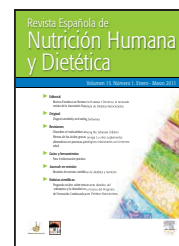


Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

www.elsevier.es/dietetica



GUÍAS Y HERRAMIENTAS

Para ti, información práctica

For you, practical information

En esta sección, se presentan las guías prácticas y documentos de consenso más actuales publicados en el ámbito mundial para ayudar a los dietistas-nutricionistas y, en general, a todos los profesionales de la salud en la toma de decisiones en materia de nutrición humana y dietética. El Comité Editorial ha realizado una búsqueda de todas las guías y documentos de consenso publicados entre octubre y diciembre de 2010 en: el apartado de publicaciones sobre nutrición de la Organización Mundial de la Salud (www.who.int), el *Bulletin of the World Health Organization* (<http://www.who.int/bulletin/en/>), el apartado de Nutrición y de Salud Pública de la Unión Europea (<http://ec.europa.eu/>), el apartado de publicaciones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria-EFSA (www.efsa.europa.eu), el apartado de publicaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición-AESAN (www.aesan.msc.es), en la National Guideline Clearinghouse-NGC (www.guideline.gov), en MEDLINE-PubMed (www.pubmed.gov), el Institute for Clinical Systems Improvement-ICSI (www.icsi.org), la National Library of Guidelines-NLH (www.library.nhs.uk/GuidelinesFinder/), y el Guidelines Advisory Committee-GAC (www.gacguidelines.ca/).

Nota importante: Recomendamos a todos los lectores que consulten esta sección a través de la página web www.elsevier.es/dietetica para que el acceso a los textos completos sea más sencillo con un simple clic.

Organización Mundial de la Salud (www.who.int)

Informe de la reunión de la OMS sobre la estimación de las concentraciones de vitaminas y minerales apropiadas para los programas de fortificación de los alimentos

En 2006, la OMS y la FAO publicaron la Guía de Fortificación de Alimentos para establecer una guía acerca de cómo poner en marcha programas de fortificación de alimentos como intervención en salud pública. Sin embargo, el diseño de un programa de fortificación alimentaria efectiva es complejo y requiere del conocimiento sobre la ingesta dietética habitual,

los potenciales alimentos que pueden servir de vehículo, y de otros programas relacionados con los micronutrientes que estén ya implantados. Cuando se establecen objetivos nutricionales, es importante asegurar que las concentraciones de micronutrientes añadidos serán eficaces y seguras para toda la población que consume el alimento seleccionado como vehículo (teniendo en cuenta su consumo habitual). En este sentido, los datos de consumo son una herramienta indispensable tanto para identificar la falta de nutrientes como para evaluar la contribución que pueden llegar a tener los alimentos fortificados al aporte total de vitaminas y minerales.

Para facilitar el cálculo, la OMS/FAO está trabajando en la elaboración de un *software* que permitirá aplicar la metodología establecida en la guía publicada en 2006 para calcular el valor óptimo de la cantidad adicional de micronutrientes usados en la fortificación de alimentos, teniendo en cuenta datos locales de hábitos de consumo de alimentos. En este informe, se resumen los principales acuerdos y conclusiones de la primera reunión mantenida para la creación de dicho *software*.

Texto completo en:

<http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/9789241599603.pdf>

Gratuito

European Food Safety Authority (<http://www.efsa.europa.eu/>)

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con leche fermentada que contiene los microorganismos del yogur (*Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*) y *Lactobacillus casei* DN-114 001 (Actimel®), la reducción de toxinas de *Clostridium difficile* en el intestino de pacientes tratados con antibióticos y disminución del riesgo de padecer diarrea en dichos pacientes (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: el Panel de la EFSA concluye que la evidencia aportada es insuficiente para establecer una rela-

ción causa-efecto entre el consumo de Actimel® y la disminución del riesgo de padecer diarrea debido a *Clostridium difficile* mediante la reducción de la presencia de su toxina.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1903.pdf>

