

VII SIMPOSIO INTERNACIONAL
DE AVANCES EN NUTRICIÓN

SIAN

I FORO INTERNACIONAL DE ERRADICACIÓN DE LA ANEMIA
2019

RESUMEN DE PONENCIAS



NUTRIENTES ESENCIALES EN LA PREVENCIÓN DE LA ANEMIA

HECTOR CORI

INGENIERO DE ALIMENTOS

ESPECIALISTA EN MICRONUTRIENTES Y NUTRICIÓN

**CONSULTOR DE AGENCIAS INTERNACIONALES COMO LA ORGANIZACIÓN
MUNDIAL DE LA SALUD**



Una de las carencias nutricionales de mayor relevancia a nivel mundial es la deficiencia de hierro. Su principal consecuencia es la anemia ferropri-va, pues este mineral forma parte esencial de la hemoglobina.

El organismo humano es un mecanismo holístico, con innumerables procesos bioquímicos interde-pendientes, es decir, no funcionan en forma ais-lada. No ajeno a esto, el metabolismo adecuado del hierro no depende solamente de la ingesta de éste, sino también de otros micronutrientes que participan en él. Las deficiencias de estos pueden ser factores limitantes para una buena nutrición en hierro, aún en estados de suficiencia del elemento.

Algunos ejemplos:

- La Vitamina A, Folato, Vitamina B12, Riboflavina y Vitamina B6 son necesarias para la producción normal de glóbulos rojos en la médula ósea.
- Los antioxidantes Vitaminas C y E protegen los gló-bulos rojos del daño por radicales libres.
- La Riboflavina, Vitamina A y Vitamina C mejoran la absorción intestinal de hierro o facilitan su movili-zación de las reservas corporales.

En consecuencia, las intervenciones nutricionales con hierro probablemente serán más exitosas al eliminar también las deficiencias de los nutrien-tes que son limitantes en una adecuada metabo-lización de éste.



ROL DEL CALCIO EN LA ABSORCIÓN DEL HIERRO EN LA LECHE FORTIFICADA.

FERNANDO PIZARRO AGUIRRE

**COORDINADOR DEL PROGRAMA DE MAGISTER EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
DOCENTE E INVESTIGADOR SOBRE EL ROL DE LOS MICRONUTRIENTES EN LA SALUD HUMANA.**

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE CHILE. (INTA)



El hierro y el calcio son elementos esenciales para el ser humano. La deficiencia de estos nutrientes afecta significativamente la salud del ser humano. La fortificación de alimentos y la suplementación son las principales estrategias para prevenir las deficiencias de estos minerales. Se han desarrollado leches fortificadas con hierro y ácido ascórbico cuyas absorciones de hierro se han incrementado significativamente. Es más, se ha demostrado que 800 mg de calcio no afecta la absorción de 5 mg de hierro a estómago vacío.

En Chile, después de 25 años de investigación, se diseñó una leche fortificada con hierro, zinc y cobre, que desde el año 2000 es entregada gratuitamente a madres y lactantes en un Programa Nacional de Alimentación, logrando reducir la prevalencia de anemia en lactantes de 30 a un 4%. Concluimos que el calcio no es un inhibidor de la absorción de hierro, sino que son otros los compuestos presentes en la dieta los que provocan la inhibición.



¿SON SEGUROS LOS EDULCORANTES?, ¿QUÉ DICE LA EVIDENCIA CIENTÍFICA?

SAMUEL DURAN AGÜERO

NUTRICIONISTA

MAGISTER EN PROMOCIÓN DE LA SALUD - PHD EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CHILE)



Los edulcorantes no calóricos (ENCs) son aditivos alimentarios que tienen el objetivo de endulzar sin aportar calorías. Tienen diversos orígenes, naturales o artificiales y difieren en su metabolización y grado de dulzor, sin embargo todos los ENCs tienen en común que están aprobados a nivel global por Codex Alimentarius, organismo dependiente de Organización Mundial de la Salud (OMS), además a nivel regional cuenta con la aprobación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) y la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA). Diversos estudios evalúan la ingesta diaria admitida de

los ENCs. En esta presentación se mostrarán los estudios publicados en revistas internacionales en niños, universitarios, adultos y embarazadas en Chile, que es uno de los mercados mas grandes de consumo de este tipo de aditivo, además se mostrarán algunos datos post ley de etiquetado de alimentos, ya que por las reformulaciones se espera un aumento de este aditivo en reemplazo de azúcar. Además se mostraran estudios clínicos y observacionales con respecto al peso corporal, obesidad, apetito y microbiota intestinal.



