



Septiembre-Octubre | Vol. 9 Núm. 5 | 2020

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA CONTINGENCIA



Contacto para enviar publicaciones:
redicinaysa@ugto.mx

REVISTA DE DIVULGACION CIENTÍFICA DE NUTRICION AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Vol. 9, No. 5 Septiembre-Octubre, 2020, 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

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. Tonatiuh García Campos

Director de la División de Ciencias de la Salud

Dra. Mónica 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.

CONSEJO EDITORIAL

Mtra. Miriam Sánchez Navarro

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 López

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, OUSANESLP

Dra. Edna Nava González

Colegio Mexicano de Nutriólogos

Dra. Alín Jael Palacios Fonseca

Universidad Autónoma de Colima, OUSANEC

Dra. Monserrat López

Universidad de Guanajuato, Campus León

Dra. Xóchitl S. Ramírez Gómez

Universidad de Guanajuato, Campus Celaya

Dra. Doris Villalobos

Paraguay, Montevideo

Dr. Jaime Naves Sánchez

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

CICAN. Universidad de Guadalajara (Cusur)

VOLUNTARIADO

(SECCIÓN NOTICIAS)

PLN. Belza Monserrat Méndez Pérez

PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera

PLN. Paulina Rodríguez Álvarez

OUSANEG

REVISTA DE DIVULGACION CIENTÍFICA DE NUTRICION AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Vol. 9, No. 5, septiembre-octubre de 2020, es una publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascrain de Retana No. 5, Zona Centro, Guanajuato, Gto., C.P. 36000, a través del Departamento de Medicina y Nutrición, de la División de Ciencias de la Salud, Campus León en colaboración con el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato. Dirección: 4º Piso, Torre de Laboratorio del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición de la División de Ciencias de la Salud., Campus León, Universidad de Guanajuato. Dirección: Blvd. Puente del Milenio 1001; Fraccionamiento del Predio de San Carlos, C.P. 37670, León. Tel. (477) 2674900, ext 3677, Guanajuato, México. <http://www.redicinaysa.ugto.mx/>, E-mail: redicinaysa@ugto.mx. Directora Editorial: Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2014-12171318490-203 e ISSN: 2007-6711, ambos en trámite y otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Sistemas y Servicios Web del Área de Comunicación y enlace del Campus León. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guanajuato.

ÍNDICE

REDICINAYSA

4 RESUMEN EDITORIAL

Dra. C. Rebeca Monroy-Torres

5 AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNDO

Dra. Rebeca Monroy-Torres, Dra. Alin J. Palacios-Fonseca, Dra. Elena Flores-Guillén, Dra. Gabriela Cilia-López, DR. Alfredo Pérez-Jácome.

12 TIPS SALUDABLES

DISEÑO DE UN MENÚ SOSTENIBLE

Ana Karen Medina-Jiménez.

16 ECONOMÍA Y POLÍTICA

IMPORTANCIA DE LA ATENCIÓN A LAS REGULACIONES HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PANDEMIA

Brenda Yadira Pérez-Ramírez.

20 INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

ESTILO DE VIDA Y RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA INDUSTRIA MANUFACTURERA

Delia Patricia Hart-Vázquez, Graciela Avitia-Cristina, Yolanda Loya-Méndez

23 NOTICIAS

Belza Monserrat Méndez Pérez, PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera, PLN. Paulina Rodríguez Álvarez

RESEÑA DEL 10° FISANUT Y 4a CÁTEDRA DE NUTRICIÓN

Rebeca Monroy-Torres, Ana Karen Medina Jiménez, Ángela Castillo Chávez, Belza Monserrat Méndez Pérez

REDICINAYSA. SEPTIEMBRE - OCTUBRE
VOL. 9 NO. 5

1. RESUMEN EDITORIAL

Esta edición como cada año, el Comité Editorial de la REDICINySA les hemos preparado temas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional es así nuestro tema “La seguridad alimentaria durante la contingencia”.

La Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional nos presentan el “ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNDO” y un análisis desde la situación de contingencia que vivimos. Sabemos por diferentes organismos entre ellos por la Organización Internacional de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) que el hambre se ha incrementado en el mundo principalmente en aquellas poblaciones y grupos de edad que ya eran vulnerables. Las estadísticas de salud en México aunado de otros problemas deben ser abordados desde diferentes organizaciones entre ellos los observatorios.

La promoción de estilos de vida saludable es y deben seguir ahora más que nunca. Varios nutriólogos y las nutriólogas se suman a compartir acciones para la población. Es así como el artículo “DISEÑO DE UN MENÚ SUSTENTABLE” ofrece una propuesta de interés por su fundamentación y practicidad, la nutrióloga e investigadora nos comparte desde su experiencia basada en evidencia como llevar una dieta saludable con menús sustentables.

Desde que inició la contingencia, una de las principales inquietudes por parte de la población ha sido el tema de la higiene de los alimentos y sí estos pueden ser un factor de exposición para la transmisión del COVID-19, el artículo “IMPORTANCIA DE LA ATENCIÓN A LAS REGULACIONES HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PANDEMIA”, aborda esto y más. La ciencia ha avanzado y ahora conocemos más y por ende la recomendación es seguirnos informando por expertos.

La vida laboral y los estilos que se desarrollan están en los reflectores desde hace varios años, pero es reciente que las exigencias son cada vez mayores y menos simuladas. Las autoras del artículo “ESTILO DE VIDA Y RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA INDUSTRIA MANUFACTURERA” muestran la situación de salud que se vive en algunas industrias por parte de sus trabajadores. El cuidado de la salud es igual a promover el rendimiento y productividad de las personas y por ende en un derecho humano “la salud”.

Finalmente te compartimos que en octubre llevamos a cabo el 10° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional cumpliendo 10 años al igual que el OUSANEG es así como te dejamos al final del apartado de “NOTICIAS” la reseña de este evento. Puedes consultar las diferentes actividades y sí alguna te resulta de interés puedes contactarnos.

Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Directora Editorial.

2. AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNDO

Rebeca Monroy-Torres, PhD¹, Alin J. Palacios-Fonseca, PhD², Elena Flores-Guillén, PhD³,
Gabriela Cilia-López, PhD³, Alfredo Pérez-Jácome, McS³

Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional

¹ *Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).
Universidad de Guanajuato.*

² *Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC).
Universidad de Colima.*

³ *Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Chiapas (OUSANECH).
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.*

⁴ *Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de San Luis Potosí
(OUSANESLP). Universidad de San Luis Potosí.*

Contacto: rmonroy79@gmail.com

Palabras clave: seguridad alimentaria, indicadores, políticas públicas, observatorios.

Evolución del término de seguridad alimentaria

Como resultado de los efectos derivados de la segunda guerra mundial en la alimentación en el año de 1943, 44 países se reunieron con el objetivo de liberar a la población de la miseria enfatizando la importancia de la alimentación y la agricultura. Concluyeron que *“la liberación de la miseria implicaba un suministro seguro, suficiente y adecuado de alimentos para cada hombre, mujer y niño, en donde seguro se refería a la accesibilidad de los alimentos, suficiente a la suficiencia cuantitativa del suministro de alimentos y adecuado al contenido de nutrientes del suministro de alimentos”*. (CFS/2012/39). A partir de entonces el concepto de Seguridad alimentaria y nutricional inicio su proceso evolutivo.

En la década de los 70 una crisis alimentaria de magnitud mundial llevo a una reunión en donde se propuso una definición de seguridad alimentaria enfocada al suministro de alimentos: *“Disponibilidad en todo momento de suficientes suministros mundiales de alimentos básicos para sostener el aumento constante del consumo de alimentos y compensar las fluctuaciones en la producción y los precios”* (CMA, 1974). Entre 1980 y 1990 bajo los principios de Amartya Sen se puntualiza los determinantes de acceso económico como un derecho de las personas, particularmente en condición de pobreza ya que las limita en el acceso y consumo de alimentos. En 1990, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación se propuso el siguiente concepto de seguridad alimentaria: *“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”* (CMA, 1996).

A finales del siglo XX y principios del siglo XXI un mayor número de participantes en términos de países, estados, instituciones nacionales e internacionales contribuyeron a una ampliación y diversidad del concepto; en el caso de la región de las Américas, el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) destaca el concepto de la seguridad alimentaria y nutricional de la siguiente forma: *“La Seguridad Alimentaria y Nutricional es un estado en el cual las personas gozan, en forma oportuna y permanente,*

de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo” (INCAP, PP/NT/009). Este último concepto da un avance en el año 2011 en la política nacional de seguridad alimentaria con un enfoque holístico, definido como: “El derecho de todas las personas a gozar de una forma oportuna y permanente de acceso físico, económico y cultural a una alimentación en la cantidad y calidad adecuadas, que les garantiza una vida saludable y que contribuya a su desarrollo productivo y digno, en condiciones equitativas, sin comprometer el desarrollo económico y la sustentabilidad del medio ambiente” (Hidalgo, Ana, 2015).

Indicadores de la seguridad alimentaria

Los indicadores de la seguridad alimentaria se enmarcan en sus cuatro dimensiones: acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad. La disponibilidad se refiere a la cantidad y variedad de alimentos con que cuenta un país, región, municipio y comunidad ya sean cultivados, importados o donados. La disponibilidad de alimentos está estrechamente ligada a la producción, la importación, la exportación y el manejo de los alimentos. El acceso se refiere a la posibilidad que tienen los individuos o familias para adquirir los alimentos ya sea por medio de su capacidad para producirlos y/o comprarlos o mediante transferencias o donaciones. La utilización es la capacidad de la población para seleccionar, almacenar, preparar, distribuir en la familia y consumir los alimentos que requiere el organismo. La utilización está íntimamente relacionada con las costumbres, creencias, conocimientos y nivel educativo de la población. Finalmente, la estabilidad se refiere al mantenimiento del acceso, la disponibilidad y la utilización en el tiempo.

Los componentes de la seguridad alimentaria y sus indicadores se han visto comprometidos desde el inicio de la pandemia por SARS-COVID19. Los sistemas alimentarios a nivel mundial y local se han visto afectados, aunado al desempleo y la pobreza que se han incrementado a nivel mundial. La disponibilidad de alimentos ha cambiado a corto plazo en algunos casos por las compras de pánico y también ha habido problemas por la disponibilidad a largo plazo (Galanakis, 2020). La pandemia de COVID-19 amenaza la accesibilidad de los alimentos por el incremento en el precio de los alimentos y el desempleo. También ha afectado la distribución de asistencia alimentaria, el acceso al transporte público y la escasez de ciertos productos. En términos de utilización, los informes de mercado indican cambios generalizados en los comportamientos de compra de alimentos (Niles et al., 2020).

Más de 2,000 millones de personas en el mundo no tienen acceso regular a alimentos inocuos, nutritivos y suficientes. Esto se refleja en la combinación de dietas pobres y estilos de vida sedentarios que han conducido al incremento de las tasas de sobrepeso y obesidad en el mundo (FAO, 2020). Con todas las comorbilidades asociadas a las tasas de defunción por COVID-19 (sobrepeso, obesidad, diabetes, hipertensión), el insistir en la implementación de estrategias que promuevan el consumo de dietas variadas y nutritivas ha tomado interés a nivel mundial. La utilización es una de las dimensiones que ha tomado relevancia como uno de los pilares importantes para enfrentar una pandemia como la de COVID-19. El consumo de alimentos ricos en vitaminas como frutas y verduras fortalece el sistema inmunológico para ayudar a combatir enfermedades. Por ejemplo, se sabe que el ácido ascórbico (vitamina C) juega un papel importante en la función inmunológica. Otros alimentos como zanahorias, espinacas y hojas verdes son ricos en vitamina A que desempeña un papel esencial la función inmunológica y reduce la susceptibilidad a las

infecciones (Galanakis, 2020). Esto, aunado a los beneficios en salud relacionados con el consumo de una dieta completa y variada, han llevado a que los indicadores de seguridad alimentaria relacionados con la utilización (diversidad dietética) tomen interés en las estrategias de intervención para enfrentar la pandemia por COVID-19.

Estadísticas de la seguridad alimentaria

En 1996 en Roma (Italia) se llevó a cabo la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA), ahí plantearon las “Metas del Milenio” para alcanzar en el año 2015, reducir al menos a la mitad el número de personas subnutridas en el mundo. Teniendo como antecedente que en 1990-1992 el número de personas con hambre en el mundo según la estimación de la FAO era de 843 millones, como principal causa en esa época eran las catástrofes naturales; clasificadas como de “aparición lenta” (como una sequía o períodos prolongados de escasez de lluvias) o de “aparición repentina” (como inundaciones, ciclones, huracanes, terremotos y erupciones volcánicas). De 2001-2003 el número de personas con hambre en el mundo incremento a 854 millones, si bien incremento respecto a 1990 no fue tan significativo como el que se produjo entre 2003-2007 con el aumento de los precios de los alimentos, que llevó a 75 millones de personas a la inseguridad alimentaria, empeorando las condiciones de muchas personas que ya padecían la seguridad alimentaria y amenazando la seguridad alimentaria mundial con un total de 923 millones de personas con hambre. Así, en junio de 2008, se reunieron en Roma para expresar su convencimiento “de que la comunidad internacional debe tomar medidas urgentes y coordinadas a fin de combatir la repercusión negativa del aumento de los precios de los alimentos sobre los países y las poblaciones más vulnerables del mundo”; disminuyendo ese año a 862 millones de personas con hambre.

Para 2015, con el fin del periodo de seguimiento de las metas establecidas en los Objetivos de Desarrollo del Milenio, la FAO presenta su informe con resultados favorables con 777 millones de personas con hambre, es decir, <7.8% respecto a 1990 y <15.8% respecto a 2007, pero sin alcanzar la meta de reducir el 50% de personas con hambre. En ese mismo año se presenta la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025) instan a todos los países y partes interesadas a trabajar conjuntamente para erradicar el hambre y prevenir cualquier forma de malnutrición en 2030.

En el informe de 2016, el número de personas con hambre en el mundo incremento a 815 millones como principal causa los conflictos y violencia que se vive en algunos países. Además, se reportó que 52 millones presentaban desnutrición infantil y 41 millones obesidad infantil. Se menciona por primera vez la coexistencia de la inseguridad alimentaria y la obesidad –incluso en el mismo hogar– quizá paradójico, pero hay muchas explicaciones para ello. A medida que escasean los recursos para la obtención de alimentos, las personas optan a menudo por consumir alimentos más baratos, menos saludables y más hipercalóricos; estas opciones pueden dar lugar a que las personas padezcan sobrepeso y obesidad a medida que disminuyen sus medios para acceder a alimentos sanos.

En los últimos cinco años el número de personas con hambre en el mundo ha aumentado lentamente (60 millones). En 2017-2018 por los conflictos y la variabilidad climática, en 2019 por las desaceleraciones y recesiones económicas en algunos países y 2020 por la pandemia del COVID-19, esto ha socavado los esfuerzos de acabar con el hambre, la

pobreza y la desnutrición. Datos preliminares sugieren que al final del año por el COVID-19 incrementara entre 83 y 132 millones de personas con hambre en el mundo, respecto al 2019 que ya presentaba 820 millones de personas con hambre. Si esta tendencia continúa, el número de personas desnutridas superará los 840 millones en 2030 y no estamos ni cerca de alcanzar la meta de hambre cero.

