



Noticias

N RECOMENDACIONES SED CON RELACIÓN A LA ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS PERSONAS CON DIABETES DURANTE EL CONFINAMIENTO DOMICILIARIO

Las personas con diabetes, de forma similar a aquellos que padecen otras afecciones crónicas, tienen un mayor riesgo de contraer una enfermedad grave por el coronavirus (COVID-19). En consecuencia, las personas con diabetes deben ser particularmente estrictas al seguir las recomendaciones para evitar ser contagiadas y también contagiar a las personas cercanas.

Ante la emergencia de salud pública, una de las medidas adoptadas por el Gobierno es el confinamiento domiciliario como medida esencial para proteger la salud de la población. Esta decisión, que puede condicionar la reducción de la actividad física recomendada como parte del tratamiento en las personas con diabetes, ha generado inquietud en muchos pacientes y algunos han solicitado a su médico un informe que les libere del confinamiento domiciliario para poder mantener su actividad física habitual.

Las recomendaciones de la Sociedad Española de Diabetes siguen siendo las mismas que efectuó desde el inicio de la epidemia, y es que en este momento lo prioritario es “Quedarse en casa”. Igual que para el resto de la población, es fundamental para las personas con diabetes el permanecer en sus domicilios, y esto debe prevalecer sobre otras recomendaciones.

No obstante, desde la SED reconocemos la importancia de mantener los niveles de actividad física, y animamos a todas las personas con diabetes a mantenerse activos, mediante la realización de ejercicio en el propio domicilio. Para ello, pueden consultarse una tabla de ejercicios en el enlace <https://fundacion.sediabetes.org/index.php/2020/03/18/recomendaciones-sed-con-relacion-a-la-actividad-fisica-en-las-personas-con-diabetes-durante-el-confinamiento-domiciliario/>





N 13ª CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE AVANCES EN TECNOLOGÍA Y TRATAMIENTOS DE LA DIABETES (ATD)

Esta reunión tuvo lugar en Madrid del 19 a 22 de febrero de 2020. En ella se abordaron todos los avances tecnológicos que han tenido lugar en el tratamiento y gestión de la diabetes. Durante ella se hizo especial hincapié en la transformación digital de la atención a las personas con diabetes y en la gestión de la misma para crear nuevos modelos asistenciales.

Se presentaron numerosos estudios que evidencian la necesidad de implementar la monitorización continua de glucosa en los pacientes con diabetes.

Las principales novedades estuvieron en la utilización del asa cerrada híbrida, valorando los resultados del sistema 670G Medtronic comercializada hace unos 6 meses en Europa y en el que ya existen datos en vía real. Los resultados publicados sustentan los resultados positivos de los estudios pivótales.

También se difundió los resultados con el nuevo sistema de asa cerrada híbrida

Tandem con Control IQ que fue aprobado por la FDA de USA en diciembre 2019 y comenzó a utilizarse en enero 2020 en USA. Los resultados de los estudio pivótales con este sistema fueron publicados en octubre en la revista NEJM. Este sistema aporta novedades sobre el de 670G de Medtronic, entre otras, es capaz no solo de ajustar la tasa basal si no de poner bolos correctores. En los estudios a 6 meses consigue un aumento del tiempo en rango de 6 horas, mejora HbA1c y disminuye la hipoglucemia. Se presentaron también otros sistemas de asa cerrada híbrida que está en estudio.

Podemos decir que esta reunión ha mostrado que la transformación digital es una realidad en el campo de la diabetes y que la tecnología es el presente y el futuro para el tratamiento de esta enfermedad. Al mismo tiempo, durante el congreso, en las distintas sesiones se puso en evidencia la necesidad de la educación diabetológica para el éxito del tratamiento con tecnología de la diabetes.



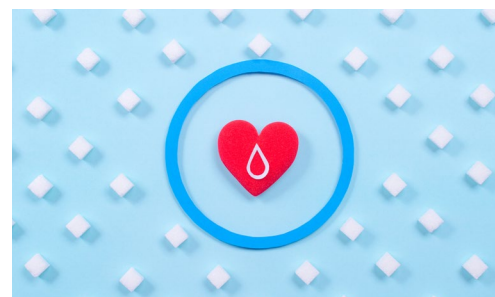
-noticias

N LA SED, MUY PRESENTE EN EL DIABETES EXPERIENCE DAY

Más de un millar de personas se dieron cita el pasado 8 de febrero en la séptima edición del Diabetes Experience Day, que tuvo lugar en Málaga. La presidenta de la Sociedad Española de Diabetes, Anna Novials, acudió a esta cita representando a la Sociedad y aportando su visión sobre distintos aspectos cruciales de la investigación básica y clínica en este ámbito.

Se trata de un evento que pretende contribuir a mejorar la educación y divulgación de la diabetes, centrándose en los pacientes. Se celebra desde 2014. Una vez al año desde entonces, se reúnen unas 1.500 personas para compartir experiencias y escuchar a expertos hablar sobre la diabetes. Además, el evento ha celebrado ya dos ediciones en Argentina.

