentario: rescate y valorización de saberes de platillos tradicionales. Ponentes: Dr. Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba, España; Dra. Edith Yesenia Peña Sánchez, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); Mtra. Itzel Sosa Argáez, Universidad de Colima. Coordinación: Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca, OUSANEC, Colima.



Ilustración 14. Ponente: Dr. Alejandro Macías Hernández. Tema: COVID-19 situación actual y perspectivas. Adscripción: Universidad de Guanajuato.



Ilustración 15. Ponente: M en C. Fernando Bejarano González. Tema: Tóxicos ambientales y salud materna. Adscripción: Red IPEN para América Latina y el Caribe.



Ilustración 16. Ponente: *Dr. Antonio López Espinoza*. Tema: *Conductas alimentarias en el contexto mexicano. ¿Es posible modificarlas?.*
 Adscripción: *Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) Universidad de Guadalajara.*



Ilustración 17. Ponente: *Planificación Alimentaria Institucional Sostenible*. Tema: *Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela*. Adscripción: *Pontificia Universidad Católica de Chile.*



Ilustración 18. Ponente: *Dra. Erika Carcaño Valencia*. Tema: *Importancia de la Soberanía Alimentaria como proceso emancipatorio en las comunidades indígenas campesinas.* Adscripción: *Departamento de Estudios Sociales de la División de Ciencias Sociales y Humanidades, Campus León, Universidad de Guanajuato.*



Ilustración 19. Ponente: *Dr. Ivan Torre Villalvazo*. Tema: *Nutrición basada en evidencia: estrategias para combatir la pseudociencia.*
 Adscripción: *Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ)*



Ilustración 19. Mesa temática 5: Atención nutricional en tiempos de contingencia: de la práctica clínica a la atención nutricional a distancia. Ponentes: Mtra. Claudia Alejandra García Quiroz, IPC (Instituto de Posgrados y Ciencias), Monterrey; Dr. Edwin Enrique Martínez Leo, Universidad Latino de Mérida; Mtra. Alma Nubia Mendoza Hernández, UPAEP; Mtra. Saby Camacho López, Nutrir México. Coordinación: Dr. Hugo Ortega Durán, Colegio de Nutriólogos de León.



Ilustración 20. Mesa temática 6: El papel de las Instituciones ante la contingencia por COVID-19. Ponentes: LN. María Fernanda Gutiérrez Montelongo, DIF San Luis Potosí; LNCA. Ruth Karen Rodríguez López, DIF Guanajuato. Coordinación: Dra. Gabriela Cilia López, OUSANESLP, Universidad de San Luis Potosí.



Ilustración 21. Mesa temática 7: Impacto por la contingencia por COVID-19 sobre los indicadores de Seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Chiapas, Colima, Guanajuato y San Luis Potosí (OUSANEG, OUSANEC, OUSANECH, OUSANESLP). Ponentes: Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG; Dra. Alin J. Palacios, OUSANEC; Dra. Gabriela. Cilia López, OUSANESLP; Dra. Elena Flores Guillén, OUSAECH. Coordinación: Dr. Joel Martínez Soto, Universidad de Guanajuato.



Ilustración 22. Presentación de trabajos libres en modalidad virtual. Sala 1, moderada por la MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez.



Ilustración 23. Presentación de trabajos libres en modalidad virtual, sala 2, moderada por la MIC. Ana Karen Medina Jiménez.



Ilustración 24. Presentación de trabajos libres en modalidad virtual. Sala 3, moderada por la Dra. Susana R. Ruiz González.



Ilustración 25. Presentación de trabajos libres en modalidad virtual. Sala 4, moderada por la Dra. C. Rebeca Monroy Torres.



Ilustración 26. Maestro de ceremonias: Dr. Jairo Bejarano Roncancio. Adscripción: Universidad Nacional de Colombia.



Ilustración 27. Integrantes del equipo organizador del OUSANEG: Dra. Rebeca Monroy Torres, Titular del evento y directora del OUSANEG A.C., PLN Belza Monsserat Méndez Pérez, MIC. Ana Karen Medina Jiménez, MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez y con el apoyo de las estudiantes de último año de la Licenciatura en Nutrición, dentro del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) del OUSANEG: PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera y PLN. Paulina Rodríguez Álvarez.



Ilustración 28. Cierre del 10° FIANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.



Ilustración 29. Collage de actividades realizadas durante el 10° FIANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.