Países que tienen en su política la seguridad o el derecho alimentarios

La Organización de la Naciones Unidas deriva en la FAO la responsabilidad de coadyuvar a la solución de la problemática alimentaria y nutricional en el concepto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. De esta manera desde el año de 1905, en Italia, Roma hasta la actualidad ha logrado conjuntar bajo la coordinación de la FAO a 197 miembros de los cuales 194 son estados miembros, una organización miembro (Unión Europea) dos miembros asociados en el mismo sentido han considerado, la caracterización para agrupar de la siguiente manera a los países que enfrentan alta vulnerabilidad en relación con la seguridad alimentaria nutricional.

Así tenemos a los países de bajos ingresos y con déficit de alimentación y pequeños estados insulares, en desarrollo estos últimos presentan aislamiento geográfico, limitados recursos naturales, exposición a desastres naturales y alta dependencia de importaciones (Ver cuadro 1).

Cuadro 1. Países miembros por región.

Región	Países miembros
África	49
América del norte	2
América Latina y el Caribe	33
Asia	25
Cercano Oriente	21
Europa	48
Pacífico Sudoccidental	16

Fuente: <http://www.fao.org/unfao/govbodies/gsbhome/council/council-election/es/>

Todos ellos se han adherido a los objetivos del desarrollo sustentable al 2030, como estrategia para resolver el problema mundial y se ha propuesto incluir en cada uno de los países políticas públicas que permitan alcanzar estos objetivos.

Las políticas públicas se conceptualizan como procesos, que se construyen inicialmente de manera vertical de arriba hacia abajo a un proceso donde se analizan los problemas y se hacen cuestionamientos. Son proyectos o actividades para resolver problemáticas sociales. Las fases de las políticas públicas son: la formulación del problema, inclusión en la agenda, formulación, decisión, implementación y evaluación política.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional ha formado parte de diferentes acciones encaminadas a resolver las condiciones de hambre y pobreza, por lo que en diferentes países de América Latina y el Caribe se han sumado a una iniciativa mundial y han incluido en los planes de desarrollo nacional, programas a resolver estas problemáticas. Algunos programas destinados a resolver la inseguridad alimentaria se muestran en el cuadro 2.

Cuadro 2. programas creados con el fin de resolver el problema de la inseguridad alimentaria y nutricional.

PAIS	AÑO	POLITICA PUBLICA
Brasil	2003	Fome Zero
Argentina	2006	Estrategia contra el hambre y la desnutrición crónica infantil
Perú	2007	Estrategia Nacional de intervención articulada contra la pobreza y la desnutrición infantil del Perú
Venezuela	2008	Estrategia contra el hambre y la desnutrición crónica infantil
Ecuador	2009	Intervención nutricional territorial integral
Paraguay	2009	Programa Nacional de soberanía y seguridad alimentaria
Perú	2007	Estrategia Nacional de intervención articulada contra la pobreza y la desnutrición infantil del Perú
México	2013	Cruzada nacional contra el hambre
Guatemala	2013	Hambre cero

Estado de la inseguridad alimentaria en el mundo

En el Planeta Tierra existen 7 840 234 345 de seres humanos a la fecha del 19 de octubre (<https://countrymeters.info/es/World>), con tendencia al aumento a pesar de la contingencia. De acuerdo con el Diagnóstico de la FAO un 80% de las personas que tienen pobreza extrema viven en zonas rurales y la mayoría depende directamente de la agricultura para su subsistencia. Existen aproximadamente 75 millones de niños con retraso del crecimiento derivado del acceso limitado e insuficiente a alimentaria con nutrimentos esenciales o dietas con carencias alimentarias y sin acceso a servicios como agua potable, saneamiento y servicios de salud lo que impactará en el capital humano. Con la contingencia esto se vino a exacerbar en diferentes formas y dimensiones por zona geográfica, donde la vulnerabilidad climática, migratoria y de movimientos armados ya se venía gestando. Las cifras de inseguridad alimentaria grave presentan una tendencia a continuar incrementándose, ya que, en el 2019, cerca de 750 millones de personas (1 de cada 10 personas) presentaron inseguridad alimentaria y 2 000 millones de personas en el mundo no disponían de acceso regular a alimentos inocuos, nutritivos y suficientes.

México no es la excepción con cifras de la ENSANUT del 2018 de un incremento de la seguridad alimentaria (44.5%) cuando en el 2012 era del 30% de hogares que tenían seguridad alimentaria, pero la mayor preocupación es que no es base de alimentos nutritivos. Se prevé que la adopción de dietas saludables dé lugar a una reducción de hasta el 97% de los costos sanitarios directos e indirectos y entre el 41% y el 74% de los costos sociales de las emisiones de gases de efecto invernadero en 2030.

Conclusiones

Con base a la estadística del estado de la seguridad alimentaria en el mundo, este año se proyecta un camino de incertidumbre gracias al COVID-19, según la economía de cada país

para el próximo año determinara los resultados para la Agenda 2030, donde se tiene claro que no se va a alcanzar la meta de hambre cero.

Como observatorios debemos ser agentes de cambio y generadores de datos además de dar difusión a la “calidad de la dieta” como estrategia en la seguridad alimentaria, garantizando además que, con una dieta saludable y sostenible, coadyuvaremos a la disminución de la malnutrición como crecimiento, desnutrición y obesidad.

Después de 80 años con el problema es que la alimentación ha dejado de ser un derecho natural derivado de las políticas económicas de mercado.

Propuestas como Red de Observatorios de Seguridad Alimentaria y Nutricional

- Insistir o ejercer abogacía con las instituciones productivas, educativas, científicas y políticas para el logro pleno de la seguridad alimentaria.
- Realizar investigaciones encaminadas a resolver la problemática de los pilares de la seguridad alimentaria.
- Dar seguimientos a las modificaciones de los indicadores de la seguridad alimentaria (pilares de la SAN).
- Incidir desde las Universidades fomentando capacidades.
- Impulsar proyecto integrales y intersectoriales.

Referencias:

1. Beduschi, L. (2014). Reporte “La experiencia del Programa España- FAO para América Latina y el Caribe” España, FAO.
2. FAO (2008). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2008: los precios elevados de los alimentos y la seguridad alimentaria; amenazas y oportunidades. Roma: FAO
3. FAO. (2012). Comité de seguridad alimentaria mundial; En buenos términos con la terminología. Roma. FAO. <http://www.fao.org/3/MD776s/MD776s.pdf>
4. FAO, 2020. FAO 75. Cultivar, nutrir, preservar. Juntos.
5. FAO, F., OMS, P., & UNICEF. (2017). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria. Roma: FAO
6. FAO, F., OMS, P., & UNICEF. (2019). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía. Roma: FAO.
7. FAO, FIDA y PMA. (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos. Roma: FAO
8. FAO. (1996). Cumbre Mundial sobre la Alimentación. <http://www.fao.org/3/X2051s/X2051s00.htm#:~:text=En%201974%2C%20los%20gobiernos%20participantes,sus%20facultades%20f%C3%ADsicas%20y%20mentales%22>.
9. FAO. (2020). Estados miembros de la FAO por regiones. Roma. <http://www.fao.org/unfao/govbodies/gsbhome/council/council-election/es/>
10. FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2020). Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la
11. nutrición en el mundo 2020. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/ca9699es>
12. FSIN 2020. GLOBAL REPORT ON FOOD CRISES
13. Galanakis C.M. 2020. The food systems in the era of the coronavirus (COVID-19) pandemic crisis. Foods. 9: 523. DOI:10.3390/foods9040523
14. García, M. (2008). Reseña “El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo (SOFI) 2006: la erradicación del hambre en el mundo. Evaluación de la situación diez años después de la cumbre mundial sobre la alimentación (CMA)” de Jacob Skoet y Kostas Stamoulis. Agroalimentaria, 14(26), 139-141.
15. Hidalgo, B. (2015). Nutrición y seguridad alimentaria en El Salvador: una reflexión. Akademos, 2(25):141.

16. Niles M.T. , F. Bertmann, E.H. Belarmino, T. Wentworth, E. Biehl y R. Neff. 2020. The Early Food Insecurity Impacts of COVID-19. *Nutrients*. 12: 2096. DOI:10.3390/nu12072096
17. Rafalli A. (2009). Seguridad alimentaria y nutricional, evolución de una idea. Nota técnica/009. Guatemala, INCAP. <http://bvssan.incap.int/local/file/PPNT009.pdf>
18. SOFI 2020- The state of food security and nutrition in the world 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. Roma: FAO.

3. TIPS SALUDABLES

DISEÑO DE UN MENÚ SUSTENTABLE MIC. y LN. Ana Karen Medina Jiménez

Directora de Difusión y marketing social en el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, OUSANEG, A.C.

Contacto: ak.medinajimenez@ugto.mx

Palabras clave: dieta sostenible, seguridad alimentaria, objetivo de desarrollo

Una alimentación sostenible es aquella que respeta y protege la biodiversidad, es culturalmente aceptable, es accesible económicamente, es adecuada, segura, saludable y busca la optimización de los recursos humanos y naturales. La dieta sostenible debe ser una acción inmediata de contención para el cambio climático, pues si no se lleva a la práctica, el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible no sucederá. En este sentido, un factor estresante que ha agravado la situación de la seguridad alimentaria, y, por lo tanto, del acceso a una dieta sostenible, es la pandemia por COVID-19.

Con la pandemia por COVID-19, tanto el consumo como la compra de alimentos se modificó de forma que tuvo impacto en la calidad de la dieta de la población. Factores que competen a la seguridad alimentaria, como el acceso, la disponibilidad y asequibilidad de los alimentos, fueron afectados por las repercusiones económicas de la cuarentena. En una encuesta realizada vía virtual por el Instituto Nacional de Salud Pública, se encontró que el 50% de las personas reportaron una disminución en sus ingresos a partir de la pandemia. Por otra parte, la compra de alimentos en tianguis o mercados se modificó: un 63% antes de la cuarentena, realizaba sus compras de alimentos en tianguis o mercados (de forma presencial o a domicilio) y durante la cuarentena solo un 34% tenía esta práctica de compra. Estos elementos tienen gran relevancia al momento de analizar la calidad de la dieta, así como su relación con el riesgo que pueden representar para el incremento de la susceptibilidad hacia el virus. Es por ello que, dentro de un contexto de pandemia, una dieta no saludable, que además también se considera no sostenible, representa un riesgo para la morbilidad y la mortalidad de los seres humanos, así como del planeta.

¿Cuáles son las características de una dieta sostenible?

Como base para una dieta sostenible (también llamada dieta planetaria), y por lo tanto, para el diseño de un menú sostenible, se debe considerar que los insumos vengan de un sistema agroalimentario sostenible. Se sabe que los sistemas alimentarios tienen impacto en toda la cadena de suministro: la producción del alimento, su procesamiento y su distribución, afectando así a la salud humana y la salud ambiental, a la sociedad, la cultura, la economía y a la salud y bienestar de los animales.

A grandes rasgos, una dieta sostenible debe ser rica en alimentos de origen vegetal y con menos alimentos de origen animal (Figura 1). Una dieta saludable y sostenible debe tener las siguientes características:

- Provee una cantidad de energía óptima (calorías), acorde al peso, talla, edad, sexo, actividad física, si existe alguna enfermedad, entre otros factores.
- Tiene una gran diversidad de alimentos de origen vegetal como verduras, frutas, cereales de grano entero y leguminosas.

- Contiene una baja cantidad de alimentos de origen animal, lo cual permite que se disminuya el contenido de grasas saturadas.
- Tiene baja cantidad de cereales refinados, alimentos altamente procesados y azúcares añadidos.
- Es inocua (no contaminada y manipulada con higiene), pues no presenta algún peligro para la salud del consumidor.
- Los alimentos se obtienen de la producción local.



Figura 1. Plato de salud planetaria. La mitad del plato debe llenarse con frutas y verduras, la otra mitad debe componerse por granos enteros, fuentes de proteína vegetal, aceites vegetales insaturados y muy poca cantidad de alimentos de origen animal. Fuente: Comisión EAT-Lancet.

Tomando en cuenta estas consideraciones, una dieta sostenible, calculada para un requerimiento promedio de 2000 kcal, puede contar con alimentos de todos los grupos (frutas y verduras, cereales y alimentos de origen animal y leguminosas) (Tabla 1.)

Tabla 1. Objetivos para una dieta de salud planetaria, con posibles rangos, para una ingesta de 2000 kcal.

Grupo de alimentos	Subgrupo de alimentos	Gramos	Energía (kcal)
Cereales	Cereales de grano entero	185	648
Verduras y frutas	Verduras	300	78
	Frutas	200	126
Alimentos de origen animal y leguminosas	Productos lácteos	200	120
	Res, cordero o cerdo	11	24
	Pollo y otras aves	23	49
	Huevos	10	15
	Pescado	23	40
	Leguminosas	60	227
Oleaginosas		40	232
Alimentos añadidos	Grasas añadidas (aceites)	40	320
	Azúcares añadidos	24	96

Fuente: adaptada de Comisión EAT-Lancet.

Diseñando un menú sostenible

Finalmente, un ejemplo de menú sostenible, basado en los objetivos para una dieta planetaria, que además esté alineado con la dieta correcta que sirve como guía para la población mexicana a partir del plato del bien comer, puede ser el presentado en la tabla 2.

Tabla 2. Ejemplo de un menú sostenible, basado en la cantidad de nutrimentos sugeridos, por grupos, por la Comisión EAT-LANCET.

TIEMPO DE COMIDA	PLATILLO E INGREDIENTES
DESAYUNO	Huevo revuelto con quelites 1 pieza de huevo 1 taza de quelites ½ taza de pico de gallo (jitomate, cebolla, cilantro) 2 Tortillas de maíz nixtamalizado Guacamole (2/3 de aguacate) 1 cucharadita de aceite para cocinar el huevo 1 taza de garambullos
COLACIÓN 1	2 mandarinas ½ taza de jícama picada 1 barrita de 20 gr de amaranto
COMIDA	Enfrijoladas de nopales con guajillo 4 tortillas de maíz nixtamalizado ½ taza de frijol negro cocido 1 chile guajillo, ajo y cebolla al gusto. 2 tazas de nopales cocidos 30 gramos de queso fresco 1/3 de aguacate 2 cucharaditas de aceite vegetal para cocinar las enfrijoladas

	3 guayabas
COLACIÓN 2	2 naranjas 1 ½ taza de pepino picado 12 cacahuates
CENA	200 ml de leche 2/3 de taza de amaranto 12 cacahuates 1 taza de papaya

Fuente: Elaboración propia.

Es importante tomar en cuenta que los alimentos pueden ser intercambiados con ayuda de una lista de equivalentes, además de que la dieta debe ser individualizada. Cada persona tiene un requerimiento diferente y eso no solo conlleva una cantidad diferente de energía. Se debe considerar también el ámbito cultural, el contexto, sus necesidades, entre otros elementos que permitan la apropiación y adherencia a una dieta planetaria que busca la sostenibilidad en el consumo de alimentos.

Conclusiones

Es urgente migrar a estilos de vida más sostenibles, iniciar con un cambio en la cantidad y calidad de alimentos que se consumen es un aspecto sustancial que no solo apoyará el cuidado de la salud del ser humano, sino también del medio ambiente. Así mismo, la sostenibilidad de estas acciones se verá reflejada conforme más se lleve a cabo, por lo tanto, dentro de la promoción de salud, es necesario instar a la población a adoptar prácticas cada vez más sostenibles con el apoyo de la evidencia científica, y, como consumidores, ser más críticos y elegir las opciones más sostenibles.

