



IX jornadas AADYND de la ciudad de Buenos Aires

Hacia una Nutrición saludable y sustentable

10 y 11
de agosto
2023

Palais Rouge
Jerónimo Salguero 1441,
CABA

**Resúmenes aprobados
y presentados en la IX Jornadas AADYND**



AADYND

DIAETA es propiedad de la
Asociación Argentina de
Dietistas y Nutricionistas
Dietistas y mantiene la
propiedad intelectual.

ISSN 0328-1310
ISSN 1852-7337 (En línea)

Luego de un año de mucho trabajo, es un placer volvernos a encontrar para intercambiar en las IX Jornadas de Nutrición de la Ciudad de Buenos Aires “Hacia una nutrición saludable y sustentable”. Fueron dos días intensos de conferencias y mesas redondas con expertos en temáticas muy variadas. Se abordó a la alimentación desde la perspectiva de la sustentabilidad y sostenibilidad. Se habló del estigma del peso y nuevas líneas de abordaje en el tratamiento de la obesidad con un enfoque centrado en la persona y libre de prejuicios. Se presentó la producción científica de los grupos de estudio de AADYND: Obesidad, Nutrición en personas mayores y Trastornos de la conducta alimentaria. Se evaluó la producción científica y la importancia de la divulgación. Se indagó sobre enfermedades poco frecuentes y su abordaje nutricional desde la presentación de casos clínicos. Actualizamos contenidos en relación al soporte nutricional enteral y oral. Se profundizaron conocimientos en patologías hepáticas. Indagamos sobre la selectividad alimentaria en niños desde el abordaje interdisciplinario. También se desarrolló una mesa sobre usos culinarios e impacto nutricional de distintos aceites y grasas así como también se presentó la última evidencia en relación a los edulcorantes. Abordamos la sostenibilidad desde el manejo de desperdicios en servicios de alimentación hospitalarios y desde el proyecto de elaboración de carne de laboratorio. Tuvimos un workshop de casos clínicos interactivos de patología oncológica y renal. Se cerró con una mesa sobre el rol del nutricionista en alto rendimiento deportivo incluyendo la experiencia de la alimentación para la selección argentina de fútbol para el último mundial, pasando por la salud mental en el deporte y concluyendo con la experiencia en primera persona en una campeona olímpica.

Gracias por habernos acompañado un año más. Los esperamos el año próximo para seguir compartiendo y capacitándonos.



Lic. Cecilia Martinelli
Secretaria



Lic. Rocío Lema
Secretaria Comité Científico

ÁREA TEMÁTICA

Nutrición clínica niños y adolescentes

REVISORA
Lucía De Nobili

Prevalencia de anemia y estado nutricional en niños de 1 a 5 años que asisten al Hospital SAMIC Oberá, año 2021

Zajarchuk, Carolina

Hospital Nivel III SAMIC Oberá/ UCEL.
liczajarchuk@hotmail.com

Introducción: la deficiencia de hierro y anemia son problemas de salud pública universal por sus consecuencias sobre la salud y sobre aspectos sociales y/o económicos.

Objetivo: determinar el estado nutricional y la prevalencia de anemia ferropénica en niños de 1 a 5 años que asisten al Hospital SAMIC Oberá durante los meses de mayo a agosto de 2021.

Materiales y método: estudio descriptivo, observacional, transversal, no probabilístico por conveniencia. Se realizó antropometría, se recabaron datos de hemoglobina y de consumo de alimentos y antiparasitarios a 134 niños de entre 1 y 5 años. Se evaluaron asociaciones entre variables: anemia y Peso/Edad, Talla/Edad e IMC/Edad, utilizando la prueba de X² (tendencia lineal y exacta de Fisher). Se utilizó la prueba de diferencia de proporciones para establecer diferencias en la proporción de anemia entre quienes recibían o no lactancia materna. El análisis estadístico fue realizado con el programa IBM SPSS Statistics 20 (SPSS Inc, Chicago, IL). Se trabajó con un nivel de significancia de 0,05.

Resultados: la prevalencia de anemia fue de 25% (IC95% 18-33%). Según IMC, el 73,9% de los niños tenían estado nutricional normal, el 12,7% sobrepeso, el 5,2% obesidad y el 8,2% emaciación. No se encontró asociación entre la presencia de anemia y Peso/Edad e IMC/Edad: $p=0,088$ y $p=0,054$ respectivamente, en cambio sí se encontró asociación entre Talla/Edad y anemia ($p=0,025$). El 14,2% de los niños recibió suplemento de hierro. El 38,1% recibió tratamiento antiparasitario. El 50% de los niños consumía diariamente carnes, el 1,5% consumía legumbres y el 2,2% verduras de hojas. El 14,2% recibía lactancia materna. No se encontró asociación entre el consumo de leche materna y la presencia de anemia ($p=1$).

