



IV CONGRESO AALEN DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

**Resúmenes premiados y resúmenes presentados
en el IV Congreso AALEN
de nutrición y alimentación
5 al 7 de noviembre de 2025**

Área Científica IV Congreso AALEN

Esp. Lic. Oliva María Laura

Dra. Lic. Elorriaga Natalia

Dr. Lic. Goncalvez de Oliveira Enzo

Dra. Lic. Janjetic Mariana

Dra. Lic. Wallinger Marina

Comité de Evaluadores

Esp. Adrián Cabrera

Dra. Agustina Lotufo Haddad

Mgtr. Andrea Cravero

Lic. Carolina Ross

Lic. Cinthia White

Lic. Constanza Echeverria

Dra. Dana Watson

Dra. Estela Patricia López

Lic. Fernanda Giménez

Lic. Florencia Tello

Dra. Gabriela Flores

Dra. Graciela Brito

Lic. Guillermina Guerrero

Lic. Ignacio Méndez

Dra. María Isabel Rossón

Lic. Jaqueline Schulberg

Lic. Judith Leibovich

Lic. Lorena Levy

Lic. Mariana Batista

Lic. Mariana Raspini

Mgtr. Mariela Lofaro

Lic. Mercedes Ganduglia

Lic. Mónica Yedbav

Lic. Natalia Romero Mathieu

Dra. Noelia Vera

Mgtr. Sonia Naumann

Lic. Verónica Poderti

Lic. Villalva Fernando

Lic. Mariana Raspini

RESÚMENES PREMIADOS

1° Mención

Trabajo de Investigación • Nutrición clínica adultos

NC-A 050 Sarcopenia, actividad física y autocuidado relacionado con la alimentación de la Persona Mayor que concurre al Centro de Jubilados María del Rosario. 2024

Colque, Jorge Cornelio¹; Romero, Rosa Emilia²; Pérez Caihuara, José Luis²; Márquez, Romina Débora²; Yapura, Soledad Marilina Elizabet²; Méndez, Viviana Rosanna²

¹Penal Villa las Rosas Salta ²Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta

Contacto: joseluisperezcaihuara@gmail.com

Introducción. La sarcopenia es un síndrome que se caracteriza por una pérdida gradual y generalizada de la masa muscular esquelética. Para prevenir o retardarla, es necesario elevar el nivel de autocuidado relacionado con la actividad física, especialmente anaeróbica, y la alimentación.

Objetivo. Determinar el grado de sarcopenia, tipo de actividad física y el nivel de autocuidado relacionado con la alimentación de la persona mayor que asisten al Centro de Jubilado María del Rosario, agosto-setiembre de 2024.

Materiales y método. Estudio observacional, cuantitativo, descriptivo de corte transversal. Muestra: 51. Técnica: encuesta y mediciones (circunferencia de pantorrilla, velocidad de marcha y fuerza de prensión manual). Instrumento: cuestionario estructurado. Variables: Sociodemográficas (edad, sexo, grupo conviviente), Grado de sarcopenia (Criterios de Grupo Europeo de Trabajo sobre Sarcopenia en Personas de Edad Avanzada), Tipo de actividad física, Nivel de autocuidado alimentación (Test Capacidad y Percepción de Autocuidado del Adulto Mayor).

Resultados. El 57% tenía entre 60 y 70 años, la mayoría fueron mujeres (90%) y convivían con familiares (80%). No se identificó personas con sarcopenia. El 100% realizaba actividad física de tipo aeróbico (caminatas, baile y zumba). El 45% tenía alterado el nivel de autocuidado alimentación (25% parcialmente adecuado y 20% inadecuado). La mayoría preparaba sus comidas y se alimentaba sin ayuda (98%), tenía horarios fijos para comer (58%), prefiriendo preparaciones hervidas (55%) y cumpliendo recomendaciones alimentarias (53%).

Conclusión. Las personas mayores encuestadas no presentaron sarcopenia. Realizaban actividad física de tipo aeróbico. Cerca de la mitad de la muestra presentó un nivel de autocuidado alterado para la dimensión alimentación. Se sugiere implementar actividad física anaeróbica y educación nutricional en el mismo.

Palabras clave: Persona Mayor; Autocuidado; Alimentación; Sarcopenia; Centro de Jubilado

2° Mención

Trabajo de Investigación · Nutrición Comunitaria

• Educación Alimentaria Nutricional

NC-EAN 038 Plantas medicinales consumidas en Coronel Moldes, Provincia de Salta como tratamiento complementario de la Diabetes tipo 2: conocimientos y prácticas alimentarias

Girón, Yanina Anahí; Cravero Bruneri, Andrea Paula

Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta

Contacto: andrapaulacravero@gmail.com

Introducción. La diabetes mellitus tipo 2 es una enfermedad crónica de alta prevalencia que en contextos rurales/periurbanos, impulsa el consumo de plantas medicinales y/o derivados por conocimientos empíricos transmitidos de generación en generación.

Objetivo. Estimar la ingesta y conocer algunas prácticas relacionadas al uso de plantas medicinales y/o derivados en pacientes con diabetes tipo 2 de Coronel Moldes (Salta).

Materiales y método. Estudio observacional-descriptivo-transversal. Muestra no probabilística conformada por adultos, de ambos sexos, con diabetes tipo 2 mayor al año de diagnóstico. Se realizaron entrevistas personales aplicando cuestionario estructurado y encuesta semiestructurada con variables biológicas, sociodemográficas, de consumo, prácticas, conocimientos. Los datos se tabularon en Excel y se analizaron mediante estadística descriptiva.

Resultados. 64 diabéticos tipo 2, edad promedio: 60,5±13años. 48% más de 10 años de diagnóstico. 56% mujeres. 28% escolaridad primaria completa y 56% jubilados. 72% medicados (metformina). Las plantas medicinales (hipoglucemiantes) utilizadas fueron: Canela (36%), Níspero (31%), Ajo (30%), Coca (26%), Aloe (23%), Higo (23%) y Estevia (16%), entre otras (Moringa, Yacón, Pezuña de Vaca). La ingesta de Aloe y Níspero fue de 37,7±20,8 y 6±1,8g/día respectivamente superando cantidades recomendadas por bibliografía. El consumo promedio de Ajo (3,9±2,4g/día) y Canela (0,8±0,2g/día) fueron inferiores a lo sugerido para bajar glucemia. Las frecuencias de consumo fueron bajas y las formas de preparación predominantes fueron las infusiones a partir de hojas secas (74%). 11% utilizó Jarabe de Yacón; Cápsulas de ajo negro y Aceite de Moringa en cantidades y frecuencias bajas. La fuente de información sobre el uso de plantas fue la familia (44%). 48% las consideraron muy efectivas/seguras. 94% desconocía efectos adversos/toxicidad.

Conclusión. La muestra utilizó diversas plantas medicinales para el tratamiento de la diabetes tipo 2 reportadas en la literatura. Se encontraron irregularidades en formas de uso, dosis, frecuencia y desconocimiento de riesgos/efectos adversos, lo que resalta la necesidad de diseñar estrategias educativas que integren el saber popular/empírico con la evidencia científica para velar por su uso responsable en la comunidad.

Palabras clave: Diabetes tipo 2; plantas medicinales; prácticas alimentarias; efectos adversos

3° Mención

Trabajo de Investigación • Nutrición Clínica en Adultos



NC-A 015 Evaluación del índice circunferencia cintura-pantorrilla en personas mayores que viven en una residencia de larga estadía

Asus Nazarena¹; Ríos Agustina²; Santamaría Eugenia²

¹Residencia Santa Marta, Dirección de Adultos Mayores. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza ²Hospital Central. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza

Contacto: nazarenaasus@hotmail.com

Introducción: el índice circunferencia cintura-pantorrilla (ICCP) expresa la relación entre la adiposidad abdominal y la masa muscular. Es un predictor de riesgo de mortalidad por todas las causas en personas mayores. Un ICCP alto se asocia con fragilidad y deterioro cognitivo.

Objetivos: se evaluó la asociación entre el índice circunferencia cintura-pantorrilla con el riesgo de obesidad sarcopénica en personas mayores de una residencia de larga estadía.

Materiales y método: estudio analítico, prospectivo y transversal. Muestreo no probabilístico, por conveniencia. Se realizaron mediciones de peso, talla, circunferencia de cintura (CC) y circunferencia de pantorrilla (CP), la cual se ajustó por IMC. El cálculo del ICCP se realizó dividiendo el valor de la CC por la CP. Se evaluó la fuerza de prensión manual, estado nutricional con MNA-SF y fragilidad con la escala FRAIL. De acuerdo al consenso ESPEN/EASO se estableció el riesgo de obesidad sarcopénica. Las variables continuas se expresaron como media + desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para establecer asociaciones se utilizó chi cuadrado y t de Student. Se consideró significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con JASP 0.18.

Resultados: 45 personas mayores, 60% varones, $73 \pm 7,8$ años, IMC $28,67 \pm 6,54$ kg/m², MNA-SF $11,13 \pm 1,30$ puntos, fuerza de agarre $15,50 \pm 7,19$ kg. El ICCP fue de $3,02 \pm 0,33$ y $2,84 \pm 0,33$ en las personas con riesgo de obesidad sarcopénica y sin riesgo respectivamente. Un valor más alto del ICCP se asoció con el riesgo de obesidad sarcopénica ($p=0,016$). No se asoció con la edad ($p=0,30$), sexo ($p=0,82$), años de institucionalización ($p=0,20$), estado nutricional ($p=0,26$), fragilidad ($p=0,17$) y fuerza de agarre ($p=0,16$).

Conclusión: el índice circunferencia cintura-pantorrilla puede ser una métrica útil, práctica y rentable para identificar a personas mayores con riesgo de obesidad sarcopénica. Si bien parece prometedor, se necesita más investigación para establecer su validez y utilidad clínica.

Palabras clave: índice circunferencia cintura-pantorrilla; personas mayores; obesidad sarcopénica; cuidados a largo plazo

RESUMENES APROBADOS Y PRESENTADOS EN EL CONGRESO

CATEGORÍA

NUTRICIÓN CLÍNICA EN ADULTOS Y PERSONAS MAYORES (NC-A)

Trabajo de Investigación

NC-A 006 Consumo y dificultades sensoriales en adultos mayores frente a texturas alimentarias

Lencina Sabrina; Costa Mónica; Campaña Angelina; Banega Delfina; Iregui Martina; Martínez Florencia

Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos

Contacto: sabrina.lencina@uner.edu.ar

Introducción. Los adultos mayores son más propensos presentar alteraciones en la percepción sensorial de los alimentos, lo que puede afectar el disfrute, la selección y el consumo adecuado de los mismos. Esta percepción está influenciada tanto por las características físicas de los alimentos como por las condiciones fisiológicas orales propias del envejecimiento.

Objetivo. Evaluar la percepción sensorial y el consumo de distintas consistencias y texturas alimentaria en adultos mayores de 65 años de la ciudad de Gualeguaychú, Entre Ríos.

Material y métodos. Se llevó a cabo un estudio descriptivo de corte transversal mediante un cuestionario realizado a 80 adultos mayores (≥ 65 años) que concurren a centros municipales y centros de jubilados de la ciudad, entre los meses de octubre y diciembre de 2024. Se recolectaron datos sobre edad, presencia de problemas dentales, dificultades para masticar, humedecer y tragar alimentos, así como sobre el consumo de alimentos referente a distintas consistencias (sólida, semisólida, fácil o difícil masticación) y texturas (firme, blanda, resbaladiza, pegajosa, mezcla).

Resultados. La mayoría de los participantes tenía entre 65 y 74 años. El 70% no presentó problemas dentales que dificultaran la alimentación, y el 80% refirió consumir alimentos con diversas consistencias y texturas. La textura pegajosa fue la menos consumida ($<30\%$). Aproximadamente el 20% reportó dificultades para masticar o humedecer alimentos firmes y pegajosos. Además, un 24% manifestó dificultad para tragar alimentos con textura pegajosa.

Conclusión. Si bien la mayoría de los adultos mayores jóvenes encuestados no presenta dificultades orales que limiten el consumo de alimentos, se identifican limitaciones a ciertas texturas, principalmente la firme y pegajosa. Estos hallazgos destacan la importancia de considerar la percepción sensorial y las capacidades bucodentales en la planificación de estrategias alimentarias personalizadas para este grupo etario, promoviendo así una alimentación segura, placentera y adecuada.

Palabras clave: Adultos mayores; Consistencia; Textura; Consumo; Alimento



NC-A 007 Comparación entre índice de masa corporal y grasa visceral para predecir complicaciones postoperatorias de cirugías cardíacas

Segovia Barrios Noelia Belén; Fernández María Mercedes

Instituto De Cardiología "Juana F. Cabral"

Contacto: nutricionicc23@gmail.com

Introducción. Las cirugías cardíacas centrales presentan una alta tasa de complicaciones postoperatorias, siendo la obesidad un factor de riesgo controvertido. Aunque el índice de masa corporal ha sido utilizado clásicamente para evaluar el estado nutricional, la grasa visceral podría representar un mejor predictor de desenlaces adversos.

Objetivo. Comparar el valor del índice de masa corporal con la medición de grasa visceral por bioimpedancia para determinar cuál es mejor predictor nutricional de complicaciones postoperatorias en pacientes que atraviesen cirugías cardiovasculares centrales.

Materiales y método. Estudio observacional prospectivo de cohorte transversal realizado entre diciembre 2024 y marzo 2025. Se incluyeron pacientes mayores de 18 años intervenidos mediante cirugías que requirieron esternotomía. Se evaluó índice de masa corporal y grasa visceral por bioimpedancia al ingreso y se realizó seguimiento durante la internación. El punto final primario fue un evento combinado compuesto por muerte, infección, dehiscencia esternal o desarrollo de fragilidad. Se utilizó análisis multivariado ajustado por variables clínicas.