Referencias:

1. Pérez-Cueto Federico J.A. ¿Dieta sostenible y saludable?: Retrospectiva e implicancias para la nutrición pública. Rev. Chil. Nutr. [Internet]. 2015 Sep [citado 2020 Oct 19] ; 42(3): 301-305. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182015000300012&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182015000300012>.
2. INSP. Estudio sobre el efecto de la contingencia por COVID-19 en el consumo y compra de alimentos. 2020. Disponible en: <https://www.insp.mx/dieta-covid>
3. INSP. Resultados de una investigación desarrollada por el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) en colaboración con el Programa Mundial de Alimentos (WFP). Recolección de datos 24 junio-28 de julio 2020. 2020. (Internet). Disponible en: https://analytics.wfp.org/t/Public/views/MexicoEstudiosobreelefectodelacontingenciaCOVID-19enelconsumoycompradealimentosdeadultosmexicanos/Dashboard?iframeSizedToWindow=true&embed=y&showAppBanner=false&display_count=no&showVizHome=no&origin=viz_share_link
4. Comisión EAT-Lancet. Informe resumido de la Comisión EAT-Lancet. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Alimentos, planeta, salud. 2019. Disponible en: https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_Spanish-1.pdf

4. ECONOMÍA Y POLÍTICA

IMPORTANCIA DE LA ATENCIÓN A LAS REGULACIONES HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PANDEMIA

Brenda Yadira Pérez Ramírez

Licenciada en Nutrición por la Universidad de Guanajuato, Campus León, Maestra en Ciencias en Alimentos por la ENCB-IPN, Candidata a Dra. en Ciencias Químico-Biológicas ENCB, IPN, adscrita al Laboratorio de productos naturales, Departamento de Toxicología, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional, Unidad Zacatenco, CDMX.

Contacto: yadirapermz@hotmail.com

Palabras clave: COVID-19, alimentos, higiene.

COVID-19, la pandemia del siglo XXI

El 11 de marzo de 2020, el director general de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, declaró como pandemia la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) causada por un virus llamado SARS-CoV-2, lo que significaba que la epidemia (declarada por la OMS una emergencia de salud pública de preocupación internacional el 30 de enero de 2020) se había extendido por todo el mundo y afectaba a un gran número de personas; con cifras siempre en aumento, en el mundo se han reportado un total de 30,813,995 casos y 958,217 muertes; en México, existen 688,954 casos confirmados y 74,503 defunciones.

La infección por COVID-19 puede causar síntomas leves como rinorrea, dolor de garganta, de cabeza, cansancio, diarrea, pérdida del gusto o del olfato, congestión nasal, tos seca y fiebre y síntomas más graves como neumonía o dificultades respiratorias; la mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Aproximadamente uno de cada cinco personas que contraen COVID-19 se enferma gravemente y desarrolla dificultad para respirar; los adultos mayores y personas con presión arterial alta, problemas cardíacos y pulmonares, diabetes o cáncer, tienen un mayor riesgo de desarrollar una enfermedad grave.

Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona (entre personas que están en contacto cercano, a través de gotitas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose, estornuda o habla) incluso por personas que no presentan síntomas; se sabe que es probable que una persona contraiga el COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y luego se toque la boca, la nariz u ojos, sin embargo, hasta el momento no se considera como principal forma de contagio. Relacionado con alimentos, hasta el momento no existe evidencia de que los alimentos para humanos o animales, o los envases donde se empaacan los alimentos estén asociados con la transmisión del coronavirus que causa el COVID-19; los coronavirus necesitan un animal vivo o un huésped humano para multiplicarse y sobrevivir, y no pueden multiplicarse en la superficie de los envases de alimentos; el virus que causa la COVID-19 puede ser eliminado a temperaturas similares (85°C-90°C) a las de otros virus y bacterias conocidos que se encuentran en los alimentos.

Respecto a las regulaciones higiénicas de los alimentos durante la pandemia, a nivel internacional se han estado estableciendo lineamientos actualizados recomendados por la CDC (Centro de Control y Prevención de Enfermedades) y OMS; México ha adoptado estas

recomendaciones e implementado lo ya estipulado en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso. A continuación, se presenta la información disponible hasta el momento sobre las regulaciones higiénicas de los alimentos durante la pandemia.

Regulaciones higiénicas de los alimentos durante la pandemia

Las regulaciones higiénicas de los alimentos durante la pandemia se pueden clasificar en tres grandes áreas: manejo higiénico de alimentos en establecimientos para su consumo como restaurantes, en centros de comercialización y en casa.

Manejo higiénico de alimentos en establecimientos para su consumo

En México, en el caso del manejo higiénico de alimentos en establecimientos para su consumo como restaurantes se elaboró un protocolo de prevención COVID-19 “Mesa segura”, de la cámara nacional de la industria de restaurantes y alimentos condimentados, también se cuenta con el lineamiento nacional para la reapertura del sector turístico versión 31.07.20, que incluye la sección “Alimentos y bebidas (bares, discotecas y centros nocturnos)”, ambos documentos proponen un conjunto de medidas y actuaciones, para afrontar la reapertura de los restaurantes e identificar los elementos que se van a ver más afectados, por las necesarias medidas de higiene y seguridad que implica el COVID-19; se hace hincapié en que los protocolos deberán ser actualizado conforme vayan aprobándose nuevas recomendaciones y en tanto se vaya avanzando en las fases de recuperación y reapertura, ante la contingencia sanitaria.

Las recomendaciones se basan en un plan de limpieza y desinfección exhaustiva diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar (agua y jabón) y desinfectar (hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% u otra certificada) todo el establecimiento previo a la apertura inicial; limpieza profunda y general del suelo, paredes, muros y ventanas periódicamente; cambiar la mantelería por completo después de cada servicio, desinfección de vajillas, cubertería y mantelería; procurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica, así como, medidas de higiene (lavado de manos, estornudo de etiqueta, no escupir) y sana distancia (1.5 metros) establecer señalización de distancia fuera y dentro del establecimiento, restricciones del contacto de las manos con la cara (boca, nariz y ojos), evitar saludar de mano o beso; control de entrada con la toma de temperatura con equipos digitales (personas con temperatura mayor a 37.5°C se les informará la posibilidad de que presenten COVID-19), uso de desinfectante para manos, regular el número de clientes y el aforo máximo, promover el uso de caretas y cubrebocas a todo el personal que atienda al público, reacomodar la distribución de las mesas y sillas para asegurar un aforo máximo con sana distancia, eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos, todos los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal, deberán de ser servidos al momento en porciones individuales, entrega de cubiertos empaquetados en bolsas de plástico o celofán individuales, adaptación del proceso de toma de la orden del cliente, con menús plastificados, y de fácil limpieza o menús con Código QR para que puedan ser escaneados por los comensales, tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero en efectivo, se recomienda medios de pagos electrónicos, desinfectar dispositivos digitales, plumas, porta cuentas y las Terminales de Punto de Venta (TPV) después de cada uso. Limpiar de manera frecuente área de caja. Difusión de información sanitaria para el usuario y la comunidad.

Manejo higiénico de los alimentos en establecimientos comerciales

En el caso del manejo higiénico de alimentos para su comercialización se ha propuesto y llevado a cabo la modificación en los horarios de servicio para que haya más tiempo para reabastecer los estantes y limpiar, así como, implementado con mayor frecuencia el servicio de entrega a domicilio; algunos consejos prácticos son: preparar una lista de compras por adelantado, usar cubrebocas mientras esté en la tienda, limpiar las asas del carrito de compras o cesta, limpiar las bolsas reusables, practicar el distanciamiento social (1.5 metros) mientras se hacen las compras, mantener las manos lejos de la cara, lavar las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos cuando se regrese a casa y después de desempacar los comestibles, limpiar y desinfectar regularmente los mostradores de la cocina usando un producto desinfectante. Otra opción es pedir a domicilio la compra de los comestibles, en este caso las recomendaciones son controlar el tiempo/temperatura, la prevención de contaminación, el lavado de las manos, así como, aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de superficies como los mostradores, los teclados, y dentro de los vehículos usando un aerosol o paño de limpieza casero regular; establecer áreas designadas para que los clientes recojan sus alimentos para ayudar a mantener el distanciamiento social, favorecer el distanciamiento social ofreciendo entregas “sin tocar” y enviando textos de alerta o llamando cuando haya llegado al lugar de la entrega, limpiar y desinfectar regularmente las neveras y bolsas térmicas que se usan para entregar comidas, entre otras.

Manejo higiénico de los alimentos en el hogar

En el caso de la manipulación de alimentos en casa, como ya se mencionó actualmente no hay pruebas de la COVID-19 pueda transmitirse por los alimentos, incluidas las frutas y verduras, no es necesario desinfectar los materiales de los envases de alimentos, pero hay que lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los envases de alimentos, el virus que causa la COVID-19 puede ser eliminado a temperaturas similares (85°C-90°C) a las de otros virus y bacterias conocidos que se encuentran en los alimentos; los alimentos como la carne, las aves de corral y los huevos siempre deben cocinarse bien a una temperatura mínima de 70°C; antes de cocinar, los productos animales crudos deben manipularse con cuidado para evitar la contaminación cruzada con los alimentos cocinados. Los momentos clave para lavarse las manos son: antes, durante y después de preparar las comidas, antes de comer, después de utilizar el baño, sonarse la nariz, toser o estornudar y después de colocarse, tocar o quitarse la cubierta de tela para la cara.

Conclusiones

La importancia de la atención a las regulaciones higiénicas de los alimentos durante la pandemia radica en reducir la probabilidad de contacto con el virus causante de COVID-19, como ya se mencionó, actualmente no existe evidencia que demuestre que los alimentos para humanos o animales, o los envases donde se empacan los alimentos estén asociados con la transmisión del coronavirus que causa el COVID-19, sin embargo, se deben considerar todos los puntos de contacto que la manipulación de los alimentos implican y que son de riesgo para la transmisión del virus, los cuales pueden controlarse con medidas de seguridad como el uso de cubrebocas, la sana distancia, constante lavado y desinfección de manos, antes y después de preparar comidas, antes de comer y después de regresar a casa si ha salido; dado que la información relacionada con el COVID-19 se encuentra en constante actualización se debe tener la apertura a aceptar modificaciones en estas regulaciones y siempre verificar la fuente de información, hacer caso a las

indicaciones que dictan organizaciones internacionales como la CDC y la OMS y las nacionales como lo es la Secretaría de Salud.

Referencias:

1. Cámara nacional de la industria de restaurantes y alimentos condimentados. protocolo de prevención COVID-19 “Mesa segura”, de la cámara nacional de la industria de restaurantes y alimentos condimentados. [Internet]. Lugar de la publicación: Ciudad de México. Fecha de publicación: 13 de mayo 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: <https://canirac.org.mx/articulos/index.php?id=1524>.
2. Centros para el control y la prevención de enfermedades. Enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19): Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca del COVID-19. [Internet]. Fecha de publicación: 13 abril 2020. [Consultado 9 sept 2020]. Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>
3. Centros para el control y prevención de enfermedades. Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca del COVID-19. [Internet]. Fecha de publicación: 13 abril 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>
4. Food and drug administration. Compra de comestibles durante la pandemia del COVID-19 - Información para los consumidores. [Internet]. Lugar de publicación: Estados Unidos. Fecha de publicación: 20 abril 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/compra-de-comestibles-durante-la-pandemia-del-covid-19-informacion-para-los-consumidores>
5. Food and drug administration. Inocuidad y disponibilidad de alimentos durante la pandemia del coronavirus [Internet]. Lugar de publicación: Estados Unidos. Fecha de publicación: 26 marzo 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: <https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/inocuidad-y-disponibilidad-de-alimentos-durante-la-pandemia-del-coronavirus>
6. Gobierno de México. Lineamiento nacional para la reapertura del sector turístico. [Internet]. Lugar de publicación: México. Fecha de publicación: 31 julio 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/08/Lineamiento_Nal_Turismo_31Jul2020.pdf
7. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. [Internet]. Fecha de publicación: 2009. [Consultado 9 sept 2020]. Disponible en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>.
8. Organización panamericana de la salud. Enfermedad por el Coronavirus (COVID-19) [Internet]. [Consultado 9 sept 2020]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/tag/enfermedad-por-coronavirus-covid-19>
9. Secretaría de Salud, Datos Abiertos - Dirección General de Epidemiología. COVID-19 México. [Internet]. Fecha de publicación: 18 sept 2020. [Consultado 19 sept 2020]. Disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/datos/>
10. World Health Organization. Preguntas y respuestas sobre la inocuidad de los alimentos y nutrición en relación con la COVID-19 [Internet]. Fecha de publicación: 14 agosto 2020. [Consultado 9 sept 2020] Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>
11. World health organization. Q&A on coronavirus (COVID-19) [Internet]. Fecha de publicación: [Consultado 9 sept 2020]. Disponible en: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses#:~:text=symptoms>
12. World o meter. COVID-19 CORONAVIRUS PANDEMIC [Internet]. Fecha de publicación: 19 sept 2020. [Consultado 19 sept 2020]. Disponible en: <https://www.worldometers.info/coronavirus/>.

5. INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

ESTILO DE VIDA Y RIESGO CARDIOMETABÓLICO EN PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA INDUSTRIA MANUFACTURERA

Hart-Vázquez Delia Patricia¹, Avitia-Cristina Graciela², Loya-Méndez Yolanda³

¹ Departamento de Ciencias de la Salud, Instituto de Ciencias Biomédicas. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. ² Departamento de Ciencias Sociales. Instituto de Ciencias Sociales y Administración. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Av. Heroico colegio militas SN. ³ Departamento Ciencias de la Salud. Instituto de Ciencias Biomédicas. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Estocolmo y Circuito Pronaf SN, Circuito Pronaf, cp. 32300 Ciudad Juárez. Chihuahua.

Contacto: graciela.avitia@uacj.mx

Palabras clave: Riesgo cardiometabólico, estilos de vida, industria manufacturera

Introducción

Hasta finales del siglo XX, los problemas alimentarios de los países en desarrollo tenían que ver predominantemente con las consecuencias de la desnutrición en la salud. Sin embargo, en tan sólo unas décadas, el mundo que contaba con un perfil nutricional en el que la prevalencia de la desnutrición superaba en más del doble al de la obesidad, ha cambiado a uno en el que existe un mayor número de personas que padecen obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Estos cambios epidemiológicos se asocian a la transición nutricional, motivada en gran medida por los procesos de industrialización, urbanización y la promoción de alimentos industrializados. Con lo que la alimentación ha sufrido cambios desfavorables y ha pasado de ser rica en fibra, e hidratos de carbono complejos, a un alto consumo de grasas saturadas, azúcares refinados y alimentos con bajo contenido de fibra. Por otra parte, la modernización ha generado cambios en el ámbito laboral, donde las nuevas formas del proceso organizativo del trabajo, tales como la industria manufacturera han promovido importantes cambios en el estilo de vida, incrementando el sedentarismo y las alteraciones de los hábitos de alimentación y de sueño. De tal manera que las transformaciones laborales forman parte del complejo entorno que constituye el estilo de vida desfavorable, considerado como un inductor del incremento en el riesgo cardiometabólico (RCM).

El RCM se define como un grupo de trastornos cardiovasculares y metabólicos, tales como la obesidad abdominal, resistencia a la insulina, elevación de los niveles de glucosa en ayunas, hipertrigliceridemia, disminución de colesterol HDL y elevación de colesterol LDL, así como un incremento en las cifras de presión arterial, que predisponen el desarrollo de arterioesclerosis y diabetes mellitus tipo 2. En México se han reportado prevalencias variables en el RCM, con valores que van desde el 13.6% hasta el 26.6% dependiendo de los criterios que se utilicen y se considera un marcador de predicción de las enfermedades crónicas no transmisibles.