ÚLTIMAS TENDENCIAS EN LA NUTRICIÓN ONCOLÓGICA

GERTRUDIS ADRIANZA DE BAPTISTA
ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y SOPORTE NUTRICIONAL.
MAGÍSTER EN CIENCIAS EN NUTRICIÓN.
TEXAS WOMEN'S UNIVERSITY



“El premio nobel Elie Metchnikoff, en 1908, atribuyó la longevidad de ciertas poblaciones balcánicas al consumo habitual de lácteos fermentados, que contienen lactobacilos que «reducirían las toxinas producidas por las bacterias intestinales, promoviendo la salud y prolongando la vida»”

El paciente oncológico pudiera representar una de las expresiones más difíciles del abordaje nutricional, máxime en sus etapas más avanzadas. El componente sociocultural representa un reto y un problema social que involucran tanto a su entorno familiar como a la sociedad y el estado. El objetivo fundamental es alcanzar y darle la mejor calidad de vida posible al paciente. Ello requiere de atención integral cuya base científica, filosófica y ética preserve, en el final de la vida, la dimensión humana. La eficacia de la atención depende de cuánto se adapte a las peculiaridades y condiciones de cada paciente. Para el año 2030 se espera que la incidencia mundial de cáncer aumente a 21,7 millones y 13 millones de muertes por cáncer, debido al crecimiento y envejecimiento de la población. Actuaciones sobre consumo de tabaco, dieta e infecciones pueden prevenir un tercio de los cánceres y es posible curar otro tercio. Se incluye cerca de un centenar de localizaciones o variedades histológicas que, aunque con rasgos comunes, tienen características particulares con implicaciones de orden clínico-terapéutico y de pronóstico distinto. Estos pacientes presentan en sus tempranas etapas pérdida de peso— malnutrición, dependiendo del tipo de cáncer. Los estudios realizados en Venezuela (Correia I. et al. 2003 ELAN) (Baptista G 2008), USA, Europa, África y Asia, han permitido conocer la prevalencia de desnutrición intrahospitalaria, con valores hasta 82,3%. Se agrava con el tratamiento quirúrgico, radioterapia, quimioterapia, e inmunoterapia, con altos grados de toxicidad que afectan la tolerancia de los alimentos, enteritis, entre otros. La propia enfermedad conduce a estados de caquexia y sarcopenia; por ello el manejo nutricional es básico y coadyuvante en estos tratamientos, así como la educación nutricional tanto a pacientes como familiares.

La terapia nutricional representa un pilar fundamental en la recuperación del enfermo oncológico, es importante en el tratamiento y modula la toxicidad. La intervención nutricional racional y efectiva será lo más precoz posible. El tamizaje y diagnóstico nutricional del paciente son básicos para realizar una intervención nutricional asertiva, mejorar tolerancia al tratamiento oncológico específico, minimizar efectos secundarios al tratamiento como: control de síntomas, evitar o revertir las deficiencias nutricionales, conservar la masa corporal, disminuir la incidencia de complicaciones, aumentar el control tumoral, mejorar el estatus nutricional - inmunológico e inflamatorio que permitirá una mejor respuesta en el paciente. Cabe destacar la cantidad de paradigmas en Nutrición. Los productos lácteos se vienen estigmatizando a sabiendas que su proteína es referencia por su alto valor biológico y por su efecto probiótico en términos de respuesta inmune adaptativa (calostro del bovino), así como su lactosuero. La Alfa-lactoalbúmina tiene efectos de actividad anti proliferativa, de apoptosis y anticarcinogénica. La lactoferrina actúa como un agente con actividad en el desarrollo de bifidobacterias, reduce procesos inflamatorios, previniendo la carcinogénesis y con potentes efectos inhibitorios contra *Helicobacter Pylori*, así como de gram negativos. La proteína y los lípidos lácteos pueden mejorar indirectamente la salud metabólica al ayudar a la pérdida de peso corporal y masa grasa, mediante mayor saciedad, al tiempo que promueve crecimiento y la función del músculo esquelético, a través de los efectos anabólicos de los aminoácidos de cadena ramificada derivados de proteínas lácteas (BCAA).