Gratuito

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con la contribución de los isómeros del ácido linoleico conjugado (CLA) a alcanzar y mantener un peso corporal normal, aumentar la masa magra, aumentar la sensibilidad a la insulina, proteger el ADN, las proteínas y los lípidos frente al daño oxidativo, y contribuir al sistema inmunitario mediante la estimulación de los anticuerpos en respuesta a las vacunas (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: los constituyentes sujetos al *claim* al que se hace referencia es una mezcla equimolar de isómeros de CLA c9, t11 y t10, c12. Con base en los datos presentados ante la agencia, el panel de la EFSA concluye que no se puede establecer una relación causa-efecto entre la sustancia sujeto a estudio y ninguna de dichas declaraciones de salud.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1794.pdf>

Gratuito

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con varios alimentos/constituyentes de alimentos y la función del sistema inmunitario, la contribución a las defensas del cuerpo contra agentes externos, la reducción de la inflamación y la potencial disminución de los microorganismos gastrointestinales patógenos (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: la autoridad opina que las declaraciones en cuanto a la función del sistema inmunitario y la contribución a las defensas del cuerpo contra agentes externos son demasiado generales y no específicas como para poder establecer una relación causa-efecto y, en definitiva, constituir una declaración de salud. Asimismo, la EFSA concluye que, según los datos analizados, no hay una relación causa-efecto entre la ingesta de alimentos o constituyentes de alimentos y la reducción de la inflamación, ni tampoco con la disminución de los microorganismos gastrointestinales patógenos.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1799.pdf>

Gratuito

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con el ácido docosahexaenoico (DHA) y el mantenimiento de concentraciones normales de triglicéridos

sanguíneos, la protección de los lípidos sanguíneos frente al daño oxidativo, la contribución a alcanzar y mantener un peso corporal normal, al desarrollo del cerebro, los nervios y ojos, el mantenimiento del normal funcionamiento del cerebro, de la visión normal y de la motilidad de los espermatozoides (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: la autoridad concluye que existe una relación causa-efecto entre la ingesta de 2 g al día de dicho constituyente y el mantenimiento de concentraciones normales de triglicéridos sanguíneos, y el consumo de 250 mg de DHA y el mantenimiento del normal funcionamiento del cerebro y de la visión normal (declaraciones aplicables a varones y mujeres adultos). Asimismo, concluyen que no existe una relación causa-efecto entre la ingesta de dicho constituyente y la protección de los lípidos sanguíneos frente al daño oxidativo, la contribución a alcanzar y mantener un peso corporal normal ni el mantenimiento de la motilidad de los espermatozoides. Además, la EFSA entiende que contribuir al desarrollo del cerebro, los nervios y ojos corresponde al desarrollo de los niños, y que está fuera de poder ser regulado por el Reglamento Europeo.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1734.pdf>

Gratuito

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con el calcio y el mantenimiento normal de los huesos, los dientes, el pelo, las uñas, el mantenimiento de las concentraciones normales de cLDL y cHDL, reducción de la severidad de los síntomas relacionados con el síndrome premenstrual, su contribución a la permeabilidad de la membrana celular, a la reducción del cansancio y la fatiga, su contribución a las funciones psicológicas normales, a alcanzar y mantener un peso corporal normal, y a la regulación de la división y diferenciación celular (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: la autoridad concluye que la declaración acerca de la relación entre calcio y el mantenimiento normal de los huesos y dientes ya ha sido establecida, con un posicionamiento positivo. Asimismo, establece que existe una relación causa-efecto entre el consumo de calcio y la regulación de la división y diferenciación celular. Para realizar ambas declaraciones, el alimento en cuestión debe ser “fuente de calcio”, tal y como se define en el anexo del Reglamento Europeo. Sin embargo, la EFSA concluye que no hay relación causa-efecto entre la ingesta de dicho constituyente y el mantenimiento normal del pelo y las uñas, y tampoco con las concentraciones sanguíneas de cLDL y cHDL, con la reducción de la severidad de los síntomas relacionados con el síndrome premenstrual, la disminución del cansancio y la fatiga, ni a las funciones psicológicas normales o a alcanzar y mantener un peso corporal normal. En referencia a la permeabilidad de la membrana celular, concluye que es un concepto que no está suficientemente definido para poder evaluarlo científicamente.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1725.pdf>
 Gratuito

