

EDITORIAL.

Este presente número inicia el año 19 de existencia de la RCAN Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, en el indeclinable compromiso de reunir, registrar, catalogar y diseminar los avances protagonizados por los investigadores locales y extranjeros en las ciencias de la Alimentación, Nutrición e Higiene de los Alimentos. Este nuevo año también marca un hito en el reordenamiento de la organización editorial responsable de la salida periódica de la Revista. De hecho, en las páginas de este número se puede encontrar el certificado de inscripción de la Revista en el “Registro Nacional de Publicaciones Seriadas” del Instituto Cubano del Libro. No obstante, nos queda por delante todavía un largo proceso de reordenamiento, certificación y acreditación ante las agencias reguladoras correspondientes. Habiendo dicho esto, vuelvo a repetir que la mejor garantía de éxito y supervivencia de la RCAN será la mejor calidad científica posible de su contenido.

Con esta edición damos a conocer la “Declaración Internacional de Cancún sobre el Derecho a la Nutrición en los hospitales”, firmada el 20 de Mayo del 2008 por los Presidentes de las sociedades dedicadas a la Nutrición clínica y hospitalaria y el Apoyo nutricional, como parte de las actividades del XI Congreso de la FELANPE Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo (antiguamente de Nutrición Parenteral y Enteral), celebrada en la ciudad balneario homónima, sita en el estado de Quintana Roo, México. Con esta Declaración disponemos de un instrumento legal y jurídico que amparará nuestra actuación como nutricionistas en cualquier escenario en que nos desempeñemos, pero lo que es más importante: este documento provee acciones mínimamente necesarias a ejecutar por todas las partes involucradas para garantizar al enfermo hospitalizado los mejores cuidados nutricionales disponibles corrientemente. Nos corresponde asegurar que este texto tenga toda la difusión que se merece, a los fines de la mejoría continua de la calidad de la asistencia médica en nuestro país.

El presente número de la Revista se destaca precisamente por mostrar el estado actual de los cuidados nutricionales que se administran a los pacientes atendidos en 2 escenarios diferentes de la actuación médica. En el primero de 2 de los artículos originales se documentan los cuidados nutricionales recibidos por los niño(a)s atendidos en el Hospital Pediátrico “William Soler” (La Habana), en la culminación de la encuesta censal conducida en el 2007.¹⁻² La segunda contribución, remitida desde el Hospital Clínico quirúrgico Provincial “Abel Santamaría” (Pinar del Río), traza el comportamiento nutricional de los sujetos admitidos por TCE trauma craneo-encefálico. Los resultados solo confirman que estamos ante un fenómeno caótico, no intervenido, en el que apenas nos estamos adentrando.³

El estado de la calidad de los cuidados nutricionales administrados a los niño(a)s encuestado(a)s en el Hospital Pediátrico “William Soler” (La Habana) ofrece también razones para inquietarse. De forma muy similar a lo observado en un estudio similar conducido en adultos,⁴ el tamaño de las subpoblaciones hospitalizadas necesitadas de algún tipo de apoyo nutricional es pequeño, y sin embargo, los recursos disponibles de

Nutrición artificial y Apoyo nutricional (que si bien no son numerosos, afortunadamente son suficientes) benefician con mucho al 10% de los necesitados, ajustes hechos para aquellos subgrupos malamente representados. En lo tocante al probable vínculo entre el estado nutricional y el TCE, si bien la mortalidad fue dependiente de la intensidad y gravedad de la agresión recibida, también fue llamativo que más de la mitad de los encuestados estaba desnutrido, y que los trastornos nutricionales se instalaron como consecuencia del ayuno post-injuria y la estadía hospitalaria. Los estudios reseñados se convierten así en un recordatorio permanente de que cuánto nos queda por hacer en el camino de organizar mejor los servicios/grupos hospitalarios de apoyo nutricional, educar/entrenar a los grupos básicos de trabajo en el reconocimiento y tratamiento de la desnutrición asociada a las enfermedades, y articular esquemas de Nutrición artificial/Apoyo nutricional que alcancen al paciente en la comunidad: la nueva frontera de nuestros esfuerzos.