Resultados. Se incluyeron 71 pacientes, edad promedio de 63 años, 60,6% padecían dislipemia y el 95,8% presentaba elevada grasa corporal total según bioimpedancia. Aquellos con grasa visceral ≥ 130 cm² presentaron una asociación significativa con el evento primario combinado (HR no ajustado: 3,08; IC 95%: 1,08-8,8; p=0,03 y HR ajustado: 5,9; IC 95%: 1,7-20,9; p=0,006). El índice de masa corporal ≥ 35 kg/m² no mostró asociación estadísticamente significativa con dicho evento (HR no ajustado: 1,03; IC 95%: 0,3-3,3; p=0,9 y HR ajustado: 1,8; IC 95%: 0,4-6,9; p=0,4).

Conclusión. La grasa visceral demostró ser mejor predictor de complicaciones postoperatorias que el índice de masa corporal en la población estudiada. Su incorporación en la evaluación nutricional prequirúrgica podría optimizar la detección de riesgo y mejorar los resultados clínicos.

Palabras clave: grasa visceral; índice de masa corporal; cirugías cardíacas; complicaciones

NC-A 013 Enemigo silencio. riesgo de obesidad sarcopénica en personas mayores de una residencia de larga estadía

Asus Nazarena¹; Ríos Agustina²; Santamaría Eugenia²

¹Residencia Santa Marta, Dirección de Adultos Mayores. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza

²Hospital Central. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza

Contacto: nazarenaasus@hotmail.com

Introducción: la obesidad sarcopénica se caracteriza por una disminución simultánea de la masa y la función muscular, junto con un aumento del tejido adiposo. Es una preocupación creciente en las personas mayores debido a sus consecuencias para la salud, como las implicancias en la mortalidad y comorbilidades.

Objetivos: evaluamos la presencia de riesgo de obesidad sarcopénica en personas mayores de una residencia de larga estadía.

Materiales y método: estudio analítico, prospectivo y transversal. Muestreo no probabilístico, por conveniencia. Se midió peso, talla, circunferencia de cintura (CC), circunferencia de la pantorrilla (CP) y fuerza de prensión manual. El estado nutricional se evaluó con MNA-SF y fragilidad con FRAIL. Se utilizaron los criterios de consenso ESPEN/EASO para obesidad sarcopénica. Las variables continuas se expresaron como media \pm desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para establecer comparaciones se utilizó chi cuadrado y t de Student. Se consideró significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con JASP 0.18.

Resultados: 58 personas, 60,4% hombres, 72 ± 8 años y $5 \pm 0,9$ años de institucionalización. El 36,2% (IC95% 22,7-51,5) presentó IMC >30 kg/m² y 60,9% (IC95% 45,4-74,9) CC aumentada. La prevalencia de riesgo de obesidad sarcopénica fue del 55,1% (IC95% 40,2-69,3). El riesgo de obesidad sarcopénica fue más frecuente en mujeres ($p=0,004$) y en personas con prefragilidad y fragilidad ($p=0,015$). Se observó la coexistencia de riesgo de malnutrición/malnutrición y riesgo de obesidad sarcopénica en un 30,4% ($p=0,003$).

Conclusión: la prevalencia de riesgo de obesidad sarcopénica en personas mayores de una residencia de larga estadía fue alta. El sexo femenino y la presencia de prefragilidad y fragilidad se asociaron con el riesgo de obesidad sarcopénica. Los resultados de nuestro estudio respaldan la necesidad de una mayor conciencia acerca de la identificación de las personas mayores en riesgo de obesidad sarcopénica a fin de poder brindar intervenciones oportunas músculo-dirigidas.

Palabras clave: obesidad sarcopénica; personas mayores; cuidados a largo plazo

NC-A 014 El riesgo de disfagia en personas mayores se asocia con el estado nutricional y la fuerza de prensión manual

Asus Nazarena¹; Torre Brown Giuliana²

¹Residencia Santa Marta, Dirección de Adultos Mayores. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza ²Hospital Luis Carlos Lagomaggiore. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza

Contacto: nazarenaasus@hotmail.com

Introducción. El envejecimiento es un factor de riesgo independiente para los trastornos de la deglución, siendo la prevalencia de disfagia en personas mayores de residencias geriátricas del 65%.

Objetivos. Evaluamos el riesgo de disfagia y su asociación con el estado nutricional y fuerza muscular en personas mayores que viven en una residencia de larga estadía.

Materiales y método. Estudio descriptivo, prospectivo, analítico. Muestreo no probabilístico, por conveniencia. El riesgo de disfagia se evaluó mediante *Eating-Assessment Tool-10* (EAT-10), estado nutricional con MNA-SF, fuerza muscular mediante la fuerza de prensión manual y masa muscular con circunferencia de la pantorrilla (CP). Las variables continuas se expresaron como media \pm desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para analizar asociación se utilizó chi cuadrado y t de Student y para correlaciones Pearson. Se consideró significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con JASP 0.18.

Resultados. 58 personas mayores, 60,3% hombres, 72,3 \pm 8,1 años. El 24,1% (IC95% 14,8-36,6) presentó riesgo de disfagia (EAT-10 >3). El 43,1% (IC95% 31,2-55,9) y 6,9% (IC95% 2,2-16,9) presentó riesgo de malnutrición y malnutrición respectivamente. El 86,2% (IC95% 74,8-93,1) presentó sarcopenia probable y 70,7% (IC95% 57,9-80,9) sarcopenia. El riesgo de disfagia se asoció con el riesgo de malnutrición y malnutrición ($p=0,009$) y con la baja fuerza muscular ($p=0,002$). El EAT-10 se correlacionó negativamente con la fuerza muscular ($r=-0,46$; $p<0,001$). Un EAT-10 >3 no se asoció con la edad ($p=0,882$), CP ($p=0,93$) y sarcopenia ($p=0,457$).

Conclusión. Alrededor de 1 de cada 4 personas mayores que viven en una residencia de larga estadía presentan riesgo de disfagia, el cual se asoció con el riesgo de malnutrición, malnutrición y baja fuerza muscular. La detección temprana de trastornos de la deglución debería implementarse de manera rutinaria a fin de realizar intervenciones en los grupos de alto riesgo, reduciendo eficazmente la desnutrición, deshidratación y neumonía por aspiración.

Palabras clave: riesgo de disfagia; personas mayores; EAT-10

NC-A 026 ¿Cuál es el impacto que tiene el estado nutricional en la calidad de vida relacionada con la salud de personas mayores que viven en una residencia de larga estadía?

Asus Nazarena¹; Miceli Luciana²; Araya Celeste²

¹Residencia Santa Marta, Dirección de Adultos Mayores. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza. ²Hospital Central. Ministerio de Salud y Deportes. Mendoza.

Contacto: nazarenaasus@hotmail.com

Introducción: la desnutrición en las personas mayores es un problema de salud desafiante que se asocia con el deterioro físico y con repercusiones en la calidad de vida. La calidad de vida relacionada con la salud (CVRS) se considera un objetivo clave para el cuidado de las personas mayores.

Objetivos: evaluamos el estado nutricional, riesgo de sarcopenia y CVRS en personas mayores que viven en una residencia de larga estadía.

Materiales y método: estudio analítico, prospectivo y transversal. Muestreo no probabilístico, por conveniencia. El estado nutricional se evaluó con MNA-SF, CVRS con EQ-5D-5L y riesgo de sarcopenia con SARC-F. Se midió peso, talla, circunferencia de la pantorrilla (CP) y fuerza de agarre. Las variables continuas se expresaron como media + desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para establecer asociaciones se utilizó chi cuadrado y t de Student. Se consideró significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con JASP 0.18.

Resultados: 63 personas mayores, 60,3% hombres, 71 ± 8 años, SARC-F $4,9 \pm 2,4$ puntos, fuerza de agarre $15,9 \pm 7,4$ kg y CP ajustada $31,98 \pm 3,39$ cm. El 55,6% (IC95% 43,3-67,2) y 15,9% (IC95% 8,7-27,0) presentó riesgo de malnutrición y malnutrición respectivamente. El riesgo de malnutrición/malnutrición se asoció a una menor CVRS ($p=0,005$), al igual que el riesgo de sarcopenia ($p < 0,001$) y menor fuerza de agarre ($p=0,004$). Una puntuación menor en el MNA-SF se asoció con ansiedad/depresión ($p=0,011$) y con mayores dificultades para realizar actividades de la vida cotidiana ($p=0,035$).

Conclusión: el riesgo de malnutrición, la malnutrición y el riesgo de sarcopenia impactan negativamente en la calidad de vida relacionada con la salud de las personas mayores. La ansiedad/depresión y las dificultades para realizar actividades habituales, dos dimensiones de la valoración de la CVRS repercuten en el estado nutricional. Nuestro estudio destaca el rol fundamental de un adecuado estado nutricional para el mantenimiento de la CVRS.

Palabras clave: estado nutricional; calidad de vida relacionada con la salud; personas mayores; cuidados a largo plazo

NC-A 029 Estigma del peso en estudiantes de carreras de salud de la Facultad de Ciencias Biomédicas de la Universidad Austral

Pavese M. Emilia; Elorriaga Natalia; Oliva M. Laura

Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral. Pilar, Argentina.

Contacto: emipavese@gmail.com

Introducción. El estigma del peso en el ámbito sanitario no solo compromete la calidad de atención brindada, sino que también afecta negativamente la salud física y mental de los pacientes. Un período crítico para evaluar este problema es durante la formación académica de los futuros profesionales de salud.

Objetivo. Determinar el grado de estigma del peso y las creencias sobre las causas de la obesidad en estudiantes de la Facultad de Ciencias Biomédicas de la Universidad Austral, evaluar su asociación, y analizar diferencias según características de los estudiantes.

Materiales y método. Estudio observacional de carácter transversal en el que participaron un total de 135 estudiantes de nutrición, medicina, psicología y enfermería, quienes completaron una encuesta autoadministrada que incluía las escalas validadas FPS y BAOP para evaluar aspectos relacionados con el estigma del peso.

Resultados. El puntaje promedio en la escala FPS fue 3,27 y en la escala BAOP fue 20,6, indicando la presencia de estigma del peso y una tendencia a creer que la obesidad es controlable por el individuo, respectivamente. El 87% de los estudiantes exhibió un moderado grado de estigma del peso. Se encontró una asociación negativa muy débil entre el estigma y las creencias sobre la controlabilidad de la obesidad ($Rho = -0,178$; $p = 0,039$). Los estudiantes de primeros años mostraron una mayor tendencia a atribuir la obesidad a factores controlables, según la escala BAOP ($p = 0,004$).

Conclusiones. Los resultados muestran una elevada prevalencia de estigma del peso entre los estudiantes de carreras de salud de la Universidad Austral y una tendencia a atribuir la obesidad a factores controlables por el individuo. Estos hallazgos destacan la importancia de incorporar instancias de educación y sensibilización sobre el sesgo de peso en los programas universitarios, como estrategia preventiva para reducir su manifestación en el ejercicio profesional.

Palabras clave: Estigma del peso; Prejuicio de Peso; Obesidad; Estudiantes del Área de la Salud; Determinantes del sesgo de peso

NC-A 030 Prevalencia de riesgo nutricional en pacientes adultos prequirúrgicos del Hospital Presidente Perón

Silvina Noemí Kuliba¹; Victoria Lorecchio²; María Clara Torreira³; Sofía Macarena Levers⁴; Verónica Natalia Porral⁵

¹HIGA Pte. Perón. Jefa de residentes, ²HIGA Evita. Nutricionista de planta permanente, ³HIGA Pte. Perón. Coordinadora docente, ⁴HIGA Pte. Perón. Nutricionista de planta permanente, ⁵HIGA Pte. Perón. Jefa del Servicio de Alimentación.

Introducción: la desnutrición es un determinante importante de los resultados de una intervención quirúrgica, aumentando el riesgo de complicaciones postoperatorias, la morbilidad y la estadía hospitalaria. Se recomienda aplicar un método de tamizaje nutricional en todos los pacientes hospitalizados, y particularmente en la población quirúrgica, ya que permite detectar a aquellos con riesgo nutricional e implementar intervenciones oportunas previas a la cirugía, promoviendo una mejor respuesta a la misma.

Objetivo general: determinar la prevalencia de riesgo nutricional en pacientes prequirúrgicos hospitalizados.

Material y método: se realizó un estudio observacional, descriptivo, de corte transversal y prospectivo, en pacientes adultos prequirúrgicos ingresados al servicio de cirugía del HIGA Presidente Perón, durante junio y julio del año 2023. Para determinar el riesgo nutricional se utilizó la herramienta *Perioperative Nutrition Screen* (PONS).

Resultados: se evaluaron 19 pacientes. La prevalencia de riesgo nutricional fue del 57,9%. La mayoría de los pacientes fueron del servicio de cirugía general y la variable de PONS más afectada fue la ingesta alimentaria disminuida en el 73% de los pacientes con riesgo.

Conclusiones: Identificar la desnutrición al ingreso resulta fundamental en el ámbito hospitalario para evitar o minimizar la evolución clínica de las complicaciones asociadas a la enfermedad, mayores tiempos de estancia hospitalaria e incremento del riesgo de mortalidad. Así mismo, la evaluación del estado nutricional en el período perioperatorio cobra importancia para conocer el estado nutricional e implementar la mejor estrategia nutricional antes de la cirugía.

Palabras clave: riesgo nutricional; tamizaje; cirugía

NC-A 035 Evaluación de la performance de un nuevo cuestionario de screening de consumo de azúcares agregados

Janjetic, Mariana ^{1,2,3}; Dressl, Noelia ⁴; Chiozza, Sol ⁴; Mantero, Paula ¹; Flekenstein, Germán ¹; Zubillaga, Marcela ^{1,2}; Goldman, Cinthia ^{1,2}.

