



O19 NECESIDADES ALIMENTARIAS PARA COLOMBIA: UN ANÁLISIS TERRITORIALIZADO DESDE LA PERSPECTIVA DE ALIMENTACIÓN REAL

Prof. Gustavo Andres Cediel Giraldo¹, **Sra. Sarah Lucía Ortiz Calderón¹**

¹Universidad De Antioquia, Medellín, Colombia.

La alimentación real es una concepción vanguardista que surge de la necesidad de diferenciar los alimentos reales de los productos y bebidas comestibles ultraprocesados asociados con ascendentes cifras de morbilidad en la población, afectaciones medioambientales, degradación de la cultura alimentaria y rupturas en las dinámicas sociales de los territorios, además, promueven la homogenización de la alimentación y el uso de estrategias para el moldeamiento de hábitos insalubres en colectividades. El objetivo del estudio fue determinar las necesidades alimentarias de la población colombiana desde la perspectiva de alimentación real con enfoque territorial. Metodología: se aplicó la triangulación de métodos; para definir la estructura demográfica y estimar los requerimientos energéticos y nutricionales de la población se procesaron datos cuantitativos provenientes de fuentes secundarias como bases de datos y resultados de encuestas poblacionales; se revisó documentación que permitiera la caracterización agroalimentaria, natural y sociocultural de regiones del país para la identificación de territorialidades alimentarias; utilizando muestreo de bola de nieve se realizaron cuestionarios a expertos para confrontar el inventario de preparaciones y alimentos de las territorialidades. Resultado, se identificaron 13 territorialidades alimentarias en Colombia con un inventario de preparaciones identitarias de cada una de ellas. Se estimó que para el año 2023 se necesitarían 30.774.655 toneladas de alimentos para suplir los requerimientos energéticos y nutricionales de la población colombiana en las siguientes proporciones: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (33%), frutas y verduras (32%), lácteos y derivados (12%), carnes y vísceras (10%), leguminosas, frutos secos y semillas (7%) e ingredientes culinarios (6%). El 78% de los alimentos recomendados es de origen vegetal, en suma, se requieren 43.715.958.076 litros de agua para cubrir las necesidades hídricas. Conclusión: al estimar las necesidades de alimentos de la población haciendo uso de esta metodología, se logró la adecuación nutricional a expensas de alimentos reales, esto significa que es posible satisfacer los requerimientos energéticos y nutricionales de Colombia y sus 13 territorialidades mientras se estimula la salvaguarda de los alimentos reales quienes configuran el corpus culinario de los territorios y de la nación.

Palabras clave: alimentación real, enfoque territorial, necesidades alimentarias, corpus culinario, territorialidad alimentaria.

O20 ANTI-INFLAMACIÓN, CONTROL DE SECRECIÓN DE ADIPOQUINAS, COMO POSIBLES MECANISMOS DE MEJORA METABÓLICA E INMUNOLÓGICA DE LOS PACIENTES SOMETIDOS A CIRUGÍA BARIÁTRICA TIPO MANGA GÁSTRICA

Dr. Jorge Pérez Galarza¹, PhD Lucy Baldeón¹, Ing. Yosselyn Vicuña¹, Ing. Valeria Alulema¹, Ing. Sandra Vivero¹, Dr. Carlos Rosero², Dr. Herrera Renato², Dr. Iván Zuleta³

¹Universidad Central Del Ecuador, Quito, Ecuador, ²Hospital de Especialidades Carlos Andrade Marín, Quito, Ecuador, ³AMCOR, Quito, Ecuador.

Introducción. La obesidad y su relación con el síndrome metabólico, conllevan a un incremento del riesgo cardiovascular, la diabetes e incluso el cáncer, y son problemas alarmantes para la sociedad actual. Una alternativa terapéutica es la cirugía bariátrica, que no sólo reduce el índice de masa corporal, sino que también se caracteriza por una marcada y mantenida remisión de las comorbilidades en un 65 a 75% de pacientes. A pesar de estos nuevos hallazgos, el mecanismo fisiopatológico que acompaña a la mejoría del procedimiento quirúrgico bariátrico, todavía no está del todo entendido. Objetivo. Determinar el perfil inflamatorio, ciertas adipoquinas (leptin, adiponectin) y su relación con el control metabólico, la pérdida de peso y la mejoría de comorbilidades, en pacientes sometidos a cirugía bariátrica. Métodos. 27 pacientes fueron evaluados y se tomaron muestras de sangre y heces preoperatoriamente, a los 6 meses y 2 años postcirugía. Se midió la glicemia, HbA1c, el perfil lipídico, IL-6, IL-8, IL-10, TGF- β , TNF- α , Leptin, Adiponectin, Resistin. Resultados. En promedio, hubo una pérdida de peso de un 25%, a los 6 meses y se mantuvo hasta el año. Consecuentemente, el IMC también se redujo. La glicemia y la hemoglobina glicosilada se redujeron significativamente. El perfil lipídico mejoró muchísimo en los pacientes sometidos a cirugía bariátrica. Leptin se redujo muy significativamente y adiponectin se incrementó proporcionalmente. Resistin se redujo a los 6 meses, pero volvió a valores normales al año. Hubo una reducción de IL-8 al año post cirugía. TGF- β and TNF- α tuvieron una disminución progresiva llegando a su valor más bajo a los 12 meses. IL-6 se incrementó. Conclusiones. En este estudio encontramos una mejoría del perfil lipídico y de la glicemia de los pacientes, el mismo que se mantuvo por un año. El perfil de citoquinas inflamatorias y de adipoquinas presentó un cambio a un patrón antiinflamatorio en comparación al estado de las mismas antes de la cirugía. Consecuentemente, la cirugía bariátrica, podría conseguir las mejoras metabólicas observadas, a través de un cambio del perfil inflamatorio hacia uno antiinflamatorio.

Palabras clave: cirugía bariátrica, inflamación, obesidad, síndrome metabólico.

