



Centro de Investigación y formación Psiconeurobiología

Les invitamos al

Seminario Semanal teórico práctico sobre

# la obesidad y sus conflictos

La visión integral desde la Psiconeurobiología

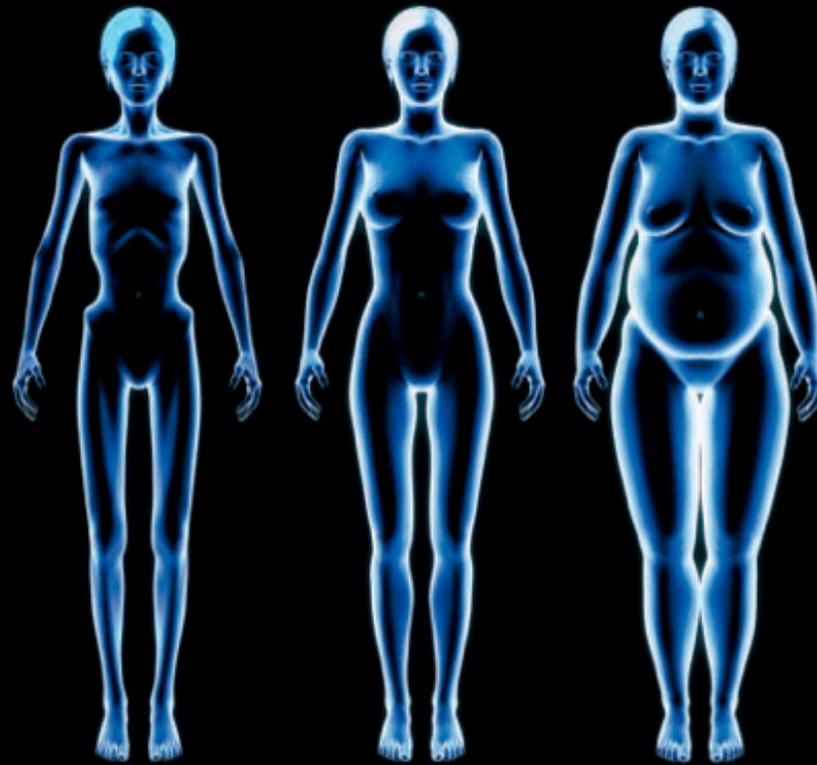
**6 Sesiones**  
Independientes

Miércoles de  
Noviembre y  
Diciembre

**18 a 20 hrs**  
Centro de México



En línea en vivo



Comparte:

**César Ponce Hopi**

INICIAMOS

**11 de**

**Noviembre**

**Informes e inscripciones:**

**+52 3323377798**

**+52 3353053029**

# Obesidad

Sesión 1

Generalidades de la Obesidad.  
La Madre y el futuro.

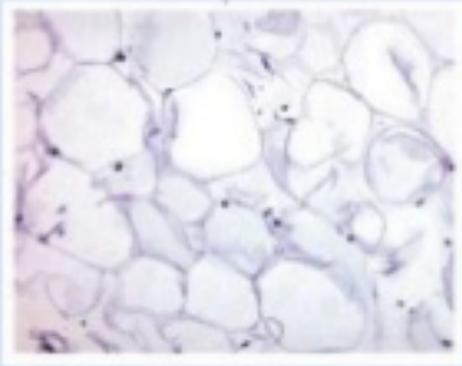
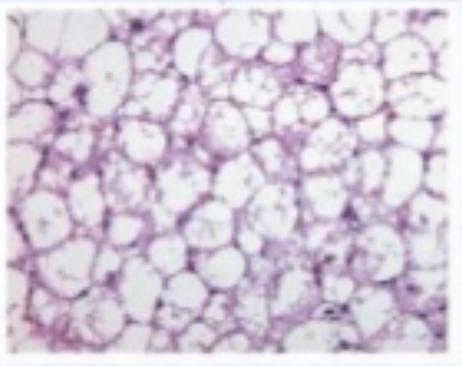
Presenta César Ponce

SANNEM

# Grasa

Derivado del fibroblasto, el adiposito es la célula que forma el tejido adiposo. Su principal función es almacenar lípidos como reserva energética a largo plazo. Existen dos tipos: blanco y marrón o pardo. Un 15-25% del cuerpo es grasa contenida en adipocitos.