ANEXOS

Anexo 1. Programa del evento

| Jueves, 01 de octubre | |
|------------------------|--|
| 09:00 am a 09:15 am | Acto inaugural <i>Maestro de ceremonias: Dr. Jairo Bejarano Roncancio, Universidad Nacional de Colombia</i> |
| 09:16 am a 09:45 am | La cultura alimentaria y el papel de los nutriólogos: Reflexiones desde la perspectiva antropológica <i>Dra. Sara Elena Pérez Gil, INCMNSZ</i> |
| 09:46 am a 10:15 am | La conducta de la industria alimentaria durante la pandemia: desafíos y aprendizajes <i>Dr. Alejandro Calvillo Unna, El Poder del Consumidor</i> |
| 10:16 am a 10:45 am | Derecho humano a la alimentación <i>Dra. María de Jesús Medina Arellano, UNAM</i> |
| 10:46 am a 11:15 am | Mesa temática 1: "Adaptabilidad del ser humano y nutrición ante la contingencia" ENC Rosalba Maya Hernández, Hospital Español de México. Dr. José de Jesús Peralta Romero, Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional Siglo XXI, IMSS Mtra. Lourdes Analí Morales Juárez, CIIPEC-INCAP Coordinador: Dr. Alfredo Pérez Jácome, OUSANECH, Chiapas, UNICACH |
| 11:16 am a 11:30 am | Receso |
| 11:31 am a 12:00 pm | Requerimientos fisiológicos de metales de transición. Diferencias entre toxicidad y homeostasis PhD. Teresita Padilla-Benavides. Wesleyan University |
| 12:01 pm a 01:00 pm | Mesa temática 2: Regulación de alimentos chatarra en Oaxaca: Experiencia y tendencias regulatorias en México <i>Dip. Magaly López Domínguez, Congreso del Estado de Oaxaca LN. Ana Larrañaga Flota, Salud Crítica A.C. Dip. Jaime Hernández Centeno, Congreso del Estado de Guanajuato Dip. Libia Dennise García Muñoz Ledo, Congreso del Estado de Guanajuato Coordina: Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG, Guanajuato y Profesora de la UG</i> |
| 01:01 pm a 02:00 pm | Mesa temática 3: Iberococinas, agroecología y entornos sustentables <i>Dr. Mario Fernández Zarza. Investigador de La Salle, León Mtro. Rafael Enrique Meneses López, P.T.C. del Instituto Campechano Coordina: MNC. Ethel María Zermeño Loredo</i> |
| 02:01 pm a 03:00 pm | Mesa temática 4: Patrimonio alimentario: rescate y valorización de saberes de platillos tradicionales. <i>Dr. Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba, España Dra. Edith Yesenia Peña Sánchez, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) Mtra. Itzel Sosa Argáez, Universidad de Colima Coordinación: Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca, OUSANEC, Colima</i> |
| 03:01 pm a 03:30 pm | COVID-19 situación actual y perspectivas <i>Dr. Alejandro Macías Hernández Investigador y profesor de la Universidad de Guanajuato</i> |

| | |
|------------------|---|
| 05:00 a 07:00 pm | Presentación de trabajos libres en modalidad virtual (Plataforma webex) |
|------------------|---|