Conclusión: la anemia afectó a uno de cada cuatro niños del estudio, encontrándose asociación entre la presencia de anemia y la baja talla.

Palabras clave: anemia, nutrición infantil, estado nutricional

ÁREA TEMÁTICA

Nutrición Comunitaria y Salud Pública

REVISORES

Elizabeth Rigada, Romina Castillo

Factores de riesgo y prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas a la alimentación y nutrición en pueblos originarios de la región NOA: revisión bibliográfica

Oyes López Ontiveros, J.C.

Instituto de Investigaciones en Evaluación Nutricional de Poblaciones – Facultad de Ciencias de la Salud – Universidad Nacional de Salta

oyes.nutricion@gmail.com

Introducción: según la Organización Panamericana de la Salud, el perfil epidemiológico de los pueblos originarios está asociado a altos índices de pobreza, desempleo, analfabetismo, migración, falta de tierra y territorio, destrucción del ecosistema, alteración de la dinámica de vida, aislamiento geográfico y marginación que afectan directamente su alimentación y estado nutricional.

Objetivo: revisar la bibliografía científica publicada sobre enfermedades crónicas no transmisibles en pueblos originarios de la región NOA.

Materiales y método: las bases de datos utilizadas fueron Scielo y Pubmed con los descriptores (DeSC) “enfermedades crónicas” y “pueblos originarios”. Los criterios de inclusión fueron aquellos artículos cuya población de estudio fuesen pueblos originarios de alguna de las provincias de la región NOA de Argentina y cuya variable principal de estudio haya sido alguna enfermedad crónica no transmisible, publicados en los últimos 10 años en español o inglés.

Resultados: se seleccionaron un total de 29 artículos. Tras el análisis del título y el resumen se seleccionaron 9 artículos a texto completo. Se evaluaron metodológicamente 6 artículos cuyos resultados coinciden con la asociación enfermedades crónicas no transmisibles y pueblos originarios

Conclusión: el tipo de alimentación hipercalórica y los bajos niveles de actividad física actuales contribuyen a crear un ambiente obesogénico, lo que hace pronosticar un panorama desalentador respecto a los riesgos de enfermedades cardiovasculares en Tobas de Formosa. En guaraníes de Salta se ha observado la creciente presencia de diabetes y dificultades de acceso al sistema de salud. Respecto a hipertensión arterial, en ninguna de las etnias estudiadas (wichi-chorotes y tobas de Chaco y Formosa) la prevalencia difiere demasiado de aquella observada en la población general del país, aunque sí se observó frecuencias altas en niños tobas del Chaco. Asimismo se observó una alta prevalencia de obesidad y de dislipemia.

Palabras clave: enfermedades crónicas, factores de riesgo, pueblos originarios, región NOA

(1^{era} mención)

Evaluación de la validez de un atlas fotográfico digital de alimentos argentinos

Mangialavori G^{a,b}, López MV^{a,c}, Defusto S^{a,d}, Panaggio CB^a, Bobadilla Y^a, Gómez L^a, Gimenez F^a, Sandonato S^a, Areces G^a, Elorriaga N^{a,c,e,f}

^aUniversidad Nacional de La Matanza, Departamento de Ciencias de la Salud ^bMinisterio de Salud de la Nación Dirección de Salud Perinatal y Niñez. ^cInstituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas. ^dUniversidad Nacional de La Matanza, Departamento de Ingeniería. ^eInvestigaciones Tecnológicas e Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) / IECS, Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública. ^fUniversidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición
nelorriaga@unlam.edu.ar

Introducción: la Segunda Encuesta Nacional de Salud y Nutrición en Argentina, utilizó el Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos (AFDAA) como una herramienta visual digital para facilitar la cuantificación de los alimentos consumidos.

Objetivo: evaluar las diferencias entre el peso real y el peso estimado de alimentos y preparaciones habitualmente consumidos en Argentina por personas adultas sin conocimientos de nutrición o gastronomía utilizando el AFDAA.

Materiales y método: estudio transversal, observacional. En su versión inicial el atlas incluyó 103 series, con 292 fotografías de alimentos y preparaciones. Una muestra de 30 series fotográficas fue evaluada en tres sesiones de validación en las que se invitó a participar a personas de ≥ 18 años. Los platos se prepararon y pesaron en el laboratorio de alimentos de la Universidad Nacional de la Matanza. Se evaluó la capacidad de los participantes para relacionar visualmente una cantidad real de comida presentada en un plato con una cantidad representada en una serie fotográfica. Se calculó la diferencia porcentual entre la estimación de los participantes utilizando las fotografías y el peso real. Se estimó la diferencia porcentual media y sus intervalos de confianza del 95%. Cuando $\geq 50\%$ de las diferencias estuvieron fuera del intervalo de $\pm 30\%$, la serie de fotografías se eliminó de la versión final.