Algunos estudios han mostrado la asociación entre el ámbito laboral, estilo de vida y RCM. Unos de ellos reportan que las personas que laboran en horario nocturno presentan una mayor prevalencia de alteraciones del sueño, del ritmo cardíaco y un mayor grado de estrés, a diferencia de los que trabajan en horario matutino. En otro estudio realizado por la empresa Chrysler en Norteamérica, se demuestra que empleados con sobrepeso se hospitalizan hasta 143% más veces que los empleados con un peso saludable, y los empleados fumadores presentan un 33% más de ausentismo. En otro estudio, Citibank invirtió 2,000,000 de dólares en programas de prevención y ahorró más de 12,000,000 de dólares en primas con su seguro.

Diversas investigaciones han estudiado las consecuencias en la salud que producen los procesos de trabajo diseñados con actividades repetitivas, con múltiples exigencias, carentes de contenido y control como las de las maquiladoras y han encontrado que esas

actividades se asocian con la presencia de estrés, enfermedades nerviosas, cardiovasculares y otras que ocurren por disminución de las defensas del cuerpo.

En el perfil patológico observado en las trabajadoras de la maquila destacan los trastornos psicósomáticos (cardiovasculares, digestivos) los trastornos derivados del esfuerzo físico y las posiciones incómodas (lumbalgia, trastornos músculo esqueléticos), los trastornos mentales (depresión, ansiedad, trastornos del sueño) y las enfermedades irritativas de las vías respiratorias superiores (rinofaringitis de repetición, amigdalitis de repetición, sinusitis crónica) con tasas entre 170 y 116 por cada 100 trabajadoras, es decir, uno o dos trastornos del tipo señalado por cada trabajadora. Es necesario mencionar el papel que desempeñan la fatiga y el estrés como probables mediadores en la aparición de ese perfil de daños a la salud, ya que el 84% de las trabajadoras presentaban sintomatología compatible con estrés y el 75% de las trabajadoras presentaron fatiga patológica. Así que muy probablemente la gama diversa de enfermedades encontrada en las trabajadoras de la maquila esté asociada con esta problemática.

Hay que mencionar que, en el caso de una aprobación de salario, reconocimiento, promoción o estabilidad laboral, se incrementa la autoestima y la satisfacción del trabajador. Recientes evidencias indican que los trabajadores que experimentan ese desequilibrio esfuerzo-recompensa tienen mayor riesgo de enfermedad cardiovascular, depresión, enfermedad musculoesquelética y peor salud percibida.

En una población trabajadora todas las enfermedades afectan a la productividad de la empresa tanto de forma directa (costos médicos por enfermedad) como indirecta (ausentismo médico, tiempo extra, renunciaciones, contrataciones, etc.), es por esto por lo que se deben realizar estrategias para la prevención de diversas enfermedades y sobre todo de la aparición de factores de riesgo cardiometabólico.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) ha planteado que todo ciudadano tiene derecho al trabajo saludable y seguro, y a un ambiente laboral que le permita vivir social y económicamente una vida productiva. Sin embargo, algunos ambientes laborales no cumplen con esas expectativas y más bien favorecen el desarrollo de RCM, por lo que es necesario identificar a los grupos vulnerables para poder establecer medidas preventivas específicas.

Conclusión

En las últimas décadas los cambios en el estilo de vida han repercutido gravemente sobre la salud de las personas. Es importante realizar la detección oportuna de los factores de RCM, relacionados directamente al estilo de vida de los trabajadores de la industria, lo que permitirá establecer las medidas adecuadas para mejorar su calidad de vida, repercutiendo favorablemente en ámbito económico y social.

Referencias:

1. Racette SB, Weiss EP, Schechtman KB, Steger-May K, Villareal DT, Obert KA, et al. Influence of weekend lifestyle patterns on body weight. *Obesity*. 2008;16(8):1826-30.
2. Eckel RH, Kahn R, Robertson RM, Rizza RA. Preventing cardiovascular disease and diabetes: A call to action from the American Diabetes Association and the American Heart Association. *Diabetes Care*. 2006;29(7):1697-9.
3. Merino, A., M., Álvarez, R. A, Madrid., P., J. A, Martínez, M., M. Á, Puertas, C., F. J, Asencio, G., A. J, Santo-Tomás, O. R, et al. Sueño saludable: Evidencias y guías de actuación. Documento oficial de la Sociedad Española de Sueño. *Rev Neurol*. 2016;63:S1-27.
4. Canada C. Trabajo y salud. *Bol la Of Sanit Panam*. 2006;85(1):78-80.
5. Sentís, L. R. Salud laboral en conductores profesionales del transporte por carretera. Universidad Rovira I Vigili; 2013.

6. NOTICIAS

Belza Monserrat Méndez Pérez, Paulina Rodríguez Álvarez,
Itzel Xiadani Morales Aguilera

León, Guanajuato. A 04 de septiembre de 2020. Vinculación, Innovación, Desarrollo y Aplicación del conocimiento Universidad de Guanajuato Ecosistema VIDA UG, Centro Universitario Vinculación con el entorno VEN A.C.

Conferencia “La nutrición en tiempos de COVID-19”.

El pasado viernes 4 de septiembre el Ecosistema VIDA UG a través del Centro Universitario Vinculación con el Entorno A.C. llevó a cabo la conferencia “La nutrición en tiempos de COVID-19 donde la **Dra. Rebeca Monroy Torres** expuso las condiciones de salud actuales y cómo estas favorecieron el contagio de dicha enfermedad. Los antecedentes epidemiológicos con los que comenzó la conferencia confirmaron la prevalencia de enfermedades cardiovasculares derivadas del estilo de vida sedentario que son culturalmente aceptados por los mexicanos. Estos se han intentado modificar desde el ambiente laboral a través de normas que velen por la salud del trabajador con el objetivo de mejorar la productividad.

La doctora resalta la importancia de retomar al estilo de alimentación procedente de nuestro país, acentuando su valor nutricional en comparación con los alimentos industrializados consumidos más popularmente por la población mexicana, haciendo hincapié en las labores que el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) hace con el fin de promover la utilización de plantas nativas en la cocina mexicana. La norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para el nuevo etiquetado de alimentos en México fue un proyecto que estuvo apoyando ampliamente ya que tácticas previamente establecidas como el impuesto al refresco no llevaron en impacto que se esperaba de ellos; por lo que, con el respaldo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se enfocó en el proyecto “Por una Responsabilidad Social hacia la construcción de entornos saludables en la infancia: agua como primera acción” que quedó como decreto en el artículo 34 bis “los restaurantes deberán tener disponibles agua purificada gratuita para los clientes que la soliciten” haciendo de esto una realidad en el estado de Guanajuato.

El ser humano es una criatura de hábitos, por lo que se sabe que esta transición que se busca hacia una seguridad alimentaria no será fácil, sin embargo, eso no hace inútiles los esfuerzos que se siguen haciendo para mejorar la calidad de vida de la población y las iniciativas que nacen con el bienestar de los mexicanos como objetivo, seguirán siendo respaldados por organizaciones como el OUSANEG.



Diapositivas presentadas por la doctora durante la conferencia.

Ilustración 2. Dra. Rebeca Monroy Torres durante la conferencia.

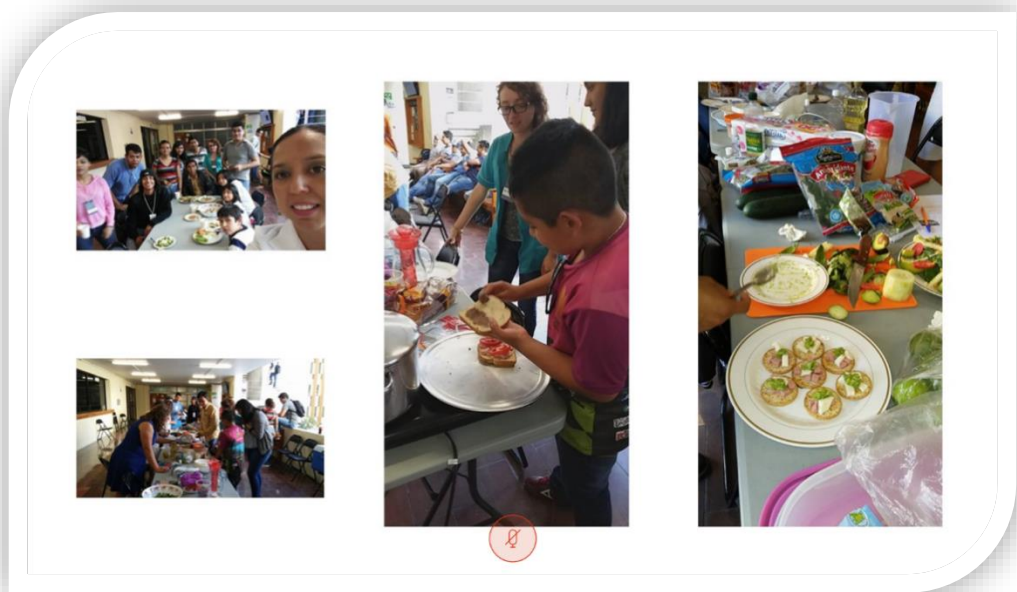


Ilustración 3. Diapositiva presentada por la Dra. Rebeca Monroy Torres durante la conferencia.

León Guanajuato, 04 de septiembre de 2020

La MIC. Ana Karen Medina Jiménez Coordinadora de gestión, innovación y marketing social del OUSANEG, A.C. participó en la clase de Evaluación del Estado Nutricio junto a los alumnos de la Lic. En Nutrición de la Universidad de Guanajuato Campus León que se llevó a cabo de manera virtual por la plataforma de Teams. Donde abordó el tema de toma de “medidas antropométricas” ISAK ya que ella cuenta con la certificación internacional ISAK nivel 2; habló sobre el manejo adecuado del equipo, los puntos estratégicos de medición y nombres técnicos, al igual que resolvió las dudas a lo largo de la sesión. Su participación fue grata y se espera que siga siendo parte de la formación de los estudiantes.

Ilustración 4. Asistentes a la sesión del día.

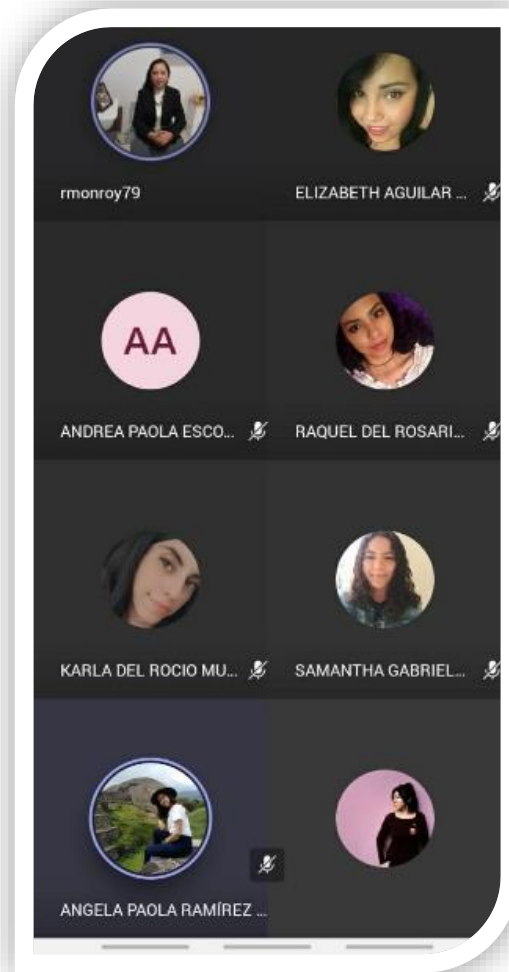


Ilustración 5. Imagen explicativa de presentación de toma de medidas antropométricas.

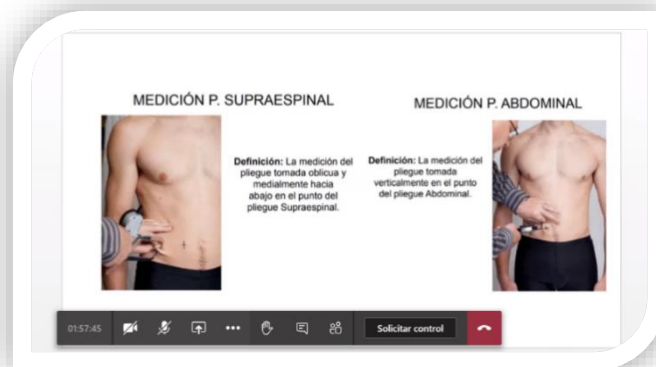


Ilustración 6. Imagen explicativa de presentación de toma de medidas antropométricas.

León Guanajuato, 11 de septiembre de 2020

Se contó con la participación de la Dra. en C. Susana R. Ruiz González en la clase de Evaluación del Estado Nutricio a los alumnos de la Lic. En Nutrición de la Universidad de Guanajuato Campus León que se llevó a cabo de manera virtual el 11 de septiembre. La Dra. Susana Ruiz impartió una clase de “composición corporal”, y resolvió las dudas sobre el equipo antropométrico según las necesidades de los pacientes y a la disponibilidad de cada estudiante. La sesión fue de provecho para los alumnos, quienes se mostraron participativos durante la clase.

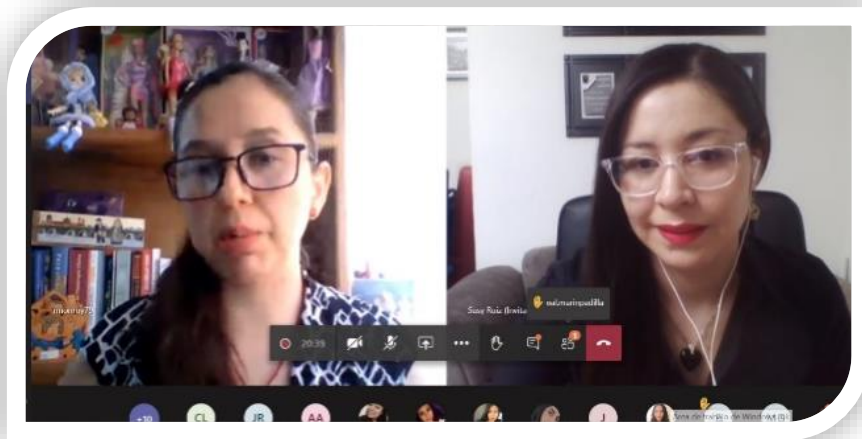


Ilustración 7. Dra. Rebeca Monroy Torres y Dra. Susana Ruiz González durante la sesión del día.

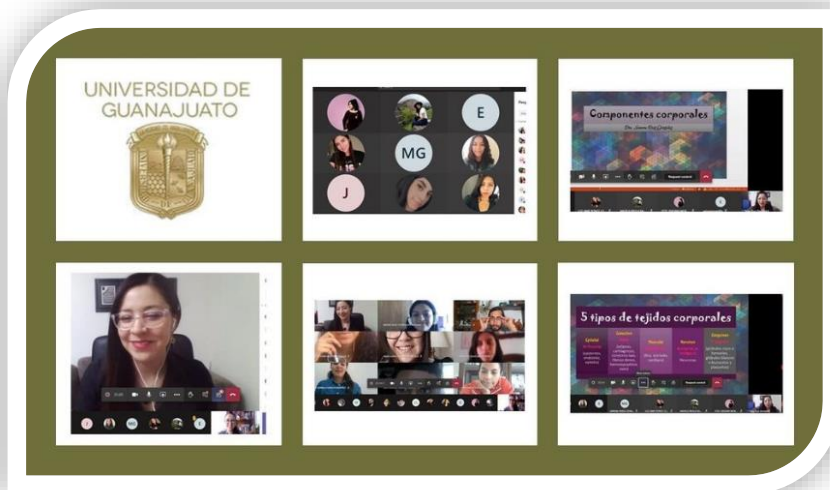


Ilustración 8. Concentrado del abordaje durante la sesión.