Las restantes contribuciones originales constituyen una amplia muestra de los intereses corrientes de nuestros nutricionistas, reflejando así la multi- e intersectorialidad de las disciplinas de la Alimentación y la Nutrición. En la primera de ellas, se presentan las características físicas y químicas de 2 variedades de suero de leche que se obtienen como un subproducto del Combinado Lácteo de Bayamo, en continuación de esfuerzos anteriores para la utilización industrial del mismo.⁵ Otra trata sobre los factores de riesgo del desarrollo de la denominada por los autores “la gran crisis aterosclerótica”: esto es, aquella que no produce la muerte del enfermo, pero deja secuelas importantes en su estado de salud. La Obesidad constituye un importante factor promotor del daño aterosclerótico, y con ello, de la “gran crisis aterosclerótica”. Una tercera expone la actividad del Registro Sanitario de Alimentos y Cosméticos durante el pasado 2008. En la cuarta de las contribuciones se muestran los resultados del ejercicio de la evaluación nutricional en una Unidad de Quemados de un hospital clínico-quirúrgico provincial. El estado nutricional, determinado de la reconstrucción de la composición corporal del quemado mediante técnicas antropométricas, se puede convertir en un factor predictor de complicaciones durante el tratamiento de la lesión térmica, incluyendo la mortalidad.

El presente número de la Revista es ocasión propicia para mostrar el estado del consumo de alimentos, y los gustos y preferencias alimentarias de la población cubana de 15 años (y más) de edad, según los primeros resultados de la Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo y Enfermedades no Transmisibles, conducida en el año 2001 por un equipo de investigadores liderados por la Dra. Carmen Porrata Maury. Los resultados no podrían ser más preocupantes: en el actual contexto epidemiológico cubano, el consumo alimentario promedio (tanto real como deseado) se caracterizó por el desequilibrio, la monotonía y la pobre variedad de la selección. La encuesta reveló la presencia de malos hábitos alimentarios en la población, situación que puede influir directamente en el cuadro actual de salud. Cierro esta presentación con las propias palabras de la autora principal: “Urge la necesidad de emponderar a la población con conocimientos adecuados en alimentación, así como aumentar la disponibilidad y accesibilidad de alimentos sanos.”

La sección de la Revista con las contribuciones originales se cierra con una pieza sobre el estado nutricional de los pacientes infectados con VIH/sida atendidos dentro del Sistema de Atención Primaria de Salud. La relación entre la infección por VIH/sida y la composición corporal ha sido expuesta anteriormente.⁶ Este estudio muestra que, si bien

el estado nutricional de estos enfermos no fue dependiente del estado de la actividad retroviral, las encuestas dietéticas conducidas revelaron también estados deficitarios de micronutrientes como el Hierro, Zinc, y Riboflavina, esenciales en el montaje de una respuesta inmune adecuada al virus.

El número corriente se completa con 2 revisiones temáticas, y una presentación de caso. Las revisiones temáticas tratan 2 asuntos de primer orden: una, las razones para el uso de probióticos en la práctica médica; y la otra, la importancia de velar por el estado nutricional del paciente enfermo de cáncer.

La presentación de caso clínico expone una línea de pensamiento del autor de la misma sobre un probable reservorio de la celiacía entre los enfermos desnutridos aquejados de trastornos gastrointestinales no suficientemente aclarados/no resueltos mediante los tratamientos indicados, a partir del análisis de varios casos clínicos, y de las estadísticas del GAN Grupo hospitalario de Apoyo Nutricional donde se desempeña. Esta línea de pensamiento puede trazarse hasta el paradigma del gastroenterólogo argentino Eduardo Cueto Rúa, quien lo aplicó en la identificación de posibles casos de celiacía escondidos entre los niños desnutridos con diarreas que atendía en el Hospital Ludovica María, de la ciudad de La Plata, República Argentina.⁷

Incluimos también en esta ocasión la visión personal de las autoras sobre el estado de la orientación dietético-alimentaria de los estudiantes de ballet. El ballet, así como las otras artes dancísticas, obliga a conciliar 3 elementos que se han abordado históricamente desligados: la esbeltez y la gracia del movimiento del bailarín, la composición corporal adecuada para sostener el ritmo (por cierto demandante) de trabajo y actuación, y una alimentación equilibrada y variada. Las autoras exponen las razones para un necesario cambio de actitud cultural en la intervención alimentaria y nutricional de los estudiantes de ballet, como condición necesaria para una carrera profesional larga y exitosa en este difícil arte.

