

## TEST RADIOLÓGICO ¿CUÁL ES SU DIAGNÓSTICO?



Paciente de 44 años de edad que ingresa por presentar fiebre, dolor en hipocondrio derecho irradiado al hombro ipsilateral (dolor "en tirante") de 5 días de evolución; a la exploración física se evidenció hepatomegalia dolorosa con punto de "Durban" positivo; tinte subictérico.

En la radiografía de tórax se evidencia elevación del hemidiafragma derecho como reacción del pulmón subyacente.

En la Tomografía axial computarizada de hígado, observarse dos masas enormes, pero irregulares en sus formas, hipodensas, con paredes pero sin realces. Estas masas literalmente ocupan todo el lóbulo derecho de la glándula hepática.

Respuesta en la página:  
64

## ACEITES COMESTIBLES TRANSGÉNICOS EN ECUADOR

A SUMAR OTRO EFECTO A LOS YA CONOCIDOS: ATEROGÉNICOS, OBESIGÉNICOS, TROMBOGÉNICOS Y DIABETÓGENOS. ¿QUÉ OTROS EFECTOS TENDRÁN?



El temor por las posibles repercusiones negativas de los transgénicos sobre la salud en general ya ha tenido manifestaciones prácticas, pues en Asia y la Unión Europea se han impuesto severas limitaciones a subcultivos y consumo. En los países de América Latina y el Caribe, entre tanto, no se ha alcanzado una posición uniforme al respecto. Como todo, la posibilidad de obtener alimentos transgénicos tiene tanto ventajas como inconvenientes. Les presento un listado.

### VENTAJAS:

- Podremos consumir alimentos con más vitaminas, minerales y proteínas, y menores contenidos en grasas.
- Producción de ácidos grasos específicos para uso alimenticio o industrial.
- Cultivos más resistentes a los ataques de virus, hongos o insectos sin la necesidad de emplear productos químicos, lo que supone un ahorro económico y menor daño al medio ambiente.
- Cultivos resistentes a los herbicidas, de forma que se pueden mantener los rendimientos reduciendo el número y la cantidad de productos empleados y usando aquellos con características ambientales más deseables.
- Mayor tiempo de conservación de frutas y verduras.
- Aumento de la producción. -Disminución de los costes de la agricultura.
- La biotecnología puede ayudar a preservar la biodiversidad natural.
- Cultivos tolerantes a la sequía y estrés (por ejemplo, un contenido excesivo de sal en el suelo).

### DESVENTAJAS:

- Existe riesgo de que se produzca hibridación.
- Siempre puede haber un rechazo frente al gen extraño.
- Puede que los genes no desarrollen el carácter de la forma esperada.
- Siempre van a llegar productos transgénicos sin etiquetar a los mercados.

**“Dada la complejidad del código genético (genoma) son impredecibles los efectos que se derivan de la manipulación que la ingeniería genética está haciendo y se consideran sus alcances incontrolables e irreversibles”**

**¿No sería conveniente una moratoria a estas sustancias modificadas genéticamente? ¿En realidad son seguras?**

**Sao® es un aceite importado desde Bolivia que se vende en Ecuador.**

*Ya en nuestro medio existen y se consumen sin que usted lo sepa transgénicos, en especial en los aceites y otras grasas comestibles. La legislación ecuatoriana no obliga a ponerlos en el etiquetado. A pesar de no existir en Ecuador tecnología para identificar transgénicos, el presidente Correa ha respondido de que "solo basta la palabra" del empresario para creer que ese transgénico usado no es tóxico (reglamento de rotulación de productos alimenticios procesados, envasados del Ecuador, junio del 2014).*

- Dentro de las desventajas introduciremos las amenazas para la salud que imparten los alimentos transgénicos:

Los alimentos transgénicos llevan ya varios años en el mercado sin que hasta ahora existan normas de control o etiquetado de los productos que contienen OMG. Las compañías transnacionales CTNs. Sostienen que estos productos son inocuos y no representan graves riesgos para la salud.

Pero la inocuidad de los alimentos obtenidos de CT no está demostrada y existen evidencias de graves riesgos. La experiencia ha demostrado que el proceso de manipulación genética introduce nuevos alérgenos, antígenos y toxinas peligrosas -en alimentos que eran anteriormente naturales y seguros- que entran a formar parte de la dieta de los consumidores, con consecuencias hasta ahora impredecibles.

Pueden ocasionar:

1. Deficiencias inmunológicas en el ser humano, como resistencia a antibióticos o la aparición de nuevas e incontrolables enfermedades virales.
2. Transformación de la estructura celular.
3. La transferencia horizontal de ADN de los OMG a los microorganismos del tracto digestivo puede crear nuevos patógenos y enfermedades, malformaciones en las nuevas generaciones, mutaciones imprevisibles e irreversibles.
4. Disminución en las sustancias de protección contra el cáncer.
5. Aparición de nuevas alergias a los alimentos.