Una de las sesiones de la reunión se dedicó exclusivamente a la investigación en diabetes. El endocrino e investigador Jesús Blanco mostró varios ejemplos de informaciones publicadas en medios de comunicación que no fueron correctas. Por su parte, el doctor Francisco Tinahones, la doctora Anna Novials y el investigador Benoit Gauthier se prestaron a contestar directamente las preguntas del público asistente.



N DOS TIPOS DE DIABETES TIPO 1

Un estudio de investigación del grupo de Exeter (Reino Unido) muestra por primera vez que los niños diagnosticados con menos de 7 años no procesan la insulina adecuadamente y las células que la producen se destruyen rápidamente. Aquellos que son mayores en el momento del diagnóstico (mayores de 13 años) a menudo continúan produciendo insulina normal. Estos hallazgos reavivan preguntas importantes sobre si estas células productoras de insulina "latentes" podrían revigorizarse para que funcionen de manera más efectiva.

Sorprendentemente, en su artículo, el equipo de Exeter ha sugerido nuevos nombres para los dos endotipos distintos: el diabetes tipo 1 endotipo 1 (T1DE1) para el diagnóstico en los niños más pequeños y la diabetes tipo 1 endotipo 2 (T1DE2) para aquellos que son mayores en el momento del diagnóstico.

En palabras del Dr. Morgan, "estamos extremadamente entusiasmados por encontrar evidencia de que la diabetes tipo 1 consiste en dos condiciones separadas: T1DE1 y T1DE 2. La importancia de esto podría ser enorme para ayudarnos a comprender qué causas la enfermedad y el desbloqueo de vías para evitar que las futuras generaciones de niños contraigan diabetes tipo 1".

Ahora debemos asegurarnos de que este descubrimiento se utilice para ayudar a diseñar ensayos y adaptar futuros tratamientos, para que se pueda acercarse a detener y prevenir la diabetes tipo 1, que pueden ser diferentes en los dos grupos de pacientes.

¿Conoces el cacao soluble que te cambiará la vida?

Valor 100% Cacao Natural, el cacao soluble que te cambiará la vida

¿Conoces el soluble 100% natural y 100% cacao de Valor? La marca del Placer Adulto ha creado una propuesta healthy que te sorprenderá tanto por su sabor y aroma, como por los beneficios derivados de la tabla nutricional de este producto, perfecto para los consumidores que necesitan disminuir, controlar o eliminar los aportes de azúcar a su dieta.

La firma, creadora de la categoría de cacao soluble de altos porcentajes, es también seña de identidad de los mejores chocolates sin azúcar del mercado. Si hace un año presentaba el primer cacao soluble Negro 70% en los lineales, ahora va un paso más allá y nos trae su 100% Cacao Natural, perfecto para quien busca un producto sin azucarar para mezclar con leche o con su bebida vegetal favorita, y prepararlo a su medida, según sus preferencias, necesidades o gustos.

Un cacao soluble natural, intenso, con un sabor único y listo para tomar como tú quieras. Así es 100% Cacao Natural, la última novedad de Valor para los amantes de los altos porcentajes, totalmente libre de azúcares añadidos, edulcorantes, gluten, aditivos o tratamientos químicos. Solo 100% auténtico cacao para disfrutar en cualquier momento.

De hecho, cada vez son más las personas que buscan el aroma envolvente y sabor único del auténtico cacao, y las propiedades organolépticas del nuevo cacao soluble de Valor lo hacen único en este sentido. Además, esta última novedad de la marca es ideal para cuidarte y mantener una dieta equilibrada, gracias a que su alto porcentaje en cacao se traduce en una tabla nutricional equilibrada, donde las propiedades del cacao son las grandes protagonistas. Si tiene el genuino aroma del cacao y todo su sabor, es porque éste es su único ingrediente.

Y si aún no estás preparado para el 100% Cacao Natural, Valor te invita a probar su cacao Negro 70%, que ha tenido una enorme acogida y que

cuenta con una palatabilidad atractiva para un amplísimo segmento de los consumidores que lo han probado.

VALOR 0% AZÚCARES AÑADIDOS, EL MISMO SABOR SIN AZÚCAR

El conocimiento de Chocolates Valor de las necesidades de los consumidores que cuidan su ingesta diaria de azúcar es amplio, un público al que le interesa y mucho el 100% Cacao Natural. No en vano la marca, líder absoluto en el mercado de chocolates sin azúcar, fue la pio-

nera en lanzar este producto y sus 0% azúcares añadidos se caracterizan por brindar el mismo sabor que el resto de los chocolates de Valor.

Desde entonces, el porfolio de la marca 0% Azúcares Añadidos de Valor no ha dejado de crecer. De hecho, hace escasos meses la firma nos presentó su nueva tableta Negro 92% sin azúcar, que se suman a un sinnúmero de deliciosas propuestas como las tabletas Negro 85%, Negro 70% o Negro 70% Almendras, entre otras. Propuestas, todas ellas, que aúnan la máxima calidad y el saber hacer de los maestros chocolateros de Valor. **D**

VALOR HA CREADO UN CACAO SOLUBLE ÚNICO. UNA PROPUESTA HEALTHY QUE TE SORPRENDERÁ TANTO POR SU SABOR Y AROMA