El número ofrece, dentro de la sección “Patrimonio histórico”, un resumen bibliográfico sobre temas de Alimentación y Nutrición humanas aparecidos en revistas de la Isla entre los siglos XVIII – XX, y compilado por especialistas de alto nivel del INHA Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, y el MINSAP Ministerio de Salud Pública. Nunca debemos olvidar que el momento en que nos encontramos es solo una parada en el largo camino iniciado por otros que nos antecedieron, y por lo tanto, conocer la obra acumulada por nuestros próceres es una manera de rendirles homenaje, y a la vez, contribuir a la formación de la Escuela cubana de Alimentación, Dietética y Nutrición.

El número concluye con un informe especial del Dr. Manuel Hernández Triana, recién nombrado Presidente *pro tempore* de la SLAN Sociedad Latinoamericana de Nutrición, sobre el XV Congreso recién celebrado en la ciudad de Santiago de Chile, Chile, entre los días 15 – 19 del pasado mes de Noviembre. La reunión ha servido para alterar a la comunidad iberolatinoamericana de nutricionistas sobre las nuevas evidencias detrás de la génesis de la actual pandemia de Obesidad e insulinoresistencia; y cómo el crecimiento intrauterino retardado y el bajo peso al nacer, de conjunto con las infecciones víricas de la infancia, y malos hábitos dietético-alimentarios pueden actuar conjuntamente para provocar cambios en el número y tamaño de los adipositos: los almacenes corporales de la grasa. El XV Congreso también sirvió de plataforma para el lanzamiento de nuevas pautas de comportamiento dietético y nutricional. Con el nombramiento del

Dr. Hernández Triana como Presidente *pro tempore*, los nutricionistas cubanos contraemos el compromiso de organizar el XVI Congreso SLAN en el 2012.

Hechas las presentaciones, solo queda esperar que el contenido curado sea del interés y el agrado del lector. La RCAN Revista Cubana de Alimentación y Nutrición se encuentra inmersa en un proceso de renovación, en aras de satisfacer los múltiples propósitos de la gestión del conocimiento en las cambiantes y mutantes ciencias de la Alimentación y la Nutrición.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

1. Alfonso Novo L, Santana Porbén S; para el Grupo cubano de Estudio de la Desnutrición hospitalaria. Estado nutricional de los niños ingresados en un hospital pediátrico de La Habana. I. Edades entre 0 y 2 años. RCAN Rev Cub Aliment Nutr 2008;18:14-31.
2. Alfonso Novo L, Santana Porbén S; para el Grupo Cubano de Estudio de la Desnutrición Hospitalaria. Estado nutricional de los niños ingresados en un hospital pediátrico de la habana. II. Edades entre 2 y 19 años. RCAN Rev Cub Aliment Nutr 2008;18:148-65.
3. Brom B. The limits of medical science. S Afr Med J 2005;95:35-8.
4. Santana Porbén S, for the Cuban Group for the Study of Hospital Malnutrition. The state of the provision of nutritional care to hospitalized patients—Results from The Elan-Cuba Study. Clinical Nutrition 2006;25:1015-29.
5. Miranda, O. Fonseca, P.L., Ponce, Isela, Ceño, C., Sam, Lourdes y Martí, Libia. Elaboración de una bebida fermentada a partir del suero de queso. Características distintivas y control de la calidad. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2007;17:103-8.
6. Linares Guerra EM, Acosta Núñez N, Hernández Rodríguez Y, Sanabria Negrín J, Jerez Hernández E, Plá Cru A. Adiposidad abdominal y riesgo de morbilidad en personas de la provincia de Pinar del Río que viven con vih/sida. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2008;18:43-52.
7. Cueto Rua EA, Nanfito G, Guzmán L. La enfermedad celíaca. Ludovica Pediátrica 2006;8:85-99.