Resultados: en el estudio participaron 277 personas con una edad promedio de 26,8 años. Las diferencias medias entre la estimación y el peso real resultaron $<10\%$ para 8 series, entre 10 y 20% para 9 series, >20 y hasta 30% para 3 series y $>30\%$ para el resto. Once series fueron excluidas de la versión final.

Conclusión: el atlas digital de uso gratuito es una herramienta valiosa que puede ser empleada en futuras encuestas dietéticas para cuantificar el consumo de alimentos similares a los representados en las imágenes.

Palabras clave: evaluación nutricional, evaluación alimentaria, pesos y medidas, fotografías

(2^{da} mención)

Desarrollo y validación de una herramienta para evaluar la perspectiva de género en proyectos de investigación e incidencia política en sistemas alimentarios y salud en Latinoamérica

Elorriaga N^{1,2}, Lopez MV¹, García-Díaz M¹, Figarella M¹, Ortega-Guzmán A³, Irazola V^{1,2}

¹Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS).²Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (CIESP), IECS – Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). ³Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición (CIAPEC), Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile.

nelorriaga@iecs.org.ar

Introducción: la Comunidad de Práctica Latinoamérica y Caribe, Nutrición y Salud (Colansa) es una red de profesionales y organizaciones que busca contribuir al desarrollo de sistemas alimentarios saludables, sustentables y equitativos, además de mejorar la nutrición y la salud de la población de la región, a través de la generación de conocimiento científico y de la contribución al avance de políticas públicas adecuadas. Colansa promueve el desarrollo de proyectos con perspectiva de género.

Objetivo: describir el proceso de desarrollo de una herramienta para facilitar la evaluación de proyectos según la perspectiva de género y evaluar la validez de contenido y confiabilidad interobservador.

Materiales y método: basado en herramientas previas y consulta a expertos/as se desarrolló un cuestionario (5 bloques) que evalúa distintos componentes de un proyecto con respecto a la perspectiva de género. La validez de contenido fue evaluada cualitativamente por expertos/as en dos etapas. La confiabilidad interobservador se evaluó a través de la clasificación de 45 proyectos en dos categorías (con/sin perspectiva de género) y en cinco categorías (negativo al género, ciego al género, sensible al género, género-específico y género-transformador) aplicando la herramienta desarrollada. Cada proyecto fue clasificado por dos profesionales de Latinoamérica, con experiencia en nutrición, sistemas alimentarios y/o salud, que no eran expertos/as en género. El grado de acuerdo se evaluó a través del coeficiente Kappa.

Resultados: luego de la evaluación de expertos/as se desarrolló la versión final del cuestionario. Dieciocho profesionales de 10 países participaron de la evaluación de los proyectos. La concordancia entre evaluadores resultó sustancial (Kappa 0,7337, $p < 0,0001$) para la clasificación de dos categorías y moderada para la de cinco (Kappa 0,5152, $p < 0,0001$).

Conclusión: el cuestionario es una herramienta útil para la evaluación inicial de perspectiva de género en proyectos en el área, sin reemplazar el asesoramiento por parte de expertos/as.

Palabras clave: sistemas alimentarios, perspectiva de género, proyectos, investigación, incidencia política

(Premio al mejor estudio)

Alimentación ancestral y contemporánea en la comunidad Wichí del impenetrable chaqueño.

Marri D¹, Blanco L², Fluh D, Cabrera R³

¹Universidad Nacional del Chaco Austral – UNCAus. ²Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial Sostenible. ³Asociación Fondo Artesanal de El Sauzalito

danielmarri@uncaus.edu.ar

Introducción: las historias y conocimientos ancestrales de la comunidad indígena Wichí son transferidos entre generaciones a partir de la comunicación verbal. El uso de dispositivos tecnológicos para la comunicación, la disponibilidad de alimentos y bebidas industrializadas, el sedentarismo y los cambios culturales, van dejando de lado las enseñanzas de su comunidad.

Objetivos: poner en valor el patrimonio inmaterial de la comunidad Wichí del impenetrable chaqueño, asociado a los bienes naturales que ofrece el monte y mejorar sus condiciones nutricionales.