# Tipos de tejido adiposo

Tejido adiposo blanco	Tejido adiposo marrón o pardo
Función endocrina	Actividad termogénica
<p>Posee adipocitos uniloculares. Producen <b>leptina</b> para controlar la ingesta de energía y la distribución de la misma en los otros tejidos. Síntesis y secreción de señales que actúan de manera endocrina, <b>paracrina</b> y <b>autocrina</b>.</p>	<p>Posee adipocitos multiloculares con abundantes mitocondrias que expresan altas cantidades de proteína desacoplante 1 (UCP1) responsable de su <b>actividad termogénica</b>. Contienen mucho <b>menor número de vacuolas lipídicas</b>. Con <b>abundantes mitocondrias</b>.</p>
	

# Grasa Blanca

La **grasa blanca** es la mayoritaria, supone el 20-25% del peso del cuerpo y es un **reservorio de energía**, una acumulación de ácidos grasos que, en caso de necesidad, se metabolizan para obtener alimento en forma de glucosa para las células. La grasa blanca se acumula principalmente a nivel de la pared abdominal en los hombres y en la zona de las caderas y los glúteos en las mujeres. Una alimentación inadecuada rica en ácidos grasos e hidratos de carbono excesivos hace que aumente la grasa blanca y se dé **sobrepeso u obesidad**, con los consiguientes riesgos para la salud que eso conlleva, sobre todo a nivel vascular

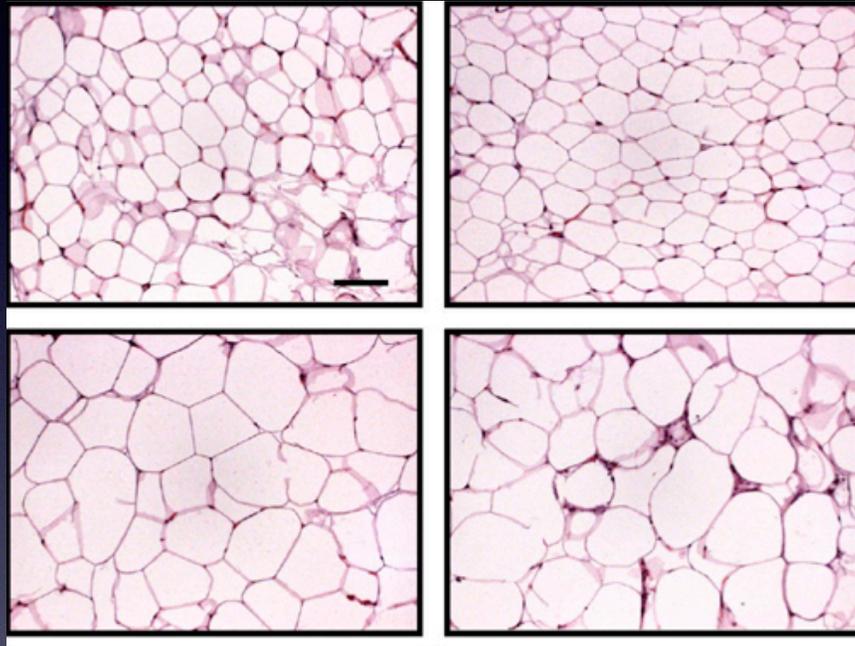
# Grasa Parda la joya de la corona

Por su parte, la **grasa parda** está más presente en los recién nacidos, donde supone el 5% del total de la grasa corporal, y su porcentaje va disminuyendo a medida que crecemos. La grasa parda se localiza sobre todo alrededor de las arterias renales, del mediastino, de las arterias carótidas, del tiroides y en la zona axilar.

A diferencia de la grasa blanca, la grasa parda tiene como principal función la termogénesis, es decir, generar calor en respuesta al frío exterior. Esto es especialmente importante en los recién nacidos, por eso su proporción es más elevada al nacer. Se llama grasa marrón o parda a causa de su coloración, en contraposición con el color amarillento pálido de la grasa blanca.

Es fácil entender que este tipo de grasa es muy abundante en aquellos animales que hibernan, aportando calor, mientras que de **la grasa blanca obtienen nutrientes.**

# Adipocito y preadipocitos Hiperplasia



tenemos de 15 a 20 mil millones de células que se pueden multiplicar hasta 5 veces y cada una puede tener 5 veces su tamaño

# Tipos de grasa

- Grasa subcutánea
- Grasa Intramuscular
- grasa intraabdominal
- Grasa Intrahepática
- Grasa Superior