¹UBA, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Física, Buenos Aires, Argentina; ²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Buenos Aires, Argentina; ³UBA, Facultad de Medicina, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina; ⁴UBA, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

Contacto: mariana.janje@gmail.com

Introducción. El elevado consumo de azúcares agregados ha sido asociado a la obesidad y al aumento del riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles. Poder contar con una herramienta de fácil aplicación que permita estimar de forma adecuada el consumo de azúcares agregados es fundamental a nivel individual y poblacional.

Objetivo. Evaluar la performance de un nuevo cuestionario de screening de consumo de azúcares agregados respecto de la ingesta obtenida mediante recordatorios alimentarios de 24h.

Materiales y método. La población incluyó adultos voluntarios de ambos sexos, docentes y no docentes de la Universidad de Buenos Aires. Se desarrolló un cuestionario corto de consumo de azúcares conteniendo 10 ítems y 7 frecuencias de consumo para cada ítem. Se calculó luego un puntaje total del cuestionario, asignando puntajes a cada frecuencia de consumo. La ingesta alimentaria se evaluó mediante un recordatorio alimentario de 24h que se relevó un día por semana durante 4 semanas, en días no consecutivos, incluyendo un fin de semana. El análisis estadístico se realizó con SPSS 17.0.

Resultados. Se incluyeron 80 voluntarios (40,4±10,5 años), 76,3% (IC95%; 65,8 - 84,2%) de sexo femenino. El 58,8% (IC95%; 47,8 - 68,9%) residían en CABA. El puntaje del cuestionario de azúcares correlacionó positivamente con la ingesta de azúcares agregados ($r = 0.556$, $p < 0.00001$) y azúcares totales ($r = 0.516$, $p < 0.00001$). Los terciles de puntajes del cuestionario se asociaron a la ingesta de azúcares agregados ($p < 0.00001$). El cuestionario de azúcares permitió diferenciar entre los pacientes que cumplieron las recomendaciones de la OMS de ingesta de azúcares agregados, respecto de aquellos que no cumplieron dichas recomendaciones ($p = 0.0019$).

Conclusión. El nuevo cuestionario de screening de consumo de azúcares agregados presentó una excelente performance respecto de la ingesta obtenida mediante recordatorios alimentarios de 24h en la población evaluada.

Palabras clave: azúcares agregados; azúcares totales; cuestionario corto; recordatorio de 24 h

NC-A 037 Relación entre los hábitos dietarios y la composición y funcionalidad del microbioma intestinal. Análisis secundario de una base de datos

Collazo Sofia; Elorriaga Natalia; Constanza Echevarria

Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral. Buenos Aires, Argentina.

Contacto: collazosofia98@gmail.com

Introducción. La microbiota intestinal es un ecosistema dinámico que cumple un rol fundamental en la salud humana, al participar en la digestión de sustratos no accesibles para el huésped y en vías de señalización metabólica. Su composición y funcionalidad dependen de múltiples factores, entre ellos la dieta, considerada uno de los principales moduladores.

Objetivos. Analizar la asociación entre hábitos dietarios y la composición y funcionalidad del microbioma intestinal en adultos, evaluando la relación Firmicutes/Bacteroidetes (F/B), los enterotipos, la diversidad bacteriana y la producción de ácidos grasos de cadena corta (AGCC).

Materiales y método. Se realizó un análisis secundario de una base de datos de 321 usuarios adultos que participaron voluntariamente de un testeo de microbiota intestinal. Los hábitos dietarios se relevaron mediante un cuestionario de salud y estilo de vida. El perfil de microbioma se obtuvo por secuenciación metagenómica y se analizaron asociaciones mediante la prueba de Chi-cuadrado aceptando alfa de 0,05.

Resultados. Se hallaron asociaciones significativas entre la relación F/B y el consumo de vegetales ($p=0,01$), frutas ($p=0,014$), cereales integrales ($p=0,03$), legumbres ($p=0,02$) y semillas ($p=0,032$). Los enterotipos se relacionaron con la variedad de vegetales ($p=0,023$), el consumo de legumbres ($p=0,046$) y frutos secos ($p=0,01$). No se observaron asociaciones entre los hábitos dietarios y la diversidad bacteriana ni la producción de AGCC. Un hallazgo destacado fue que los individuos con una relación F/B baja tendieron a consumir menos porciones de vegetales, frutas y cereales integrales, en contraste con lo esperado según la literatura.

Conclusión. Los resultados evidencian asociaciones entre ciertos hábitos dietarios y la composición del microbioma intestinal, aunque no siempre en concordancia con la evidencia previa. La ausencia de asociaciones con la diversidad y los AGCC, junto con hallazgos opuestos a lo esperado, refuerzan la complejidad de esta relación y la necesidad de enfoques personalizados que integren dieta, estilo de vida y factores contextuales.

Palabras clave: Microbioma; Hábitos dietarios; Relación Firmicutes/bacteroidetes; Enterotipo; Ácidos grasos de cadena corta



NC-A 042 Consumo de productos ultraprocesados en relación al índice Triglicéridos-Glucosa e inflamación en población adulta

Oliva, M. Laura¹; Arce, M. Laura¹; Alborno, Melina¹; Landucci Muñoz, A¹; Vignau, Mariana²; Leguiza, Claudia I.²; Sánchez Gelos, Diego²; Espinosa, Gabriela¹; Janjetic, Mariana A.^{3,4,5}.

¹UBA, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, CABA; ²Instituto Alberto C. Taquini de Investigaciones en Medicina Traslacional (IATIMET), Facultad de Ciencias Médicas, CABA, Buenos Aires; ³UBA, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), CABA, Buenos Aires; ⁴CONICET, CABA, Buenos Aires, Argentina; ⁵UBA, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Física, CABA, Buenos Aires.

Contacto: mariana.janje@gmail.com

Introducción. El consumo de productos ultraprocesados (UP) se ha vinculado con insulinoresistencia y un mayor riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. Evidencia reciente sugiere una posible asociación entre el consumo de UP y biomarcadores de inflamación, así como con el índice Triglicéridos-Glucosa (TyG), propuesto como marcador indirecto de insulinoresistencia, aunque los hallazgos disponibles son aún limitados y controvertidos.

Objetivo. Evaluar el consumo de alimentos ultraprocesados en relación al índice TyG e inflamación en adultos.

Materiales y método. Se realizó un estudio observacional y transversal en adultos de 18 a 65 años que asistieron a consultorios externos del Instituto Taquini. Se administró una encuesta sociodemográfica y un cuestionario de frecuencia alimentaria validado. Se determinaron niveles séricos de proteína C reactiva ultrasensible (PCR-us), el índice TyG y otras variables bioquímicas. La composición corporal se evaluó mediante bioimpedancia eléctrica multifrecuencia, y se midieron circunferencia de cintura y nivel de actividad física (AF). El análisis estadístico se realizó con SPSS 17.0.

Resultados. Se incluyeron 125 participantes (44,7±11,9 años); el 75,2% fueron mujeres. El 70,5% presentó exceso de peso y el porcentaje promedio de masa grasa fue de 37,2%. El 57,6% no alcanzó la recomendación de AF. El consumo promedio de UP representó el 23,3% de la ingesta total. La media de PCR-us fue de 2,4 ± 3,1 mg/L y índice TyG 8,39±0,62. No se observaron asociaciones entre el consumo de UP y el índice TyG (p=0,28) ni la PCR-us (p=0,60); aún ajustando por variables de confusión. Asimismo, el TyG (p=0,002) y la PCR-us se asociaron al estado nutricional.

Conclusiones. En esta muestra, el consumo de UP no se asoció con el índice TyG ni con PCR-us. Sin embargo, ambos indicadores se relacionaron con el estado nutricional. Estos resultados, resaltan la necesidad de estudios prospectivos que permitan confirmar y ampliar estos hallazgos

Palabras clave: productos ultraprocesados; índice TyG; inflamación; estado nutricional

NC-A 046 Autocuidado control de la salud e Índice de Masa Corporal de las personas mayores que concurren al Centro de Jubilado María del Rosario. 2024

Pérez Caihuara, José Luis¹; Méndez, Viviana Rosanna¹; Romero, Rosa Emilia¹ Colque Jorge Cornelio²; Yapura, Soledad Marilina Elizabet¹

¹Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. ²Penal Villa las Rosas. Salta.

Contacto: joseluisperezcaihuara@gmail.com

Introducción. El envejecimiento poblacional es un fenómeno global que conlleva desafíos en salud pública, donde el autocuidado es un pilar fundamental para el bienestar integral de las personas. El control de la salud consta de un conjunto de actividades de monitoreo, como control nutricional, que se realiza para prevenir enfermedades.

Objetivo. Identificar el nivel de autocuidado en la dimensión control de salud y determinar el Índice de Masa Corporal en personas mayores que concurren al Centro de Jubilado María del Rosario durante agosto- septiembre 2024.

Materiales y método. Estudio observacional, cuantitativo, descriptivo de corte transversal. Muestra: 51 personas mayores. Técnica: encuesta y medición antropométrica. Instrumento: cuestionario estructurado. Variables: Sociodemográficas, Autocuidado control de salud (test Capacidad y Percepción de Autocuidado del Adulto Mayor), e Índice de Masa Corporal (Encuesta Nacional de Examen de Salud y Nutrición). Los datos fueron procesados con Microsoft Office Excel 2016.

Resultados. El 57% tenía entre 60 y 70 años. El 90% fueron mujeres. El 55% tenía el nivel primario incompleto. El 80% vivía con familiares. En relación al nivel de autocuidado control de salud, el 73% lo tenía alterado (45% parcialmente adecuado y 28% inadecuado). El 61% no se controlaba el peso, sin embargo, asistían regularmente a consulta médica/nutrición (67%). El 69% presentó índice de masa corporal alterado (8% con bajo peso y 61% con sobre peso).

Conclusión. Más del 70% de los encuestados tenían alterado el autocuidado control de salud, donde más de la mitad se encontraba con sobrepeso. Cabe destacar que hay factor protector presente como el control médico periódico. Se sugiere la implementación de educación nutricional en el centro de jubilado.

Palabras clave: Autocuidado; Control de Salud; Índice de Masa Corporal; Persona Mayor

NC-A 048 Fragilidad y Autocuidado, alimentación, actividad física de la Persona Mayor que concurre al Centro de Jubilados María del Rosario. 2024

Romero, Rosa Emilia¹; Colque, Jorge Cornelio²; Pérez Caihuara, José Luis¹; Yapura, Soledad Marilina Elizabet¹; Méndez, Viviana Rosanna¹; Márquez, Romina Débora¹; Toconas, Nahir Adriana Belén¹; Chañi, Romina Alejandra¹.

¹Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta ²Penal Villa las Rosas Salta.

Contacto: joseluisperezcaihuara@gmail.com

Introducción. La fragilidad es un estado asociado al envejecimiento, caracterizado por una disminución de la reserva fisiológica. Para prevenirla es necesario mantener un estilo de vida saludable, donde el autocuidado relacionado a la actividad física y alimentación juega un papel importante para mantener la independencia y mejorar la calidad de vida de la persona mayor.

Objetivo. Determinar el grado de fragilidad y el nivel de autocuidado relacionado a la alimentación, actividad física de la persona mayor que concurre al Centro de Jubilados María del Rosario durante agosto a setiembre de 2024.

Materiales y método. Estudio observacional, cuantitativo, descriptivo de corte transversal. Muestra: 51 PM. Técnica: encuesta. Instrumento: cuestionario estructurado. Variables: Grado de fragilidad (escala de FRAIL), Nivel de autocuidado actividad física y alimentación (Test Capacidad y percepción de Autocuidado del Adulto Mayor). Los datos fueron analizados mediante Microsoft Office Excel 2016. Resultados. De la población estudiada el 57% tenía entre 60 y 70 años. El 90% fueron mujeres. Solo el 2% estaba sin escolaridad y el 55% tenían la primaria incompleta. El 80% vivía con su familia. El 10% de las PM era frágil y el 45% pre-frágil. El dominio más alterado fue la resistencia (29%), y pérdida de peso (24%). En relación a la dimensión alimentación, el 25% presentó autocuidado parcialmente adecuado y 20% inadecuado. El 22% tenía alterado el autocuidado relacionado a la actividad física (10% parcialmente adecuado, 8% inadecuado y 4% déficit de autocuidado).

Conclusión. De los encuestados, pocos eran personas mayores frágiles. En relación al nivel de autocuidado alimentación, cerca de la mitad de la población presentó autocuidado alterado y para la dimensión actividad física más del 70% tenía autocuidado adecuado.

Palabras clave: Fragilidad; Autocuidado; Alimentación; Actividad física; Persona Mayor

NC-A 049 Asociación entre malnutrición y fragilidad en Personas Mayores. Centros De Jubilados y Pensionados de la Ciudad De Salta, Año 2024. Proyecto CIUNSa N° 2942

Páez, María Belén¹; Méndez, Viviana Rosanna²; Yapura, Soledad Marilina Elizabet²; Pérez Caihuara, José Luis²; Márquez, Romina Débora²

¹Ministerio de Salud Pública de Salta, ²Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta

Contacto: mbelenpaez21@gmail.com

Introducción. El envejecimiento está asociado a la reducción progresiva de las reservas fisiológicas, aumentando el riesgo de enfermedades y disminución de la capacidad. La malnutrición en las personas mayores impacta negativamente en la patogenia de las enfermedades crónicas no transmisibles y empeora el pronóstico de cualquier grado de injuria aguda. La fragilidad asociada al envejecimiento aumenta el riesgo de incapacidad, pérdida de resistencia y mayor vulnerabilidad ante eventos adversos, que conlleva a mayor morbilidad y mortalidad.

Objetivo. Determinar la asociación entre malnutrición y fragilidad en personas mayores no institucionalizadas.

Materiales y método. Investigación observacional, descriptiva, transversal. Muestra 73 Personas Mayores con malnutrición por déficit o exceso. Instrumento: cuestionario semi-estructurado, variables: Sociodemográficas, Estado nutricional (NHANES III), Fragilidad (Escala de Frail). Los resultados se procesaron con Microsoft Office Excel 2013 y R Medic (online). La asociación mediante prueba de chi cuadrado con IC del 95% o $p < 0,05$.