Materiales y método: se organizaron encuentros mensuales en el predio de tres familias agricultoras. En cada uno se reunieron un grupo de diez mujeres ancianas, jóvenes Wichí y profesionales involucrados a los talleres, donde deliberaron alrededor de un fogón, sobre sus memorias ancestrales con referencia a la alimentación, prácticas de caza, recolección y comensalidad.

Resultados: se desarrollaron temas de nutrición referidos a lactancia materna, alimentación complementaria, consumo y formas de preparación de alimentos del monte, que podían ser frutos de la recolección, la caza o pesca. Al finalizar el intercambio de saberes que aportaban los adultos hacia los más jóvenes, se realizaron preparaciones con alimentos disponibles en ese momento, respetando hábitos y costumbres, con la intervención de algunas recetas contemporáneas que mejoren la calidad nutricional.

Conclusión: como resultado del proyecto se elaboraron recetas de preparaciones ancestrales y contemporáneas, en castellano y Wichí para ser utilizado por los miembros de la comunidad y como material didáctico en escuelas.

Palabras clave: alimentación ancestral, Wichí, nutrición comunitaria

ÁREA TEMÁTICA

Nutrición Clínica Adultos

REVISORES

Daniela Rainieri, Rocío Lema

¿Recibimos los Licenciados en Nutrición derivaciones de pacientes con enfermedades crónicas avanzadas?

Dicatarina S¹, Capelli O^{2,3}, Senese A⁴, Gusenko T⁵, Asus N^{6,7}

¹Unidad de Cuidados Paliativos. Hospital Nacional Dr. Baldomero Sommer. Gral Rodriguez. ²Centro de Educación Médica e Investigaciones Clínicas "Norberto Quirno" (CEMIC), CABA. ³Carrera de Nutrición, Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Universidad Abierta Interamericana (UAI), CABA. ⁴Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich. ⁵Hospital Dr. Carlos Bonorino Udaondo, CABA. ⁶Hospital Universitario. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. ⁷Facultad de Ciencias de la Nutrición. Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza.

oacapelli@gmail.com

Introducción: la identificación de barreras existentes al momento de la derivación de personas con enfermedades crónicas avanzadas al Licenciado en Nutrición abre una ventana de oportunidades para el diseño de estrategias que permitan superarlas. La intervención nutricional temprana desde el diagnóstico se asocia a un menor riesgo nutricional y mejor calidad de vida.

Objetivos: determinar la prevalencia de derivación al Licenciado en Nutrición según especialidad médica y diagnóstico e identificar las barreras que la obstaculizan.

Materiales y método: estudio observacional de corte transversal. Muestreo no probabilístico por conveniencia, de Licenciados en Nutrición. Se realizó con cuestionario autoadministrado de elaboración propia. Se calculó frecuencia absoluta y relativa e IC 95%. Asociación entre variables se analizó con chi cuadrado. Se consideró significativo $p < 0,05$.

Resultados: 131 Licenciados en Nutrición, 84% mujeres, 68% 31-50 años, 60% con más de 10 años de antigüedad y 32,8% con formación en cuidados paliativos. El 64,9% recibe derivaciones a veces, siendo las especialidades más frecuentes clínica médica y oncología. Los diagnósticos principales fueron 45% y 35% onco- hematología y enfermedades neurodegenerativas respectivamente. El motivo de derivación 74,8% pérdida de peso; 66,4% síntomas asociados con la ingesta y 52,7% digestivo-absorptivos. El nivel educativo ($p=0,040$), formación en cuidados paliativos ($p=0,006$) y posgrados ($p=0,026$), trabajar en equipo interdisciplinario ($p=0,012$), intención de tratamiento ($p=0,000$) y especialidades de hematología ($p=0,044$) y oncología ($p=0,042$) se asociaron con la derivación. El 77,8% consideró como barrera el desconocimiento respecto a la importancia del abordaje nutricional, seguido del 45,8% que refirió que el médico prefiere realizar la intervención.

Conclusión: más de la mitad de los Licenciados en Nutrición reciben derivaciones a veces de pacientes con enfermedades crónicas avanzadas, siendo hematología y oncología las especialidades que derivan más frecuentemente. La barrera principal detectada que obstaculiza la derivación es el desconocimiento de la relevancia de la intervención nutricional.

Palabras clave: Licenciado en Nutrición, derivación, enfermedades crónicas avanzadas

Impacto en la composición corporal de un programa de intervención de cambios en el estilo de vida en personas con Diabetes tipo 1 con sobrepeso/obesidad

Asus N¹, Cicchitti A¹, Bertona C¹, Gonzalez J^{1,2}, Minuchin G², Trinajstic E³, Rosales W¹, Rodriguez M²

¹Hospital Universitario, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza. ²Instituto de Clínica Médica y Diabetes, Mendoza.

³Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza

nazarenaasus@hotmail.com

Introducción: las medidas como el peso y el índice de masa corporal (IMC) se han considerado como prácticas y sensibles para la predicción de riesgos y resultados para la salud, sin embargo, no se relacionan con la composición corporal, una limitación que puede llevar a intervenciones dirigidas a abordar la adiposidad en lugar de la baja masa muscular. La pérdida de peso terapéutica conduce inevitablemente a la pérdida de cantidades variables de masa muscular esquelética.

Objetivos: evaluamos las modificaciones en la composición corporal luego de 48 semanas de un programa de cambios de estilo de vida en pacientes con DM1 con sobrepeso/obesidad.

Materiales y método: pacientes con DM1, IMC >27 kg/m², fueron invitados a participar de un programa de cambios de estilo de vida durante 48 semanas. Se evaluó composición corporal mediante absorciometría de rayos X de energía dual (DXA), peso corporal, IMC, circunferencia de cintura, fuerza de agarre, al inicio y al final. Las variables continuas se expresaron como media ± desviación estándar. Para las comparaciones se utilizó t de Student. Se consideraron significativos p<0,05.

Resultados: 13 pacientes con DM1, 61,5% varones, edad 43,6±13,7 años, duración de la enfermedad 21,7±11,6 años. La intervención en el estilo de vida redujo el índice músculo esquelético apendicular 8,3±0,8 kg/m² vs. 8,06±0,8 kg/m² (p=0,016), índice de masa grasa 10,1±2,85 kg/m² vs. 8,9±2,24 kg/m² (p=0,031), peso corporal 86,6±10,9 kg vs. 81,9±11,2 kg (p=0,018), IMC 29,2±3,04 kg/m² vs. 27,5±2,36 kg/m² (p=0,017), circunferencia de cintura 95,4±8,8 cm vs. 88,8±8,4 cm (p=0,0001) y fuerza de agarre 34,08±9,4 kg vs. 33,42±9,5 kg (p=0,39).

Conclusión: nuestro programa de cambios de estilo de vida en personas con DM1 y sobrepeso/obesidad logró un impacto positivo en la masa grasa, peso corporal, IMC y circunferencia de cintura, pero negativo en el músculo esquelético.

Palabras clave: diabetes tipo 1, composición corporal, estilo de vida

Cribado nutricional en pacientes atendidos en un hospital especializado en patología torácica

Colls G, Guida R, Peña N, Caponi A.

Hospital del Tórax "Dr. Antonio A. Cetrángolo"
licenciadacolls@gmail.com

Introducción: el estado nutricional en individuos con patologías respiratorias agudas y crónicas es un determinante de su evolución y la nutrición es parte fundamental del manejo de la enfermedad. El cribado nutricional es una herramienta de evaluación rápida y sencilla para detectar individuos desnutridos o en riesgo.

Objetivos: evaluar el grado de riesgo nutricional de la población asistida en un hospital especializado en patología respiratoria con dos métodos. Identificar el grado de riesgo según la patología. Comparar el nivel de detección de cada método según edad y patología.

Materiales y método: estudio de investigación clínica aplicada, estadístico prospectivo. Se incluyeron todos los adultos y adultos mayores atendidos en internación y ambulatorios, en un período de cuatro meses. Los pacientes incluidos se clasificaron por la patología y se le aplicó dos métodos de cribado, MNA (Mini Nutritional Assessment) y MUST (Malnutrition Universal Screening Tool). De acuerdo a la puntuación final se determinó el grado de riesgo.

Resultados: se incluyeron 114 pacientes, 57% mujeres y 43% hombres, edad promedio 54 años. Según edad, MUST detectó 2% más de pacientes ≥ 65 años y 11% más de 18 a 64 años de edad con riesgo nutricional. Según el grado de riesgo, con MUST se detectaron 8% más con bajo, 19% más con alto y 26% menos con moderado riesgo. De acuerdo a las patologías, MUST detectó 32% más en promedio de sujetos con riesgo comparado con MNA, siendo la diferencia más significativa en patologías crónicas.

Conclusión: de acuerdo al presente estudio, el método de cribado MUST resultó más eficiente para la detección de riesgo en sujetos con patologías respiratorias.

Palabras clave: cribado nutricional, patología respiratoria, riesgo nutricional

Deficiencia de diamino oxidasa: reporte de un caso

Gomez A, Musso C, Colombo J.