Reconocer al tracto-gastrointestinal como nuevo órgano, la obesidad implicada en el cáncer, el microbioma y la microbiota con modificaciones beneficiosas o dañinas en la aparición del cáncer, al igual que la bilis, antibióticos, ejercicio, entre otros, son fundamentales.



LÁCTEOS: UN RECORRIDO POR EL CUERPO HUMANO

MOISÉS TORRES GONZÁLEZ

BIOQUÍMICO

MAGÍSTER Y DOCTOR EN CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN

UNIVERSIDAD DE CONNECTICUT EE.UU.



El aporte nutricional y los beneficios a la salud humana que los alimentos de origen lácteo pueden proporcionar es bien reconocido, y por alrededor de 10,000 años han formado parte de la dieta de los humanos. Históricamente, la recomendación de consumir lácteos se ha basado principalmente por su aporte de calcio y por lo tanto, por sus beneficios para la salud ósea. Sin embargo, los beneficios del consumo de los lácteos van más allá de esto. Durante la conferencia, "Lácteos: un recorrido por el cuerpo humano", el asistente conocerá la evidencia científica que apoya el papel que puede jugar el consumo de lácteos en la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2, hipertensión, obesidad además de sus beneficios para la salud digestiva y muscular. Toda la información que será compartida durante esta conferencia, es tan relevante

en estos tiempos principalmente por dos razones:

1. La crisis de salud pública a la que nos estamos enfrentando actualmente a nivel global por la alta incidencia de las enfermedades antes mencionadas, y que incluir lácteos a la dieta diaria podría ser parte de las estrategias de nutrición para reducir el riesgo de éstas.
2. La proliferación de desinformación sin bases científicas que llega a diario al consumidor que solo confunde, alimenta sus dudas y los hace cuestionar el aporte a la salud que históricamente los alimentos de origen lácteo han proporcionado y pueden proporcionar.



GRASAS LÁCTEAS Y SALUD CARDIOVASCULAR: LECCIONES DE ESTUDIOS EPIDEMIOLÓGICOS

MARCIA DE OLIVEIRA OTTO

NUTRICIONISTA

ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN EPIDEMIOLÓGICA Y CARDIOVASCULAR

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA UNIVERSIDAD DE HARVARD



Como medida clave para prevenir la enfermedad cardiovascular, las recomendaciones y pautas dietéticas se han centrado en la restricción del consumo de grasas saturadas, incluidas las grasas lácteas. La evidencia hasta la fecha ha demostrado que el consumo de grasas saturadas aumenta el colesterol LDL en plasma en humanos y causa aterosclerosis en modelos animales. Sin embargo, los resultados de grandes estudios de cohortes en las poblaciones adultas no han respaldado un fuerte vínculo entre el consumo de grasas lácteas y el riesgo de enfermedad cardíaca o mortalidad. La Dra. Otto proporcionará una visión general de la evidencia científica actual, incluidos los estudios de alimentación

controlada como los lípidos plasmáticos, ensayos aleatorios limitados y grandes estudios de cohortes que evalúan los efectos de las grasas saturadas en la salud cardiovascular. También presentará hallazgos recientes de su investigación que examina la asociación del consumo de grasas saturadas de diferentes fuentes de alimentos, incluidos los productos lácteos, y el riesgo de enfermedad cardiovascular, además los efectos a largo plazo de las grasas lácteas en la enfermedad cardiovascular, la mortalidad y la causa específica de mortalidad.