Resultados. De 122 adultos mayores evaluados, el 59,8% presentó malnutrición por déficit o exceso, 90,4% mujeres y 9,6% varones, edad promedio en mujeres 70,1 y varones 72,0. El 90,41% vive acompañado. Tomando la clasificación NHANES III, 15,06% peso insuficiente, 47,94% sobrepeso y 36,98% obesidad. Escala de Frail: frágil 8,22%, prefrágil 53,42% y no frágil 38,36%. No se establece relación estadísticamente significativa entre malnutrición y fragilidad.

Conclusión. Se observó predominancia femenina, concordante con la asistencia a encuentros programados en los centros. Prevalció el sobrepeso en ambos géneros. Los casos de fragilidad se presentaron a malnutrición por exceso, aunque sin relación estadística significativa entre ambas variables. Estas dos situaciones de malnutrición y fragilidad que se han encontrado necesitan de un abordaje integral para un envejecimiento saludable.

Palabras clave: Personas Mayores; Malnutrición; Fragilidad

NC-A 053 Consumo de AGPI omega-3 en personas adultas con una alimentación vegetariana y omnívora

Iregui Martina¹; Razetto Mercedes¹; Lencina Sabrina¹; Costa Monica¹; Acuña Suñol Luciana¹

¹ Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos.

Contacto: martina.iregui@uner.edu.ar

Introducción. Los ácidos grasos poliinsaturados omega-3 (AGPI ω -3) son nutrientes esenciales que deben obtenerse a través de la dieta, principalmente a partir de pescados grasos y determinados alimentos vegetales. Su ingesta adecuada contribuye a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, como cardiovasculares, obesidad y diabetes tipo 2. Sin embargo, en Argentina el consumo suele ser insuficiente, lo que resalta la importancia de conocer los hábitos alimentarios y las barreras que limitan su incorporación.

Objetivo. Describir el consumo de AGPI omega-3 en personas adultas vegetarianas u omnívoras residentes de la ciudad de Gualeguaychú, Entre Ríos.

Materiales y método. Estudio descriptivo de corte transversal. Realizado entre los meses de abril y mayo de 2025 mediante un cuestionario autoadministrado y semi estructurado en *Google Forms* con frecuencia de consumo cuantitativa. Se recolectaron datos sobre tipo de alimentación, consumo de alimentos ricos en AGPI omega-3 y suplementos, empleo de técnicas para aumentar la biodisponibilidad de AGPI omega-3 en alimentos de origen vegetal y almacenamiento.

Resultados: La muestra final estuvo compuesta por 394 adultos de entre 18 y 43 años residentes en Gualeguaychú, con predominio de alimentación omnívora (88,6 %). El principal factor limitante en la compra de alimentos ricos en omega-3 fue el precio (30,3 %). Más de la mitad (52,4 %) no aplica técnicas para mejorar la biodisponibilidad de omega-3 vegetal, y la conservación más frecuente fue en envases herméticos en sitios oscuros (50,1 %). El consumo de suplementos resultó mínimo (4,3 %), y el 80,9 % de la población no alcanza las recomendaciones diarias de omega-3.

Conclusión. La mayoría de la población adulta evaluada no alcanza las recomendaciones de AGPI omega-3, lo que evidencia la necesidad de promover estrategias educativas y de acceso que favorezcan su consumo adecuado.

Palabras clave: Ácidos grasos poliinsaturados omega 3; adultos; suplementos de omega 3; alimentos fuente de omega 3

Reporte de Casos

NC-A 032 Histaminosis por déficit de diamino oxidasa: respuesta favorable a plan de alimentación bajo en alimentos histamínicos y suplementación enzimática.

Dana Zoe Watson

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Argentina.

Contacto: dwatson@fmed.uba.ar

Introducción. La histaminosis es una condición que se debe a la acumulación de histamina en el organismo. En Argentina, fue incluida en la Ley de Enfermedades Poco Frecuentes Nro. 26.689 en 2023. Los síntomas son multisistémicos e inespecíficos, dificultando el diagnóstico.

Descripción. Hombre de 39 años, con cefaleas recurrentes resistentes a analgésicos (toma de paracetamol o diclofenac a diario), contractura escapular, diarrea (tipo 6 y 7 escala de Bristol), eritema inducido por ducha caliente, calambres, insomnio, sudoración nocturna, cansancio diurno y disminución de la calidad de vida. La frecuencia e intensidad de cefaleas aumentaron tras infección por SARS-CoV-2 en 2021. Resonancia magnética cerebral: sin hallazgos. Vitamina B12 en sangre: 546 pg/ml (normal). Enfermedad celíaca: descartada. Estudio del gen AOC1 con presencia de las 4 variantes estudiadas (c.-92-231G>T, c.47C>T, c.995C>T y c.1990C>G): indica histaminosis por déficit de diamino oxidasa. Identificó como desencadenantes de síntomas alimentos histamínicos (cítricos, tomate, quesos maduros, chocolate, leche, alcohol, entre otros). Se indicó plan de alimentación bajo en alimentos histamínicos por 6 semanas y suplementación con diamino oxidasa.

Resultados. A las 6 semanas presentó un solo episodio de cefalea leve, suspendió los analgésicos y mejoró la sintomatología referida inicialmente, con mayor vitalidad diurna. En la reintroducción alimentaria con suplementación toleró carne de cerdo, clara de huevo, tomate, naranja, zapallo, entre otros, mientras que no toleró chocolate, quesos, ni embutidos.

Discusión. El tratamiento dietoterápico aplicado permitió lograr una rápida mejora de la sintomatología del paciente. El agregado del suplemento enzimático permitió la reincorporación de algunos alimentos previamente excluidos, favoreciendo la diversificación de la alimentación posterior.

Conclusión. La histaminosis puede generar deterioro significativo de la calidad de vida. El abordaje personalizado, basado en el plan de alimentación, la identificación de desencadenantes y la suplementación enzimática, permitió el control sintomático y la mejoría funcional.

Palabras clave: histaminosis; histamina; diamino oxidasa; dietoterapia; cefalea crónica



NC-A 033 Abordaje terapéutico en paciente con histaminosis por Síndrome de Activación Mastocitaria: respuesta favorable a difenhidramina y plan de alimentación bajo en alimentos histamínicos.

Dana Zoe Watson

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición.

Contacto: dwatson@fmed.uba.ar

Introducción. El Síndrome de Activación Mastocitaria se caracteriza por la liberación excesiva de mediadores mastocitarios, lo que genera síntomas multisistémicos. Entre las estrategias terapéuticas descriptas se encuentran los antihistamínicos y un plan de alimentación bajo en alimentos histamínicos.

Descripción. Mujer de 35 años, presentó migraña, contractura del músculo supraespinoso, diarrea intermitente, rinitis, taquicardia, dismenorrea, insomnio, eritema inducido por ducha caliente, prurito ocular e intolerancia al calor. Exacerbación de los síntomas por actividad física y ambientes cálidos. La IgE sérica se encontró normal. El estudio del gen AOC1 resultó negativo y la capacidad de degradación de histamina, normal (58,0%): se descartó déficit de diamino oxidasa. Inicialmente comenzó plan de alimentación bajo en alimentos histamínicos y, luego, por confirmación de Síndrome de Activación Mastocitaria le fue indicada difenhidramina 250 mg.

Resultados. La intervención dietoterápica durante 6 semanas produjo mejoría de la sintomatología. Ante la persistencia de la migraña relacionada con calor y de las molestias posteriores al ejercicio físico, comenzó el tratamiento con difenhidramina, resultando favorable. Posteriormente, se realizó la reintroducción controlada de alimentos, junto con suplementación con diamino oxidasa: toleró adecuadamente clara de huevo, tomate, carne de cerdo, mariscos, jamón, yerba mate y cítricos; y mala tolerancia para chocolate, queso y leche.

Discusión. El tratamiento dietoterápico aplicado, en combinación con difenhidramina, resultó eficaz para el control de síntomas. La persistencia de manifestaciones inducidas por ejercicio y calor refleja la complejidad fisiopatológica del síndrome. La reintroducción gradual de alimentos permitió identificar desencadenantes específicos.

Conclusión. La histaminosis consiste en la acumulación de histamina en el organismo y puede presentarse por diversas causas, entre ellas, el Síndrome de Activación Mastocitaria. Es de importancia el seguimiento individualizado y el trabajo interdisciplinario para poder realizar un diagnóstico certero y el consiguiente tratamiento, con el objetivo de aliviar la sintomatología y mejorar la calidad de vida.

Palabras clave: Síndrome de Activación Mastocitaria; Histamina; Diamino oxidasa; Dieta baja en histamina; Histaminosis

NC-A 051 Síndrome de Wilkie: un desafío nutricional

Rioja, María Luisa B.

Consultorio externo del Hospital Universitario, Centro de Educación e Investigaciones Clínicas Norberto Quirno (CEMIC).

Contacto: marialbr94@gmail.com

Introducción. El Síndrome de Wilkie es infrecuente con incidencia entre 0,013-0,3% principalmente en mujeres jóvenes. Se caracteriza por la compresión de la tercera y cuarta porción del duodeno entre la arteria mesentérica superior y la aorta abdominal. Una posible causa es la disminución de grasa retroperitoneal. El cuadro clínico está dado por náuseas y vómito, distensión abdominal, pérdida de peso y epigastralgia posprandial con intensidad variable. El tratamiento conservador incluye descompresión gástrica, recuperación nutricional y farmacoterapia.

Presentación y desarrollo. Paciente de sexo femenino de 41 años. Consulta ambulatoria por síntomas de dolor abdominal crónico, desnutrición moderada según valoración global subjetiva, masa muscular disminuida según circunferencia de pantorrilla. Internación hace 1 año por síntomas agudos con diagnóstico de Síndrome de Wilkie. No adherente a tratamiento nutricional oral. Se niega a sonda de alimentación nasoyeyunal y a cirugía. Descenso de 1 kg en el transcurso de 1 mes en segunda consulta.

Discusión. Diferentes reportes sugieren alimentación enteral por sonda nasoyeyunal para recuperación nutricional y mejora sintomática en internación como también pautas hipercalóricas fraccionadas en ambulatorio. No se puede evaluar en este caso debido a la falta de adherencia y negación a sonda. Estudios sugieren sospechar de trastornos de la conducta alimentaria cuando se niegan al soporte nutricional. Si bien se ha informado considerar a la duodenoyeyunostomía luego de realizar tratamiento conservador no exitoso, podría ser prometedor en esta paciente por la falta de adherencia.

Conclusión. El síndrome de Wilkie presenta un impacto nutricional significativo por lo que la terapia nutricional precoz es parte del tratamiento conservador. En este caso, la no adherencia a pesar de estar la paciente debidamente informada, perpetúa el dolor abdominal y malnutrición a largo plazo.

Palabras clave: obstrucción; pérdida de peso; dolor abdominal; alimentación

NC-A 054 Síndrome de realimentación: ¿posible riesgo en el paciente crítico crónico?

Rioja, María Luisa B; Grachot Mariquena, Crozzoli Carla.

Organización de rehabilitación neuromotriz y respiratoria de personas con discapacidad

Contacto: mariigrachot@gmail.com

Introducción. El síndrome de realimentación comprende una disminución de fósforo, potasio y/o magnesio sanguíneo en distintos niveles y/o disfunción orgánica dentro de los 5 días posteriores al reinicio del suministro energético. Las consecuencias son potencialmente mortales y el tratamiento incluye comienzo progresivo de alimentación enteral o parenteral con monitoreo continuo de electrolitos y signos vitales. Se desconoce prevalencia en críticos crónicos.

Presentación y desarrollo. Mujer de 87 años ingresa a unidad de cuidados intensivos crónicos para rehabilitación multidisciplinaria. Presentó masa muscular disminuida según circunferencia de pantorrilla, sin pérdida de peso y apetito conservado previo a la internación según familiar. Se inicia alimentación por sonda nasogástrica a mitad de requerimiento calórico proteico, alcanzando meta calórico-proteica al segundo día sin información detallada de internación previa en epicrisis. Se aprecian al segundo día electrolitos disminuidos por lo que se descende alimentación a 15 ml/h. Se reponen los mismos con buena respuesta y se progresa lentamente a lo largo de una semana interpretándose como posible riesgo del síndrome y descartando causas no nutricionales.

Discusión. Los trabajos coinciden en la falta de consenso y bibliografía que sustente la detección del síndrome en unidad de cuidados críticos, enfatizando en una evaluación rápida del estado nutricional, monitoreo regular de electrolitos, combinado con una observación clínica y manejo individualizado. El desconocer el tratamiento nutricional previo al ingreso en institución de crónicos no permite determinarlo como causa de riesgo con exactitud. Además, las consecuencias del descenso de electrolitos no pueden diferenciarse por el estado de alteración cognitiva y postración.

Conclusión. No se puede descartar este síndrome en crónicos sin información detallada de alimentación previa al ingreso y evaluar otras causas médicas y farmacológicas.

Palabras clave: síndrome; realimentación; riesgo; críticos; crónicos

Revisiones Narrativas

NC-A 028 Beneficios de la alimentación basada en plantas en el tratamiento de enfermedades cardiometabólicas en adultos. Revisión bibliográfica.

Squillace Maria Celeste; Rossi María Laura.

Escuela de Nutrición - Universidad de Buenos Aires

Contacto: c_squillace@hotmail.com

Introducción. Las enfermedades cardiometabólicas como la diabetes tipo 2, hipertensión, dislipidemia, obesidad y síndrome metabólico representan un desafío creciente para la salud pública. La alimentación basada en plantas (ABP) ha emergido como una estrategia nutricional efectiva para su prevención y tratamiento.

Objetivos. Evaluar el impacto de la ABP sobre los principales marcadores de salud cardiometabólica mediante una revisión de la literatura científica actual.