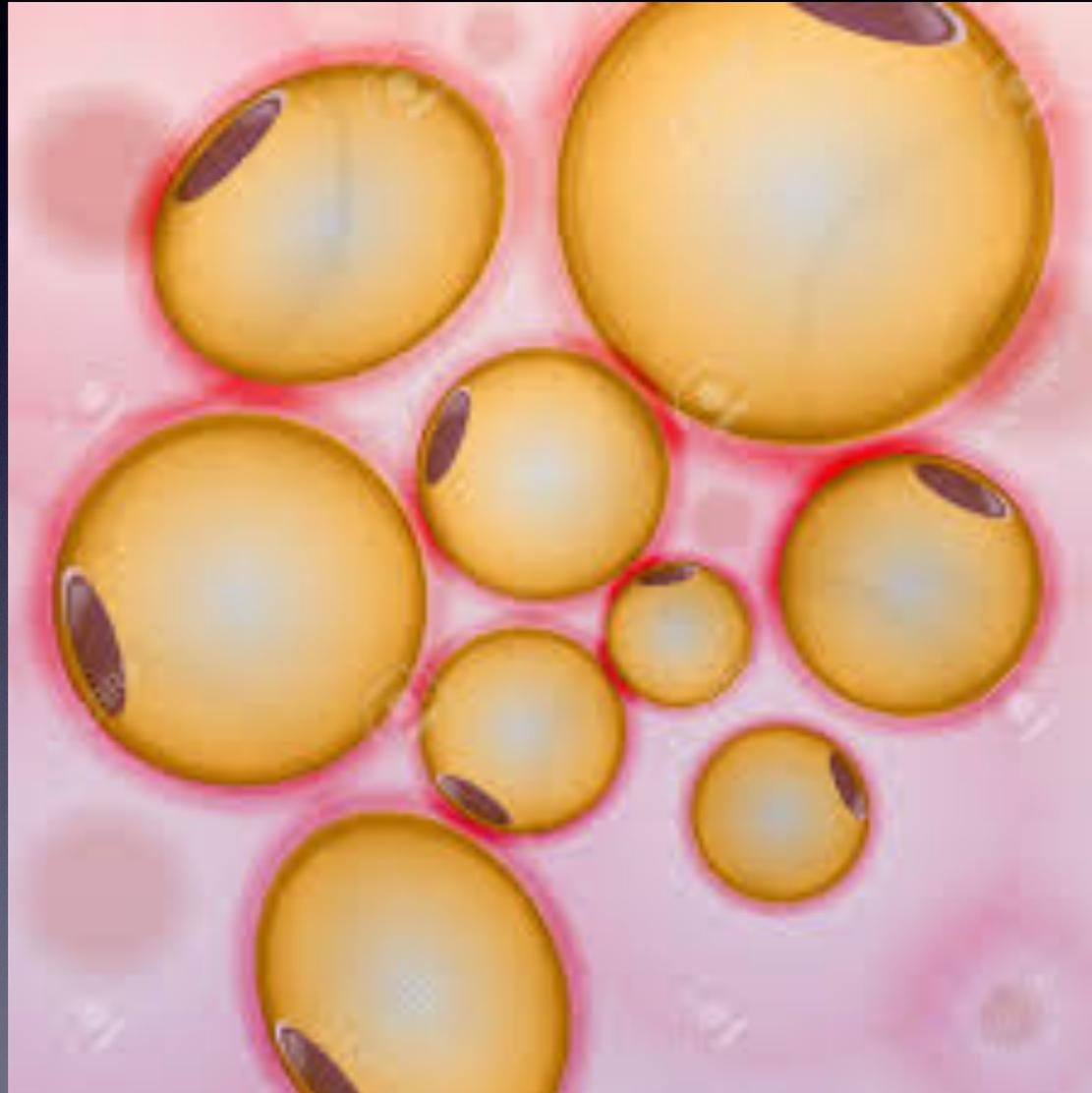


# Tipos de grasa

¿Cuáles son los tipos de grasas?

Todas las grasas son una combinación de ácidos grasos saturados, mono insaturados y poliinsaturados. La diferencia entre estos se encuentra en la cantidad de hidrógeno que contienen.

# ADIPOSITO CON HIPERPLASIA



# Triglicéridos

¿De dónde obtenemos los triglicéridos?

En circunstancias normales, los triglicéridos proceden de los ácidos grasos que absorbemos a través del intestino procedente de los alimentos y de los que el hígado es capaz de elaborar. Los triglicéridos pasan a la sangre desde ambos órganos, siendo transportados por unas proteínas especialmente diseñadas para ello: las lipoproteínas.

## **Saturadas**

Principalmente de la grasa animal (mantequilla, queso, carne grasa, yema de huevo), y de algunos aceites vegetales como el de coco o el de palma.

**Grasas insaturadas:** Se dividen en

- a) Mono-insaturadas, que se encuentran principalmente en el aceite de oliva, frutos secos y semillas.
- b) Poli-insaturadas: Contienen la menor cantidad de hidrógeno y estas no pueden ser sintetizadas por nuestro organismo por lo que deben ser aportadas a través de la dieta. Se encuentran principalmente en el pescado azul y algunos vegetales, entre estas destacan los Omega-3.

# FUNCIONES DE LA GRASA

- MANTIENE EL CALOR
- REGULADOR HORMONAL
- IMPORTANTE PARA LA GESTACIÓN Y LA LACTANCIA MATERNA
-

# Visión moderna de la grasa desde la Medicina.

La grasa blanca supone el 20-25% del peso del cuerpo y es un reservorio de energía. Se acumula principalmente a nivel de la pared abdominal en los hombres y en la zona de las caderas y los glúteos en las mujeres.