León Guanajuato, 06 de octubre de 2020

Día Mundial de la Alimentación Conferencia Virtual “La Alimentación en el Mundo”

Como parte de las actividades conmemorativas del día mundial de la alimentación se llevó a cabo una conferencia organizada por el sistema DIF Estatal Guanajuato, e impartida por la **Dra. Rebeca Monroy Torres**, con el tema titulado “La Alimentación en el Mundo”. Estuvo presente el **Lic. Alfonso Borja Pimentel**, Director General DIF Estatal Guanajuato, para ofrecer un mensaje de bienvenida y haciendo hincapié en la importancia de compartir las experiencias como nutriólogos, el **Lic. Ernesto Daniel Gallegos Hernández**, Director de Fortalecimiento Comunitario, agradeció por el apoyo y participación; además se contó con la participación de **Pablo Sánchez**, encargado de la interpretación por lenguaje de señas.

La Dra. Rebeca Monroy Torres agradeció a los presentes; abordó varios temas de relevancia, entre ellos el tema de Objetivos Mundiales recomendados por la FAO, sostenibilidad, seguridad alimentaria, seguridad al agua, agroecología, educación. Se habló sobre los problemas actuales que hay en México respecto a las enfermedades crónicas, de varios estudios realizados se observó que el consumo de alimentos de fácil acceso, de alto contenido energético y sedentarismo forman parte importante para el desarrollo de estas enfermedades. Destacó la importancia de preservar y reintegrar la cocina tradicional mexicana, aprovechar los alimentos que tenemos al alcance y que nos puede proveer de todos los nutrimentos que necesitamos, y así mismo mejorar la calidad de vida por ser parte de una dieta más natural y saludable. Se recalco el alcance de la nutrición, y el valor de invertir en la educación nutricional.

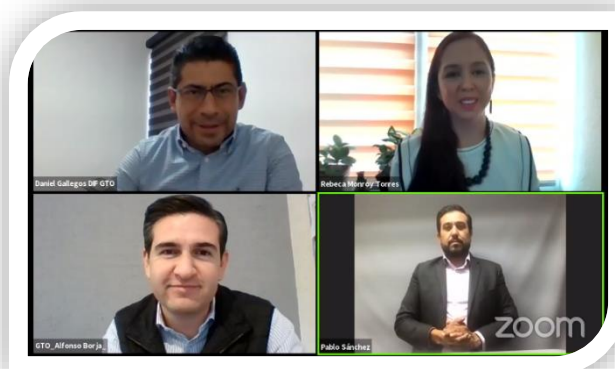


Ilustración 9. Dra. Rebeca Monroy Torres Durante su conferencia en el Foro virtual.

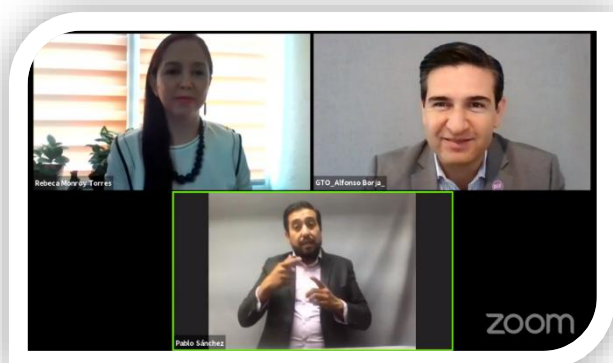


Ilustración 10. Dra. Rebeca Monroy Torres Durante su conferencia en el Foro virtual.



Ilustración 11. Dra. Rebeca Monroy Torres Durante su conferencia en el Foro virtual.

Irapuato, Guanajuato, 09 de octubre de 2020

Foro Virtual Empresarial y de Negocios de Alimentos Procesados de Guanajuato

Se llevó a cabo de manera virtual el **5to Foro Empresarial y de Negocios de Alimentos Procesados de Guanajuato** con el objetivo de incorporar y acercar a las micro, pequeñas y medianas empresas del estado de Guanajuato a las empresas impulsoras nacionales en el Sector Agroalimentario.

Las pasantes del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) asistieron al evento que fue inaugurado por la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable (SDES). En esta primera edición del Foro Virtual Empresarial que se reunieron 35 empresas nacionales e internacionales compradoras y 160 proveedores de los diferentes municipios de Guanajuato. El Subsecretario para el desarrollo de la Mipyme, Froylán Salas Navarro, en representación del secretario Mauricio Usabiaga Diaz Barriga, habló de la importancia de seguir innovando para continuar posicionando los productos guanajuatenses en los mejores mercados.

Se realizaron conferencias relacionadas a la alimentación, el entorno empresarial, sustentabilidad e inocuidad. Y con la participación de la Dra. Rebeca Monroy Torres, Fundadora del OUSANEG, Clúster de Soluciones Agrosaludables y Nutrisig.com; el Lic. Jesús Roberto Sánchez Mendiola, Presidente de Agave 100; la Ing. Rosa María Ramírez Zermeño, Directora General de Tecnología y Nutrición Avanzada, S.A. de C.V; el Dr. Jaime Naves Sánchez, Asociado y Cofundador de NUTRISIG y la Lic. Michael Vera Diego.



Ilustración 12. Dra. Rebeca Monroy Torres durante la conferencia.

La **Dra. Rebeca Monroy Torres**, abordó el tema de “Tendencia e Innovación en Salud para el Sector Agroalimentos” en el cual enfatizó el interés actual en innovar para no atentar a la integridad de los recursos naturales que actualmente se encuentran en un constante deterioro. Explicó la relación entre la salud y el sector agroalimentario, e invitó a las nuevas empresas a desarrollar productos que ayuden a reducir las cifras de sobrepeso y obesidad en México ya que representa un problema nacional actualmente que afecta directamente a la economía nacional y a la salud en general, así mismo destacó la importancia de que las empresas sean socialmente responsables. Se concluyó e hizo una sesión de preguntas y respuestas.



Ilustración 13. Dra. Rebeca Monroy Torres durante su presentación en el foro.

León Guanajuato, 09 de octubre de 2020

Foro virtual “Estrategias Didácticas para la Enseñanza de Estilos de Vida Saludables”.

El pasado 5 de octubre, la Secretaría de Educación de Guanajuato (SEG), organizó el Foro virtual titulado “Estrategias Didácticas para la Enseñanza de Estilos de Vida Saludables” con el propósito de capacitar a los docentes de nivel preescolar, primaria, secundaria y media superior, con temas como la importancia de los hábitos de higiene personal en niños y niñas en edad preescolar, primaria y adolescentes impartido por la LN. Blanca Elizabeth Aguilar y en Dr. Luis Carlos Zúñiga Duran; la educación física, impartida por el Dr. Néstor García Peña para nivel primaria, y por el LEF. Rubén Martínez Vargas para educación media superior.

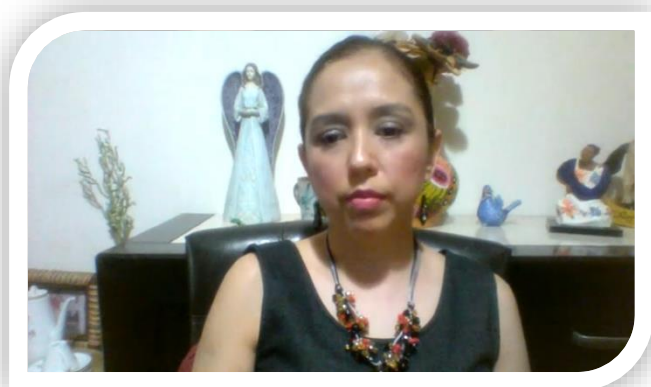


Ilustración 14. Dra. Rebeca Monroy Torres Durante su conferencia en el Foro virtual “Estrategias Didácticas para la Enseñanza de Estilos de Vida Saludables”.

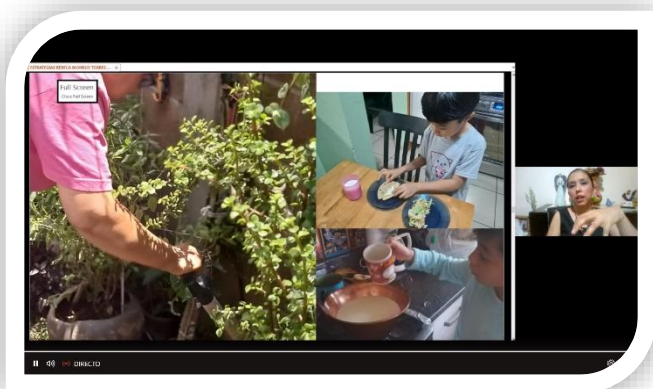


Ilustración 15. Explicación de la importancia de la sostenibilidad alimentaria en el entorno.

Con estas acciones se busca generar espacios que propicien la sinergia y articulación productiva, permitiendo la diversificación de la economía y generando oportunidades. Se hizo entrega de distintivos Marca Guanajuato a empresas locales que se han sumado a al fortalecimiento de las MiPyMes en Guanajuato.

Para el nivel medio superior, la Dra. Rebeca Monroy Torres compartió el tema “Estrategias y metodologías para lograr impactos con la enseñanza de la nutrición en las aulas: del discurso a la práctica” focalizando el principal punto de interés de entornos obesogénicos en nuestro país. La doctora expuso algunas de las investigaciones e intervenciones que ha realizado desde el OUSANEG y cuáles son las situaciones de desnutrición infantil y manifestaciones clínicas de presencia

de niveles altos de arsénico en el agua en niños de una comunidad donde comenzó a hacer intervenciones; para resaltar la importancia que tiene la nutrición en el desarrollo de la población, y sobre todo lo rentable que es invertir en la salud de los niños por lo menos en los 5 primeros años de vida. Hace hincapié en el impacto de predicar con el ejemplo, y expone algunos de los casos y resultados donde ha tenido la oportunidad de hacer intervenciones en nutrición tanto en niños como adultos de diferentes poblaciones en temas como “higiene en el agua y los alimentos cloro”, “aditivos alimentarios: almidón”, “alimentos funcionales: fibra” entre otros.

“No hay alimentos buenos o malos, es el abuso y consumo crónico de los mismos lo que marca la pauta de SALUD. Por eso, Cuida tu salud, informándote y seleccionado adecuadamente tus alimentos”, es con lo que se despide la Dra. No sin antes recordarle al auditorio, lo importante que es educar con valores. Puedes encontrar su presentación en el siguiente enlace:

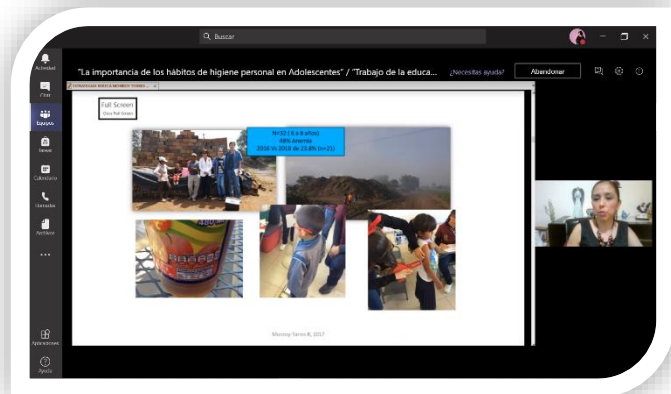


Ilustración 16. Imágenes presentadas durante el Foro.

http://www.seg.guanajuato.gob.mx/TuEspacioDocente/Paginas/eventosendirecto.html?fbclid=IwAR36L-HdUyTBbCMTscWvJpTTk9IOGDBYx_2hIOxtavZE8doN6u6KsaFly8Y

León Guanajuato, 13 de octubre de 2020

El día 13 de octubre de 2020, se llevó a cabo un taller en las instalaciones del Hospital Regional de Alta Especialidad, con invitación por parte de la compañía Acciona a la MIC. Ana Karen Medina Jiménez, quien, como representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional, impartió el taller titulado “Nutrición para la prevención de la diabetes y la hipertensión”. El taller fue dirigido a personal de limpieza, camilleros y trabajadores de comedor de alimentos con el objetivo de informarles sobre estrategias eficaces para prevenir estas enfermedades, ya que son un factor de riesgo importante para COVID-19.



Ilustración 17. MIC. Ana Karen Medina Jiménez durante su presentación.

León Guanajuato, 15 de octubre de 2020

Reunión Virtual de Ciencias Médicas

El pasado 14, 15 y 16 de octubre, el Campus León de la Universidad de Guanajuato, realizó su XX Reunión Internacional de Ciencias Médicas de manera virtual. Se segmentó en simposios de nutrición, actividad física, genética y cáncer. Inaugurando el evento, el Dr. Armando Rojas Rubio e, de la Facultad de Medicina en la Universidad Católica del Maule Chile presentó su tema “El Eje RAGE en la Biología Tumoral. Retos y Oportunidades”. El segundo día, la Dra. Rebeca Monroy Torres presentó la conferencia “Rol de la alimentación sustentable y un estado nutricio adecuado como mecanismo de detoxificación de metales”; donde habló sobre la importancia de ser más responsables y respetuosos con la agricultura en México, y cómo podemos rescatar los alimentos autóctonos para mejorar la nutrición del país; menciona la importancia de conseguir la seguridad alimentaria de manera sustentable en el país, antes de intentar exportar alimentos que, a pesar de que puedan llegar a ser muy bien pagados, su producción está lastimando a los ecosistemas donde estos son obtenidos.

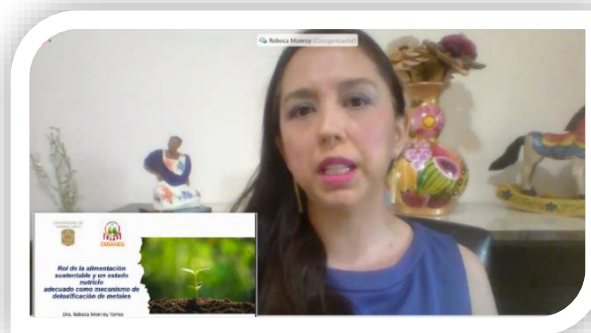


Ilustración 18. Dra. Rebeca Monroy Torres Durante su conferencia en la reunión virtual.

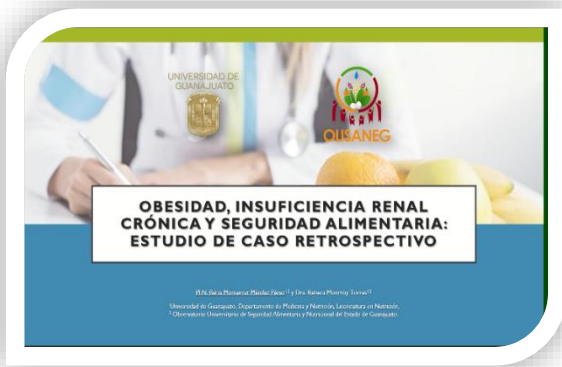


Ilustración 19. Portada de presentación de trabajo de la PLN. Belza Monserrat Méndez Pérez.

antecedentes, el caso clínico estudiado, así como la conclusión a la que se llegó con la realización de esta investigación.