Materiales y método. Se realizó una revisión narrativa siguiendo los lineamientos PRISMA. Se incluyeron revisiones sistemáticas y metaanálisis publicados entre 2019 y 2024 en inglés y español, que relacionaran la ABP con patologías cardiometabólicas. La búsqueda se efectuó en PubMed utilizando descriptores MESH específicos y operadores booleanos.

Resultados. Se seleccionaron 28 estudios que evidencian que las dietas basadas en plantas saludables –ricas en frutas, verduras, legumbres, granos enteros y frutos secos– mejoran parámetros como el IMC, perfil lipídico, presión arterial y glucemia. Además, se observó una reducción de la inflamación sistémica y una modulación positiva de la microbiota intestinal. Las dietas vegetarianas y mediterráneas mostraron efectos beneficiosos en la sensibilidad a la insulina y en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Conclusión. La ABP saludable se asocia con mejoras significativas en la salud cardiometabólica. Su implementación como estrategia dietética puede contribuir a la prevención y manejo de enfermedades crónicas, siempre que se garantice una adecuada calidad nutricional y equilibrio de nutrientes.

Palabras clave: Alimentación basada en plantas; vegetariano; DASH; dieta mediterránea; enfermedad cardiovascular; obesidad; hipertensión; diabetes mellitus 2

CATEGORÍA

NUTRICIÓN CLÍNICA EN NIÑEZ Y ADOLESCENCIA (NC-NA)

Trabajo de Investigación

NC-NA 010 Conocimiento de la comunidad sobre los Bancos de Leche en la Provincia de Corrientes

Arrazate María Cecilia.^{1,3}; Dietz Rocio Milagros^{1,2}; Sonvico Oriana¹; Stemberg Iara¹; Navarro, Victoria¹; Obregón Antonella¹; Alegre Eugenia¹; Chávez Pía³; Gauto Celeste³; Da Silva Ayrton³; Azula, Luis³

¹Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes ²Instituto de química básica y Aplicada del Nordeste Argentino, IQUIBA-NEA, UNNE CONICET, Avenida Libertad 5460, Corrientes, Argentina. ³Banco de Leche Humana del Hospital Materno Neonatal Eloísa Torrent de Vidal, Heroes Civiles 2045, Corrientes, Argentina.

Contacto: arrazatemaria_cen@ucp.edu.ar

Introducción. La leche humana es un alimento clave para el desarrollo de los recién nacidos, facilitando el pasaje de éstos de la vida intrauterina a la extrauterina. En este sentido, los Bancos de Leche Humana (BLH) presentan un rol clave en el apoyo a los recién nacidos prematuros, quienes no pueden llevar a cabo la lactancia materna y reciben leche humana donada. En el 2024 se donaron un total de 4,502,9 litros de leche humana en toda la Argentina, contrapuesto a los 165.000 litros de leche humana donados en Brasil.

Objetivo. Evaluar el conocimiento de la población Correntina sobre los Bancos de Leche Humana.

Materiales y método. se decidió realizar una encuesta autoadministrada digital. Se obtuvieron 390 encuestas realizadas por personas mayores de edad, residentes en la Provincia de Corrientes, ambos géneros y diferentes escolaridades. Se abordaron preguntas como: ¿Conoce o ha oído hablar acerca de los BLH?, ¿Sabe dónde se encuentra el BLH más cercano para donación?, ¿Estaría de acuerdo con donar, o que la madre de su hijo/a, o que un familiar/amigo cercano done leche?, entre otras.

Resultados. El 54,5% de los encuestados sabe donde se encuentra el BLH más cercano a su domicilio y el 53,9% refirió que se debe a información brindada en la institución o por los profesionales. Más del 90% reconoció que la donación de leche humana es una práctica beneficiosa y considera que debería ser más difundida en la población. Por otro lado, más del 70% de los encuestados no reconoce si la donación de leche humana es una práctica anónima y el 98% desconoce si la misma es remunerada o no.

Conclusión. Esto brinda una idea general sobre el conocimiento sobre los BLH y evidencia la necesidad de seguir difundiendo información, destacando que la donación es anónima, segura y beneficiosa.

Palabras clave: Leche humana; aceptación; prematuro

NC-NA 023 Evaluación de la fuerza muscular mediante dinamometría en adolescentes

Río Julieta Anabel¹; Stradiotto Virginia¹; Asus Nazarena^{1,2}

¹Facultad de Ciencias de la Nutrición. Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza ²Hospital Universitario. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza

Contacto: julirio03@gmail.com

Introducción. La fuerza de prensión manual es una medida clave para evaluar la condición física y el estado nutricional en diversas poblaciones, incluyendo los niños/niñas y adolescentes.

Objetivos. Se evaluó la fuerza de agarre en adolescentes y se analizó su relación con las medidas antropométricas, hábitos alimentarios y actividad física.

Materiales y método. Estudio piloto, analítico, prospectivo y transversal. Muestreo no probabilístico, por conveniencia. Se realizaron mediciones de peso, talla, circunferencia de cintura (CC), circunferencia de cuello (CCu) y fuerza de agarre. Los hábitos alimentarios y de actividad física se evaluaron con el test Krece Plus. Las variables continuas se expresaron como media \pm desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para establecer asociaciones se utilizó chi cuadrado y t de Student y para las correlaciones Pearson. Se consideró significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con GraphPad Prism 10.4.2.

Resultados. 18 adolescentes, 66,7% mujeres, 12,6 \pm 2,0 años, IMC 21,38 \pm 3,66 kg/m², CC 70,04 \pm 7,62 cm, CCu 29,79 \pm 2,80 cm, fuerza de agarre 20,41 \pm 7,64 kg. El 55,6% (IC95% 33,7-75,5) presentó baja fuerza muscular (p3-p10) para la edad y sexo. El 55,6% (IC95% 33,7-75,5) y 33,3% (IC95% 16,1-56,4) tenían una calidad de alimentación regular y baja respectivamente. El 27,8% (IC95% 12,2-51,2) no practicaba ninguna actividad deportiva extraescolar y 27,8% (IC95% 12,2-51,2) la realizaba 2 horas o menos/semana. El 66,7% (IC95% 43,6-83,9) pasaba 3 horas o más/día en actividades sedentarias. Se encontró correlación entre la fuerza de agarre y edad ($r=0,61$; $p=0,007$) y con la CCu ($r=0,79$; $p<0,001$). No se observó asociación con el IMC, hábitos alimentarios y actividad física.

Conclusión. En nuestro estudio piloto observamos una alta prevalencia de baja fuerza muscular para la edad y sexo en adolescentes. Encontramos que la fuerza muscular se relacionó con la edad y la circunferencia del cuello. Resulta necesario ampliar la muestra a fin de poder corroborar nuestros resultados.

Palabras clave: fuerza de agarre; adolescente; estado nutricional; hábitos alimentarios; actividad física

CATEGORÍA

NUTRICIÓN COMUNITARIA

Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL (NC-EAN)

Trabajo de Investigación

NC-EAN 005 Abordajes profesionales de las náuseas y vómitos durante el embarazo: un análisis cualitativo

López Laura Beatriz; Wiedemann Adriana; Wallinger Marina; Poy Mabel Susana; Vázquez Marisa Beatriz

Centro de Promoción en Investigación en Nutrición Materna. Facultad de Medicina. UBA. Argentina & Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. UBA. Argentina

Contacto: lblopez@fmed.uba.ar

Introducción. Las náuseas y vómitos son frecuentes y pueden disminuir la calidad de vida de la gestante. Cuando son leves no ocasionan consecuencias serias, por lo que suelen ser minimizadas por los profesionales que participan del control prenatal.

Objetivo. Explorar cómo los equipos de salud en distintos contextos asistenciales abordan las náuseas y vómitos en el embarazo.

Materiales y método. A partir de 11 entrevistas a profesionales de la salud (licenciados en nutrición, en enfermería, en obstetricia y médicos), se aplicó un análisis cualitativo con codificación abierta, axial y cerrada. Se identificaron cinco categorías de abordaje: exclusivamente farmacológico, combinado fármaco-alimentario, no farmacológico, psicosocial/emocional y desatención/trivialización.

Resultados. El abordaje más frecuente es el farmacológico exclusivo, especialmente en hospitales públicos con alta demanda y tiempos de consulta limitados. En cambio, en los contextos con mayor disponibilidad de recursos humanos y enfoque preventivo (como la presencia de nutricionistas o psicólogos/as) permiten estrategias más integrales. El manejo de las náuseas y vómitos se apoya fuertemente en el trabajo de las nutricionistas, quienes diseñan planes personalizados según la tolerancia alimentaria de cada gestante. El análisis específico sobre el uso del jengibre revela que, si bien su uso es conocido, rara vez es recomendado activamente por los equipos, surgiendo más como iniciativa de las embarazadas. El uso de terapias naturales está en tensión entre saberes populares y profesionales. Algunos profesionales reconocen sus beneficios con cautela, otros los rechazan por falta de evidencia.

Conclusiones. A pesar de su frecuencia, las náuseas y vómitos en el embarazo no siempre son indagadas en profundidad. Su abordaje requiere escucha activa y conocimiento de las posibles consecuencias nutricionales y emocionales. Los enfoques biomédicos son rápidos o incluso trivializantes, destacándose el rol clave de los equipos interdisciplinarios y la importancia de considerar el síntoma como posible manifestación de malestar emocional o social.

Palabras clave: embarazo; náuseas y vómitos; Zingiber officinale

NC-EAN 016 Desperdicio de alimentos en los hogares: comportamiento de los consumidores que asisten al sistema público de salud de la ciudad de Buenos Aires

Arnaldi Zaira¹, Lanzillotta Iara¹, Bonavena Leandro², Paco Araceli², Uribarri Ludmila², Maida Damaris¹, Acosta Seró Ommi³.

¹Residencia de Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Hospital General de Agudos Donación Francisco Santojanni. ²Residencia de Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Hospital General de Agudos Abel Zubizarreta. ³Coordinación General de la Residencia de Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Año 2025

Contacto: iara.lanzillotta@gmail.com

Introducción. El desperdicio de alimentos en hogares representa la mayor proporción del desperdicio total a nivel mundial, con consecuencias ambientales, sociales y económicas relevantes. En Argentina, se estima una pérdida promedio anual de 8,4 kg de alimentos por hogar, determinada por factores sociodemográficos y hábitos de consumo.

Objetivo. Describir el comportamiento relacionado con el desperdicio de alimentos en los hogares de los consumidores que asisten al sistema público de salud de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Materiales y método. Estudio observacional, descriptivo, multicéntrico, transversal y prospectivo, con muestreo no probabilístico por conveniencia. Se incluyeron 175 adultos responsables de la compra y planificación de alimentos, atendidos en consultorios de Nutrición entre enero y mayo de 2025. Se utilizó una encuesta estructurada para relevar variables sociodemográficas y conductas vinculadas al desperdicio. El análisis fue realizado mediante estadística descriptiva.

Resultados. El 49,1% reportó no desperdiciar alimentos. Frutas y verduras fueron los alimentos más desperdiciados (52%), seguidos por panificados (32%). El 67,4% conserva sobras de preparaciones como el guiso, aunque el 38,9% descarta la ensalada. El aspecto del alimento (34,9%) y la sobrecompra (21,7%) fueron las principales causas del desperdicio. El 56,6% realiza compras sin planificación previa, y un porcentaje similar descarta productos vencidos.

Conclusiones. El desperdicio de alimentos en los hogares está asociado principalmente a la apariencia de los alimentos y falta de planificación en la compra. Estos hallazgos resaltan la necesidad de diseñar intervenciones para promover prácticas de consumo más responsables y sostenibles.

Palabras clave: desperdicio de alimentos; consumidores; hogares; comportamiento

NC-EAN 034 Etiquetado frontal de advertencia; comprensión del mensaje y conciencia de riesgo para la salud

Santana Esther; Mascareño Yanina; Lantmann Anabela Soledad; Cereseto Natalia; Cavallaro Sandra Lilian; Guezikaraian Norma; Brandán Mayra Alejandra, Acosta Camila Soledad

Carrera de Nutrición de Fundación Barceló

Contacto: nutrisantana@yahoo.com

Introducción. Desde el año 2016, Latinoamérica inició la inclusión de sellos alertando sobre el contenido de azúcares, grasas, grasas saturadas, calorías, sodio, edulcorantes y cafeína, con llamados de atención como “alto en” o “exceso en”.

Objetivo. Analizar la percepción y el nivel de comprensión de los sellos de advertencia frontales y el conocimiento que posee la población sobre las patologías asociadas a un consumo excesivo de nutrientes críticos. Conocer el interés sobre el uso de respuesta rápida llamado QR para recibir información.

Materiales y método. Se diseñó una encuesta desde *Google Form*, distribuida por redes sociales. Se tabuló con Excel y se realizó estadística descriptiva. El muestreo del estudio transversal fue por conveniencia.

Resultados: Participaron 288 personas de Argentina, 72% del género femenino, 27% masculino y 0,35% no señaló. El grupo de 45 a 54 años (24,8%) fue mayoritaria. El 47% tenía trabajo independiente o docente (38%), nivel de estudio secundario o superior (81%). El 60,8 % aprueba los sellos. En la relación sello/patologías, solo 1 persona asoció el “exceso de azúcar” con sobrepeso/obesidad e hipertrigliceridemia, 8 reconocieron no conocer la relación y el resto dieron respuestas incorrectas o parcialmente correctas. La diabetes se asoció correctamente. Respecto del “exceso en sodio”, el 19,7% asoció con hipertensión y enfermedades cardiovasculares. El 78,8% asoció “exceso de grasas” correctamente, aunque sin vincular con “grasas saturadas”. En “exceso de calorías” se encontró una desorientación sobre las asociaciones.