Hospital de Clínicas "José de San Martín", Departamento de Alimentación y Dietética

alexagigomez@gmail.com

Introducción: la deficiencia de diamino oxidasa es una entidad de baja prevalencia que supone una alteración de la digestión y absorción de la histamina; cuya confirmación diagnóstica resulta un desafío en la práctica clínica. Su sintomatología implica esferas gastrointestinales y extraintestinales; siendo su principal tratamiento el manejo nutricional mediante el control del aporte de histamina de los alimentos.

Objetivo: presentar un caso de deficiencia de diamino oxidasa, su abordaje nutricional, obstáculos y desafíos presentados en la práctica profesional.

Materiales y método: descripción de un caso clínico y revisión de la literatura.

Resultado: paciente femenina de 45 años de edad, consulta por mala tolerancia alimentaria y malnutrición. Como antecedente, presenta diagnóstico genético de deficiencia de diamino oxidasa hace un año. Presenta diagnóstico de bajo peso/edad según índice de masa corporal de 18,4 kg/m². Tras la anamnesis se detecta dificultad en el mantenimiento del peso, con un peso mínimo de 38 kg; selectividad alimentaria y neofobia. El tratamiento nutricional incluyó la realización de una dieta guiada de exclusión y reintroducción gradual de alimentos, en conjunto con la optimización del estado nutricional con el aporte de 38 kcal/kg de peso actual y una distribución normal de macro y micronutrientes.

Conclusión: el rol del licenciado en Nutrición en el manejo de esta patología resulta un pilar fundamental para la mejora de la sintomatología digestiva y extradigestiva de los pacientes, su estado nutricional y calidad de vida. La presencia de un profesional especializado en el equipo multidisciplinario para la intervención temprana, son los ejes principales para el manejo de este y otros trastornos digesto-absortivos.

Palabras clave: histamina, nutrición digesto-absortiva, intolerancias alimentarias, malnutrición.

Mucositis oral en pacientes con mieloma múltiple tratados con crioterapia oral en un hospital general de adultos de La Plata

Albanesi M, Barra ME, Baleani A, Valenzuela MA, De Luca M, Ruscitti P, Rose Cash MA.

Hospital Interzonal de Agudos Prof. Dr. R. Rossi, La Plata, Provincia de Buenos Aires.

licagustinavalenzuela@gmail.com

Introducción: el acondicionamiento con altas dosis de quimioterapia con melfalán (200 mg/m²) seguido de trasplante autólogo de células madres hematopoyéticas es el tratamiento para los pacientes con mieloma múltiple. Como consecuencia, hasta el 70% de los pacientes desarrollan mucositis oral. Se ha documentado que la crioterapia oral es una técnica beneficiosa para su prevención.

Objetivo: describir el grado y la duración de mucositis oral en pacientes con mieloma múltiple luego de ser tratados con crioterapia oral durante el acondicionamiento mieloablativo con altas dosis de melfalán para trasplante autólogo de células madres hematopoyéticas.

Materiales y método: se realizó un estudio observacional, descriptivo, de corte prospectivo. Se incluyeron pacientes adultos con diagnóstico de mieloma múltiple con indicación de melfalán a altas dosis como quimioterapia de acondicionamiento para trasplante autólogo de células madres hematopoyéticas que cursaban internación en la institución. Para medir el grado de mucositis oral alcanzado se utilizó la escala de toxicidad oral de la Organización Mundial de la Salud.

Resultados: se incluyeron 9 pacientes con diagnóstico de mieloma múltiple, que recibieron trasplante autólogo de células madres hematopoyéticas acondicionados con altas dosis de melfalán. La edad media de los pacientes fue de 56 años, 7 de los cuales eran hombres. De la totalidad, 5 participantes desarrollaron mucositis: 2 alcanzaron el grado I, 1 el grado III y 2 el grado IV. Los 4 pacientes restantes no desarrollaron mucositis. La mediana de duración de la mucositis oral fue de 12 días (intervalo: 5 - 16 días).

Conclusión: se requieren estudios con mayor nivel de evidencia para determinar el impacto de la crioterapia en el grado y duración de la mucositis oral en pacientes con mieloma múltiple durante el acondicionamiento mieloablativo con altas dosis de melfalán para trasplante autólogo de células madres hematopoyéticas.

Palabras clave: crioterapia oral, mucositis oral, mieloma múltiple, trasplante de células progenitoras hematopoyéticas.

Evaluación del estado nutricional al ingreso y egreso de la internación en pacientes trasplantados de médula ósea en la sede Saavedra del hospital Universitario CEMIC.

Rioja MLB, Greco AP, Capelli O.

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

marialbr94@gmail.com

Introducción: el trasplante de médula ósea (TMO) provoca un estado hipermetabólico como consecuencia del tratamiento previo al mismo, generando requerimientos energéticos aumentados.