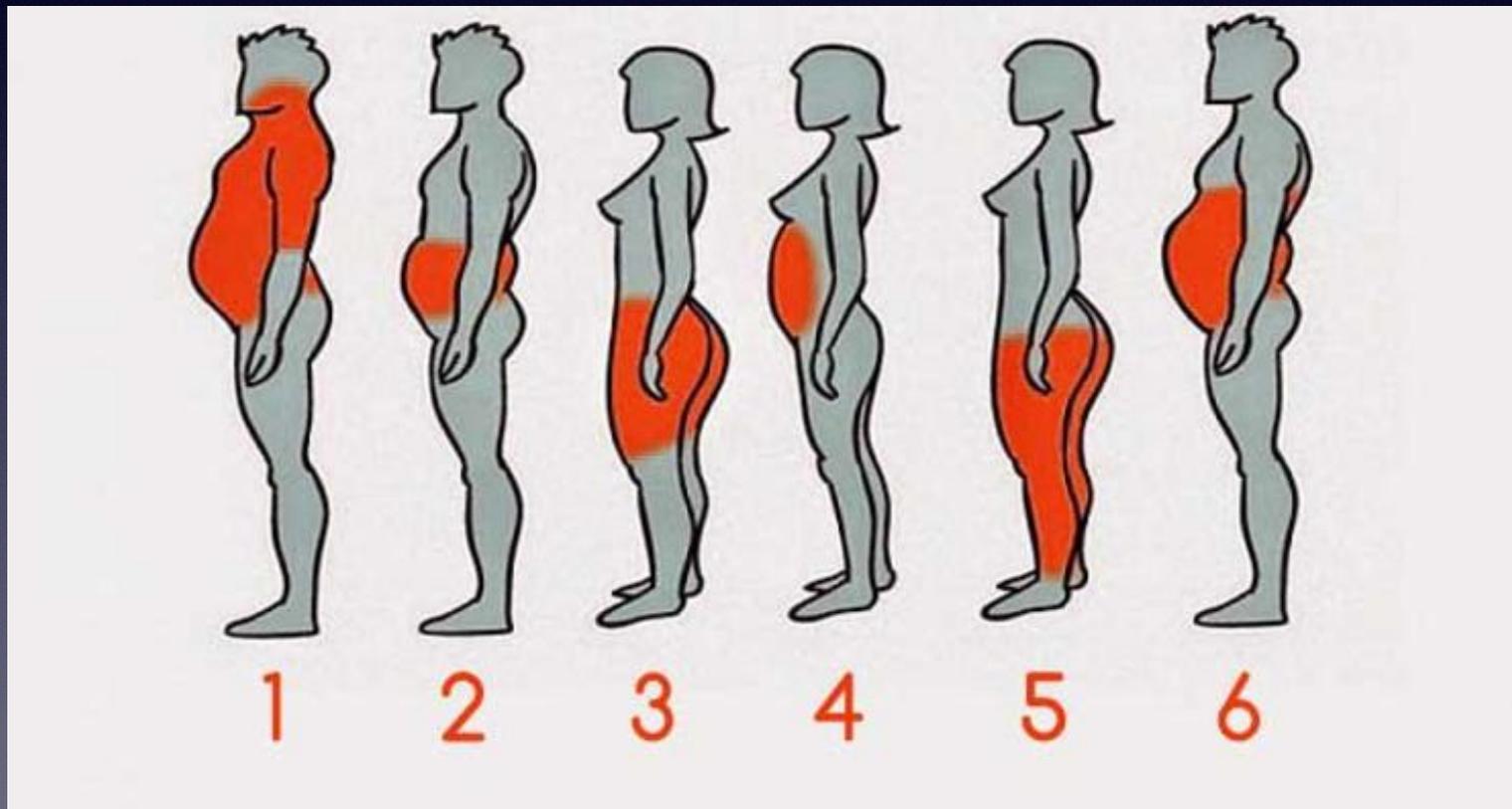
La grasa parda tiene como función principal la termorregulación, es decir, generar calor en respuesta al frío exterior. Se localiza sobre todo alrededor de las arterias renales, del mediastino, de las arterias carótidas, del tiroides y en la zona axilar.

No están claros los mecanismos que hacen que las calorías que ingerimos se conviertan en grasa blanca o parda, no tenemos ningún mecanismo de control al respecto.

**Dr. David Cañadas Bustos**

Médico consultor de Advance Medical

# La grasa y la forma



Shock de Proximidad.  
Abusos. La amenaza de la expulsión.



# Carencia. El futuro.



# Grasa y Maternidad



# Grasa y Diversidad



La aceptación de una  
misma.

De nuestra historia.

De la memoria de  
abuso

# Gracias