Conclusión. El 70,5% de la muestra señala leer los sellos con diversa frecuencia, y el 51,7% indicó interés por recibir información, se recomienda implementar campañas educativas para los consumidores, que faciliten la toma de decisiones, destacando asimismo que el 52% de ellos prefiere consultar códigos *Quick Response* (QR) para entender mejor sobre nutrición y etiquetados.

Palabras clave: sellos; patologías asociadas a la nutrición; conciencia de riesgo; información; sistema QR

NC-EAN 039 Estado nutricional y estimación del riesgo cardio-reno-metabólico del personal del Hospital Cabecera de Campo Quijano, Provincia de Salta.

Bayón, Natalia Verónica; Martínez, Carolina Natalí; Cravero Bruneri, Andrea Paula

Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta.

Contacto: andreapaulacravero@gmail.com

Introducción. El síndrome cardio-reno-metabólico es un trastorno sistémico con alta tasa de morbilidad y mortalidad. La *American Heart Association-2023* desarrolló una estratificación de riesgo con fines preventivos.

Objetivos. Evaluar el estado nutricional y estimar el riesgo cardio-reno-metabólico del personal del Hospital Cabecera de Campo Quijano-Salta.

Material y método. Estudio observacional-descriptivo-transversal. Muestra no probabilística conformada por trabajadores del Hospital (relación de dependencia). Se realizaron entrevistas personales aplicando: cuestionario estructurado, técnicas antropométricas y frecuencia cualitativa de consumo de alimentos. Se estimó el riesgo de síndrome cardio-reno-metabólico mediante estratificación de *American Heart Association-2023*. El procesamiento/análisis de datos se realizó con Office-2010/Excel-10 y estadística descriptiva.

Resultados. 63 trabajadores con edad promedio de 45.9 ± 11 años. 72,5% profesionales de la salud; 76% mujeres. 44,4% con obesidad y 33,4% con sobrepeso. 68% cintura aumentada y distribución grasa de tipo androide. Antecedentes familiares de hipertensión arterial (42,8%), obesidad (41,2%) y dislipemia (41,2%). Consumo diario de pan, cereales, y quesos enteros; consumo bajo de leche/yogur y esporádico de legumbres, pescados y frutos secos. 47,6% consumía alcohol/semanalmente, 23,8% fumaban y 39,7% realizaban actividad física. 47,6% con ansiedad y 85% con estrés laboral. 35,4% de las mujeres presentaron menopausia precoz y 20,8% hipertensión o resultados adversos en algún embarazo. *Estratificación del riesgo:* 22,2% Estadio 0 (estado nutricional normal/sin factor de riesgo), 44,5% Estadio 1 (sobrepeso/obesidad y/o cintura aumentada), 33,3% Estadio 2 (hígado graso/síndrome metabólico/hipertensión). No se encontraron individuos en estadios 3 o 4 (enfermedad cardiovascular/renal establecidas).

Conclusión. En la muestra predominaron individuos en Estadios 1 y 2 por lo que amerita realizar acciones preventivas y promoción de la salud con medidas que fomenten cambios en el estilo de vida a fin de evitar la progresión del síndrome cardio-reno-metabólico.

Palabras clave: síndrome cardio-reno-metabólico; estado nutricional; estratificación de riesgo

NC-EAN 045 Encuesta de consumo de alcohol en la comunidad universitaria de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Año 2024-2025

Gutiérrez María Cielo^{1,2,3}; Guaglianone María Belén^{1,2}; Antinucci Daniela^{1,2,4}; Nieto Azul Agustina^{1,2}; Poletti Noelia Yanina^{1,2}; Mirri María Eugenia^{1,2}; Azzaretti Leticia^{1,2,5}; Naumann Sonia Ana^{1,2}

¹Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), CABA, Buenos Aires, Argentina. ²Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Carrera Lic. en Nutrición, CABA, Buenos Aires, Argentina. ³División de Gastroenterología, Hospital de Clínicas José de San Martín, Universidad de Buenos Aires, CABA, Buenos Aires, Argentina. ⁴Dirección Provincial de Epidemiología, Prevención y Promoción de la Salud, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Argentina. ⁵Hospital Interzonal General de Agudos San Felipe, San Nicolás, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Contacto: snaumann@fmed.uba.ar

Introducción. Las Enfermedades Crónicas No Transmisibles constituyen una de las principales causas de morbimortalidad en el mundo y en Argentina. El consumo de alcohol es un factor de riesgo modificable y su detección temprana en ámbitos educativos puede orientar estrategias de prevención. **Objetivo.** Describir la prevalencia de consumo de alcohol en estudiantes, docentes y no docentes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires.

Materiales y método. Estudio observacional, descriptivo y de corte transversal, basado en datos autorreportados mediante encuesta online anónima autoadministrada que incluyó variables socio-demográficas y el cuestionario corto AUDIT-C para la detección de consumo de alcohol en riesgo a participantes mayores de 18 años. Se calcularon frecuencias absolutas y porcentajes para variables categóricas, y media/DS para continuas.

Resultados. Se encuestaron a 599 personas, 90,8% sexo femenino: 88% estudiantes, 10,4% docentes y 1,7% no docentes. El 67,9% (n=407) refirió consumir alcohol, entre ellos un 10% (n=41) con una frecuencia igual o mayor a 2 veces por semana. La media del puntaje AUDIT-C fue de $2,2 \pm 1,2$ DS. El 8,1% (n=33) presentó un consumo de riesgo compatible con un puntaje ≥ 5 (varones) y ≥ 4 (mujeres), de los cuales el 90,9% correspondió a mujeres. En los últimos 30 días, el 6,7% (n=28) refirió haber manejado al menos una vez auto, moto o bicicleta luego de haber tomado alcohol. Del total de las personas encuestadas, el 88% (n= 527) apoya la implementación del impuesto a las bebidas alcohólicas.

Conclusión. La población encuestada presenta consumo riesgoso de alcohol y respalda la implementación de un impuesto a las bebidas alcohólicas. El ámbito universitario es ideal para el abordaje de actividades de promoción y prevención del consumo de alcohol en general y problemático en particular.

Palabras clave: Consumo de Bebidas Alcohólicas; Factores de Riesgo; Promoción de la Salud; Promoción de Salud Alimentaria y Nutricional; Estudiantes Universitarios

NC-EAN 047 Encuesta de factores de riesgo de Enfermedades Crónicas no Transmisibles en la Lic. en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Año 2024-2025.

Antinucci Daniela^{1,2,3}; Gutiérrez María Cielo^{1,2,3}; Guaglianone María Belén^{1,2}; Nieto Azul Agustina^{1,2}, Poletti Noelia Yanina^{1,2}; Mirri María Eugenia^{1,2}; Lahoz, Belén^{1,2}; Azzaretti Leticia^{1,2,5}; Naumann Sonia Ana^{1,2}

¹Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), CABA, Buenos Aires, Argentina. ²Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Carrera Lic. en Nutrición, CABA, Buenos Aires, Argentina. ³Dirección Provincial de Epidemiología, Prevención y Promoción de la Salud, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Argentina ⁴División de Gastroenterología, Hospital de Clínicas José de San Martín, Universidad de Buenos Aires, Argentina ⁵Hospital Interzonal General de Agudos San Felipe, San Nicolás, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Contacto: snaumann@fmed.uba.ar

Introducción. Las Enfermedades Crónicas No Transmisibles constituyen una de las principales causas de morbimortalidad a nivel mundial y en Argentina. La población universitaria presenta características particulares que pueden influir en su perfil de riesgo. La detección temprana de sus factores de riesgo en ámbitos educativos puede orientar estrategias de prevención.

Objetivo. Describir la prevalencia de FR de ECNT en la comunidad académica de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, incluyendo estudiantes, docentes y no docentes.

Materiales y método. Se realizó un estudio de corte transversal, utilizando un cuestionario adaptado de la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo por autorreporte mediante encuesta estructurada online anónima autoadministrada para describir los factores de riesgo y características sociodemográficas. Se calcularon frecuencias absolutas y porcentajes para variables categóricas.

Resultados. Se encuestaron a 599 personas: 527 estudiantes (88%), 62 docentes (10,4%) y 10 no docentes (1,7%), el 90,8% de sexo femenino. El 6,6% identificó su salud como “regular” y un 60% algún grado de ansiedad o depresión y un 7% refirió ser fumador. Un 7,6% (n=46) consumió al menos 5 porciones diarias de frutas y verduras. La prevalencia de sobrepeso fue de 15,2% y de obesidad de 6%. El 22,3% y el 10,8% de los encuestados informaron respectivamente colesterol y presión arterial elevados “alguna vez”.

Conclusión. En la población encuestada se registró un inadecuado consumo de verduras, elevados registros de ansiedad o depresión, malnutrición por exceso, colesterol y presión arterial. El entorno universitario es un ámbito clave para implementar programas de promoción de hábitos saludables y prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, adaptados a las características específicas de cada subgrupo que integra la comunidad académica.

Palabras clave: Factores de Riesgo, Promoción de la Salud; Promoción de Salud Alimentaria y Nutricional; Estudiantes Universitarios; Dieta

Relato de Experiencia

NC-EAN 004 Histaminosis: desarrollo de herramientas de libre distribución para favorecer su divulgación y mejorar la atención de pacientes

Mariel Emilia Sposato¹, Laurentina Gabriela Losi², María Laura Sburlati¹, Noelia Ivon Vilas², Dana Zoe Watson¹

¹Universidad Nacional de La Matanza, Departamento de Ciencias de la Salud, San Justo, Argentina. ²Alianza Argentina de Pacientes, Agrupación de pacientes con Histaminosis de Argentina, Buenos Aires, Argentina.

Contacto: dwatson@unlam.edu.ar

Introducción. La histaminosis es una condición que ocurre por la acumulación excesiva de histamina, por sobreproducción, por liberación o por déficit de su eliminación, y el tratamiento es dietoterápico. En 2023 fue incluida en la Ley N.º 26.689 de Enfermedades Poco Frecuentes.

Objetivo. Desarrollar tres herramientas de libre distribución para favorecer la divulgación de la histaminosis y mejorar la atención de pacientes, mediante la articulación entre una universidad pública y una agrupación de pacientes.

Desarrollo de la experiencia. Entre julio de 2024 y marzo de 2025, se desarrollaron tres herramientas de acceso gratuito y libre distribución: 1-Recetario con preparaciones representativas de la alimentación argentina con bajo contenido de histamina, otras aminos, alimentos bloqueadores de diamino oxidasa y liberadores de histamina endógena; 2-Folletos informativos sobre histaminosis: para profesionales de la salud y para población general; 3-Grilla de seguimiento de sintomatología, para obtener un registro exhaustivo y evaluar el progreso del tratamiento. En abril de 2025, se realizó la presentación de las herramientas con la agrupación de pacientes destinataria.

Resultados. Se obtuvo un recetario con 41 preparaciones para favorecer la adherencia al plan de alimentación (tratamiento indicado para el alivio de los síntomas). Los dos folletos informativos, incluyeron los conceptos clave de la histaminosis, para su divulgación, adecuando el vocabulario de acuerdo con el destinatario. La grilla de síntomas fue confeccionada para la atención de pacientes, incluyendo aquellos relevados en la bibliografía y práctica clínica. Esto permite realizar la anamnesis y seguimiento exhaustivos a fin de evaluar el efecto del tratamiento. La presentación a la población destinataria tuvo muy buena convocatoria y recepción.

Discusión y conclusión. La articulación entre el conocimiento académico y las necesidades concretas de la población permitió generar herramientas necesarias, brindando soluciones inclusivas que mejoran la calidad de vida de las personas con histaminosis.

Palabras clave: salud pública; histaminosis; extensión universitaria

NC-EAN 019 El aula como laboratorio de Educación Alimentaria y Nutricional: Una experiencia de práctica docente

Amicone María Belén

Universidad Nacional de San Martín (UNSAM)

Contacto: mbamicone@gmail.com

Introducción. La Ley 27.642 establece la incorporación de contenidos de Educación Alimentaria-Nutricional en todos los niveles educativos y la regulación de entornos alimentarios escolares, reconociéndolos como espacios privilegiados para acciones de promoción de la salud que, en consecuencia, favorezcan el aprendizaje, crecimiento y desarrollo integral de infancias y adolescencias.

El objetivo del trabajo es relatar una experiencia de cursada de la asignatura *Prácticas de Enseñanza*, del *Profesorado Universitario (CCC-UNSAM)*, desarrollada en 2024 en la cátedra de *Educación en Nutrición (Escuela de Nutrición-UBA)*, elegida por su potencial para reflexionar sobre la inclusión de Educación Alimentaria-Nutricional en la escuela, con enfoque científico, integrando saberes pedagógicos y disciplinares.

Desarrollo de la experiencia. Se diseñó una secuencia de seis clases dirigidas a estudiantes de grado, enfocadas principalmente en la inclusión curricular de Educación Alimentaria-Nutricional, su abordaje interdisciplinario, el rol docente y su potencial transformador. Se presentaron principios didácticos y estrategias como el aprendizaje basado en juegos y en problemas, en propuestas contextualizadas para niveles primario y secundario.

Resultados. La experiencia permitió articular contenidos teóricos, prácticos, pedagógicos y disciplinares, presentando propuestas situadas, coherentes con la normativa vigente y los desafíos actuales. **Discusión.** Pensar el aula como laboratorio de Educación Alimentaria-Nutricional permite aprovechar la escuela como territorio fértil para investigar y promover prácticas alimentarias saludables, soberanas y sostenibles, entendiendo la alimentación como un hecho complejo, abordando todos los aspectos del sistema alimentario, integrando saberes y actores clave con problemáticas reales.

Conclusión. Se destaca la necesidad de que nutricionistas con formación docente ocupen espacios en el sistema educativo para articular salud y educación desde una perspectiva crítica, transformadora, interdisciplinaria y contextualizada.