## ¿ES POSIBLE MEJORAR LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ACEITES U OTRAS GRASAS COMESTIBLES DE CONSUMO MASIVO EN EL PAÍS?. ¿CÚAL DEBERÍA SER EL MEJOR ACEITE?

La industria oleoquímica (APROGRASEC) se ha preocupado de proveernos de una gran variedad de aceites y otras grasas comestibles para nuestros requerimientos alimentarios y nutricionales. Es fácil encontrar en los anaqueles de supermercados y tiendas de abastos diferentes marcas de aceites u otras grasas (margarinas, mantecas vegetal, etc.), cada una de ellas ofertando en sus "etiquetas", lo mejor de lo mejor, con vistosos colores y en ocasiones hasta con frases en inglés (Free Cholesterol). A la luz del entendimiento el consumidor llevara el que sea más convincente no tanto en su informe nutricional, sino más bien, en lo publicitario. El etiquetado nutricional por lo general va adherido al envase, pero nos preguntamos cómo médicos a sabiendas que ese informe nutricional sino es incompleto, esta sesgado intencionalmente para desorientar y engañar al consumidor; podría dar más de un ejemplo a este respecto; esta información "mañosa" está penada por la Ley de Defensa al Consumidor.

Al tenor de lo antes enunciado nos preguntamos: ¿Cuál debería ser el mejor aceite?. Podría responder apoyándome en el concepto mayoritario, de que es aquel que sea más transparente?, ¿el que exponga un color dorado?, ¿quizás el más puro, que no sea mezcla con otros aceites?, ¿o aquel que brinde un olor suave o no tenga olor?. En respuesta a estas preguntas que en realidad tiene más que ver más con el aspecto estético del aceite, que con el valor nutricional.

La industria oleoquímica en nuestro país extrae, fracciona, refina, desodoriza, hidrogeniza y estabiliza la mezcla de los isómeros del aceite con antioxidantes, lo que en su mayoría son sintéticos, para que los aceites puedan cumplir con el requerimiento del consumidor. Por otro lado, y sin separarme del tema, se conceptualiza como el de "mejor calidad" es aquel aceite puro que no es constituido por una mezcla de dos o más aceites (omega 6 más omega3, u omega 6 más omega9, por ej.). Los aceites de este tipo (mezclados), me refiero a omega 6 más omega 3, suelen contener fracciones de aceites marinos (La Favorita DHA®), son considerados aceites de "segunda clase", ya que los de primera, son los puros (Mazola®, por ej.). Aunque la mezcla del

primero me entusiasma y al consumidor seduce, el valor nutricional se pierde ya que el DHA (ácido docosahexaenoico), en presencia de grasa trans que posee esta marca, inhibe todo aprovechamiento del DHA por el organismo. Estas mezclas de aceites (isómeros) en lo comercial parece ser correcto, pero lo es en lo nutricional?. Si nos atenemos a las recomendaciones nutricionales, prácticamente ningún aceite en su estado puro se aproxima al de los recomendados por la FAO/OMS, ya que algunos aceites tienen un alto contenido de ácidos grasos saturados (AGS), en cambio otros aportan un alta cantidad de ácidos grasos monoinsaturados (AGMI) y muy poco o nada, o en otras, un exceso de ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) de la serie omega 6, y poco o casi nada de la serie omega 3, perdiéndose la relación que sugiere la OMS como de los aceites que gozan de buena salud, manteniendo una relación omega6 /omega 3 de 2:1 (ideal 1:1). En nuestro país existen aceites de varias marcas cuya relación es totalmente inaceptable, esto ha generado enfermedades cardiovasculares prematuras (diabetes, hipertensión arterial, obesidad, síndrome metabólico, resistencia a la insulina, enfermedades neurológicas/Alzheimer, enfermedad de Parkinson y neoplasias).

En virtud de lo anteriormente denunciado, si se puede mejorar la calidad organoléptica de los aceites en Ecuador y en todos los países de América Latina. La voluntad de los empresarios, políticas fiscales de alimentos, exoneración de impuestos, etc., sería un incentivo para traer tecnología y obtener aceites de mejor calidad nutricional, por ejemplo: libres de grasa trans, reducción de los índices de saturación, aceites "hechos a la medida", pero sobre todo que nos brinden una relación sana omega 6/omega3.

En resumen, mi propuesta es que sí se puede elaborar un "mejor aceite" desde el punto de vista nutricional con un claro beneficio de la salud cardiovascular en general, que es lo que actualmente conocemos como "alimentos funcionales".

**Fuente:** Tama Viteri FA. Clínica y Terapéutica de las Dislipidemias. Primera edición 2011, UG, Eduquil.