Opinión científica de la EFSA acerca de la declaración de salud relacionada con los aminoácidos ramificados y el crecimiento y mantenimiento de la masa muscular, atenuación de la disminución de la energía del músculo después de realizar ejercicio en altitud, recuperación más rápida de la fatiga muscular después del ejercicio, mejora de la función cognitiva después del ejercicio, reducción de la sensación de esfuerzo durante el ejercicio y mantener un sistema inmunitario saludable (Reglamento Europeo N.º 1924/2006)

Conclusiones de la EFSA: la autoridad concluye que, según los datos analizados, no hay relación causa-efecto entre la ingesta de dicho constituyente y el crecimiento y mantenimiento de la masa muscular, atenuación de la disminución de la energía del músculo después de realizar ejercicio en altitud, recuperación más rápida de la fatiga muscular después del ejercicio, mejora de la función cognitiva después del ejercicio, reducción de la sensación de esfuerzo durante el ejercicio y en el mantenimiento de un sistema inmunitario saludable.

Acceso completo a la opinión de la EFSA:
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1790.pdf>
 Gratuito

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición-AESAN (www.aesan.msc.es)

Reglamento (UE) n.º 957/2010 de la Comisión, de 22 de octubre de 2010, sobre la autorización o la denegación de autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

Acceso al Reglamento:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:279:0013:0017:ES:PDF>
 Gratuito

Reglamento (UE) n.º 958/2010 de la Comisión, de 22 de octubre de 2010, por el que se deniega la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos distinta de las que se refieren a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

Acceso al Reglamento:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:279:0018:0019:ES:PDF>
 Gratuito

National Guideline Clearinghouse-NGC (www.guideline.gov)

Manejo de pacientes con derrame cerebral: identificación y manejo de la disfagia

El NGC ofrece el acceso a la prestigiosa guía escocesa recientemente actualizada, cuya antigua versión databa de 2004.

Scottish Intercollegiate Guidelines Network (SIGN). Management of patients with stroke: identification and management of dysphagia. A national clinical guideline. Edinburgh (Scotland): Scottish Intercollegiate Guidelines Network (SIGN); 2004 Sep. 38 p. (SIGN publication; no. 78).

Acceso a la guía completa:
<http://www.sign.ac.uk/guidelines/fulltext/119/contents.html>
 Gratuito

PubMed-MEDLINE (www.pubmed.gov)

Manejo de la presión alta en poblaciones de raza o etnia negra: actualización del documento de consenso de la Sociedad Internacional de la Hipertensión en Poblaciones de raza o etnia negra (International Society on Hypertension in Blacks, ISHIB)

Desde el primer documento de postura de la ISHIB, publicado en 2003, se han realizado numerosos estudios clínicos. En este documento, se revisan estudios sobre la prevención y tratamiento de la hipertensión y de las enfermedades cardiovasculares y estudios de farmacología en varones y mujeres de etnia negra. En la presente actualización, se divide la muestra en dos subgrupos de riesgo: a) prevención primaria, en los que tienen presión arterial elevada sin daño en ningún órgano, enfermedad cardiovascular preclínica o bien con enfermedad cardiovascular manifiesta en la que se recomienda una presión arterial constante < 135/ 85 mmHg, y b) prevención secundaria, en los que tienen presión arterial aumentada y daño orgánico, enfermedad cardiovascular preclínica y/o historia de enfermedad cardiovascular en la que se recomienda una presión arterial constante < 135/ 85 mmHg.

Acceso al *abstract* de PubMed-MEDLINE:
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20921433>
 Acceso completo no gratuito

Documento de Postura de la American Dietetic Association: nutrición individualizada para ancianos en institucionalizados

Acceso al *abstract* de PubMed-MEDLINE:
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20882714>

Acceso gratuito para los socios de la AEDN que hayan solicitado el alta al JADA. Si aún no has pedido tu suscripción, envía un correo electrónico a jada@grep-aedn.es, indicando tus datos personales y tu número de socio/ a de la AEDN, colegio u asociación afines a esta.