El simposio del último día del evento, con el tópico de cáncer, lo cerró el Dr. Armando Rojas Rubio de la Facultad de Medicina en la Universidad Católica del Maule Chile con la conferencia “Cáncer gástrico en la región del Maule, Chile. Un aporte desde la investigación básica y aplicada”.

Bogotá Colombia, 15 de octubre de 2020

Conversatorio Internacional del Día Mundial de la Alimentación “Conservar, nutrir, preservar juntos nuestras acciones son nuestro futuro”

En el marco del Día Mundial de la Alimentación, la **Dra. Rebeca Monroy Torres**, Fundadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG), participó en conjunto con otros ponentes como el Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncacio, la Dra., Saby Mauricio Alza y en el cual asistieron las practicantes del Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales: PLN. Paulina Rodríguez Álvarez y la PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera. de manera virtual en el Conversatorio Internacional con sede en Colombia; en el que la Dra. Rebeca Monroy habló de la importancia de la seguridad alimentaria y la alimentación responsable como una necesidad para mejorar nuestros hábitos alimentarios para una mejor calidad de vida.

Dicho evento fue organizado por la **Fundación Universitaria San Martín de Colombia**, y coordinada por la **Dra. Inés Sofía Morales Salcedo**, docente de la Facultad de Nutrición y Dietética e integrante del Grupo de Investigación.

En el foro de este día, la PLN. Belza Monserrat Méndez Pérez presentó el trabajo titulado “Obesidad, Insuficiencia Renal Crónica y Seguridad Alimentaria: Estudio de Caso Retrospectivo” Realizado en colaboración con el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, a cargo de la Dra. Rebeca. La presentación de éste fue a través de un video de 10 minutos donde explica brevemente los

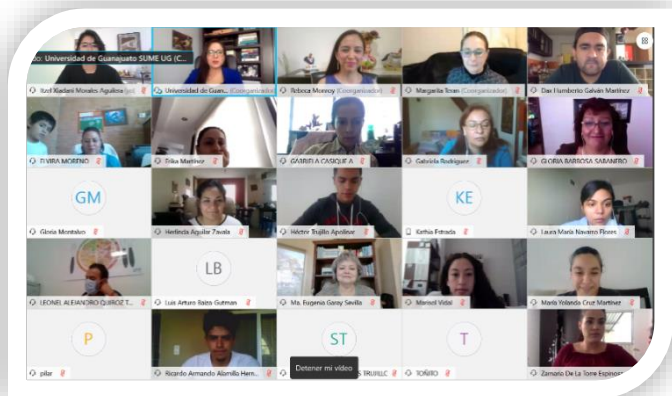


Ilustración 20. Participantes y ponentes durante el segundo día de la reunión virtual.

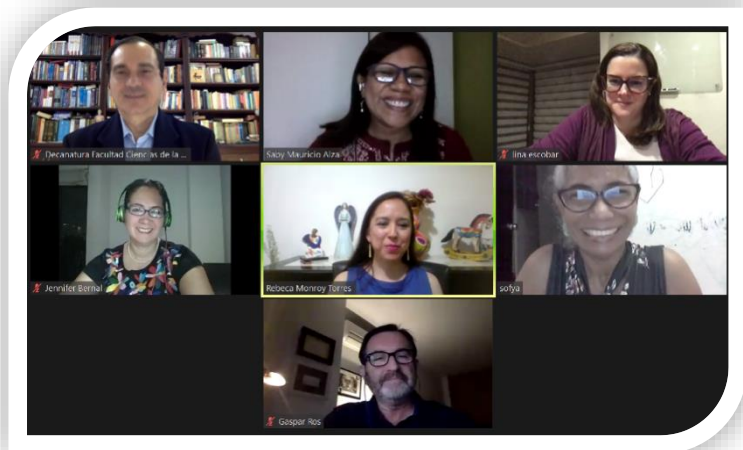


Ilustración 21. Ponentes participantes durante el Conversatorio Internacional en conmemoración al Día Mundial de la Alimentación.

La Dra. Monroy compartió las acciones que se han estado tomando en México para regular las políticas públicas alimentarias, el cómo esto impacta en la población y cuáles son sus desventajas y beneficios. Manifestó su opinión y su preocupación sobre la prevalencia del sobrepeso y la obesidad en el país, haciendo énfasis en que se deben cambiar las estrategias de prevención de enfermedades, ya que actualmente se invierte más en tratamientos a lo que se invierte en mejorar la estructura de prevención.



Ilustración 22. Mesa en la que participó la Dra. Rebeca Monroy Torres.

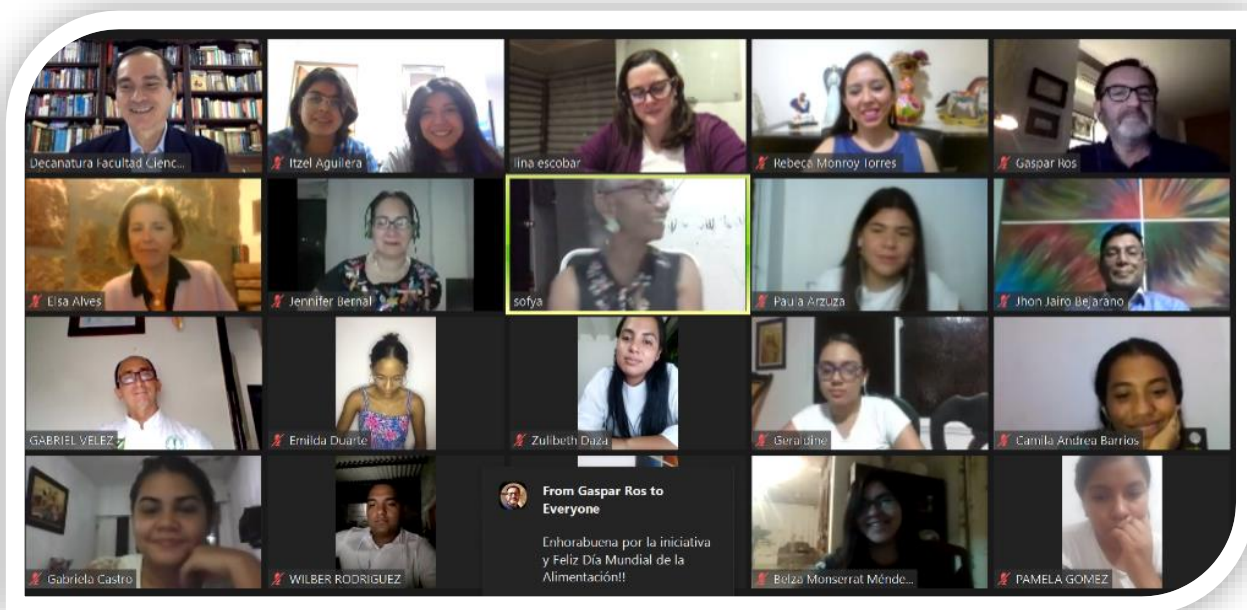


Ilustración 23. Asistentes durante la clausura del evento.

León, Guanajuato, 16 de octubre de 2020

Día Mundial de la Alimentación (DMA)

Por parte de los alumnos de la Unidad de Aprendizaje (UDA) Introducción a la Nutrición, de la Universidad de Guanajuato, Campus León, se realizaron una serie de infografías alusivas al DMA, en donde se buscó la reflexión y solidaridad en torno a las personas y comunidades vulnerables del mundo, así como promover la resiliencia en cuanto a los sistemas alimentarios.

Es importante reconocer el lema correspondiente al Día Mundial de la Alimentación propuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) “Cultivar, Nutrir, Preservar. Juntos”. En donde se enfatiza el redoble de esfuerzo en las acciones emprendidas antes y durante la pandemia mundial por coronavirus (COVID-19). La alimentación es, la esencia de la vida y pilar de las culturas y comunidades. Preservar el acceso a los alimentos, inocuos y seguros, continúa siendo de gran relevancia en la seguridad alimentaria de todas las personas.

A continuación, se muestra el concentrado de las infografías realizadas por los alumnos y futuros nutriólogos y nutriólogas de la Universidad de Guanajuato, Campus León.



Ilustración 24. Infografía conmemorativa al Día Mundial de la Alimentación.



Ilustración 25. Collage de infografías elaboradas por los alumnos de la UDA

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Cultivar, nutrir, preservar. Juntos.

16 de Octubre

Fue proclamado en 1979 por la FAO. Su objetivo es dar a conocer los problemas relacionados con el hambre y sensibilizar para fortalecer la solidaridad, contra la desnutrición. Se invita a todos los países a que proporcionen los recursos necesarios para erradicar el hambre en el mundo.

FAO

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura es un organismo especializado de la ONU que dirige las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre.

OBJETIVOS MUNDIALES

- Erradicar la pobreza y el hambre
- Proteger al planeta
- Garantizar la prosperidad para todos.
- Lograr la seguridad alimentaria

COVID-19

Preservar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos es, y seguirá siendo, una parte esencial de la respuesta a la enfermedad por coronavirus (COVID-19), especialmente para los más pobres y vulnerables del mundo.

Seguridad alimentaria:

- Accesibilidad
- Estabilidad
- Disponibilidad

Desarrollado: Carolina Chávez, licenciada en Nutrición, Universidad de Guanajuato, Campus León

Ilustración 26. Infografía alusiva al DMA.

Barranquilla, Colombia, 16 de octubre de 2020

Seminario Cultivar, nutrir, preservar.

Departamento de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL) y la Agencia de Extensión Rural (AER) San Luis del INTA, con el apoyo de EDESAL. Disertante/s: Hugo Oscar BERNASCONI, Ricardo Eduardo BONATTI, Matías Ezequiel CENTENO, Ana María Garraza, Nora Sosa, María Luján Correa, Valentina Cortez, Delia Ana Nin, Nahuel Ramos, Sebastián Rodríguez.

Bajo el lema “Cultivar, nutrir, preservar. Juntos. Nuestras acciones son nuestro futuro” el Día Mundial de la Alimentación hace en 2020 un llamamiento a la solidaridad internacional para ayudar a todas las poblaciones, especialmente a las más vulnerables, a que se recuperen de la pandemia. El Día Mundial impulsado por Naciones Unidas hace además un llamamiento a que los sistemas alimentarios sean más resilientes y robustos de la mano de dietas saludables, asequibles y sostenibles para todos, con medios de vida dignos para los trabajadores del sistema alimentario.

En la UNSL la conmemoración del Día Mundial de la Alimentación es organizada por el Departamento de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNSL y la Agencia de Extensión Rural (AER) San Luis del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), con el apoyo de EDESAL, la Empresa Distribuidora de Energía San Luis. Será un webinar de acceso libre y gratuito que requiere de inscripción previa.

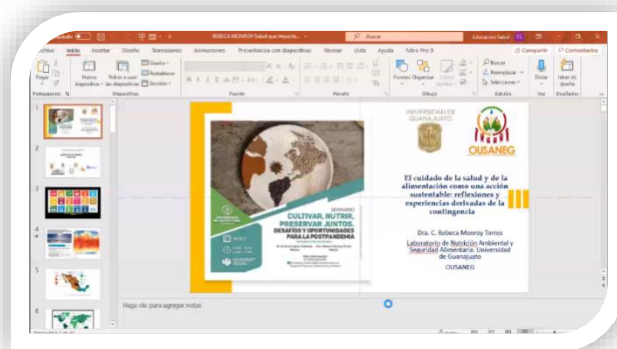


Ilustración 27. Presentación de la Dra. Rebeca Monroy Torres durante el seminario.

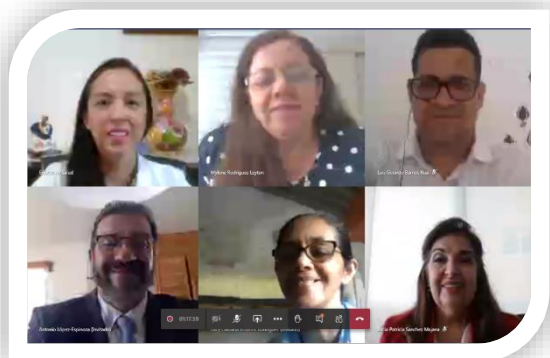


Ilustración 28. Ponentes asistentes al seminario.



Ilustración 29. Mylene Rodríguez Leyton durante el seminario.

Xalapa, Veracruz, 19 de octubre de 2020.

La Licenciatura en Nutrición del Campus Xalapa de la Universidad Veracruzana, llevó a cabo sus Jornadas en Celebración del Día Mundial de la Alimentación para esta ocasión se invitó a la Dra. Rebeca Monroy con el tema “Seguridad Alimentaria y nutricional antes y después del COVID-19” donde se abordó el impacto sobre la inseguridad alimentaria

derivado de la contingencia, así como algunas acciones que se pueden emprender desde varios sectores. Las alianzas ahora más que nunca se vuelven necesarias y urgentes.

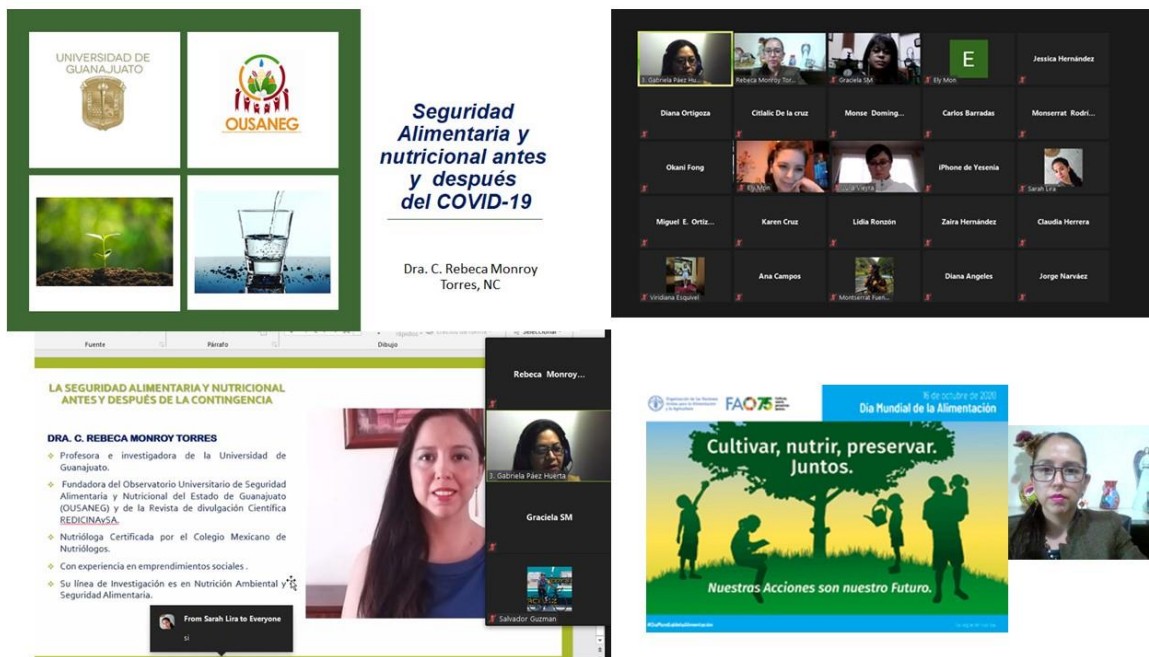


Ilustración 30. Collage de la jornada de celebración del día mundial de la alimentación.