Objetivo: evaluar el estado nutricional en pacientes sometidos a TMO al ingreso y egreso hospitalario.

Materiales y método: estudio de correlación “antes y después”, observacional, prospectivo y transversal, realizado en 43 pacientes sometidos a TMO mayores de 18 años. Se utilizó la VGS-GP, antropometría y dinamometría. Se indagó sobre la presencia de sintomatología gastrointestinal y se registró la utilización de soporte nutricional durante la hospitalización. Se recolectaron los datos entre mayo 2021 y junio 2022. Se calculó la correlación y asociación entre VGS-GP y las diferentes variables en estudio.

Resultados: según VGS-GP, 86,0% estaban normonutridos (IC 95% 75,6-96,4), 11,6% desnutridos moderados (IC 95% 2-21,2) y 2,3% desnutridos severos (IC 95% 2,2-6,8) al ingreso. Al egreso, 51,1% de los pacientes (IC 95% 36,2-66,1) estaban normonutridos, 20,9% (IC 95% 8,6-33,1) desnutridos moderados y 27,9% (IC 95% 14,5- 41,3) desnutridos severos. Se observó asociación significativa ($p=0,0147$) entre ambos momentos. El 20% (IC 95% 0,24-40,24) presentó masa muscular disminuida al ingreso según CMMB y solo un 9% (IC 95% 2,92-21,1) y 18,2% (IC 95% 2,06-34,3) según fuerza de agarre en ambos brazos. La mucositis fue el síntoma predominante, referido por un 60,4% (IC 95% 45,8-75).

Conclusión: según VGS-GP al ingreso hospitalario la mayor parte de los pacientes se encontraban bien nutridos, mientras que al egreso dicho valor descendió a la mitad.

Palabras clave: TMO, evaluación nutricional, VGS-GP, masa muscular, síntomas.

Derivación del paciente oncológico a un especialista en nutrición como pilar de un abordaje integral.

Niño C, Sastre L.

Universidad Favaloro

lucianabsastre@gmail.com

Introducción: en Argentina, en el año 2020, la segunda causa de muerte fue por neoplasias malignas. El motivo del fallecimiento del paciente con cáncer se debe a diferentes razones, entre las cuales se encuentra la desnutrición. Según la Sociedad Americana de Cáncer, la muerte de 1 de cada 3 pacientes se relaciona con el deterioro nutricional.

Objetivos: determinar el porcentaje de pacientes con cáncer que fueron derivados a un especialista en nutrición, la percepción de los mismos sobre la necesidad de ser derivados y relevancia atribuida a la nutrición en esta enfermedad.

Materiales y método: estudio observacional, descriptivo de corte transversal realizado en 244 pacientes oncológicos residentes de Argentina. La recolección de los datos fue a través de un cuestionario autoadministrado y de carácter anónimo.

Resultados: del total, el género femenino predomina, representado en un 76,2%. Las localizaciones tumorales más prevalentes fueron: mama (45,9%), útero (6,56%), tracto digestivo bajo (6,56%), pulmón (6,51%) y próstata (5,74%). Solo el 24,59% fue derivado por su oncólogo a un especialista en nutrición, el 20,65% fue por voluntad propia. El 70,9% consideró a la nutrición como muy importante en el tratamiento del cáncer y el 79,92% afirmó que un Licenciado en Nutrición es importante en el equipo de atención. El 70% refirió consultar fuentes de información nutricional en oncología mediante búsqueda propia.

Conclusión: pese a que la nutrición es considerada como muy importante en el tratamiento del cáncer, así como también la presencia de un Licenciado en Nutrición en el equipo de atención, un bajo porcentaje de pacientes es derivado a un especialista en el área. Esto puede conducir a la toma de conductas riesgosas entre estos pacientes.

Palabras clave: cáncer, derivación, intervención nutricional

Consumo de azúcares totales, azúcares agregados y estado nutricional en pacientes con dispepsia

Marchesi Olid LS^{1,2,3}, Mantero P¹, Dressl N², Zubillaga M^{1,3}, Janjetic M^{1,3,4}, Goldman C^{1,3}.

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

lili.marchesi@gmail.com

Introducción: en los últimos años se ha registrado un incremento en el consumo de alimentos con un alto agregado de azúcares. La Organización Mundial de la Salud recomienda restringir su consumo a menos del 10% de la ingesta energética total. Asimismo, en pacientes con sintomatología digestiva alta se recomienda disminuir el consumo de altas concentraciones de mono y disacáridos.