| Viernes, 02 de octubre | |
|------------------------|---|
| 09:00 am a 09:30 am | Tóxicos ambientales y salud materna M en C. Fernando Bejarano González, Coordinador de la Red IPEN para América Latina y el Caribe |
| 09:31 am a 10:00 am | Conductas alimentarias en el contexto mexicano. ¿Es posible modificarlas? Dr. Antonio López Espinoza, Director del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) Universidad de Guadalajara |
| 10:01 am a 10:30 am | Importancia de la Soberanía Alimentaria como proceso emancipatorio en las comunidades indígenas campesinas Dra. Erika Carcaño Valencia Departamento de Estudios Sociales de la División de Ciencias Sociales y Humanidades, Campus León, Universidad de Guanajuato |
| 10:31 am a 11:00 am | Planificación Alimentaria Institucional Sostenible Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela Pontificia Universidad Católica de Chile |
| 11:01 am a 11:30 am | Nutrición basada en evidencia: estrategias para combatir la pseudociencia Dr. Iván Torre Villalvazo, INCMNSZ |
| 11:31 am a 11:45 am | Receso |
| 11:46 am a 12:45 pm | Mesa temática 5: Atención nutricional en tiempos de contingencia: de la práctica clínica a la atención nutricional a distancia Mtra. Claudia Alejandra García Quiroz, IPC (Instituto de Posgrados y Ciencias), Monterrey Dr. Edwin Enrique Martínez Leo, Universidad Latino de Mérida Mtra. Alma Nubia Mendoza Hernández, UPAEP Mtra. Saby Camacho López, Nutrir México. Coordinador: Dr. Hugo Ortega Durán, Colegio de Nutriólogos de León |
| 12:46 pm a 01:45 pm | Mesa temática 6: El papel de las Instituciones ante la contingencia por COVID-19 LN. María Fernanda Gutiérrez Montelongo, DIF San Luis Potos LNCA. Ruth Karen Rodríguez López, DIF Guanajuato Coordina: Dra. Gabriela Cilia López, OUSANESLP, Universidad de San Luis Potosí |
| 01:46 pm a 02:45 pm | Mesa temática 7: Impacto por la contingencia por COVID-19 sobre los indicadores de Seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Chiapas, Colima, Guanajuato y San Luis Potosí (OUSANEG, OUSANEC, OUSANECH, OUSANESLP) Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG Dra. Alin J. Palacios, OUSANEC Dra. Gabriela. Cilia López. OUSANESLP Dra. Elena Flores Guillén, OUSAECH Coordinación: Dr. Joel Martínez Soto, Universidad de Guanajuato |
| 02:46 pm a 3:00 pm | Clausura |

TALLERES PRECONGRESO

Miércoles, 30 de septiembre del 2020

| HORA | TEMA | IMPARTE | INSTITUCIÓN | LINK DE ACCESO |
|--------------------|---|------------------------------------|--|----------------|
| 04:00 a 06:00 p.m. | Marco Regulatorio y estrategias para la consulta en línea | Dra. Rebeca Monroy Torres | OUSANEG | Webex |
| 04:00 a 06:00 p.m. | Abordaje nutricional en casa y Albergues situaciones de desastres | Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela | Pontificia Universidad Católica de Chile | Webex |
| 06:00 a 08:00 p.m. | El nuevo etiquetado de alimentos en México | MIC. Ana Karen Medina Jiménez | NUTRISIG.COM | Webex |

Anexo 2. Banner promocional



Anexo 3. Información Concurso Trabajos Libres



EL OBSERVATORIO UNIVERSITARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO, A.C., (OUSANEG), EL CUERPO ACADÉMICO DE BIOMEDICINA TRASLACIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO Y LA RED DE OBSERVATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Invitan a participar en el

CONCURSO DE TRABAJOS LIBRES

MODALIDAD VIRTUAL

A profesionales, estudiantes, nacionales, extranjeros de nutrición y áreas afines, a participar en la presentación de trabajos y experiencias.

Categorías : estudiante y profesionista

Ejes temáticos que componen la seguridad alimentaria y nutricional de acuerdo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

| | |
|---|--|
| 1 | Erradicar la pobreza extrema y el hambre. |
| 2 | Educación, igualdad de género, reducción de las desigualdades, paz justicia, alianzas para lograr los objetivos. |
| 3 | Energía asequible y no contaminante, acción por el clima, vida submarina, vida de ecosistemas terrestres. |
| 4 | Agua limpia y saneamiento. |
| 5 | Trabajo decente y crecimiento económico, industria innovación e infraestructura, ciudades y comunidades sostenibles, producción y consumos responsables. |

BASES DEL CONCURSO Y DICTAMEN

Proceso de evaluación: Los trabajos serán revisados por el comité para su dictaminación El comité notificará a los autores de los trabajos el dictamen por correo con fecha límite hasta el 28 de septiembre del presente año.

Importante: Sólo podrán concursar quienes se hayan inscrito formalmente y enviado su comprobante de pago al correo de ousanee@gmail.com.

Premiación: Se premiarán los tres primeros lugares y los seis mejores resúmenes serán invitados a publicar sus resultados en el formato que solicita la revista de REDICINySA en www.redicinaysa.ugto.mx.

Fecha límite de recepción de los trabajos:
25 de septiembre de 2020.

Registro y envío de trabajos: <https://form.jotformz.com/90928109035659>.



Anexo 4: Cronología de los foros

| EDICIÓN | FECHA Y CIUDAD | LEMA |
|----------------|---|--|
| 10° | 1 y 2 octubre 2020. Evento virtual | Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional |
| 9° | 7 y 8 octubre 2019. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. | La solidaridad y transferencia de tecnologías nacionales e internacionales en la lucha contra el hambre, la mala nutrición y la pobreza |
| 8° | 4 y 5 octubre 2018. San Luis Potosí, San Luis Potosí. | Las organizaciones y su papel en el desarrollo de capacidades en alimentación y nutrición para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible |
| 7° | 26 y 27 octubre 2017. León, Guanajuato. | Hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Estableciendo acciones basadas en evidencia |
| 6° | 5, 6 y 7 octubre 2016. Celaya, Guanajuato. | En conmemoración del día mundial de la alimentación |
| 5° | 23 octubre 2015. Colima, Colima. | Año internacional de los suelos: suelos sanos para una vida sana |
| 4° | 17 octubre 2014. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. | El año internacional de la agricultura familiar |
| 3° | 23 octubre 2013. León, Guanajuato. | Sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición, así como estrategias en caso de emergencias naturales |
| 2° | 29 noviembre 2012. León, Guanajuato. | Invertir en la seguridad alimentaria y nutricional como la semilla del desarrollo humano |
| 1° | 10 noviembre 2011. León, Guanajuato. | Precios de los alimentos de la crisis a la estabilidad |

COMITÉ ORGANIZADOR

A continuación, presentamos a las instituciones organizadoras y a cada uno de sus colaboradores:

INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

Observatorio Universitario De Seguridad Alimentaria Y Nutricional Del Estado De Guanajuato:

- Dra. Rebeca Monroy Torres, Titular del evento y directora del OUSANEG A.C.
- LN Belza Monsserat Méndez Pérez, Directora de Servicio Profesional en OUSANEG, A.C.
- MIC. Ana Karen Medina Jiménez, Directora de Difusión y Marketing Social de OUSANEG, A.C.
- MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez, Directora de Investigación y Vinculación de OUSANEG, A.C.
- PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera, pasante de la Universidad de Guanajuato dentro del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) del OUSANEG, A.C.
- PLN. Paulina Rodríguez Álvarez, pasante de la Universidad de Guanajuato dentro del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) del OUSANEG, A.C.

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO:

Cuerpo de Medicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud, Universidad de Guanajuato, Campus León

- Dra. Rebeca Monroy Torres, profesora Investigadora de la Universidad de Guanajuato.
- Dr. Marco Antonio Luna, profesor investigador de la Universidad de Guanajuato.
- Dr. Sergio López Briones, profesor investigador de la Universidad de Guanajuato.

RED DE OBSERVATORIOS:

- Dra. Rebeca Monroy Torres. OUSANEG
- Dra. Elena Flores Guillén del OUSANECH
- Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca del OUSANEC
- Dra. Gabriela Cilia López del OUSANESLP

COMISIONES

| | |
|--|---|
| a) Comisión programa científico: Dra. Rebeca Monroy Torres | b) Comisión trabajos libres: Dra. Susana Ruíz González MIC Ana Karen Medina Jiménez MIC Ángela Marcela Castillo Chávez |
| c) Comisión difusión: MIC Ana Karen Medina Jiménez PLN Belza Monserrat Méndez Pérez | d) Comisión inscripciones y constancias: MIC Ángela Marcela Castillo Chávez PLN Belza Monserrat Méndez Pérez |
| e) Comisión logística: PLN Belza Monserrat Méndez Pérez MIC Ana Karen Medina Jiménez MIC Ángela Marcela Castillo Chávez | f) Comisión de coordinadores de mesa, presidium, maestro de ceremonias: PLN Belza Monserrat Méndez Pérez |
| g) Comisión cultural | |



Instituciones organizadoras

Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato

Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato

Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Instituciones en colaboración

NUTRISIG.COM

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el invaluable apoyo de la Universidad de Guanajuato, Campus León, en especial el apoyo de:

Dr. Carlos Hidalgo Valadez, Rector del Campus León

Mtra. Laura Lozano Fuente y a su equipo, de Coordinación de Vinculación

Dr. Ing. Luis Gabino Landeros y su equipo, de Coordinación de Servicios de Apoyo Académico del Campus León

Mtra. Cinthya Ramírez, de Coordinación de Comunicación del Campus León

Lic. Fabiola Medina

Lic. Rolando Elías

Ing. José Esteban Landeros

Ing. José Gustavo Ortega

Dr. Luis Gabino Landeros Aranda