Amecameca de Juárez México, 20 de octubre de 2020

Jornadas de Investigación Conmemorativas al Día Mundial de la Alimentación 2020



Ilustración 31. Dr. Noé Zúñiga González presentando el evento.

Durante estas jornadas de investigación conmemorativas al día mundial de la alimentación organizada por el centro universitario UAEM Amecameca, se invitó a diferentes profesionales de la salud a presentar diversos temas afines.

Presentada por el Dr. Noé Zúñiga González, la Dra. Rebeca Monroy Torres compartió el tema “Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria” compartiendo un poco de la trayectoria que tuvo que recorrer en su alma mater, la Universidad de Guanajuato, para fundar el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Estado de Guanajuato (OUSANEG) y cómo ha utilizado los diferentes laboratorios para lograr un impacto social a través de él; realizando programas y proyectos viables para lograr un cambio a través de una adecuada intervención, ya que como mencionó, en la investigación suele haber un corte abrupto en la intervenciones al

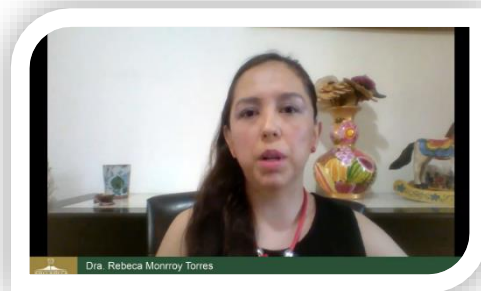


Ilustración 32. Dra. Rebeca Monroy Torres durante su ponencia en el evento.

terminar el estudio, sin tomar en cuenta la vulnerabilidad en la que se deja a la población.

Enfoca a las diferentes empresas que causan un impacto ambiental y la necesidad de regularizar la explotación de los recursos naturales que a los actuales modelos económicos no lo tienen como prioridad, derivando en una inseguridad alimentaria y de agua.

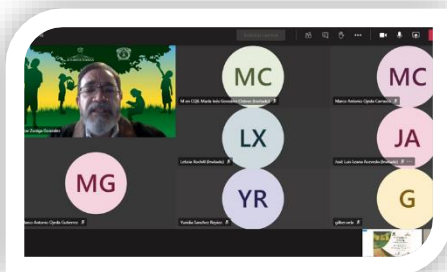


Ilustración 33. Asistentes del evento en la Plataforma de Microsoft Teams.

La doctora cierra el tema recalcando la importancia de un cambio de cultura hacia la prevención de la salud utilizando una economía saludable, responsable y sostenible como herramienta, ya que tiene un gran impacto a la alimentación y salud de la población. Y reitera la importancia de empezar el cambio con pasos pequeños. Puedes encontrar el evento en el siguiente enlace:

<https://fb.watch/1iib0cFje5/>

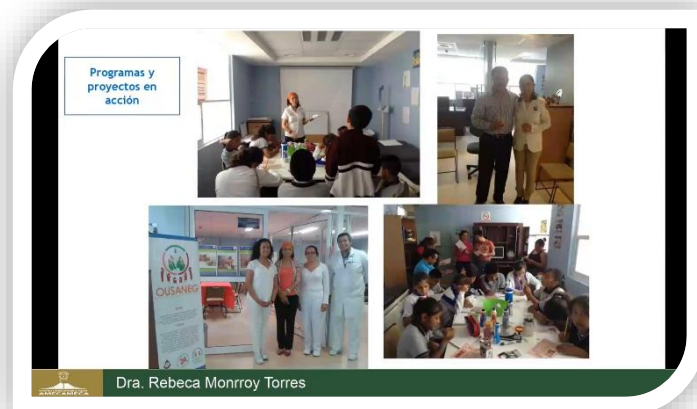


Ilustración 34. Collage expuesto por la Dra. Rebeca Monroy Torres durante su presentación.

León, Guanajuato, 22 de octubre de 2020

Temas de Nutrición en Ginecología

El pasado 22 de octubre se integraron a la clase de “Temas de nutrición en ginecología” las pasantes de la Licenciatura en Nutrición e integrantes del PREPP la PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera y PLN. Paulina Rodríguez Álvarez, la clase es impartida por la **Dra. Rebeca Monroy Torres**, dónde se tocan temas referentes a la evaluación del estado nutrición en pacientes embarazadas con diferentes enfermedades, con el objetivo de mejorar el panorama de los estudiantes de ginecología respecto al abordaje nutricional, y la importancia de integrar un tratamiento multidisciplinario



Ilustración 35. Presentación de los alumnos de Ginecología con las correcciones de la Dra. Rebeca.

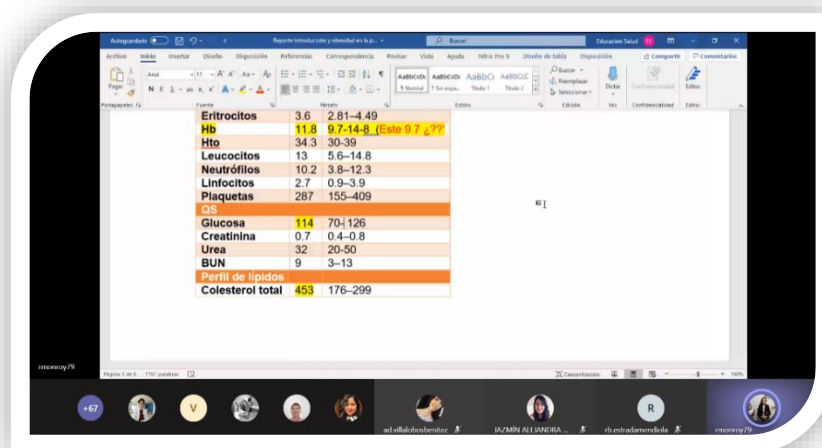


Ilustración 36. Presentación de los alumnos de Ginecología con las correcciones de la Dra. Rebeca.

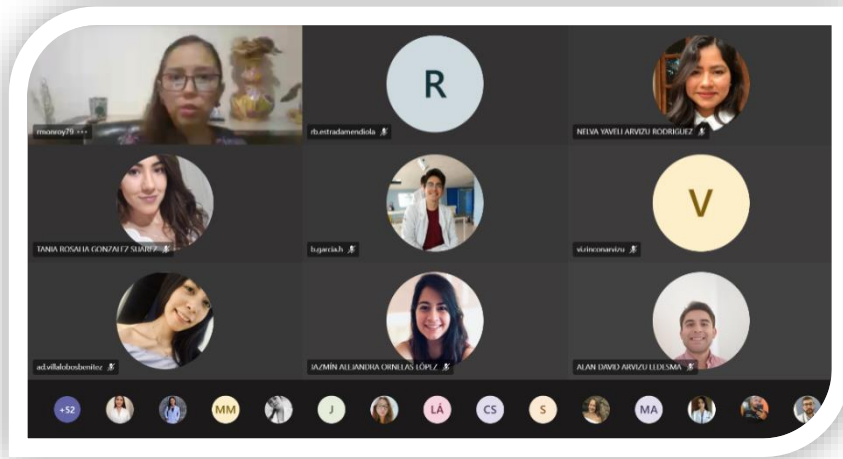


Ilustración 37. Alumnos presentes en las sesiones de Ginecología.

León, Guanajuato, 23 de octubre de 2020

Modelo de las Naciones Unidas para el Estado de Guanajuato GMUN Edición Virtual

La edición virtual del GMUN comenzó su preparación desde el 16 de octubre, con una serie de capacitaciones de protocolo para los participantes, y diversas conferencias impartidas a lo largo de la semana. Las PLN. Belza Monserrat Méndez Pérez y la PLN. Itzel Xiadani Morales Aguilera participaron en el comité de la FAO, tratando temas como la innovación de las tecnologías para consolidar los sistemas alimentarios y su impacto por el covid-19 y la protección de los sistemas agrícolas y alimentarios en zonas de conflictos armados.

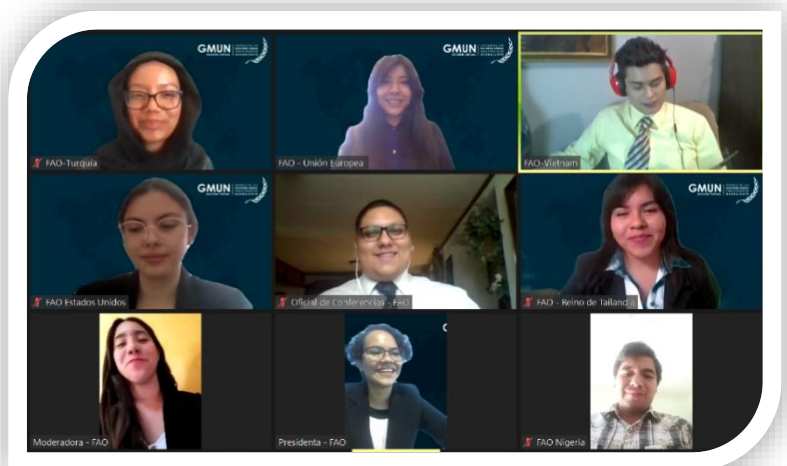


Ilustración 38. Asistentes en el foro de la FAO durante el primer día de sesiones.

Mientras que la PLN. Paulina Rodríguez Álvarez participó en el comité de la Asamblea General tratando los temas de migración ambiental, crisis de seguridad internacional y situación actual de los refugiados ambientales y estados insulares como principales afectados por el cambio climático: extinción de especies y acumulación de desechos. Durante la ceremonia de clausura de este evento, la CEO del Centro Global de Estrategia

Social y directora de INAES del Foro Global de Economía Social Berenice Alcalde Castro impartió la ponencia de "La importancia de los ejercicios de participación ciudadana" s través de la plataforma zoom.



Ilustración 39. Asistentes en el foro de la Asamblea General durante el primer día de sesiones.



Ilustración 40. Convocatoria del GMUN Edición Virtual, 2020.



Ilustración 41. Dra. Berenice Alcalde Castro durante La clausura del GMUN Edición Virtual.

León, Guanajuato, 28 de octubre de 2020

Mentoría VII congreso liderazgo digital 20-20

El pasado miércoles 28 de octubre, se dio inauguración al VII congreso “Liderazgo Digital” 20-20. En este, la Mtra. María de Los Ángeles Ayala Díaz dio inicio al evento, que se transmitió en vivo en la plataforma de YouTube. La Dra. Rebeca Monroy Torres formo parte de este congreso como mentora en los temas de: Estilo de vida saludable, nutrición ambiental y Seguridad alimentaria en la empresa, enlazándose a este evento de 10,000 Mujeres por México a través de su empresa



Ilustración 42. Miembros organizadores del evento en la inauguración en vivo.

Nutrisig.com, la cual genera soluciones integrales para empresas y sector alimentario.

El abordaje que dio en esta mentoría fue muy educativo, ya que abordó la fundamentación científica de la motivación psicológica, y presentó la situación actual en los temas de nutrición; abriendo paso a un nuevo concepto de liderazgo que trabaja en simbiosis con la salud, ya que los estilos de vida actuales lo han dejado en segundo plano y se ha tenido que vivir con las consecuencias de un sobreesfuerzo durante la juventud



Ilustración 43. Banner de la mentoría derivando en enfermedades en la edad adulta.

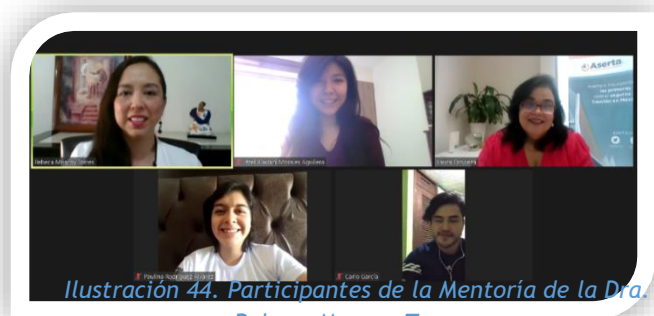


Ilustración 44. Participantes de la Mentoría de la Dra. Rebeca Monroy Torres.

León, Guanajuato, 29 de octubre de 2020

El impacto de la nutrición en la susceptibilidad al COVID-19 y sus consecuencias a largo plazo en personal de Enfermería

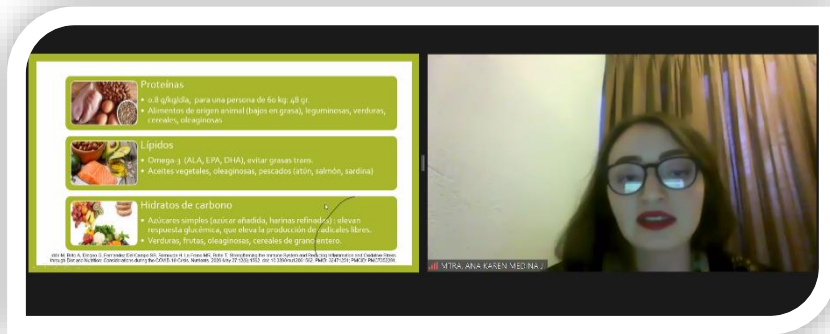


Ilustración 45. MIC. Ana Karen identificando los macronutrientes durante la sesión.

El Colegio Leonés de Enfermería Quirúrgica y el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato organizaron la sesión “El Impacto de la Nutrición en la Susceptibilidad al COVID-19 y sus Consecuencias a Largo Plazo en Personal de Enfermería”. Donde la MIC. Y

Lic. en Nutrición Ana Karen Medina Jiménez compartió el tema “La Contribución de la Dieta Sostenible a la Seguridad Alimentaria durante la Contingencia” para promover un estilo de vida saludable en el personal de salud ya que, a pesar de que actualmente su riesgo de contagio de COVID-19 es alto, se sabe que una buena alimentación, ejercicio y hábitos saludables de sueño ayudan en gran manera a prevenir el desarrollo de enfermedades. Con su explicación de los componentes de una dieta saludable y sostenible, se espera que los miembros de enfermería presentes en la sesión hayan aprendido a diferenciar las “dietas milagro” de los planes de alimentación que los especialistas en nutrición certificados otorgan a la población para, además de lograr un peso adecuado, impacte positivamente a la salud individual y ambiental.

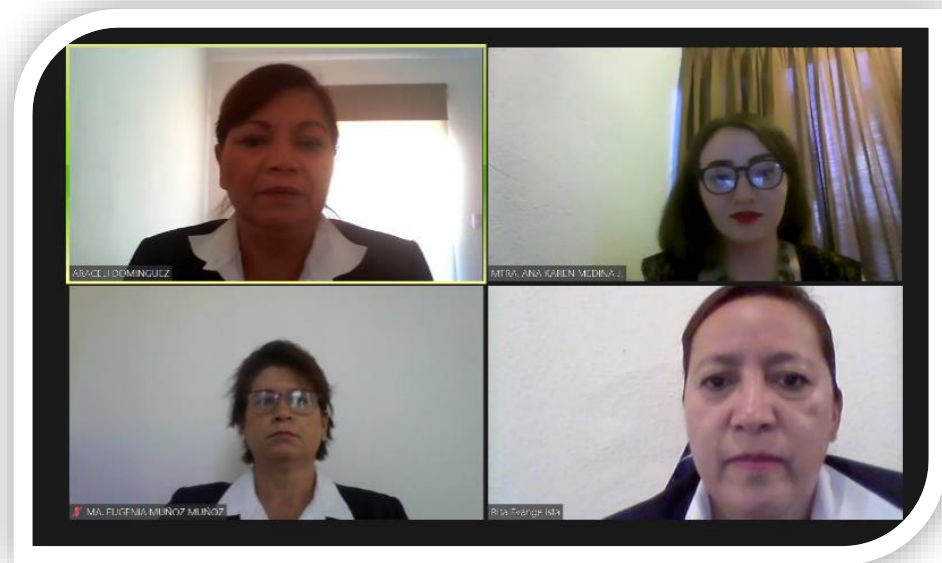


Ilustración 47. Miembros organizadores al inicio del evento.