Objetivo: evaluar la relación entre el consumo de azúcares totales, azúcares agregados y el estado nutricional en pacientes con dispepsia.

Materiales y método: estudio transversal realizado en pacientes adultos con dispepsia (18-70 años) que asistieron al Hospital de Gastroenterología “Dr. Carlos Bonorino Udaondo”. Se realizó un cuestionario sociodemográfico, se midieron peso, talla y circunferencia de cintura. La ingesta alimentaria se relevó mediante recordatorio de 24 h. Los síntomas de dispepsia fueron evaluados clínicamente. El análisis estadístico se realizó mediante el programa SPSS.

Resultados: fueron incluidos 283 pacientes (41,8±13,5 años), 62,9% (IC 95% 57,0-68,3%) de género femenino. Se encontró una prevalencia de bajo peso de 2,8% (IC 95% 1,4-5,5%), normopeso de 30,9% (IC 95% 25,7-36,5%) y exceso de peso de 66,1% (IC 95% 60,4-71,3%). La ingesta media de azúcares totales, azúcares agregados y azúcares de bebidas azucaradas fue 87,0 g/d, 53,6 g/d y 53,1 g/d, que representaron el 20,5%, 12,7% y 12,4% del total de la ingesta de energía, respectivamente. El 54,8% excedió la recomendación de la OMS. El consumo de azúcares agregados no se asoció con el índice de masa corporal ($p=0,25$), circunferencia de cintura ($p=0,33$) ni con el índice cintura-talla ($p=0,07$).

Conclusión: en pacientes con dispepsia se evidenció una elevada prevalencia de exceso de peso y un porcentaje de energía aportado por azúcares totales y agregados, similar a lo descrito en población general. Sin embargo, no se encontró asociación entre dicho consumo y el estado nutricional.

Palabras clave: azúcares totales, azúcares agregados, azúcares de bebidas azucaradas, estado nutricional, dispepsia.

ÁREA TEMÁTICA

Alimentos

REVISORES

Mariana Batista, Marina Ragusa

¿Es posible utilizar un espesante de fácil acceso para satisfacer los requerimientos hídricos de pacientes con disfagia orofaríngea?

Perez LD, Marturano PI, Boscaglia S.

Residencia de Nutrición - Departamento de Alimentación y Dietoterapia. Hospital Nacional Dr. Alejandro Posadas.
inesmarturano@gmail.com

Introducción: la Disfagia Orofaríngea (DO) es la dificultad para transportar el alimento de la boca hacia el esófago. Puede causar complicaciones graves, como desnutrición, deshidratación y aspiraciones. En los pacientes con disfagia a líquidos se recomienda el uso de espesantes compuestos a base de almidón de maíz modificado, maltodextrinas y/o gomas. Considerando el nivel socioeconómico actual, el costo de los espesantes comerciales, y que el 42,2% de la población nacional posee cobertura pública exclusiva, es necesario buscar alternativas más accesibles para espesar los líquidos y prevenir las complicaciones.

Objetivo: evaluar el uso de polisacáridos de manera individual para espesar agua según las consistencias establecidas por la Iniciativa de Estandarización Internacional de dietas para disfagia (IDDSI) para cubrir el requerimiento hídrico en pacientes con disfagia.

Materiales y método: estudio experimental de factibilidad de un desarrollo técnico.

Se utilizaron 3 polisacáridos diferentes (goma xántica, goma guar y agar agar), se evaluó si era posible lograr las consistencias IDDSI 2, 3 y 4, la cantidad necesaria y el costo de los mismos. Se realizaron 3 ensayos por cada consistencia y polisacárido, con un total de 27 pruebas.

Resultados

Espesante artesanal / Nivel IDDSI	Goma Xántica (\$1260/100g)	Goma Guar (\$475/100g)	Agar Agar (\$1170/100g)
IDDSI-2 (poco espesa)	2 gramos cada 200ml de agua	2 gramos cada 200ml de agua	No se logro
IDDSI-3 (moderadamente espesa)	3 gramos cada 200ml de agua.	3 gramos cada 200ml de agua.	No se logro
IDDSI-4 (extremadamente espesa)	5 gramos cada 200ml de agua.	5 gramos cada 200ml de agua.	5 gramos cada 200 ml de agua

*Costos actualizados al mes de julio de 2023

Conclusión: el uso de espesantes de fácil acceso disminuye el costo para el paciente y podría ser una estrategia de utilidad para aquellos pacientes sin cobertura de salud. Aún es necesario realizar ensayos clínicos para evaluar la tolerancia, aceptabilidad y seguridad de los espesantes descritos anteriormente.

Palabras clave: disfagia, espesantes, deshidratación