Palabras clave: Educación Alimentaria Nutricional; Promoción de la salud; Entornos escolares saludables; Docencia en nutrición; Formación docente

NC-EAN 052 Feria de la alimentación saludable (FAS): la extensión universitaria como marco para la Educación Alimentaria Nutricional (EAN)

Paiva Mercedes; Antún Cecilia; Concilio María Celeste; Giai Malena; Kosiorek Eliana; Gluckselig Sofía; Olivares García Sofía, Sotelo María Florencia; Zanini Anabella

Cátedra de Educación en Nutrición Escuela de Nutrición Facultad de Medicina UBA

Contacto: extension.ean@gmail.com

Introducción. La Feria de la Alimentación Saludable -Iniciativa de la Cátedra de Educación en Nutrición de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA)-, gratuita y popular, actividad anual realizada en el Día Mundial de la Alimentación, fue realizada en diversos ámbitos hasta que se asentó en el patio de la Escuela de Nutrición.

Desarrollo. Consiste en actividades de formación y vinculación comunitaria donde estudiantes y docentes intercambian saberes científicos y populares sobre alimentación saludable. Su organización consta del trabajo de estudiantes y docentes en el aula de la asignatura con la construcción de stands con juegos didácticos sobre las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) y actividad física.

Resultados. En sus 22 ediciones (promedio 700 participantes c/u) se identifican 3 etapas: ETAPA 1. Se consolidó la producción de 10 stands de juegos en el proceso de aprendizaje de los estudiantes de la asignatura; ETAPA 2. Se logró la articulación con los siguientes actores: Huerta de Ciencias Médicas, Bar Saludable, Secretaría de Extensión Universitaria de Facultad de Medicina (UBA), Centro de Estudiantes de Nutrición, Área de Integración Comunitaria, Colectivo Reciclador, y Sindicato ADUBA, realizando visitas guiadas a la huerta y talleres de cocina, y ETAPA 3. Se incorporó stands hechos por las escuelas invitadas con juegos y recetarios contruidos con las familias, amplificando el alcance del desarrollo de los contenidos. Los participantes destacan la Feria como enriquecedora, útil, piden continuidad y frecuencia.

Discusión y Conclusiones. Las Ferias favorecen que los estudiantes de nutrición reconozcan y valoren el área educativa en su quehacer profesional, ubican al Lic. en Nutrición como referente de la Educación alimentaria, favorecen la articulación inter-áreas, y permiten que el público, docentes y estudiantes participantes compartan experiencias de enseñanza-aprendizaje bidireccionales sobre alimentación saludable. Esta iniciativa refuerza lazos entre la universidad y la comunidad.

Palabras clave: Extensión Universitaria; Universidades; Educación Alimentaria Nutricional; Promoción de la Salud

Revisiones Narrativas

NC-EAN 036 Datos de variación intrapersona en la ingesta nutrientes para ajustar recordatorios o registros alimentarios de 24 horas en población de Latinoamérica: Revisión Bibliográfica

Elorriaga Natalia^{1,2,3,4}, Gimenez M. Fernanda¹, Panaggio Camila¹, López M. Victoria^{1,3}, Gómez Lara Victoria¹, Defusto Sergio^{1,5}, Sandonato Selva¹, Carriquiry Alicia⁶, Mangialavori Guadalupe¹.

1.Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Departamento de Ciencias de la Salud, Argentina. 2.Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Centro de Investigaciones Epidemiológicas y de Salud Pública (CIESP-IECS-CONICET), Argentina. 3.Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas. 4.Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición. 5.Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Departamento de Ingeniería, Argentina. 6.Iowa State University, Estados Unidos.

Contacto: nelorriaga@unlam.edu.ar

Introducción. Conocer la adecuación de la ingesta nutrientes en una población es fundamental para planificar intervenciones nutricionales tanto individuales como colectivas. Estimar la prevalencia de ingesta inadecuada de nutrientes en un grupo requiere evaluar la distribución de ingestas habituales. Cuando solo se cuenta con datos de un registro o recordatorio de 24hs por persona es posible aproximar la ingesta usual utilizando datos de la variabilidad intrapersona proveniente de otros estudios.

Objetivos. Identificar y describir los datos disponibles en Latinoamérica sobre V-intra en la ingesta de nutrientes.

Material y método. Revisión bibliográfica. Se aplicaron estrategias de búsqueda especialmente desarrolladas en PubMed, LILACS, SciELO y Google Académico. Se revisaron las referencias de los distintos artículos en búsqueda de publicaciones. Se incluyeron documentos que informaran la variabilidad intrapersona, realizados en población latinoamericana, sin límite de edad. La extracción de datos se realizó en una planilla de Excel diseñada para tal fin y se realizó una síntesis cualitativa en tablas.

Resultados. Se tamizaron 583 documentos por su título y resumen, se evaluaron 99 textos completos, incluyendo 15 estudios originales de países de la región. Los resultados identificados incluyen los datos de V-intra (expresada de diversas formas) para la ingesta de energía, macro y micronutrientes en distintos grupos de edad (niños y niñas desde los 6 meses de vida, adolescentes y adultos) y momentos biológicos (embarazo). En general, la energía y los macronutrientes presentaron magnitudes menores de variabilidad intrapersona que los micronutrientes y la proporción de la varianza total fue diferente según el método de estimación para algunos nutrientes.

Conclusión. Se identificaron potenciales fuentes externas de Variabilidad intrapersona para el análisis de la ingesta de nutrientes en países de la región; su utilización deberá tener en cuenta la similitud con la alimentación y la disponibilidad de alimentos en la población de interés.

Palabras clave: Variación Intra-sujeto; Ingesta Usual; Evaluación alimentaria; Latinoamérica



NC-EAN 040 Técnicas y Estrategias de Marketing de la Industria Alimentaria y Bebidas Analcohólicas en Redes Sociales: revisión rápida

Naumann, Sonia Ana^{1,2}; Guarnieri, Leila³; Hollingsworth, Bridget⁴; Dillman Carpentier, Francesca Renee⁴; Sotelo, Florencia^{1,2}; O'Connor, María Nieves¹; Tiscornia, Victoria³; Guarnieri, Leila³; Cámara, Florencia³; Trebucq, Clara³; Castronuovo, Luciana³; Janjetic, Mariana^{1,2,5,6}; Popkin, Barry⁴.

¹Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), CABA, Buenos Aires, Argentina; ²Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición ³Fundación Interamericana del Corazón, CABA, Buenos Aires, Argentina; ⁴Departamento de Nutrición, Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill, Chapel Hill, Carolina del Norte, Estado Unidos; ⁵Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), CABA, Buenos Aires, Argentina; ⁶Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Física, CABA, Buenos Aires, Argentina.

Contacto: snaumann@fmed.uba.ar

Introducción. La publicidad de productos ultraprocesados y bebidas, especialmente dirigida a niños, niñas y adolescentes (NNyA), está vinculada con preferencias alimentarias poco saludables y con generar un entorno obesogénico. Por lo cual, resulta indispensable conocer las estrategias marketing digital para afrontar el desafío de mantener y lograr dietas saludables en NNyA en el contexto actual.

Objetivo. Identificar técnicas y estrategias de marketing utilizadas por la industria alimentaria destinadas a NNyA en redes sociales específicamente en Instagram, TikTok y YouTube.

Metodología: Se realizó una búsqueda entre 2014 y 2024 en PubMed, Epistemonikos, Scielo y Cochrane, sitios de la OMS, OPS y UNICEF para identificar artículos que analizaron campañas de marketing digital de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a NNyA en plataformas como Instagram, TikTok y YouTube. Se realizó un análisis cualitativo agrupando las estrategias de marketing digital en categorías.

Resultados. Se identificaron 668 artículos, de los cuales se filtraron y analizaron un total de 43 estudios. En total, se identificaron 267 estrategias de marketing digital para promocionar alimentos y bebidas no alcohólicas en redes sociales, las cuales fueron organizadas en 10 categorías. Las estrategias identificadas con mayor frecuencia fueron: relacionadas al uso de promociones / muestra de alimentos y/o bebidas analcohólicas (24,72%) y las relacionadas a presencia de celebridades y/o personas (14,98%).

Conclusión. Las estrategias de marketing digital en alimentos y bebidas no alcohólicas han captado la atención por su impacto en las decisiones alimentarias y la salud de NNyA. El uso de plataformas digitales es de gran importancia para la promoción de productos alimenticios. Se destaca el uso intensivo de celebridades y personajes para atraer la atención de la población infantil. Esto evidencia la rápida evolución del marketing digital y la necesidad de marcos regulatorios para moderar su influencia en la salud de los menores.

Palabras clave: Redes sociales en línea; Publicidad de alimentos; Etiquetado de alimentos; Infancias

NC-EAN 041 Índices de Adherencia a la Dieta Saludable y Sostenible según recomendaciones basadas en la Comisión EAT Lancet y su utilización para analizar la ingesta de alimentos de la población argentina. Revisión de la literatura

Elorriaga Natalia^{1,2,3,4}, Maribel Pardón⁵, Tomás Adoué⁵, López M. Victoria¹, Vilma Irazola^{1,2}

¹Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas. ²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Centro de Investigaciones Epidemiológicas y de Salud Pública (CIESP-IECS-CONICET). ³Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición ⁴Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Departamento de Ciencias de la Salud ⁵Hospital "Magdalena Villegas de Martínez"

Contacto: nelorriaga@iecs.org.ar

Introducción. La Comisión *EAT-Lancet* propuso en 2019 un marco de referencia para dietas saludables y sostenibles, con el objetivo de abordar simultáneamente los desafíos de salud y sostenibilidad ambiental. A partir de estas recomendaciones, diversos estudios han desarrollado índices de adherencia para evaluar patrones alimentarios en diferentes contextos poblacionales.

Objetivos. Identificar y comparar los índices de adherencia a la dieta saludable y sostenible basados en las recomendaciones de la Comisión *EAT-Lancet* utilizados en la literatura, teniendo en cuenta sus características y contexto. Revisar cuales fueron utilizados en Argentina para evaluar datos de consumo de alimentos.

Material y método. Revisión bibliográfica. Se aplicaron estrategias de búsqueda en PubMed, LILACS, SciELO y Google Académico. Se revisaron las referencias de los distintos artículos en búsqueda de publicaciones. Se incluyeron índices y puntajes que explícitamente nombraran la adherencia a la dieta planetaria o de la Comisión *EAT-Lancet*. La extracción de datos se realizó en una planilla de Excel diseñada y se realizó una síntesis cualitativa en tablas.

Resultados. Se identificaron 18 índices con diferencias relevantes en los criterios de operacionalización, número de componentes y puntos de corte. Varios índices tenían como objetivo cuantificar la adherencia a la dieta de referencia, mientras otros se utilizaron para evaluar la asociación de este tipo de alimentación y el riesgo de eventos de enfermedades crónicas o la mortalidad. La mayoría de los estudios se realizaron en poblaciones de altos ingresos o en estudios multicéntricos. Dos de los índices fueron utilizados en datos alimentarios de la población argentina.

Conclusión. La evidencia disponible muestra un creciente interés en la medición de la adherencia a la dieta *EAT-Lancet* mediante índices adaptados a distintos contextos. Sin embargo, persisten desafíos metodológicos en la estandarización y comparabilidad de estas herramientas.

Palabras clave: Dieta Saludable; Sostenibilidad; Evaluación alimentaria; *EAT-Lancet*

CATEGORÍA

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (GSA)

Relato de Experiencia

GSA 008 Comidas seguras y saludables en comedores escolares de Salta, año 2024

Yapura Soledad Marilina Elizabet; Márquez Romina; Enrique María Laura; Toconas Nahir Adriana Belén; Chávez Sotar Fernanda Noemí

Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta

Contacto: yapurasoledad@gmail.com

Introducción. En el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, una alimentación inocua, nutritiva y suficiente constituye un factor determinante de la salud y el bienestar. Capacitar a los responsables de producción de comidas en el uso de herramientas y manipulación higiénica de alimentos potencia la cultura de la inocuidad en las organizaciones. El diseño de material educativo, cartelería y procedimientos escritos visibles y/o disponibles contribuye a su implementación. Desde la Cátedra Administración de Servicios de Alimentación y el Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria, en el marco de un proyecto de extensión universitaria, se desarrollaron distintas acciones tendientes a promover la realización de comidas seguras saludables en las escuelas que brindan asistencia alimentaria.

Desarrollo de la experiencia. La ejecución se realizó durante septiembre y octubre, asistieron 3 estudiantes por escuela durante 2 días (diagnóstico/capacitación). Los talleres tuvieron una duración de 45 a 60 min, y contaban con el acompañamiento de 1 profesional de Plan Provincial y 1 docente. Se colocaron en las cocinas carteles de material de alto impacto (procedimiento de lavado de manos, momentos en los que deben lavarse y conductas higiénicas). Se diseñaron y entregaron folletos, recetas, material de autoevaluación y esquema de plan de menú con sugerencia para la selección de alimentos saludables y económicos. Al finalizar los participantes evaluaron el taller.

Resultados. Se concurrió a 6 Unidades Educativas, participaron: 15 estudiantes y 2 graduadas, se capacitaron 41 personas. Las valoraciones del taller fueron: Contenido: Muy Bueno (90%); Exposición: Muy Bueno (80%); Duración: Muy Bueno (71%) y Recursos: Muy Bueno (93%).

Conclusión. Se cumplió con la totalidad de las actividades, fue una experiencia de aprendizaje significativa, los talleres fueron valorados positivamente en todos sus aspectos, los directivos se manifestaron agradecidos por la intervención y se generó un espacio de práctica para los estudiantes.

Palabras clave: Capacitación; BPM; Inocuidad; Manipulador

GSA 009 Gestión de la inocuidad en Servicios de Alimentación, en el marco del Día Mundial de la inocuidad de los alimentos, Salta año 2025

Yapura, Soledad Marilina Elizabet; Márquez, Romina; Enrique, María Laura; Toconas, Nahir Adriana Belén; Chávez Sotar, Fernanda Noemí

Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta

Contacto: yapurasoledad@gmail.com

Introducción. En el marco del día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, resultó relevante la realización de un curso-taller a fin de concientizar sobre la prevención de ETAS y el rol del profesional Nutricionista en los servicios de comidas. Generando un espacio de socialización de herramientas de gestión, programas de capacitación y experiencias sobre el abordaje de la inocuidad en diferentes contextos.

Desarrollo de la experiencia. El curso-taller fue presencial, se realizó en la Universidad Nacional de Salta, el 6 de junio, y tuvo una duración de 6 horas. Participaron nutricionistas y estudiantes avanzados de la carrera. Durante el desarrollo se combinaron ponencias referidas a gestión de la inocuidad y experiencias en distintos contextos. Se promovió la participación mediante preguntas disparadoras y juegos. Se socializaron recursos diseñados para instituciones educativas, se realizó un conversatorio entre profesionales nutricionistas de distintas organizaciones: Programa de Refuerzo Alimentario “Copa de Leche”, Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria, Hospital Público Materno Infantil, Hospital Papa Francisco, Empresas Mineras: El Huayra y Catering de Altura. Se compartió al finalizar un repositorio digital con material bibliográfico y recursos, y se realizó una encuesta de valoración del curso a los asistentes.

Resultados. 95 participantes: nutricionistas (27%) y estudiantes (73%). De la encuesta de valoración (78) se obtuvo: Temática 100% Muy bueno; Duración 43% Muy bueno, 39% Bueno y Modalidad 77% Muy bueno; Conferencias: Contenido 93% Muy bueno; Claridad 83,5% Muy bueno y Utilidad 92% Muy bueno. Conversatorio: Tema 83% Muy bueno; profesionales invitados 87% Muy bueno y Organización 82% Muy bueno.

Conclusión. El Curso-taller fue “muy bien” valorado por los asistentes, destacó el rol del Nutricionista en Servicios de Alimentación, favoreció la construcción colaborativa de la responsabilidad y el compromiso del profesional con la salud de los comensales y la importancia de la capacitación programada al personal.

Palabras clave: Inocuidad; Servicios de alimentación; Nutricionista

CATEGORÍA

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Y SUSTENTABILIDAD (CAS)

Trabajo de Investigación

CAS 018 Hábitos alimentarios sostenibles en estudiantes de la Licenciatura en Nutrición: una mirada desde el consumo de cereales integrales, legumbres, frutos secos y semillas

Costa Mónica; Lencina Sabrina; Iregui Martina

Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos

Contacto: monica.costa@uner.edu.ar

Introducción. La alimentación sostenible constituye un eje central en las políticas alimentarias actuales, dada la insostenibilidad del sistema alimentario y su limitada capacidad para garantizar una nutrición adecuada a largo plazo. En este contexto, resulta pertinente indagar los hábitos alimentarios de quienes serán futuros profesionales en nutrición.

Objetivo. Evaluar el consumo de cereales integrales, legumbres, frutos secos y semillas, sus formas habituales de preparación y los factores que favorecen o dificultan su incorporación en la dieta cotidiana de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Entre Ríos.

Material y método. Se realizó un estudio descriptivo y transversal mediante una encuesta autoadministrada en formato digital, entre agosto y noviembre de 2024. Participaron 88 estudiantes (84,6% de la población total). Se relevaron variables como el año académico, patrón alimentario, frecuencia de consumo, preparaciones habituales y motivos de consumo o rechazo. El análisis incluyó estadística descriptiva y prueba de Chi cuadrado.

Resultados. La mayoría refirió consumir al menos una vez por semana cereales integrales (88%), legumbres (88%) y frutos secos y semillas (92%). Las preparaciones más frecuentes incluyeron amasados, licuados, ensaladas y guisos. Los principales motivos de consumo fueron el gusto personal y la percepción de valor nutricional; entre las barreras, se destacan el desconocimiento culinario y el costo. No se hallaron diferencias significativas en los patrones alimentarios según el año académico ($p > 0,05$).

Conclusiones. Los resultados evidencian una diversidad en el consumo de alimentos sostenibles y la ausencia de diferencias significativas entre años de cursada, lo que sugiere que el avance académico no garantiza una mayor adopción de estos hábitos. Se resalta la necesidad de fortalecer las instancias prácticas del plan de estudios, promoviendo experiencias formativas que favorezcan su incorporación, en consonancia con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

Palabras clave: sostenibilidad; estudiantes; nutrición

CAS 031 Caracterización de una galletita saludable con jengibre (*Zingiber officinale*) destinada a personas gestantes mediante metodología Check-All-That-Applly

Watson Dana Zoe; Wallinger Marina; Barreto Luciana; López Laura, Vázquez Marisa

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Argentina.

Contacto: dwatson@fmed.uba.ar

Introducción. Las náuseas y los vómitos durante el embarazo son complicaciones frecuentes. El jengibre (*Zingiber officinale*) posee propiedades antieméticas y su empleo como alternativa para su tratamiento está poco difundido.

Objetivo. Caracterizar una galletita saludable con jengibre según la expectativa sensorial de personas gestantes mediante metodología CATA (*Check-all-that-apply*).

Materiales y método. Se diseñó una encuesta con método CATA sobre galletitas saludables con jengibre, estructurada en: datos sociodemográficos, 24 términos sensoriales/no sensoriales, la foto del producto y los ingredientes de su formulación. Participaron personas gestantes que no probaron las galletitas por cuestiones éticas y marcaron todos los términos que consideraron adecuados para caracterizar el producto de acuerdo con su expectativa sensorial. Se utilizó la prueba binomial para comparar las frecuencias observadas ($p > 0,05$).

Resultados. Participaron 32 mujeres. La mediana de la edad fue de 32 años (RI=10). El 78% tuvo náuseas y vómitos durante el primer trimestre del embarazo. El 56% ya tenía otro/s hijo/s. Caracterizaron a las galletitas de jengibre como de color agradable, sabor dulce olor a horneado, crocantes, nutritivas y las comerían en desayuno y merienda. No describieron que tuvieran sabor picante o a limón, gusto residual picante o cálido, sabor especiado, olor a miel, que fueran para comer en todas las comidas, que las rechazaran o les produjeran indiferencia o que las ayudaran con las náuseas y vómitos. No hubo diferencias para los atributos: sabor agradable, precio accesible, comer entre comidas, ingredientes naturales, saludables, me siento bien y las prepararía.

Conclusión. Este estudio preliminar, utilizando la metodología CATA, permitió realizar una primera caracterización del producto a partir de la expectativa sensorial de las destinatarias. Se deberá considerar la intervención educativa previa a la intervención nutricional, ya que las personas gestantes no describieron que las ayudara con las náuseas y vómitos.

Palabras clave: gestación; náuseas y vómitos; *Zingiber officinale*; formulación de alimentos

CAS 043 Evaluación de la aceptabilidad de una barra de cereales destinada a niños de comunidades Wichí de la localidad de Morillo Salta. Año 2.025

Quispe Nina, Nérida Nayla¹; Ponce Sulca, María Soledad¹; Alcocer, Jimena²; Goncalvez de Oliveira, Enzo²

¹Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta ²Instituto de Investigaciones en Alimento y Nutrición
Facultad de Ciencias de la Salud Universidad Nacional de Salta

Contacto: nay27.cs@gmail.com

Introducción. En la localidad de Morillo funciona el programa “Nutrición en Comunidad”, el cual tiene como objetivo mejorar la propuesta de desayuno de niños en edad escolar mediante la distribución de barras de cereales elaboradas con productos locales, como una de las estrategias para el abordaje de la malnutrición. No obstante, la receta estándar utilizada presentaba limitaciones en su reproducibilidad, dado que el producto final carecía de adecuada cohesión, lo que obligaba a incrementar de manera considerable la proporción de miel. Por ello se reformuló dos alternativas con productos autóctonos como miel, harina de algarroba y goma brea, además de copos de maíz, avena, cobertura de chocolate y maní.

Objetivo. Evaluar la aceptabilidad de barras de cereales reformuladas, elaboradas con productos autóctonos.

Materiales y método. A partir de la barra patrón, y dos barras reformuladas se realizó una prueba de aceptabilidad, por medio de escala hedónica facial de 5 puntos (5= me gusta mucho, 1= me disgusta mucho), conformado por un panel de 100 escolares entre 7 y 13 años, pertenecientes a la escuela Tambor de Tacuarí N.º 4.229 de la localidad de Morillo, Salta. Se expresaron en media \pm desviación estándar. Se aplicó ANOVA y prueba de Tukey ($p < 0,05$).

Resultados. Los resultados del análisis demuestran que todas las formulaciones fueron aceptadas de igual manera por los escolares. Se obtuvo un puntaje hedónico promedio de $4,83 \pm 0,06^a$ para la muestra 2, $4,74 \pm 0,06^a$ para la muestra patrón y $4,73 \pm 0,06^a$ para la muestra 1, lo cual se traduce en un juicio positivo por parte del panel consumidor.

Conclusiones. Las barras de cereales reformuladas presentaron buena aceptabilidad, utilizando productos autóctonos, la cual podría ser empleada en niños de comunidades wichí.

Palabras clave: Barras de cereales; productos autóctonos; goma brea; Wichí; desayuno

CAS 044 Estrategia de reformulación de una barra de cereales con ingredientes autóctonos con perfil nutricional mejorado destinado a escolares

Ponce Sulca, María Soledad¹; Quispe Nina, Nérida Nayla¹; Alcocer, Jimena²; Goncalvez de Oliveira, Enzo²

¹Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta. ²Instituto de Investigaciones en Alimento y Nutrición Facultad de Ciencias de la Salud Universidad Nacional de Salta.

Contacto: soledadponcesulca@gmail.com

Introducción. En Morillo, Salta, la prevalencia de malnutrición en comunidades originarias es elevada, en consecuencia, para mejorar la propuesta de desayuno escolar se implementó la entrega de barras de cereales, sin embargo, el producto final no cumplía con la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

Objetivo. Mejorar el perfil nutricional de barras de cereales con productos autóctonos (PA), brindadas en el desayuno de escolares de Morillo Salta.

Materiales y método. Se emplearon PA: miel, harina de algarroba y goma brea (GB), además, copos de maíz, avena, cobertura de chocolate y maní. Para la estandarización, se empleó como patrón (BP) la barra entregada bajo programa (miel 37,4%). Para las barras reformuladas se empleó GB, como ligante, modificando las proporciones de miel, obteniendo prototipo 1 (P1) (miel 13% GB 7%) y prototipo 2 (P2) (miel 4,5% GB 10%). Se determinaron macronutrientes según AOAC (2.002) y valor energético. Se realizó el perfilado de nutrientes mediante calculadora de sellos de ANMAT. Se expresaron en media \pm desviación estándar. Se utilizó ANOVA y prueba de Tukey ($p < 0,05$).

Resultados. Los hidratos de carbono disminuyeron respecto a la BP pasando de $70,70 \pm 0,48$ g/100 g, a $64,27 \pm 0,48$ g/100 g en el P1 y en el P2 a $63,77 \pm 0,48$ g/100 g. El contenido proteico no reflejó diferencias significativas (BP: $14,38 \pm 0,64$ g/100 g; P1: $13,97 \pm 0,64$ g/100 g; P2: $13,15 \pm 0,64$ g/100 g). En grasas, se observó un incremento en P1 ($13,00 \pm 0,46$ g/100 g) y P2 ($11,50 \pm 0,46$ g/100 g) respecto a la BP ($8,50 \pm 0,46$ g/100 g).

Conclusiones. Fue factible reformular las barras de cereales, libre de sellos, representando una alternativa saludable y con potencial para replicarse en contextos vulnerables.

Palabras clave: Barras de cereales; productos autóctonos; Wichí; desayuno

CAS 055 Reformulación de alimentos y bebidas analcohólicas en Argentina luego de la implementación inicial de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable: un análisis a partir de la base de datos de SIFEGA.

Goncalvez de Oliveira, Enzo¹; Gabriela Flores²; Rovirosa, Alicia¹; Hagberg, Cecilia¹; y Ragusa, Marina¹.

¹Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN). ²Programa Nacional de Alimentación Saludable. Dirección nacional de Abordaje Integral de Enfermedades no Transmisibles. Ministerio de Salud de la Nación.

Contacto: enzogoncalvez03@gmail.com

Introducción. En Argentina, la Ley 27.642 incorpora el etiquetado frontal de advertencias en alimentos y bebidas analcohólicas (PA) con exceso de nutrientes críticos y con presencia de edulcorante y/o cafeína.

Objetivo. El objetivo del trabajo fue evaluar la respuesta a la implementación de la ley por parte de la industria alimentaria en cuanto a la proporción de productos que presentan sellos y las modificaciones en nutrientes críticos, en dos tiempos.

Material y método. Se realizó un estudio cuantitativo descriptivo sobre los PA registrados en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, comparando la base de datos previo a la finalización de la etapa 1 (T0) y posterior a la finalización de la etapa 2 (T1) para empresas. Se aplicó diferencia de proporciones con un $p < 0,05$.

Resultados. De un total de 10.197 en T0 y 15.120 en T1 de productos alcanzados, se encontró que 10.082 se hallaban en ambas bases de datos. De estos, sólo al 3,2% en T0 y al 3,6% en T1 no les correspondía ningún tipo de sello. El azúcar es el nutriente crítico excedido en la mayor cantidad de PA analizados. Si bien se observó una disminución de PA que presentan sellos de exceso de sodio, grasas totales, grasas saturadas, calorías y contiene edulcorante, dicha reducción no fue significativa entre T0 y T1 (p 0,3488; 0,9432; 0,8411; 0,8535 y 0,8892 respectivamente). En el caso del azúcar fue mayor la cantidad de productos a los que comenzó a corresponder el sello en comparación con los que lo eliminaron.

Conclusión. La reformulación de productos fue limitada. Las reducciones de sellos de advertencia no fueron significativas, mientras que en azúcar aumentó el número de sellos.

Palabras clave: Etiquetado de alimentos; Alimentos; Bebidas; Sellos; nutrientes críticos