5to. Simposio Nacional de Nutrición

Este viernes 30 de octubre se inauguró el 5to Simposio Nacional de Nutrición, con la temática “Cultivar, nutrir, preservar. Juntos. Nuestras acciones son nuestro futuro”. Organizado por la Coordinación de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guanajuato Campus Celaya-Salvatierra, en colaboración con los alumnos. Se contó con la participación del Presídium conformado por **Dra. Hilda Lissette López Lemus**, Coordinadora de la Lic. En Nutrición; la **Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval**, Directora de División de Ciencias de la Salud e Ingenierías del

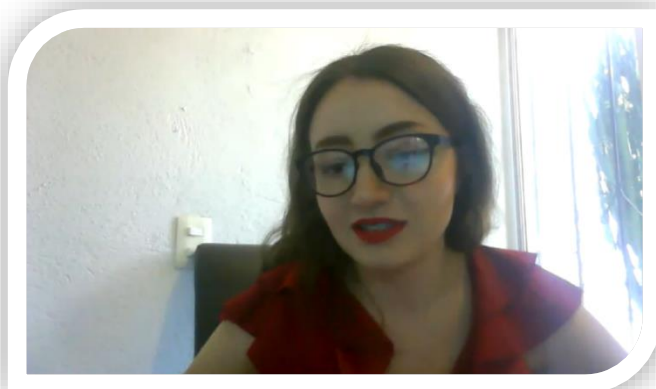


Ilustración 48. MIC. Ana Karen durante su ponencia en el simposio.

Campus Celaya-Salvatierra; la **Dra. Graciela Ma. De la Luz Ruiz Aguilar**, Rectora del Campus Celaya-Salvatierra; la **Mtra. María del Rosario Tolentino Ferrel**, directora del Departamento de Enfermería y Obstetricia; y la **PLN. Laura Abigail Pineda Castillo**, en representación de los alumnos de la Licenciatura en Nutrición.

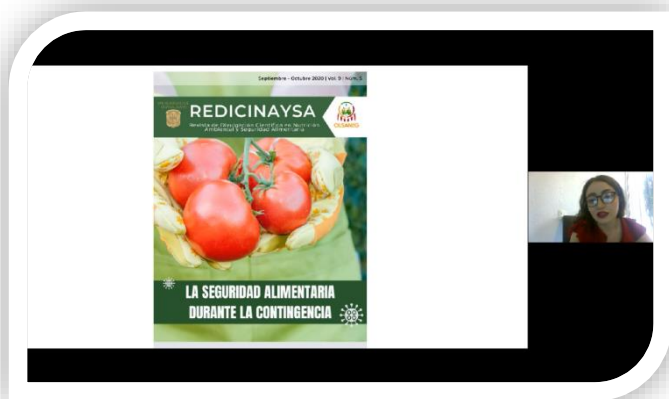


Ilustración 49. MIC. Ana Karen durante su ponencia en el simposio.

En dicho evento se contó con la participación de la MIC. Ana Karen Medina Jiménez con la ponencia titulada “La contribución de la dieta sostenible a la Seguridad Alimentaria durante la contingencia”, la **Dra. Rebeca Monroy Torres** con el tema “Inseguridad alimentaria en el mundo y en México y su asociación con el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas, LN. **Alma Rosa Grande Trejo** con



Ilustración 49. Presentación de la Dra. Rebeca para su conferencia en el simposio.

“Antioxidantes y su efecto en la respuesta inmune”, MIC. **Uri Yared**

Ulloa Rodríguez con “Lectura de etiquetas en diabetes”, y el **Dr. Jonathan Alejandro Galindo Soto** con “Consideraciones psicológicas para el tratamiento nutricional de los Trastornos de la Alimentación”. Para el cierre del evento se realizó la entrega de premios a los participantes de los concursos nutri-calaverita, fotografía y nutri-alfañique.



Ilustración 50. Dra. Rebeca Monroy su ponencia en el simposio.

Universidad Guayaquil
 Simposio Nacional de Nutrición en conmemoración del
5º DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
 "Cultivar, nutrir, preservar. Juntos. Nuestras acciones son nuestro futuro"
 VIERNES 30 DE OCTUBRE 2020
 Evento virtual gratuito

Viernes **30** Octubre 2020

9:30 - 10:00 Inauguración

10:00 - 10:50 Ponencia: "La contribución de la dieta sostenible a la Seguridad Alimentaria durante la Contingencia" MIC. Ana Karen Medina Jiménez.

10:50 - 11:40 Ponencia "Antioxidantes y su efecto en la respuesta inmune" L.N. Alma Rosa Grande Trejo.

11:40 - 12:30 Ponencia: "Lectura de etiquetas en Diabetes". MIC. Uri Yered Ulloa Rodríguez.

12:30 - 13:20 Ponencia "Inseguridad alimentaria en el mundo y en México y su asociación con el desarrollo de enfermedades crónico degenerativas". Dra. Rebeca Monroy Torres.

13:20 - 14:10 Ponencia "Consideraciones psicológicas para el tratamiento nutricional de los trastornos de la alimentación". Dr. Jonathan Alejandro Galindo Soto.

14:10 - 14:30 Premiación de los concursos: Nutrialaverita, Fotografía y Nutrialfeñique. Clausura.

Universidad Guayaquil

Ilustración 51. Banner del 5º Simposio de Nacional de Nutrición en Conmemoración

“NUTRICIÓN SIN FRONTERAS: INVESTIGACIÓN TRASLACIONAL”

Rebeca Monroy Torres^{1, 2}, Ana Karen Medina Jiménez¹, Angela Castillo Chávez¹, Belza Monserrat Méndez Pérez¹

¹Universidad de Guanajuato, Departamento de Medicina y Nutrición, Campus León. ² Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG). Universidad de Guanajuato.

El pasado 1 y 2 de octubre se llevó cabo el 10° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 4ª Cátedra de Nutrición de forma virtual con el lema “*Nutrición sin fronteras: Investigación traslacional*”. Dada la contingencia y en atención a las regulaciones sanitarias emitidas por la Secretaría de Salud para la prevención de los contagios por COVID-19, se decide llevar el FISANUT de forma virtual. El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional y la Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional, fueron las instituciones organizadoras de este magno evento, contando con la colaboración de Nutrisig.com quien colabora desde la Cátedra de Nutrición en su 4ª edición.

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.

Los asistentes fueron de los Estados de Guanajuato, Colima, Chiapas, Estado de México (Ciudad de México), Durango, Jalisco (Tepatitlán de Morelos), Michoacán, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Veracruz y Zacatecas, adscritos a las siguientes universidades e instituciones:

- 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.
- Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición.
- 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.

Se llevaron a cabo los talleres virtuales precongreso: “Marco regulatorio y estrategias para la consulta nutricional en línea”, “Abordaje nutricional en situaciones de contingencia” y “El nuevo etiquetado de alimentos en México”, impartidos por la Dra. Rebeca Monroy Torres, el Dr. Cristian Hermosilla Valenzuela y la MIC. Ana Karen Medina Jiménez, respectivamente.

En este 10° FISANUT y 4ª Cátedra de Nutrición, se contó con un total de 30 ponentes, de los cuales 26 fueron nacionales y 4 internacionales (Guatemala, España, Chile y Estados Unidos). Durante el evento se debatieron temas de importancia mundial, como la seguridad alimentaria, el cambio climático, el papel de la nutrición y la ciencia en la búsqueda de los Objetivos del Desarrollo Sostenible y los impactos de la pandemia por

COVID-19, así como temas de índole nacional e internacional, como las regulaciones para el etiquetado de alimentos y la compra de comida chatarra en la infancia. Además, se integraron 7 mesas temáticas que abordaron áreas como la agroecología, la valorización de saberes de platillos tradicionales, la práctica nutricional a distancia, el papel de las instituciones ante la contingencia por COVID-19 y el impacto de la contingencia sobre la seguridad alimentaria (Se anexa el programa).

Además de las actividades académicas, se realizó la 6ª edición del concurso de trabajos libres el 1 de octubre de forma vespertina. Se presentaron un total de 29 trabajos de investigación (24 en categoría profesional y 5 en categoría estudiantil). Los tres primeros lugares de cada categoría fueron:

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, Fátima Ezzahra Housni, Néstor Adán Ortiz Zamora y Madeline de Jesús López Larios, del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, IICAN, Jalisco.

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.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos profundamente la participación de nuestro honorable presídium, que estuvo integrado por:

- Mtra. Lina Pohl Alfaro, Representante de la FAO en México
- Dr. Carlos Hidalgo Valadez, Rector del Campus León de la Universidad de Guanajuato
- Lic. Omar Hernández Palacios, Director General de la Dirección de Desarrollo Social y Humano del municipio de León
- Mtra. Berenice Sánchez Caballero, Presidente de la Asociación Mexicana de Miembros de las Facultades y Nutricional del Estado de Guanajuato
- 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).

Maestro de Ceremonias: Dr. John Jairo Bejarano Roncancio. Universidad Nacional de Colombia.

Y a nuestros invitados especiales:

- Dra. Mónica Preciado Puga, Directora del Departamento de Medicina y Nutrición. División de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guanajuato.
- Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval, Directora de División, División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, de la Universidad de Guanajuato.
- 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).
- NCX. José Enrique Barrios Navarro, Director de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima.
- 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.
- Dr. Marco Antonio Hernández Luna, Líder del Cuerpo Académico de BioMedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato.
- 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.
- Dra. Elena Flores Guillén, Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Chiapas (OUSANECH).
- Dra. Alin Jael Palacios Fonseca, Coordinadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC).
- 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 a:

Dr. Carlos Hidalgo Valadez, Rector del Campus León de la Universidad de Guanajuato.

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

REVISORES DE TRABAJOS LIBRES

Los revisores de resúmenes en línea de esta 10ª edición del FISANUT para el Concurso de Trabajos Libres de Investigación fueron:

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 en línea de esta 10ª edición del FISANUT para el Concurso de Trabajos Libres de Investigación fueron:

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 Responsable del OUSANEC A.C.

7. Dra. Elena Flores Guillén, profesora investigadora de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y Responsable 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.

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.
- la 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. Elena Flores Guillén del OUSANECH
- Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca del OUSANEC
- Dra. Gabriela Cilia López del OUSANESLP

PROFESORA TITULAR DEL EVENTO: DRA. REBECA MONROY TORRES

Las comisiones del evento estuvieron constituidas de la siguiente forma:

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

MEMORIA FOTOGRÁFICA



Ilustración 52. Acto inaugural del 10º FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.



Ilustración 53. Presentación de trabajos de investigación, dentro del “Concurso Virtual de Trabajos libres”.

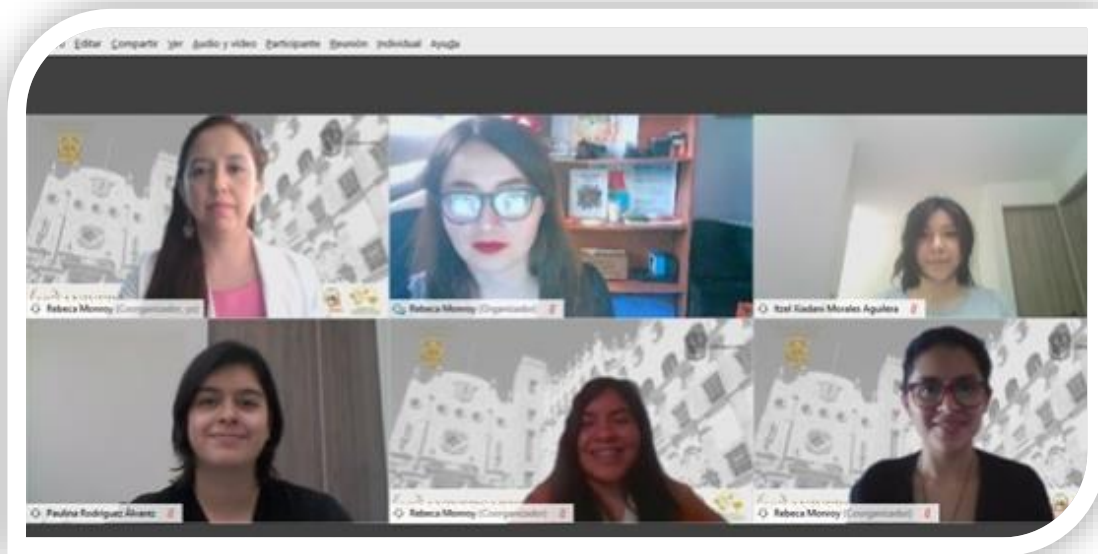


Ilustración 54. Equipo organizador OUSANEG durante el 10° FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.

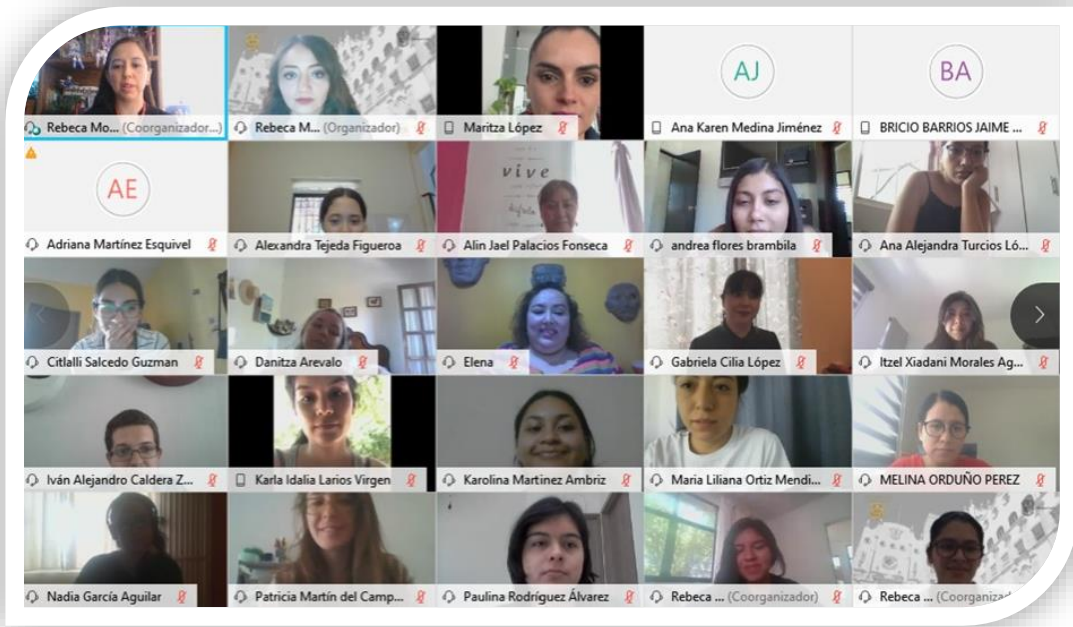


Ilustración 55. Cierre del 10° FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.



Ilustración 56. Collage de actividades realizadas durante el 10° FISANUT y 4ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN.