



III CONGRESO AADYND DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

**“Desafíos de la nutrición
en tiempos de sobreinformación”**

**9, 10 y 11 DE AGOSTO DE 2022.
HOTEL SAVOY, CALLAO 181
CABA, ARGENTINA.**

**Resúmenes aprobados
y comunicados en el presente Congreso**



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)

PRESIDENTE HONORARIO

Elisabet Navarro

Comité Organizador

Presidente: Viviana Corteggiano
Vicepresidente: Maria Lujan Stankievich
Secretaria: Natalia De La Rua
Tesorera: Alejandra Basilio

Comité Científico

Coordinadoras: Florencia Cardone y Cecilia Martinelli
Secretaria: Micaela Guzelj
Integrantes: Soledad Freijo, Claudio Magno, Mónica Torres Martínez, Florencia Salva y Mariana Yudi

Jurados de trabajos a premio

Categoría Trabajos científicos

Área Nutrición Clínica Adultos y Adultos Mayores

Cinthia White
Lorena Levy

Categoría Trabajos científicos

Área Nutrición Clínica Niños y Adolescentes

Sabrina Kuzawka
Vanesa Rodriguez

Categoría Trabajos científicos

Áreas Educación y Comunicación / Nutrición Comunitaria y Salud Pública

Gabriela Flores
Natalia Elorriaga
Mariana Janjetic

Categoría Trabajos científicos

Área Alimentos

Mariana Batista
Diana Kabache

Categoría Relatos de experiencia

**Áreas Nutrición Comunitaria y Salud Pública /
Nutrición Clínica Niños y Adolescentes / Educación y Comunicación**

Lucía Pelatelli
Marina Wallinger

Es una emoción inmensa habernos vuelto a encontrar presencialmente después de estos dos años de virtualidad, para intercambiar “Ciencia en tiempos de Sobreinformación”.

Fueron tres días intensos de conferencias y mesas redondas con expertos en temáticas muy variadas.

Se abordó a la alimentación desde una perspectiva histórica, antropológica y reconociendo el impacto ambiental de la misma. Se analizó el proceso de cambio de hábitos desde las neurociencias.

Se habló sobre los estereotipos de cuerpos y se promovió la aceptación de la diversidad corporal con un enfoque centrado en la persona, empático y sin prejuicios. Se analizó la funcionalidad de los síntomas en los trastornos de la conducta alimentaria y su adecuado abordaje.

Se remarcó el rol de los nutricionistas en la capacitación de buenas prácticas para el máximo aprovechamiento de recursos y se habló sobre compuestos bioactivos en matrices alimentarias.

Se debatió sobre el rol de la microbiota intestinal como origen de varios trastornos y su impacto en el rendimiento deportivo.

Se presentaron distintos consensos en Nutrición y se enfatizó en la necesidad de definir criterios y prácticas, con el fin de mejorar la calidad de atención y posicionar la profesión.

También tuvimos mesas sobre alimentación en entornos escolares, sobre el abordaje holístico del climaterio, sobre el impacto de la pandemia COVID 19 en personas mayores. Otras, abordaron el cuidado nutricional desde diferentes ámbitos, la estandarización de las prescripciones y la alimentación en los mecanismos epigenéticos relacionados con la enfermedad metabólica.

Se habló del rol esencial de nutrientes en las diferentes etapas de la vida, sobre la importancia de evitar restricciones innecesarias en personas con patología renal, sobre nuevos dispositivos tecnológicos para el tratamiento de la diabetes y sobre como los errores congénitos del metabolismo siguen siendo un desafío en la práctica clínica.

Se destacó la importancia de la comunicación responsable en salud, el rol esencial del investigador y el impacto de las políticas públicas en la salud de los ciudadanos.

Gracias por habernos acompañado un año más.



Lic. Florencia Cardone

Coordinadora de Comité Científico



Lic. Cecilia Martinelli

Secretaria



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)

Alimentos

REVISORES DE RESÚMENES
Diana Kabache - Mariana Batista

Análisis preliminar de alimentos para la población vegana/vegetariana: ¿Son buenos aportadores de minerales de interés nutricional?*

Binaghi MJ, Dyner LM, Greco CB.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología.

*Proyecto UBACyT 20020190200214BA

Introducción: Recientemente, se ha evidenciado gran desarrollo de variados productos destinados a la población vegana/vegetariana. Sin embargo, su valor nutricional no ha sido estudiado en profundidad.

Objetivos: Evaluar aporte potencial (AP) y porcentaje de cobertura de requerimientos diarios (%RD) de hierro, calcio y zinc de alimentos dirigidos a poblaciones adolescente y adulta vegana/vegetariana.

Materiales y Métodos: Se analizaron cinco medallones (4 comerciales, 1 casero) y once bebidas (9 comerciales, 4 de ellas con jugo frutal y 2 caseras) elaborados con materias primas vegetales. Se estableció el AP de Fe, Ca y Zn en los productos considerando su contenido y dializabilidad porcentual (D%). Se calculó para una porción de alimento, el porcentaje de cobertura del requerimiento diario de estos minerales.

Resultados y Conclusión: El contenido de los minerales en los medallones fue Fe 1,64-4,21 mg%; Ca 104-213 mg% y Zn 0,53-3,57 mg%; en las bebidas se observó Fe 0,24-2,39 mg%; Ca 71-214 mg% y Zn 0,18-0,79 mg%. La D% en medallones fue Fe 73-11,9; Ca 10,2-18,2 y Zn 17,0-21,4 y para las bebidas, Fe 5,2-32,8; Ca 6,4-35,7 y Zn 5,9-33,9. El %RD de adolescentes, considerando una porción de medallones fue Fe (mujeres: 3,0-9,0%; hombres 5,0-16%); Ca (0,7-6,8%) y Zn (1,5-3,9%) y para adultos fue Fe (mujeres:

3,0-10%; hombres 7,0-20%); Ca: (0,6-5,8%) y Zn (2,0-5,1%). Al considerar las bebidas, el %RD de adolescentes fue Fe (mujeres: 2,0-28%; hombres 4,0-53%); Ca (0,4-22%) y Zn (1,3-9,5%). Para adultos fue Fe (mujeres: 2,0-31%; hombres 5,0-64%); Ca (0,3-19%) y Zn (1,8-12%).

En los medallones se observaron bajos %RD en los minerales estudiados. Las bebidas con agregado de jugos de naranja o manzana aportaron cantidades significativas de hierro. El %RD de zinc y calcio de los dieciséis alimentos fue bajo para ambos grupos estudiados. Consecuentemente, para cubrir los requerimientos de estos minerales habría que considerar una combinación adecuada de los alimentos que se consumen.

Prueba sensorial de reconocimiento de gustos básicos: experiencia sobre la percepción del gusto amargo de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, UBA.

Dana Z Watson, Marisa B Vazquez

Universidad Buenos Aires. Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina.

Introducción: Técnica Dietética Experimental (TDE) es una asignatura electiva de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Medicina (UBA). El conocimiento de los distintos sentidos y la evaluación de los alimentos a través de ellos constituyen el eje central de la materia. En la cadena de percepción sensorial humana, un umbral es definido como la cantidad mínima de energía requerida para estimular un receptor. Dentro de su clasificación, se encuentra el umbral de reconocimiento: el valor mínimo de un estímulo sensorial que permite identificar la sensación percibida. La prueba de “Reconocimiento de gustos básicos” persigue el objetivo de que los alumnos logren reconocer los 4 gustos básicos (ácido, amargo, dulce y salado) en 5 muestras. Según los registros previos al ASPO COVID-19 los estudiantes tenían mayor dificultad para reconocer el gusto amargo.

Objetivos: Modificar la concentración de la solución de cafeína según Norma IRAM 20004 (ISO 3972-1991).

Materiales y Métodos: Se realizó la prueba de “Reconocimiento de gustos básicos” en dos cursadas (1=curso de verano 2021 y 2=primer cuatrimestre 2022). De acuerdo con la NORMA IRAM 20004 (ISO 3972-1991) se realizaron las soluciones para gustos salado, dulce y ácido con la misma concentración que se venían usando (D₂). Para el gusto amargo se utilizaron dos concentraciones diferentes (D₂ para cursada 1 y D₂+D₃ -partes iguales- para cursada 2). Se presentaron 5 soluciones acuosas en 4 secuencias distintas. Como neutralizantes se utilizó agua y tiempo. Las pruebas se realizaron en cabinas individuales.

Resultados y Conclusión: Participaron 19 y 20 estudiantes para cursada 1 y 2 respectivamente. Los reconocimientos del gusto amargo fueron estadísticamente diferentes en las 2 cursadas: 5 de 23 en Curso Verano 2021 y 18 de 25 en Primer Cuatrimestre 2022. Se requirió una mayor concentración del estímulo amargo para que éste sea reconocido.

Palabras clave: gustos básicos, amargo, reconocimiento de gustos

Consumo de bebidas a base de cereales, frutos secos y leguminosas en un grupo de adultos

Fernandez Juan Martín, Misa Andrea, Pereira Vanessa, Rosa M Noel, Gigante Silvia, Gómez Allyson

Escuela de Nutrición. Universidad de la República. Uruguay

Introducción: Las bebidas no lácteas, industrializadas o elaboradas artesanalmente, son utilizadas como sustitutos de la leche de vaca, existiendo un consumo creciente a nivel mundial de bebidas vegetales a base de cereales, frutos secos y leguminosas. No se cuenta con datos sobre prácticas de consumo a nivel local, por esto se investigó esta temática.

Objetivos: Conocer las características del consumo de bebidas de origen vegetal en un grupo de personas mayores de 18 años de la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Materiales y Métodos: Estudio de tipo descriptivo transversal, desarrollado entre mayo y septiembre de 2019. Se seleccionó una muestra no probabilística de 73 personas mayores de 18 años, que consumieran o no bebidas vegetales. Se recolectaron los datos a través de un formulario de encuesta con preguntas cerradas y semiabiertas, no autoadministrado. Se aplicó el test de correlación lineal de Pearson con un valor de significancia de 0,05. Para el análisis estadístico se utilizó el paquete estadístico PSPP para Windows.

Resultados y Conclusión: El 44% de los encuestados consume bebidas vegetales, siendo las de soja, almendras, avena y coco las más consumidas. De los que las consumen, 56% relató elaborarlas artesanalmente, existiendo gran variabilidad en el proceso de elaboración. El 34% las consume diariamente y el 25% 3 veces por semana, en una cantidad de 200 a 250 ml. No existe relación entre las variables frecuencia y cantidad de consumo ($p=0,096$).

La industria de las bebidas vegetales se esfuerza en obtener productos de características nutritivas y sensoriales comparables a la leche de vaca, sin embargo, la composición nutricional y su biodisponibilidad depende de la materia prima y del proceso de elaboración utilizado. Las bebidas vegetales artesanales se elaboran de manera diversa, desconociéndose su composición nutricional, lo que pudiera impactar cuando su consumo sustituye totalmente los productos lácteos.

Palabras clave: bebidas vegetales, cantidad de consumo, frecuencia de consumo, proceso de elaboración

Un análisis preliminar del perfil nutricional de alimentos para la población vegana/vegetariana: ¿Deberán incluir sellos de advertencia?*

de la Casa L¹, Rodríguez VG¹, Binaghi MJ¹, Batista M², Dyner LM¹, Greco CB¹.

¹Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología. ²Universidad de Buenos Aires, Escuela de Nutrición. *Proyecto UBACyT

Introducción: Actualmente existe gran cantidad de productos comerciales destinados a la población vegana/vegetariana. Un aspecto poco evaluado es su perfil nutricional. La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley 27.642) establece la inclusión obligatoria de sellos de advertencia en rótulos de alimentos envasados.

Objetivos: Determinar perfil nutricional de productos comerciales y de preparación casera. Evaluar en ellos si aplicará o no la presencia de sellos de advertencia.

Materiales y Métodos: Se seleccionaron aleatoriamente 5 bebidas comerciales (BC) y 7 productos similar cárnicos: 4 comerciales (PC) y 3 de elaboración casera (PEC). Se determinó composición centesimal y sodio. Los resultados hallados para grasas totales, sodio y valor energético se compararon con los límites de corte establecidos en la Ley. Se excluyeron del estudio grasas saturadas y azúcares pues no se determinaron.

Resultados y Conclusión: Las BC presentaron bajo aporte energético (19-37kcal%) y de carbohidratos (0,07-2,62g%), grasas totales (1,26-2,27g%) y sodio (52-78mg%). Sin embargo, de acuerdo con la Ley 27.642, en todas deberán incluirse los sellos de advertencia “EXCESO EN GRASAS TOTALES” y “EXCESO EN SODIO”, y en dos de ellas (a base de arroz y de soja), además, “EXCESO EN CALORÍAS”.

Los PC y los PEC presentaron: valor energético 122-133 y 106-207kcal%, contenido de carbohidratos 14-21 y 6,0-17g% y sodio 60-362 y 130-521mg%. Respecto a las grasas totales se evidenció una importante diferencia (1,9-2,6 vs 2,9-14g%). En todos los casos corresponde el sello de advertencia “EXCESO EN SODIO”. Para dos de los PEC también corresponde indicar “EXCESO EN GRASAS TOTALES”.

De estos resultados surge la necesidad de mejorar la calidad nutricional de los productos que se ofrecen para la población vegana/vegetariana. Es necesario considerar las características de los ingredientes que se emplean en reemplazo de los de origen animal y analizar el impacto que genera en el consumidor la implementación de los sellos de advertencia en sus rótulos.

Palabras clave: vegano, vegetariano, sellos de advertencia, perfil nutricional

Edulcorantes no Nutritivos: Autoencuestas de consumo realizadas en la asignatura Legislación Alimentaria

Cagnasso Carolina¹, Bárbara Crisaldo¹, Valentina Buzzola², Laura López¹

¹Cátedra de Bromatología, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. ²Colegio Monseñor Dillon, actividad dentro del marco de la práctica Laboral-Educativa de CABA

Introducción: En la asignatura Legislación Alimentaria de las carreras Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería de los Alimentos los alumnos realizan una autoencuesta de consumo de aditivos. En dicha actividad se familiarizan con el Código Alimentario Argentino, el manejo de porciones, la declaración de aditivos en los rótulos, aprenden a calcular las Ingestas Diarias Potenciales de aditivos y analizan sus resultados en comparación con la Ingesta Diaria Admisibles.

Objetivos: Analizar los resultados de las autoencuestas de consumo de edulcorantes no nutritivos de los alumnos de 7 cohortes.

Materiales y Métodos: Se analizaron 47 encuestas de alumnos entre 21 y 30 años. Para realizar los cálculos debían considerar el consumo de alimentos a través de una encuesta de frecuencia de consumo y el contenido de edulcorantes declarado en el rótulo.

Resultados y Conclusión: Del total de 47 alumnos, 23 consumen sacarina, 24 ciclamato, 24 aspartamo, 27 acesulfame-K, 28 sucralosa y 23 glucósidos de esteviol. Los principales alimentos aportadores de

edulcorantes en la dieta fueron las mermeladas, bebidas sin alcohol gasificadas, yogures, chicles, edulcorantes de mesa y gelatinas. El promedio de consumo y máximo para cada edulcorante fue en mg/kg/día respectivamente: sacarina 0,23 y 1,3; ciclamato 0,54 y 3,40; glucósidos de esteviol 0,24 y 1,6; acesulfame-K 0,94 y 5,53; sucralosa 0,30 y 3,87 y aspartame 2,46 y 12,40. En ningún caso se superó la Ingesta Diaria Admisible para cada edulcorante (0 a 2,5; 4,0; 11,0; 15,0; 15,0 y 40,0 respectivamente). Sin embargo, se observan alumnos que presentan consumos superiores al promedio, en la mayoría de los casos se debe a edulcorante de mesa líquidos. Si bien se trata de una muestra pequeña con un importante sesgo se puede observar que el consumo de edulcorantes no nutritivos no solo no supera la Ingesta Diaria Admisible, sino que únicamente cubren entre el 2,0 y el 9,5% de la misma.

Palabras clave: edulcorantes no nutritivos, autoencuesta, ingesta diaria potencial

Verificación del contenido de nutrientes declarados en la información nutricional de alimentos libres de gluten

Marquez SB, Cagnasso CE, López LB

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica Cátedra de Bromatología. Parcialmente financiado por: UBACYT/20020190100121BA.

Introducción: El Capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA) establece la obligatoriedad de presentar la información nutricional en el rótulo de los alimentos envasados.

Objetivos: Verificar el contenido de proteínas, grasas totales, fibra dietaria y sodio declarados en los rótulos de alimentos libres de gluten comerciales.

Materiales y Métodos: Se analizaron 30 productos farináceos industriales libres de gluten adquiridos en comercios de CABA. Se determinó el contenido proteico, de grasa y fibra por metodología oficial AOAC2016 y sodio por emisión atómica (Perkin Elmer® AAnalyst 400®). Los resultados se compararon con los datos del rótulo de cada alimento, contemplando la tolerancia de $\pm 20\%$ aceptada por el CAA.

Resultados y Conclusión: Al comparar el contenido proteico, se obtuvieron valores acordes al rótulo en 12 productos. De los restantes, 11 presentaron valores por encima del rotulado (3 entre 20-30% de diferencia; 5 entre 30-50% y 3 más del 100%) y 7 valores menores (1 entre 20-30%; 3 entre 30-50% y 3 entre 50-100%). Para las grasas, 8 reportaron valores comparables con el rótulo y 22 superiores (5 entre 20-30%; 6 entre 30-50%, 7 entre 50-100%, 3 más del 100% y 1 rotulaba 0g%). Para la fibra, 6 presentaron valores comparables al rótulo, 19 superiores (1 entre 30-50%, 2 entre 50-100%, 12 más del 100% y 3 rotulaban 0g%) y 5 valores inferiores (entre 30-50%). Para el sodio, 6 presentaron valores comparables con el rótulo, 21 superiores (6 entre 30-50%, 2 entre 50-100%, 11 más del 100% y 2 rotulaban 0mg%) y 3 inferiores (1 entre 20-30% y 2 entre 30-50%).

En su mayoría, los productos presentaron experimentalmente mayor contenido de grasas, fibra y sodio con respecto a lo declarado. Sería importante que los fabricantes verifiquen la veracidad de la información nutricional declarada.

Palabras clave: alimentos libres de gluten, información nutricional, composición centesimal.

Componentes bioactivos de aceites de oliva virgen extra uruguayos y su relación con la salud cardiovascular

Sabrina Belén Etcheverría Rodríguez, Katherin Leonela Lucían Mello, M Florencia Muniz Velázquez, M Victoria Valiente Villanueva, M Victoria Viera Morales, Beatriz Sanchez Calvo, Laura M Raggio Aonso

Escuela de Nutrición. Universidad de la República, Uruguay

Introducción: El aceite de oliva extra virgen es la principal fuente lipídica de la dieta mediterránea, el cual está compuesto además de triglicéridos, por una fracción minoritaria, principalmente pigmentos y compuestos fenólicos, que se relacionan con efectos beneficiosos para la salud cardiovascular. El consumo de estos compuestos bioactivos, como el hidroxitirosol, el tirosol y la oleuropeína, se asocian con funciones antioxidantes, antiinflamatorias, antimicrobianas y antiproliferativas, siendo los responsables de otorgar a este aceite el rol de alimento funcional.

Objetivos: Analizar la evidencia existente sobre los posibles beneficios para la salud cardiovascular de los componentes minoritarios hidroxitirosol, tirosol y oleuropeína presentes en los aceites de oliva virgen extra uruguayos.

Materiales y Métodos: La metodología empleada para realizar esta investigación fue una revisión narrativa, con búsqueda en las bases de datos electrónicas PUBMED, SCIELO y TIMBÓ. Se consideraron como criterios de inclusión estudios cualitativos, cuantitativos y artículos originales de revistas científicas realizados entre los años 2011 y 2021. Fueron excluidas las revisiones narrativas, sistemáticas, metaanálisis y libros. Se utilizaron los descriptores tesauros del lenguaje controlado (MeSh) y descriptores en ciencias de la salud (DeCs) más apropiados para la búsqueda bibliográfica.

Resultados: Se encontró evidencia que los compuestos hidroxitirosol y oleuropeína disminuyeron los marcadores inflamatorios, los niveles de presión arterial, el perfil lipídico y la formación de lesiones ateroscleróticas. No se halló evidencia del compuesto tirosol proveniente del aceite de oliva sobre la salud cardiovascular.

Conclusión: Los compuestos fenólicos hidroxitirosol y oleuropeína presentes en el aceite de oliva virgen extra, tienen un papel importante sobre la prevención y el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares, ya que poseen propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.

Palabras clave: aceite de oliva, hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína, enfermedad cardiovascular.

Rol de los ácidos grasos nitrados derivados del aceite de oliva en la protección del riesgo cardiovascular en la enfermedad de hígado graso no alcohólico

Beatriz Sánchez-Calvo, Adriana Cassina, Homero Rubbo, Andrés Troschansky

Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay

Introducción: La enfermedad de hígado graso no alcohólico se caracteriza por la acumulación de grasa en el hígado en ausencia de consumo de alcohol y es la enfermedad crónica hepática más común en el

mundo. Durante la última década se ha observado que la enfermedad de hígado graso no alcohólico da lugar a un incremento del riesgo cardiovascular. Se ha demostrado que el aceite de oliva puede disminuir el riesgo cardiovascular pero aún el mecanismo no ha sido dilucidado. El aceite de oliva una de las principales fuentes de lípidos de la dieta Mediterránea, fue el primer producto de origen vegetal en el que se detectó la presencia de ácidos grasos nitrados y que además se potenciaba su formación tras la ingesta en el aceite de oliva. Los ácidos grasos nitrados constituyen nuevas moléculas de potente acción antiinflamatoria y efecto citoprotector.

Objetivos: Estudiar el rol de los ácidos grasos nitrados que derivan del consumo de aceite de oliva en la protección de la disfunción mitocondrial del cardiomiocito en la enfermedad de hígado graso no alcohólico.

Materiales y Métodos: Modelo murino de hígado graso no alcohólico inducido con dieta rica en grasa, suplementados con nitrito, aceite de oliva, aceite de oliva más nitrito, en total 8 grupos. Se utilizaron biopsias de corazón para analizar la función mitocondrial usando Oxygraph 2 K y extracto de hígado para determinar la actividad enzimática de los complejos de la cadena de transporte.

Resultados y Conclusión: La suplementación de aceite de oliva en presencia de nitrito, condición en la que se favorece la formación de ácidos grasos nitrados, mejora la función mitocondrial en biopsias de corazón que se correlaciona con la mejora en la actividad de la ATPasa en dicho tejido. Estos compuestos serían en parte responsables de los efectos beneficiosos de este alimento funcional.

Formulación de emulgeles a base de ácido esteárico y aceites de chía y maíz

Acosta María Virginia, Iturriaga Laura Beatriz

Introducción: Las limitaciones legislativas del uso de ácidos grasos trans y saturados por parte de la industria alimentaria junto con la creciente preocupación entre los consumidores sobre los efectos negativos de algunas grasas en la salud humana condujeron a innovaciones en la reformulación de productos alimenticios que las contienen. Los emulgeles se presentan como una alternativa promisoriosa para su aplicación en alimentos debido a que podrían mantener la funcionalidad de las grasas saturadas presentando a la vez perfiles lipídicos más saludables. Los emulgeles son formulaciones bifásicas, semisólidas y termodinámicamente más estables en comparación con las emulsiones. Proporcionan las ventajas tanto de las emulsiones como de los geles.

Objetivo: Caracterizar a los emulgeles formulados a base aceites de chía y maíz y ácido esteárico.

Materiales y Métodos: Por un lado, se utilizó aceite de chía, por su alto contenido de ácidos grasos omega 3 y por otro, aceite de maíz por su alto contenido de ácidos grasos omega 6. Además, se utilizó ácido esteárico (20% y 30% p/p) como agente gelificante. Se estudiaron las propiedades viscoelásticas: módulo de almacenamiento (G') y módulo de pérdida (G'') y las propiedades de flujo de los emulgeles en un reómetro de esfuerzo controlado (TA instrument, AR 1000, New Castle) utilizando una geometría cono-plato de 40 mm de diámetro, las mediciones se realizaron a dos temperaturas: 4° y 25°C.

Resultados y Conclusión: Los resultados indicaron que en todos los casos los valores de viscosidad aparente máxima, G' y G'' , fueron mayores en las muestras estudiadas a 4°C que a 25°C ($p > 0,05$). No se encontraron diferencias significativas entre los emulgeles formulados con los distintos aceites. Los reogramas de frecuencia indicaron que los sistemas presentaron un comportamiento tipo gel y las curvas de flujo reflejaron un comportamiento pseudoplástico.

Palabras clave: aceite de chía, aceite de maíz, ácido esteárico

Exploración de factores que influyen en el consumidor de aceite de oliva virgen extra en la Ciudad de Montevideo

Lara Martínez, Nicole Griot, Belén Caraballo, Federico Villanueva, Gisela Ávalo, Beatriz Sanchez, Laura Raggio.

Universidad de la República. Escuela de Nutrición

Introducción: En Uruguay el consumo de aceite de oliva virgen extra aumentó en la última década. Sumado a que es un alimento funcional con múltiples efectos para la salud, se considera importante explorar los atributos que afectan su consumo. Diversos autores clasifican los atributos en intrínsecos y extrínsecos. Los intrínsecos no se pueden modificar sin alterar el producto como los aspectos nutricionales y aspectos sensoriales (sabor, olor, aroma, entre otros). Por otro lado, los extrínsecos son inherentes al producto como el etiquetado, precio, marca, envase, entre otros.

Objetivos: Explorar los factores que caracterizan a los consumidores de aceite de oliva virgen extra que residen en el departamento de Montevideo.

Materiales y Métodos: Se desarrolló un cuestionario en la plataforma SurveyMonkey adaptado para la población uruguaya, que consta de 5 partes que evalúan: hábitos de consumo y compra, aspectos relevantes e influencia de señales extrínsecas al momento de compra, conocimientos, preferencias y opinión respecto al aceite de oliva virgen extra, y datos sociodemográficos.

Resultados y Conclusión: Se obtuvieron 276 respuestas. Las características sociodemográficas en cuanto a la edad promedio es 39 años, mayoritariamente los encuestados fueron mujeres (67%). Al momento de la compra, se destacan el precio (63%) y el sabor (50%). Los consumidores declararon utilizar mayoritariamente el aceite para aderezar ensaladas (95%) y saltear alimentos (55%). En relación a los conocimientos sobre los atributos positivos (frutado, amargo y picante) las respuestas indican que no influyen al momento de la compra.

Por medio del cuestionario desarrollado, se logró evaluar la información que presenta la población encuestada. La misma servirá para orientar a la población, de manera que adquieran los conocimientos sobre los beneficios para la salud que trae el consumo del aceite de oliva virgen extra y tomen la decisión de compra informados.

Resultados del relanzamiento del Capítulo Nacional URUGUAYFOODS, hacia la concreción de una base de datos de composición nacional

Laura Raggio, Antonella Vacani, Serena De Vecchi, Paula Moliterno, Fernanda Risso, Marina Moirano.
Capítulo Nacional- URUGUAYFOODS, Escuela de Nutrición, Universidad de la República (UdelaR).

Introducción: Los datos de composición de alimentos proporcionan la información necesaria para estimar la ingesta de nutrientes, caracterizar la composición y heterogeneidad de la dieta, así como las variaciones que ha sufrido en el tiempo. En 2002 se publicó la primera Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay, la cual no ha sido actualizada y presenta limitaciones. Uruguay, participa de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos, a través de URUGUAYFOODS. En el año 2019, la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República, inició el proceso de reactivación con el objetivo de actualizar los datos de composición química de alimentos de Uruguay para contribuir a la sistematización de la información en una base de datos de composición de alimentos a nivel nacional. El 16 de marzo de 2022, se realizó el relanzamiento convocando a todos los posibles actores interesados en participar de este proceso de reactivación.

Objetivos: El objetivo de este trabajo es dar a conocer los resultados obtenidos tras realizar el relanzamiento a nivel nacional de URUGUAYFOODS .

Materiales y Métodos: Se realizó una convocatoria abierta de diversas instituciones a nivel nacional vinculadas con los alimentos, la nutrición y la salud con posterior creación y conformación de los comités técnicos.

Resultados y Conclusión: Un total de 40 profesionales de la salud, alimentos y nutrición participaron del relanzamiento representando diversas instituciones y organismos estatales. Se concretó la creación de tres comités técnicos nacionales: de compilación de datos; de usuarios; de generación de datos y metodologías analíticas, siguiendo la misma estructura de los comités regionales. Esta metodología de trabajo orientará el trabajo hacia la creación de una base de datos de composición de alimentos, la cual tendrá datos de composición actuales y completos que contemplen la variabilidad de la composición de los alimentos y estará adaptada a las características de la población uruguaya.

Uso del polen de abeja como ingrediente funcional para el desarrollo de un alimento innovador dirigido a personas mayores

Sofía Vargha

Escuela de Nutrición UdelaR

Introducción: Debido a la tendencia a llevar una dieta más natural y saludable, la producción de alimentos funcionales ha experimentado un rápido crecimiento. El polen de abeja está ganando atención como un ingrediente funcional con aplicación en variedad de productos alimenticios por su valor nutritivo y los efectos promotores de salud.

Los cambios fisiológicos generados por el proceso natural de envejecimiento implican importantes consecuencias para la alimentación de las personas mayores, lo que hace necesario la modificación de formas de consumo y el contenido en nutrientes de la dieta.

En Uruguay, la elaboración de productos alimenticios para la población de mayor edad no está desarrollada, y tampoco se encuentran en el mercado alimentos con polen como ingrediente. Resulta de interés desarrollar un alimento con polen dirigido a personas mayores, cuyas características funcionales beneficiarían altamente a esta población.

Objetivos: Relevar la información disponible sobre propiedades, beneficios y uso del polen de abeja como ingrediente funcional para realizar el desarrollo de un alimento innovador dirigido a personas mayores.

Materiales y Métodos: Se realizó una revisión bibliográfica entre 1990 y 2021 en Portal Timbó y Google Académico para recabar información para el desarrollo de un alimento funcional con polen de abeja.

Resultados y Conclusión: Fueron relevadas las propiedades nutricionales, los metabolitos potencialmente activos del polen y sus beneficios para la salud: actividad antioxidante, antimicrobiana, antiinflamatoria, anticancerígena, y efectos hepatoprotector y cardioprotector.

Estas características son una gran oportunidad para el desarrollo y la subsecuente producción de productos enriquecidos con polen. Los alimentos reportados con el agregado de polen destinados para la población en general fueron: bebidas fermentadas, jugo de fruta, galletitas, productos cárnicos y productos lácteos.

La información obtenida permite dar base para desarrollar un alimento funcional innovador dirigido a personas mayores con la incorporación de polen de abeja.

Evaluación nutricional y aceptabilidad de bebida artesanal a base de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus* L) en población adulta de 19 a 59 años de San Luis en 2022

Ángulo Joaquín, Barcia Cristina Susana, Romero Vieyra María Agustina

Universidad Nacional de San Luis

Introducción: Los granos de amaranto ricos en lisina (aminoácido esencial ausente en los cereales tradicionales), con alto nivel de proteínas y excelente perfil de aminoácidos. Además, un grano libre de gluten, con buen aporte de vitaminas y minerales, en especial hierro y provitamina A, hacen del amaranto un cultivo de gran potencial alimentario. Una forma diferente de incorporarlos en la alimentación diaria sería a través de bebidas artesanales. Significaría un impulso para el cultivo del amaranto en nuestro país, incentivando y agregando valor a este cultivo incipiente en la Argentina.

Objetivos: Obtener una bebida a base de semillas de *Amaranthus hypochondriacus* L., libre de lactosa y gluten, con aporte de proteínas completas, fibra, ausente de conservantes y colorantes artificiales, de fácil elaboración y conservación en el hogar, económica y de buenas características organolépticas.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo simple transversal, de modalidad empírico observacional para determinar la composición nutricional, estabilidad y aceptabilidad de la bebida propuesta en adultos de la Ciudad de San Luis (2020). Se evaluó la composición nutricional, la estabilidad (pH y acidez titulable

mediante Metodologías Oficiales de A.O.A.C). La aceptabilidad del producto se realizó mediante un panel adaptado (50 jueces no entrenados). El criterio de aceptación establecido fue igual o mayor a 80%. **Resultados y Conclusión:** Valor nutricional de HC 8,5g; 3,1 g PR; 0,4 g GR; 0,25 g de fibra para una porción de 200 mL. Estabilidad al almacenamiento (10 días, 5° C), los valores de pH variaron 5,70 - 4,05 y la acidez titulable presentó incrementos de su valor inicial entre 1,10 - 1,61 g ácido cítrico/L de bebida. La bebida a base de amaranto presentó un buen aporte nutritivo, buena estabilidad a temperatura de refrigeración, sabor agradable y olor levemente vegetal reflejando una apreciación positiva en un 92%.

Verificación de la declaración de alérgenos en alimentos libres de gluten: Situación en 2022

Cellerino Karina, López Laura

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica. Catedra de Bromatología.

Introducción: La declaración obligatoria en el etiquetado de alimentos de los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles se aprobó en nuestro país en 2017 (artículo 235 séptimo, CAA). Sin embargo, existen productos en el mercado que no presentan la declaración correcta.

Objetivos: Verificar la situación actual con respecto a la declaración de alérgenos en el etiquetado de alimentos libres de gluten.

Materiales y Métodos: Como parte de las actividades del proyecto de investigación se realizan análisis de alimentos comerciales libres de gluten con diferentes fines, uno de ellos es el análisis de alérgenos alimentarios. Se realizó un relevamiento de los rótulos de los mismos para verificar si cumplían con la legislación vigente. Se seleccionaron 35 rótulos de alimentos que correspondían a: 1 bizcochuelo, 1 medialuna, 3 budines, 9 galletitas dulces, 1 granola, 4 barras de cereal, 2 extrudados, 1 trigo sarraceno texturizado, 4 pastas, 3 panes, 2 pizzas, 4 galletitas saladas. Se realizó un análisis detallado de las listas de ingredientes y de la declaración de alérgenos

Resultados y Conclusión: En 24 rótulos se observa una correcta declaración de alérgenos. En 5 alimentos se omite la declaración de alérgenos que aparecen en la lista de ingredientes. En 4 productos se observan algunas inconsistencias en la declaración realizada, por ej. utilizar frases de advertencia no aprobadas. En la declaración de CONTIENE de 2 productos se presentan ingredientes que no están declarados en la lista de ingredientes. En estos casos la autoridad sanitaria seguramente corroboró la presencia de estos alérgenos en algún ingrediente utilizado. Habiendo transcurrido más de cuatro años se observa que aún se encuentran rótulos con declaraciones de alérgenos incorrectas o bien ausentes. Todas las empresas deberían realizar una declaración conforme a la legislación vigente.

UBACYT/20020190100121BA

Palabras clave: declaración de alérgenos, rótulos, alimentos libres de gluten.

**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)

Educación y comunicación

REVISORES DE RESÚMENES
Victoria Saez - Mariana Yornet

Virtualización y continuidad pedagógica durante la pandemia COVID-19: La experiencia de las prácticas profesionales en Servicios de Alimentación de la Universidad Nacional de la Matanza en dos grupos de estudiantes

Alfonso Karina, Casinelli Verónica, García Nerella

Universidad Nacional de la Matanza

Introducción: Las prácticas profesionales de Servicios de Alimentos se desarrollan durante el último año de la carrera de Lic. en Nutrición. Aquí, los estudiantes aplican en el territorio los saberes aprendidos en los espacios áulicos. Durante los dos años de aislamiento por la pandemia de COVID-19, las prácticas no fueron la excepción y debieron adaptarse a la virtualidad para garantizar su continuidad.

Objetivos: Recuperar la experiencia de trabajo desde la virtualidad en las prácticas profesionales de Servicios de Alimentación durante la pandemia COVID-19 por dos grupos de estudiantes.

Materiales y Métodos: Se tomo la experiencia de trabajo realizada por dos grupos de estudiantes que realizaron sus prácticas entre 2020 y 2021, durante el aislamiento decretado por el gobierno Nacional por la pandemia de COVID-19, quienes elaboraron e implementaron una herramienta de evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura para nodos de distribución de una Cooperativa de productos agroecológicos.

Resultados y Conclusión: En una primera etapa los estudiantes confeccionaron la planilla de evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura para nodos de distribución de los productos agroecológicos y de la economía popular, para luego implementarse mediante una evaluación telefónica hecha a los referentes de dichos espacios, por un segundo grupo de estudiantes.

La virtualidad permitió encontrar en las TICs herramientas efectivas para el trabajo de estudiantes y docentes brindando no solo la continuidad pedagógica sino también permitiendo explorar otras formas válidas en el saber-hacer, en el encuentro con el territorio. Permitiendo que futuros profesionales desarrollen y pongan en juego los conocimientos y se obtenga como resultado producciones que impactaron en el trabajo diario de la cooperativa y que, además, permitió desarrollar líneas para futuros trabajos de extensión con el territorio.

Palabras clave: prácticas profesionales, virtualidad, continuidad pedagógica.

Construcción de “Manual de uso de alimentos fermentados” disponibles en Argentina para profesionales de la Nutrición

Lepera C, Acevedo V, Agostinetti M, Cricelli C, Fernandez J, Gittard C, Gomez Martinez MF, Llaría C, Muro G, Lema S, Torresani ME.

Carrera de Especialización en Nutrición Clínica. 1º Sede Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires. Marcelo T. de Alvear 2202, 4to piso. C.A.B.A. República Argentina

Introducción: Ante el aumento considerable de los conocimientos científicos sobre la microbiota, crecieron las investigaciones en torno a su relevancia clínica asociada a la salud humana y un particular interés por los alimentos fermentados como fuente de bacterias beneficiosas.

Objetivos: Indagar sobre la evidencia científica de los Alimentos Fermentados, su disponibilidad en el mercado argentino y construir un “Manual de Uso” con la información de los mismos, destinado a los Profesionales de la Nutrición con el propósito de brindarles una herramienta útil a la hora de su indicación a la población.

Materiales y Métodos: El trabajo se llevó a cabo en tres etapas: la primera destinada al análisis de la evidencia científica disponible hasta diciembre de 2021 sobre alimentos fermentados, artesanales o industriales, y sus efectos sobre la salud; en la segunda etapa se hizo una búsqueda de los alimentos fermentados disponibles en el mercado argentino (abril-diciembre 2021) y en la tercera parte se procedió a la construcción del Manual de Uso que será destinado a los profesionales.

Resultados y Conclusión: Se analizaron 13 alimentos fermentados (10 artesanales y 3 industriales). Se construyó el Manual que constó de cuatro grandes apartados: *Introducción* donde se plasmó la evidencia científica disponible, *Presentación* de los Alimentos Fermentados clasificados en artesanales e industriales mediante fichas individuales donde constan las características de cada uno, un *cuadro resumen* como herramienta práctica de búsqueda y un sector destinado a las *Buenas prácticas de manufactura* para el caso de los Fermentados artesanales.

Finalmente se diseñó el Manual de Uso en formato digital y se difundió en forma oculta por el canal de YouTube de la Especialidad.

Se espera que posterior a esta instancia de presentación, el instrumento sea difundido a través de redes sociales a toda la comunidad científica, pudiendo evaluar su impacto en los profesionales usuarios.

Palabras clave: microbiota, alimentos fermentados, indicación.

Perfil de los ingresantes a la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA) en los ciclos lectivos 2021-2022

González Florencia Soledad, Wiedemann Adriana, Vázquez Marisa, López Laura Beatriz.

Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires.

Introducción: Anualmente, la Cátedra de Nutrición Normal realiza una encuesta sociodemográfica para conocer el perfil de los alumnos y poder adaptar las prácticas docentes.

Objetivos: Describir el perfil sociodemográfico, así como las percepciones y condicionantes con respecto a las clases virtuales de los ingresantes a la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la UBA en los ciclos lectivos 2021-2022.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, observacional y transversal. Los datos se obtuvieron mediante un cuestionario estandarizado. Las principales variables sociodemográficas fueron: edad, sexo, maternidad/paternidad, lugar de residencia, nivel de escolaridad de los padres, capacidad de lectura en inglés, actividad laboral. En relación con la virtualidad se indagó sobre las condiciones de acceso a internet y equipamiento, y sus opiniones sobre la misma.

Resultados y Conclusión: Se obtuvieron 1136 respuestas. El 86,8% (IC95% 84,6-88,7) fueron mujeres, el 44,9% (IC95% 41,8-47,7) trabaja, el 57,5% (IC95% 54,5-60,37) tiene entre 18 a 21 años, el 94,9% (IC95% 93,4-96,0) no tiene hijos, el 85,6% (IC95% 83,4-87,5) reside en CABA o Gran Buenos Aires. El nivel terciario o universitario completo fue alcanzado por el 40% (IC95% 37,2-42,9) de las madres y el 26,7% (IC95% 24,1-29,4) de los padres. El 86,4% (IC95% 84,3-88,4) puede realizar una lectura de texto en inglés. El 99% (IC95% 98,2-99,5) tiene acceso a internet en el hogar. El 70,3% (IC95% 67,6-72,9) considera tener buenas condiciones de conectividad y equipamiento, y el 54,1% (IC95% 51,2-57,0) percibe a la modalidad virtual como un desafío.

Tener en cuenta, además de las tradicionales variables sociodemográficas, las condiciones vinculadas con la virtualidad son de relevancia en el actual paradigma de enseñanza aprendizaje.

Palabras clave: virtualidad, perfil sociodemográfico, estudiantes universitarios.

Nueva modalidad virtual de talleres de educación alimentaria y culinaria para pacientes con patologías crónicas en un hospital de alta complejidad

Levy Laura, Lavorgna Silvana, Carmona Noelia, Cresta Araceli, Vera Juliana, Gotta Juliana, Raspini Mariana, Blasi Sandra

Hospital de Pediatría J. P. Garrahan

Introducción: La dieta es un pilar fundamental del tratamiento en un gran número de patologías crónicas, siendo un desafío transformar la prescripción dietaria en un “plato de comida”. Desde el año 2011,

con el fin de mejorar la adherencia, se desarrollaron talleres de educación alimentaria y culinaria en forma presencial, viéndose interrumpidos por la pandemia de Covid-19. Ante la necesidad de continuar los mismos, se planteó modificar su modalidad de manera virtual.

Objetivos: Facilitar la adherencia al tratamiento nutricional de pacientes con patologías crónicas que requieren dietas específicas en contexto de pandemia Covid-19 a través de talleres en modalidad virtual.

Materiales y Métodos: Se planificaron talleres mensuales en la Cocina Escuela en formato virtual por plataforma Zoom® desde octubre 2021 hasta mayo 2022. Se invitaron por WhatsApp® padres y/o tutores de niños/adolescentes de pacientes entre 6 meses-18 años en seguimiento con diagnóstico de errores congénitos de metabolismo, enfermedad celíaca, diabetes, que se alimentaban por vía oral. Se planificaron clases con actividades culinarias-educativas de 2 horas de duración con participación interactiva.

Resultados y Conclusión: Se desarrollaron 8 talleres con diferentes temáticas: sin proteínas, hipograso con triglicéridos de cadena media, sin gluten, sin carbohidratos simples, con alto contenido en fibra. Participaron en total 32 pacientes. El 47% vivían en el interior del país (n=15); 28% en CABA/GBA (n=9); 25% en provincia de Bs. As. (n=8). Se realizaron un total de 30 recetas.

La Cocina Escuela es un eslabón fundamental del tratamiento en pacientes con dietas especiales con múltiples restricciones. Esta modalidad permitió la participación de pacientes y sus familias que viven distantes del hospital permitiendo intercambiar experiencias y eludiendo la barrera de la coordinación presencial. El sostenimiento de esta actividad virtual permite facilitar la adherencia al tratamiento dietario enseñando nuevas recetas, variedad de alimentos permitidos e incentivando hábitos alimentarios saludables.

Conocimientos y prácticas sobre higiene de frutas y hortalizas frescas de los consumidores en los hogares del centro de la Ciudad de San Luis, en el contexto de la pandemia por COVID-19

García Tanco Emy Luciana, Romero Vieyra María Agustina, Torres María Fernanda

Universidad Nacional de San Luis

Introducción: La utilización apropiada de las frutas y hortalizas es imprescindible para lograr una alimentación saludable y para enfrentar la situación epidemiológica originada por el virus denominado SARS-CoV-2 conocido comúnmente como COVID-19. En tiempos de crisis, la población está generalmente más participativa y flexible al cambio, ya que necesita nuevas respuestas a preguntas y problemas desconocidos. La falta de conocimientos adecuados sobre temas relacionados a la higiene repercute negativamente en la manipulación de los alimentos, en la industria y en los hogares.

Objetivos: Describir los conocimientos y las prácticas sobre higiene de frutas y hortalizas frescas de los consumidores en los hogares del centro de la Ciudad de San Luis, en el contexto de la pandemia por COVID-19, durante el año 2021.

Materiales y Métodos: trabajo de enfoque cuantitativo y diseño descriptivo y transversal. Muestra de 102 varones y mujeres de 18 años, residentes de viviendas particulares de la Ciudad de San Luis, capital de la provincia de San Luis, en la zona céntrica. Los datos se recolectaron mediante una encuesta de 34 preguntas en formato Google Forms.

Resultados y Conclusión: Un 98% conoce los beneficios que provee el consumo de frutas y hortalizas frescas y 53% conoce los riesgos de enfermarse por consumirlas contaminadas. El 74% ha recibido información sobre cómo higienizarlas por redes sociales (58%) y televisión (37%). En cuanto a las prácticas (71%) lava bajo el agua y el 29% lava usando agua y desinfectante. A partir de la pandemia, 32% aumentó el consumo de frutas y hortalizas. Un 23% comenzó a desinfectarlas y 65% continúa con estas prácticas hasta la actualidad. Los consumidores poseen adecuados conocimientos sobre los beneficios para la salud que provee el consumo de frutas y hortalizas frescas, pero no acerca de la importancia de adoptar prácticas higiénicas adecuadas al prepararlas, lo que implica consecuencias negativas para la salud, especialmente para los grupos vulnerables. En el hogar no se realiza de acuerdo con las pautas establecidas para garantizar la inocuidad.

Redes sociales: "Intrusismo en nutrición"

Deprati María Emilia, Santana Esther, Mizrahi Paula.

Facultad de Ciencias Médicas Universidad Favaloro.

Introducción: Internet a lo largo de estos años se convirtió en una útil herramienta para la transmisión de conocimientos sobre alimentación. Conocer el uso de las redes sociales y los contenidos que se comparten en ellas es de suma importancia, debido al caudal de información que se encuentra en las mismas y al uso generalizado por parte de la comunidad.

Objetivos: Indagar el alcance del intrusismo en la difusión de contenidos acerca del rubro de la nutrición en redes sociales.

Materiales y Métodos: Estudio cuantitativo, transversal y descriptivo. Se relevó información en setiembre del 2021 a través de un cuestionario en redes sociales. La muestra total fue 588, 85% del género femenino y 15% masculino, entre 20 a 40 años.

Resultados y Conclusión: El 45,7% utiliza entre 2 a 4 horas por día navegando. El 51,3% captan mucha atención a la información sobre nutrición/alimentación. El 84,5% utiliza Instagram para informarse sobre temas de nutrición. Motivo principal por el cual siguen las cuentas de no profesionales es porque les gustan su contenido en el 50,7%. El 77,7% no seleccionaría dietas, productos adelgazantes, suplementos sin la recomendación de un profesional en nutrición. El 52,3% no ha seguido consejos/tips que recomiendan no profesionales.

Conclusión: La población busca la practicidad, donde lo inmediato y la rapidez que generan cobran mayor valor. Se consume información sin respaldo científico que se obtiene de las redes sociales por parte de no profesionales en el tema. Son los profesionales en salud, en este caso los Licenciados/as en nutrición, las personas que pueden manejar las cuentas sobre nutrición/alimentación en redes sociales, brindando información verídica y confiable, siendo claros y concisos con los contenidos, y siempre respaldados de bibliografías científicas. Y además deberían capacitarse en redes para llegar al público con herramientas adecuadas.

Palabras claves: intrusismo ; nutrición ; redes sociales

**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)

Gestión de servicios de alimentación

REVISORES DE RESÚMENES

Adriana Badino - Natalia Bertolotti - María Angélica Nadal

Análisis de los sobrantes alimenticios reutilizados del Servicio de Alimentación de la Sede Saavedra del Centro de Educación Médica e Investigaciones Clínicas Norberto Quirno (CEMIC).

Andrea Greco, María Rioja.

Instituto Universitario CEMIC

Introducción: Los servicios de alimentación de un hospital son una fuente importante de sobrantes de alimentos que se desechan. El desperdicio de alimentos tiene efectos negativos sobre la economía y el medio ambiente.

Objetivos: Analizar los sobrantes alimenticios reutilizados de la Sede Saavedra del Centro de Educación Médica e Investigaciones Clínicas Norberto Quirno (CEMIC).

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, observacional, prospectivo y transversal, realizado en una muestra de 551 sobrantes alimentarios durante 34 días.

Resultados y Conclusión: Se obtuvo un promedio de 28,9 kg de sobrantes al día, lo cual representó un costo de \$6.868,1. Del total de sobrantes, 20,6 Kg (71,3%) fueron reutilizados, lo cual representó un costo de \$5.058 (73,6%). Los grupos de vegetales y cereales representaron la mayor cantidad de sobrantes reutilizados, arrojando un valor diario promedio de 12,3 kg (42,5%). Los motivos que generaron la mayor cantidad de sobrantes fueron la realización de una mayor cantidad de preparaciones a las indicadas en la lista de preparaciones y la menor cantidad de comensales de personal autorizado que realizaron una comida en relación a la estadística promedio. Dichos motivos representaron el 72,8% de los sobrantes totales, lo cual representó una masa promedio de 23,1 Kg y un costo de \$4928,1 al día, de los cuales 16,8 Kg (72,9%) y \$3612,1 (73,2 %) fueron reutilizados.

La mayor parte de los sobrantes evaluados fueron reutilizados. Se considera de gran importancia el rol del nutricionista en el área de producción, en relación al análisis y adecuación de los sobrantes alimenticios y sus condiciones higiénico-sanitarias, para controlar los gastos, los desperdicios y su impacto en el medio ambiente.

Palabras clave: sobrantes reutilizados, masa, costos, economía, medio ambiente.

Implementación de un Programa de Capacitación para Personal del Laboratorio de Elaboración de Fórmulas de un Hospital de Alta Complejidad

Giusti L, Mannarino M, Cresta A, Blasi S

Hospital J. P. Garrahan

Introducción: El Laboratorio de Elaboración de Fórmulas del Área de Alimentación del Hospital Garrahan se encarga de todos los procesos relacionados con la elaboración y distribución de fórmulas infantiles adecuadas e inocuas para los pacientes internados. La producción diaria supera las 1200 unidades e incluye una gran diversidad de preparaciones, con distintos niveles de complejidad. Cuenta con una planta de 16 ayudantes que reciben capacitación y entrenamiento al ingreso y posteriormente un curso de nivelación para auxiliares de alimentación. Como complementación se propuso el presente Programa de Capacitación para todo el equipo de trabajo.

Objetivos: El objetivo del programa fue que el personal adquiriera conocimientos sobre clasificación, características y uso de fórmulas infantiles, patologías nutricionales y su relación con las indicaciones dietoterápicas, preparación de alimentaciones individuales, puntos críticos del proceso de elaboración y distribución de fórmulas infantiles e importancia e impacto de la calidad de su trabajo.

Materiales y Métodos: La capacitación constó de dos cursos correlativos de 8 encuentros cada uno: Curso 1 sobre Fórmulas infantiles y buenas prácticas y Curso 2 sobre preparados individuales, patologías más frecuentes y calidad. Se realizó bajo una modalidad mixta con clases virtuales asincrónicas con soporte en el campus virtual del Hospital y actividades de consolidación presenciales luego de cada eje temático. Se realizó una evaluación online con preguntas de opción múltiple al finalizar cada curso.

Resultados y Conclusión: Ambos cursos fueron iniciados por la totalidad de la planta y finalizados por 15 y 13 auxiliares respectivamente. Todas las actividades de consolidación fueron realizadas en tiempo y forma con participación activa de todos los alumnos y puesta en común grupal. Las evaluaciones fueron aprobadas en ambos cursos con un promedio de 7,6 y 8,8 puntos respectivamente. La adquisición de los conocimientos propuestos fue alcanzada de manera satisfactoria.

Palabras clave: capacitación, lactario, fórmulas infantiles

**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)

Nutrición clínica adultos y adulto mayor

REVISORES DE RESÚMENES
Constanza Echevarría - María Daniela Rainieri

Estado nutricional del paciente crítico con COVID-19 y su impacto en la mortalidad y estancia en la Unidad de Cuidados Intensivos

Rocio Lema, Mirta Antonini, Romina Sayar, David Carelli

Hospital Juan A. Fernández

Introducción: La aparición y desarrollo de la infección por COVID-19 dependen de la interacción virus-sistema inmune. Existe evidencia que relaciona la malnutrición por exceso con empeoramiento de los *outcomes* clínicos principalmente en pacientes que han requerido internación en Unidad de Cuidados Intensivos.

Objetivos: Conocer el estado nutricional de los pacientes críticos con COVID-19 al ingreso y determinar si la malnutrición por exceso genera impacto en la mortalidad y en la estancia en la Unidad de Cuidados Intensivos.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, comparativo, transversal y retrospectivo. Los datos fueron recolectados de mayo a agosto de 2021. Se incluyeron pacientes críticos mayores de 18 años con COVID-19. Las variables en estudio fueron el estado nutricional al ingreso según IMC, riesgo nutricional determinado por NRS 2002; mortalidad y estancia en Unidad de Cuidados Intensivos.

Resultados: La muestra quedó conformada por 40 pacientes de edad promedio 55 años, 72,5% correspondió a sexo masculino y el 27,5%, femenino. Al ingreso, el 40% presentaba sobrepeso, 37,5% obesidad, 17,5% normopeso y 5% bajo peso. El 100% presentó riesgo de malnutrición según NRS 2002. La media de estancia en UCI fue de 22,8 días en pacientes con malnutrición por exceso y 17,88 días en los que no la presentaron, siendo la diferencia no significativa según test de student ($p=0,404$). La mortalidad fue de 51,6% en pacientes con sobrepeso y obesidad y del 77,7% en el otro grupo, resultando no significativo

según prueba de Chi2 ($p=0,162$). En conclusión, cerca del 80% de los pacientes críticos con COVID-19 presentó malnutrición por exceso.

Conclusión: No se evidenciaron diferencias significativas entre esta última y la mortalidad y estancia en UCI. Sin embargo, la permanencia media en la unidad fue mayor en los pacientes con malnutrición por exceso. Es fundamental el abordaje nutricional oportuno en estos pacientes para mejorar sus *outcomes* clínicos.

Palabras clave: COVID-19, sobrepeso, obesidad, malnutrición por exceso

Impacto de la sobrecarga salina alimentaria sobre el desarrollo de hipertensión: rol protector de la suplementación alimentaria con Coenzima Q10

Porta Daniela Josefina, Rivoira María Angélica, Mudshi Jorge Humberto, Pasqualini María Eugenia, García. Néstor Horacio.

Instituto de Investigaciones en ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Centro de Microscopía electrónica FCM-UNC.

Introducción: En la insuficiencia renal (IR) el daño esta mediado por un control errático de la hipertensión (HTA) por un bajo umbral de salsensibilidad durante la sobrecarga salina (SS). Nos planteamos como hipótesis que la suplementación dietaria con CoQ10, antioxidante ubicuo, prevendría el desarrollo de HTA inducida por SS en ratas con IR leve enlenteciendo el daño renal por estrés oxidativo (EO).

Objetivos: Evaluar el efecto de la suplementación dietaria con CoQ10 sobre la tensión arterial (TA), el proceso de natriuresis inducida por presión (NIP), la morfología renal y el estrés oxidativo concomitante al daño.

Materiales y Métodos: Treinta días post-uninefrectomía (UNX), $n=16$, 4 grupos fueron seguidos: G1=NaCl 0,2%, G2=NaCl 4%, G3=CoQ10 (200mg/kg/día) + NaCl 4%, y G4=CoQ10. Se registró la TA y el peso basal, a los 45 y 100 días post UNX. Al finalizar el protocolo, se determinó la proteinuria. Se estudió el EO sistémico a través de la determinación de ROS en sangre entera, en riñón se midió el contenido total de glutatión (GSH) y se evaluó la histología. Para estudiar la NIP animales de los grupos G1 y G4 fueron sometidos a estudio de balance de sodio por 7 días más, realizando cambio de dieta con incorporación de NaCl al 4% y conservando la suplementación de CoQ10 en el grupo respectivo, determinamos la TA pre y post sobrecarga salina.

Resultados: El aporte de CoQ10 previno el aumento de TA mediado por SS, como también el NIP y la proteinuria. Atenuó el EO al prevenir el incremento de ROS y la disminución de GSH mitocondrial renal. Por otro lado, atenuó el daño histológico renal.

Conclusión: El efecto protector de CoQ10 puede ser en parte mediado por su efecto antioxidante, esta estrategia enlentecería el deterioro renal en esta población con HTA resistente al tratamiento.

Asociación entre el polimorfismo rs1801260 del gen CLOCK y el cronotipo, la composición corporal y las preferencias alimentarias en una muestra de población urbana argentina

Luna Fernando, Olmedo Luciana, Dopazo Hernán, Pellon-Maison Magalí.

INIBIOLP (CONICET-UNLP); IEGBA (CONICET-UBA)

Introducción: El polimorfismo genético rs1801260 se ha asociado previamente con el riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad.

Objetivos: Determinar las frecuencias alélicas y genotípicas del polimorfismo y su asociación con el cronotipo, IMC, composición corporal y preferencias alimentarias. Asimismo, se propuso determinar la existencia de interacciones gen*dieta sobre el IMC.

Materiales y Métodos: Se realizó un estudio observacional con un muestreo no probabilístico, del que participaron 95 voluntarios, a los que se realizó una evaluación antropométrica, de la ingesta alimentaria y estilo de vida, y extracción de saliva para la obtención del genotipo mediante PCR en tiempo real. Para determinar diferencias entre genotipos en las variables cuantitativas y categóricas se emplearon la prueba t y el test de Chiz. Las interacciones gen*dieta se analizaron mediante regresión lineal múltiple y ANOVA de dos factores con interacción.

Resultados: Las frecuencias genotípicas observadas fueron de 57,9% (AA), 37,9% (AG) y de 4,2% (GG), verificándose el equilibrio de Hardy-Weinberg. No se observaron diferencias en el IMC, nivel de grasa corporal y visceral y masa muscular, adecuación del descanso y el cronotipo entre portadores del alelo de riesgo G y homocigotas AA. Sin embargo, se observó una mayor ingesta energética para los heterocigotas AG en comparación con los homocigotas AA ($p=0,049$), y un menor consumo de proteínas ($p=0,001$) y de carnes y huevos ($p=0,046$) y un mayor consumo de carbohidratos ($p=0,022$) en los portadores del alelo G en comparación con los AA. Adicionalmente, se demostró la existencia de interacción gen*dieta para el consumo de colesterol ($p=0,043$) y bebidas alcohólicas ($p=0,03$).

Conclusión: Los resultados obtenidos sugieren que el polimorfismo rs1801260 tiene un rol en las preferencias alimentarias con consecuencias en el rol del genotipo en la determinación del IMC.

Palabras clave: nutrigenética, CLOCK, preferencias alimentarias, interacción gen-dieta, obesidad

Fórmulas hiperproteicas versus módulos de proteínas: relato de experiencia en una Unidad de Cuidados Intensivos durante la pandemia por COVID-19

Rocio Lema, Romina Sayar, Mirta Antonini.

Hospital Juan A. Fernández

Los pacientes críticos presentan altos requerimientos proteicos. Según las guías de la Sociedad Europea de Nutrición Enteral y Parenteral se necesita un mínimo de 1,3 g proteínas/kg/día llegando a 1,5 g/kg/

día en fase anabólica. La meta proteica debe alcanzarse entre el tercer y quinto día de inicio del soporte nutricional. Durante la primera semana de estancia en la Unidad de Cuidados Intensivos, se debe implementar hipoalimentación permisiva considerando el 70% de las fórmulas predictivas para evitar sobrealimentación.

El cumplimiento de los objetivos proteicos sin generar sobrealimentación es dificultoso dado que la mayoría de las fórmulas enterales disponibles en el mercado presentan bajo porcentaje proteico en relación al aporte calórico. Las fórmulas isocalóricas suelen contener 40 gramos de proteínas/litro mientras que las hiperproteicas, entre 75 a 100 gramos de proteínas/litro pero con densidad calórica cercana a 1,3 kcal/ml. Una alternativa de solución radica en la implementación de módulos proteicos.

Con la implementación de protocolos de cuidado debido a la pandemia por COVID-19, el empleo de módulos proteicos se replanteó dado que implicaba mayor presencia y trabajo por parte de enfermería con el consecuente recambio del equipo de protección personal, deviniendo en el incremento de costos por los insumos utilizados.

Se decidió desestimar el uso de dichos módulos y alcanzar las metas con fórmulas hiperproteicas. No obstante, se recomienda iniciar con fórmulas isocalóricas y a partir del cuarto a quinto día, introducir las hiperproteicas.

Sumado a lo descripto, el empleo de fórmulas hiperproteicas implica, en comparación con el uso de módulos proteicos, una reducción de costos sanitarios a expensas de menor cantidad de insumos requeridos, ausencia de personal para su preparación y administración y menor monitoreo de enfermería. Es menester que como Licenciados en Nutrición participemos en la elección de las fórmulas enterales a fines de cumplir los objetivos nutricionales de manera costo efectiva.

Pandemia COVID-19: El impacto en la variación de peso y su relación con hábitos alimentarios y estilo de vida

Alorda MB, Martins P, Passarotto G, Fontenla F, Isola P, Squillace MC.

UBA, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición

Introducción: Los hábitos alimentarios y el estilo de vida son factores de riesgo modificables que se vieron afectados durante la pandemia COVID-19.

Objetivos: Asociar los hábitos alimentarios y estilo de vida con la variación de peso durante el periodo pre y post pandemia en mujeres adultas.

Materiales y Métodos: Variables: edad, IMC previo y actual, cambio de peso; hábitos alimentarios según percepción de su propia alimentación; cantidad de comidas; consumo de frutas y verduras; cambios en la alimentación debido a la pandemia evaluando consumo de harinas, preparaciones caseras, delivery, picoteo durante el día, golosinas/ snacks/ amasados de pastelerías, bebidas azucaradas, bebidas alcohólicas; consumo de sal: cocina utilizando sal/agrega sal después de la cocción; estilo de vida: actividad física, cambios en la actividad física; horas de sueño; cambios en las horas de sueño; prevalencias clínicas: tensión arterial elevada, colesterol elevado, glucemia elevada; controles de rutina durante la pandemia; percepción del estrés (Escala de Estrés Percibido): a mayor puntaje mayor nivel de estrés

percibido). Programa estadístico SPSS 19.0, medidas de tendencia central y Tau-b de Kendall, nivel de significación estadística en $p < 0,05$.

Resultados: $n=404$, \bar{x} edad 45,69; \bar{x} IMC Previo 25,22 kg/m², \bar{x} IMC Actual 25,79 kg/m²; 227 mujeres aumentaron de peso. Se halló asociación directa significativa entre variación de peso y percepción de la propia alimentación ($p=0,00$), recomendación de frutas y verduras ($p=0,02$), consumo de harinas ($p=0,00$), consumo de delivery ($p=0,01$), picoteo ($p=0,00$), consumo de golosinas y snacks ($p=0,00$), bebidas azucaradas ($p=0,00$), actividad física ($p=0,00$). No se encontró asociación entre variación de peso y número de comidas, consumo de preparaciones caseras, consumo de bebidas alcohólicas, cocina con sal, agrega sal, horas de sueño, percepción del estrés.

Conclusión: La mitad de la población encuestada aumentó de peso. Se evidenció asociación significativa entre la disminución de la actividad física y las modificaciones de los hábitos alimentarios con el aumento de peso.

Palabras clave: hábitos alimentarios, estilo vida, aumento de peso, factores de riesgo, COVID-19.

Sesgo de peso y factores predictores en estudiantes y graduados de la Licenciatura en Nutrición en Argentina

María Laura Oliva, Aylen Bellolio, María Eugenia Poggi Villalobos, María Florencia Stirparo, Donna Wisner, María Elena Torresani, Mariana Janjetic

Universidad de Buenos Aires. Escuela de Nutrición.

Introducción: El sesgo de peso engloba todas las creencias, actitudes y prejuicios negativos que conducen a la desvalorización de las personas por su peso o contextura física. Los profesionales de salud se encuentran expuestos al igual que el resto de la sociedad a perpetuar los mensajes negativos sobre las personas con obesidad. Dentro de los servicios de salud el sesgo de peso afecta de forma negativa el manejo del tratamiento de la obesidad. Esto conlleva a atenciones deficientes, discriminación en términos de opciones de tratamiento y acceso a servicios de salud.

Objetivos: Evaluar el nivel de sesgo de peso y su asociación con factores predictores en estudiantes y graduados de la Licenciatura en Nutrición.

Materiales y Métodos: Estudio observacional, analítico y transversal en estudiantes y graduados de Lic. en Nutrición. Se realizó un cuestionario para relevar datos sociodemográficos, peso, altura y percepción del estado nutricional. Para evaluar el sesgo de peso se utilizó la Escala de fobia a la obesidad (FPS) y la escala de Creencias sobre las personas obesas (BAOP). El análisis estadístico fue realizado con el programa SPSS 19.0 (SPSS Inc. Chicago, IL).

Resultados: Se incluyeron 409 participantes, con una media de edad de $28,5 \pm 8,02$ años, un 92% fue de sexo femenino. El 78,30% presentó peso normal, 4,18% bajo peso, 15,02% sobrepeso y 2,46% obesidad. El valor medio de la escala FPS fue $3,42 \pm 0,43$. El 97,8% de la muestra presentó una actitud negativa hacia la obesidad. El valor medio de la escala BAOP fue de $22,29 \pm 7,64$ puntos. Las variables que resultaron predictoras del sesgo de peso fueron el IMC y el BAOP.

Conclusión: Los resultados del trabajo sugieren la necesidad de abordar el sesgo y estigma de peso en las currículas de formación de Licenciados en Nutrición para garantizar que las creencias y prejuicios negativos que se tienen sobre los pacientes con obesidad no influyan negativamente en la práctica futura.

La suplementación con orujo de uva atenúa los parámetros metabólicos en sujetos con sobrepeso y obesidad

Asus N¹, Perdicaro DJ^{2,3}, Muscia MV^{2,3}, Rodriguez Lanzi MC^{2,3}, Antonioli A⁴, Piccoli P⁴, Vazquez Prieto MA^{2,3}

¹Hospital Universitario. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. ²Laboratorio de Nutrición y Fisiopatología de la Obesidad, Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. ³Instituto de Medicina y Biología Experimental de Cuyo (IMBECU). CONICET, Mendoza, Argentina. ⁴Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina

Introducción: El orujo de uva es el residuo que se obtiene luego del proceso de vinificación que contiene una alta cantidad de compuestos bioactivos como fibra dietética y polifenoles.

Objetivos: Se evaluó el efecto de la suplementación con orujo de uva en el perfil lipídico y otros parámetros metabólicos en pacientes con sobrepeso u obesidad.

Materiales y Métodos: sujetos con índice de masa corporal (IMC) ≥ 27 kg/m² fueron asignados a consumir granola enriquecida con 10 g de orujo de uva, el cual contiene 5,3 g de fibra dietética y 400 mg de compuestos fenólicos, durante 6 semanas, manteniendo su alimentación y estilo de vida habitual. Se determinaron variables antropométricas y metabólicas al inicio y al final del período experimental. Los datos se analizaron utilizando el estadístico GraphPad Prism versión 5.00. La significancia estadística se evaluó con t de Student pareada.

Resultados: Se incluyeron 10 pacientes, 60% mujeres, edad 38,8 \pm 11,26 años. La suplementación con orujo de uva redujo significativamente los niveles de colesterol total 186,8 \pm 35,8 mg/dL *vs.* 171,1 \pm 30,9 mg/dL ($p=0,002$), colesterol LDL 117,9 \pm 34,9 mg/dL *vs.* 105,3 \pm 31,3 mg/dL ($p=0,0006$), triglicéridos 149,2 \pm 51,6 mg/dL *vs.* 124,1 \pm 44,2 mg/dL ($p=0,045$), presión arterial sistólica 119,0 \pm 10,8 mmHg *vs.* 115,3 \pm 10,3 mmHg ($p=0,040$) y circunferencia de cintura 95,4 \pm 13,9 cm *vs.* 94,2 \pm 13,8 cm ($p=0,045$). No se observaron diferencias significativas en el peso corporal, IMC, colesterol HDL, glucemia, insulinemia y proteína C reactiva.

La suplementación con orujo de uva tuvo un impacto positivo en el perfil lipídico disminuyendo significativamente el colesterol total, LDL y triglicéridos, al igual que la presión arterial sistólica y circunferencia de cintura.

Conclusión: La utilización del orujo de uva puede ser una estrategia beneficiosa, sustentable y de bajo costo para ser utilizado en la industria alimenticia como alimento funcional para contrarrestar los efectos adversos asociados al sobrepeso y obesidad.

Palabras clave: orujo de uva, fibra dietética, perfil lipídico

El rol del Licenciado en Nutrición dentro del equipo de Cuidados Paliativos en el abordaje de las Enfermedades Neurodegenerativas

Mangiafave VA, Naso LD, Senese A.

Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich

Introducción: Los avances tecnológicos permitieron prolongar la expectativa de vida, incrementando la prevalencia de patologías crónicas como las Enfermedades Neurodegenerativas (EN), entre ellas la Enfermedad de Alzheimer, la Enfermedad de Parkinson, la Esclerosis Lateral Amiotrófica y la Esclerosis Múltiple. Estas generan dependencia, fragilidad, deterioro de la calidad de vida y modifican el proceso de morir; lo que se traduce en el surgimiento de nuevos escenarios que requieren del enfoque integral aportado por los Cuidados Paliativos (CP).

Objetivos: Describir el rol del Licenciado en Nutrición (LN) dentro del equipo de CP en el abordaje de las EN y establecer la relevancia de la toma de decisiones anticipadas de manera temprana.

Materiales y Métodos: Se realizó una revisión de artículos científicos; acotando la búsqueda desde 2010 hasta el 2022, utilizando las bases de datos Medline y Google Académico.

Resultados: El rol del LN es relevante en el equipo de CP, contribuyendo principalmente en el acompañamiento familiar, la evaluación del estado nutricional y el tratamiento de síntomas. A su vez, es quien debe asesorar al paciente, de forma precoz, en la toma de decisiones anticipadas, con respecto a su alimentación e hidratación en etapas avanzadas de la enfermedad; con el fin de evitar conflictos de carácter bioético tanto dentro del equipo como con la familia.

Conclusión: La participación del LN en los equipos de CP permite la atención integral del paciente; con lo cual, actualmente es un desafío fomentar su incorporación y continuar con la elaboración de guías de trabajo que enmarquen sus incumbencias.

Palabras clave: cuidados paliativos, nutrición, enfermedades neurodegenerativas, decisiones anticipadas.

Revisión bibliográfica sobre dietas de moda para el descenso del peso corporal

Lepera C, Acevedo V, Agostinetti M, Cricelli C, Fernandez J, Gittard C, Gomez Martinez MF, Llaría C, Muro G, Torresani ME.

Carrera de Especialización en Nutrición Clínica. 1º Sede Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires. Marcelo T. de Alvear 2202, 4to piso. C.A.B.A. República Argentina

Introducción: En los últimos veinte años, las dietas de moda para el tratamiento de la obesidad han experimentado una creciente popularidad, potenciadas por la influencia de las redes sociales. Por este motivo se llevó a cabo una revisión bibliográfica sobre los tratamientos más populares y su efectividad.

Objetivos: Realizar una búsqueda bibliográfica sobre la efectividad de las dietas de moda: hiperproteica, cetogénica y ayuno intermitente para el tratamiento de la obesidad.

Materiales y Métodos: Se realizó una revisión bibliográfica de artículos disponibles en PubMed (febrero-marzo 2022). Se colocó filtro para metaanálisis, revisiones sistemáticas y ensayos clínicos. Con 10 años o menos de antigüedad. En personas adultas con sobrepeso u obesidad. Se excluyó a los ayunos religiosos y se utilizaron como palabras clave: ayuno intermitente, dieta cetogénica, dieta hiperproteica, sobrepeso, obesidad.

Resultados: Según la revisión obtenida, el ayuno intermitente sirve como alternativa para el descenso de peso, siendo los resultados similares a los que se obtienen con un tratamiento restrictivo continuo. Las dietas hiperproteicas tendrían efectos modestos en la pérdida de peso y de masa grasa, produciría una reducción en los niveles de triglicéridos y una pequeña disminución de la presión arterial a corto plazo. La dieta cetogénica puede ser un recurso más para el tratamiento de la obesidad, especialmente en una primera etapa, para generar motivación y adherencia. Sin embargo, no es superior a otros tratamientos a largo plazo.

La evidencia científica sobre la efectividad de las dietas de moda para el abordaje de la obesidad, es débil.

Conclusión: En la actualidad las diferentes estrategias utilizadas muestran similares resultados en el corto plazo al ser comparadas con los tratamientos tradicionales; sin embargo, no logran la adherencia en el tiempo, siendo éste un factor clave para alcanzar el éxito tanto en el descenso como en el mantenimiento del peso corporal.

Palabras clave: ayuno intermitente, dieta cetogénica, dieta hiperproteica, sobrepeso, obesidad.

Alimentos fermentados, moduladores de la microbiota y sintomatología gastrointestinal en mujeres adultas

Dressl N, Fagnani L, Giavedoni V, Libertini V, Pagliari C, Lepera C, Torresani Me.

Carrera de Licenciado en Nutrición. Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina.
Universidad de Buenos Aires. Marcelo T. de Alvear 2202, 4to piso. C.A.B.A. República Argentina

Introducción: Una microbiota intestinal funcional genera beneficios para la salud. Cuando se produce un desequilibrio en la misma pueden aparecer síntomas intestinales y/o extraintestinales. Ciertas sustancias moduladoras (fermentos, prebióticos y/o probióticos) podrían tener un efecto benéfico en el manejo de los síntomas gastrointestinales.

Objetivos: Asociar el consumo de alimentos fermentados, prebióticos, probióticos y posibles factores moduladores de la microbiota con la prevalencia de síntomas gastrointestinales relacionados a disbiosis en mujeres adultas argentinas.

Materiales y Métodos: Se realizó estudio descriptivo transversal sobre una muestra seleccionada por conveniencia mujeres argentinas mayores de 20 años. Variables: moduladores de la microbiota: estado nutricional, tipo de parto, lactancia recibida, estilo de vida (actividad física, sueño, perfil alimentario, consumo de alcohol, Estrés) consumo de antibióticos, consumo de antiácidos; síntomas gastrointestinales

asociados a disbiosis (distensión abdominal, meteorismo, ruidos intestinales y alteración en el tránsito intestinal); consumo de alimentos fermentados, prebióticos y probióticos.

Análisis estadístico mediante SPSS 21,0, calculando proporciones, medidas de tendencia central y pruebas de significación considerando $p < 0,05$.

Resultados: $n=689$; edad $33,11 (\pm 13,13)$ años. 79% de las mujeres consumen alimentos fermentados; 98% consumen prebióticos y 25% probióticos. Se encontró asociación significativa entre la presencia de síntomas gastrointestinales y baja actividad física ($p=0,012$), estrés ($p=0,000$) consumo de antibióticos ($p=0,004$) y antiácidos ($p=0,001$).

No se encontró asociación significativa entre la presencia de síntomas gastrointestinales y lactancia recibida ($p=0,567$), tipo de nacimiento ($p=0,362$), estado nutricional ($p=0,164$), perfil alimentario ($p=0,611$), consumo de alcohol ($p=0,912$), sueño ($p=0,752$), consumo de fermentos ($p=0,374$), prebióticos ($p=0,125$) o probióticos ($p=0,490$).

Conclusiones: Las mujeres consumidoras de alimentos fermentados, prebióticos y probióticos no presentaron significativamente síntomas digestivos relacionados a disbiosis. Por el contrario estos se asociaron con los posibles moduladores de la microbiota baja actividad física, estrés, consumo de antibióticos y antiácidos.

Palabras clave: microbiota, alimentos fermentados, prebióticos, probióticos, síntomas gastrointestinales.

Variación del peso corporal y circunferencia de cintura según la adherencia al tratamiento nutricional. Mujeres adultas argentinas con sobrepeso u obesidad

Lepera C, Maffei L, Belén L, Squillace C, Alorda B, Rossi ML, Torresani ME.

Fundación para la Investigación de Enfermedades Endocrino-Metabólicas e Investigación Clínica Aplicada (FIEEM-ICA). C.A.B.A. República Argentina

Introducción: Numerosos factores se asocian al éxito del tratamiento del sobrepeso u obesidad, destacándose la adherencia por parte del paciente a las diferentes estrategias propuestas.

Objetivos: Estimar en mujeres adultas con sobrepeso u obesidad la correlación entre variación del peso corporal y/o circunferencia de cintura con adherencia al tratamiento nutricional.

Materiales y Métodos: Diseño cuasiexperimental longitudinal. Muestra no probabilística por conveniencia de 71 mujeres >20 años con $IMC \geq 25$ kg/m^2 , que asistieron a FIEEM-ICA de CABA. Se indicó estrategia dietética y ejercicio físico programado individualizado y se recitó en no más de 2 meses. Variable dependiente: variación peso corporal (kg) y circunferencia de cintura (cm). Variables independientes: percepción adherencia al plan alimentario y ejercicio (% de cumplimiento); estado nutricional (IMC en kg/m^2), edad (años) y tiempo transcurrido hasta control (días). Paquete estadístico SPSS 21.0 estableciendo medidas de tendencia central, diferencia de medias y correlación de Pearson considerando $p < 0,05$.

Resultados: Edad media: 45,8 (DE: 14,3) años; IMC: 30,6 (DE: 4,3) kg/m²; CC: 92,5 (DE: 10,0) cm. 90,2% disminuyó de peso y 83,1% disminuyó cintura entre visita inicial y control. Significativamente mayor la media de percepción de adherencia para plan alimentario (69,8%; DE: 10,3) que para ejercicio físico (63,4%; DE: 14,7) ($p=0,0017$). Se correlacionó variación de peso con percepción de adherencia a la alimentación ($r=0,568$; $p=0,000$) pero no con percepción de adherencia al ejercicio físico ($r=0,202$; $p=0,92$). En cambio, la variación de cintura se correlacionó tanto con percepción de adherencia a la alimentación ($r=0,460$; $p=0,000$) como al ejercicio físico ($r=0,440$; $p=0,000$), independientemente de edad, IMC y tiempo transcurrido hasta control.

Conclusión: La variación de peso corporal sólo se correlaciona directamente con percepción de adherencia a la alimentación; en cambio la variación de cintura se correlaciona con percepción de adherencia a la alimentación y ejercicio físico.

Palabras clave: percepción adherencia a la alimentación, percepción adherencia a la actividad física, pérdida de peso semanal, disminución de la cintura, obesidad

Adherencia al tratamiento nutricional en pacientes adultos con obesidad: ¿Modelos visuales o tratamiento convencional?

Fernández Gallegos MR, Lefevre CA, Outeda CM

Htal. Gral. de Agudos "Dr. A. Zubizarreta", Htal. Gral. de Agudos "Dr. E. Tornú", CeSAC N.º22 – Htal. Gral. de Agudos "Carlos C. Durand"

Introducción: La obesidad continúa con un crecimiento exponencial y aún no contamos con una herramienta efectiva para tratarla. La implementación de recursos audiovisuales podría ser una estrategia favorable.

Objetivos: Establecer si la adherencia, diferencias de peso, circunferencia de cintura, circunferencia de cuello y puntaje en un cuestionario de hábitos son mayores en el tratamiento nutricional audiovisual en comparación con el convencional. Determinar si la tasa de abandono es menor en la intervención audiovisual.

Materiales y Métodos: El estudio fue comparativo, experimental, prospectivo, longitudinal, controlado. La muestra quedó conformada por 70 pacientes dividiéndose en dos grupos: quienes recibieron tratamiento convencional ($n=35$) y quienes recibieron tratamiento audiovisual ($n=35$). Del número inicial, 43 participantes finalizaron las tres consultas

Resultados: No se encontraron diferencias significativas en cuanto a la adherencia ($p=0,808$), al cuestionario de hábitos ($p=0,589$) y a la tasa de abandono ($p=0,461$). Por el contrario, se hallaron diferencias significativas entre las medias de diferencia de peso ($p<0,001$), circunferencia de cintura ($p<0,001$) y circunferencia de cuello ($p=0,027$), siendo estas mayores en el tratamiento audiovisual.

Conclusión: Como conclusión se encontró que el tratamiento audiovisual contribuyó a un mayor descenso de peso, circunferencia de cintura y circunferencia del cuello. En contraposición, no se hallaron diferencias en la adherencia, en el cuestionario de hábitos ni en la tasa de abandono.

Palabras clave: obesidad, adherencia, recursos audiovisuales

Prevalencia de insatisfacción corporal, conductas de riesgo para trastorno dismórfico muscular, anorexia y bulimia en estudiantes de primer año de las carreras de nutrición y psicología

Victoria Lanvers, Noemi Perri, Marcela Leal

Universidad Maimonides

Introducción: La imagen corporal es la representación mental que cada individuo tiene de su propio cuerpo; la insatisfacción corporal ocurre si un individuo concluye que su cuerpo discrepa de ese ideal, dando lugar a trastornos de la conducta alimentaria.

Objetivos: Comparar la prevalencia de insatisfacción corporal y conductas de riesgo para trastorno dismórfico muscular y trastornos de la conducta alimentaria (anorexia y bulimia) entre los estudiantes de nutrición y psicología ingresantes a la Universidad Maimónides durante el año 2019.

Materiales y Métodos: Estudio cuantitativo observacional analítico transversal. La muestra fue de 55 alumnos. Se evaluó anorexia mediante Eating Attitudes Test 40 y bulimia con BULIT, insatisfacción corporal con Body Shape Questionnaire y trastorno dismórfico muscular con el inventario de dismorfia muscular. Las comparaciones se llevaron a cabo con el estadístico Odd Ratio (OR) y su intervalo de confianza del 95%. Se usó la prueba exacta de Fisher, la prueba Chi-Cuadrado y el Chi-Cuadrado de McNemar. Las comparaciones se llevaron a cabo con un error de Tipo I (α) de 0,05 (5%) y un intervalo de confianza de 0,95 (95%).

Resultados: Para anorexia se observaron valores similares en las conductas de riesgo entre Nutrición y Psicología (4% y 5% respectivamente) con un valor p 0,71. Asimismo, para bulimia (7% y 16% respectivamente), valor de p 0,40, ambos no significativos. El riesgo de insatisfacción corporal fue de 0%. Se encontró diferencia significativa en trastorno dismórfico muscular, donde nutrición mostro mayor prevalencia en suplementos, dependencia al ejercicio y tamaño y simetría con un valor de p de 0,029; 0,02 y 0,03 respectivamente.

Conclusión: Los alumnos poseen bajas probabilidades de padecer conductas de riesgo para trastornos de la conducta alimentaria y nula para insatisfacción corporal, siendo mayor en trastorno dismórfico muscular.

Palabras clave: bulimia, anorexia, dismorfia muscular.

Riesgo de desnutrición en pacientes adultos hospitalizados por COVID-19

Asus Nazarena

Hospital Universitario. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Introducción: Con la pandemia sin precedentes de la enfermedad por COVID-19, se produjeron cambios en las prácticas de atención nutricional. Aunque algunos pacientes ingresados con COVID-19 tienen

bajo peso, están desnutridos o en riesgo de desnutrición debido a patologías preexistentes, muchos de ellos, incluidos los que tienen sobrepeso/obesidad, pueden estar en riesgo de desarrollar desnutrición.

Objetivos: Se evaluó el riesgo de desnutrición en los pacientes internados por COVID-19.

Materiales y Métodos: Se realizó un estudio descriptivo y prospectivo desde el 11 de julio de 2020 hasta octubre 2020. Se utilizó como herramienta de tamizaje nutricional el *Malnutrition Screening Tool* (MST) y el modelo de cuestionario empleado en el *Nutrition Day*. Para el análisis estadístico se utilizaron medidas de tendencia central e IC 95%.

Resultados: Se incluyeron 195 pacientes, 54% mujeres. El 31,3% (IC95% 25,2-38,1) presentaba riesgo de acuerdo al MST. El 33% (IC95% 26,1-40,6) presentó obesidad, 38% (IC95% 30,8- 45,7) sobrepeso y 29% (IC95% 22,6-36,6) normopeso, de acuerdo al IMC, siendo el promedio 28,55+6,10 kg/m². El 20,5% (IC95% 15,4-26,8) consumió el 50% o menos de los alimentos en la semana previa al ingreso y el 28,2% (IC95% 22,3-34,9) en las últimas 24 hs durante la hospitalización. El 68,2% (IC95% 61,4-74,3) no presentó pérdida de peso involuntaria, 18,5% (IC95% 13,6-24,5) no estaba seguro y 13,3% (IC95% 9,2-18,9) perdió peso. De los que presentaron pérdida ponderal, 46,2% (IC95% 28,7-64,5) desconocía cuántos kg había perdido, 50% (IC95% 32,1-67,9) perdió entre 1-5 kg y 7,7% (IC95% 1,0-25,3) entre 6 y 10 kg.

Conclusión: Como conclusión, la presencia de exceso de peso (sobrepeso/obesidad) predomina en los pacientes con COVID-19 evaluados, pero no descarta el riesgo de desnutrición. A pesar de la emergencia sanitaria, el tamizaje nutricional debe realizarse a todos los pacientes COVID-19 al ingreso y la correspondiente evaluación nutricional en caso de la detección del riesgo.

Palabras clave: COVID-19, nutrición, tamizaje nutricional

Validez de la circunferencia de pantorrilla como indicador de desnutrición en adultos mayores

Mariana Simoncelli, María Cecilia Piñeyro, Grethel Geraldine Sena

Escuela de Nutrición, Universidad de la República Oriental del Uruguay

Introducción: La circunferencia de pantorrilla es considerada un indicador significativo del riesgo de desnutrición en el adulto mayor; permite medir los cambios de la masa libre de grasa que se produce durante el envejecimiento.

Objetivos: Desarrollar una revisión narrativa de la evidencia científica disponible sobre la validez de la circunferencia de pantorrilla como indicador de desnutrición en adultos mayores.

Materiales y Métodos: Se encontraron 35 referencias en las bases de datos consultadas. 28 documentos fueron excluidos al aplicarse los criterios de selección (medición de la circunferencia de pantorrilla para aplicación en ecuaciones, estudios realizados en adultos mayores discapacitados y/o con sarcopenia). De los 7 documentos de interés seleccionados se encontraron, una tesis doctoral, una tesis de maestría, una revisión bibliográfica y 4 estudios observacionales. Se recuperaron 6 artículos; un estudio descriptivo transversal con reclutamiento prospectivo, un estudio transversal analítico (caso-control), un estudio analítico (cohorte), 2 descriptivos transversales y una revisión bibliográfica.

Resultados: Todos los documentos mostraron una correlación positiva entre circunferencia de pantorrilla y estado nutricional. Diversos estudios compararon la validez de ésta con otras medidas antropométricas

y test de cribado nutricional para la detección precoz de desnutrición, lo que confirmó su utilidad para el diagnóstico de desnutrición y/o riesgo. Cuatro documentos utilizaban 31 cm como punto de corte, otro estudio proponía un punto de corte mayor, 33 cm para la población estudiada, mientras que otro documento definía un punto de corte de 29 cm como determinante de desnutrición.

Conclusión: Toda la evidencia consultada coincide en que la circunferencia de pantorrilla es un indicador válido para diagnosticar desnutrición en adultos mayores. Sin embargo, no existe consenso en el punto de corte como parámetro diagnóstico de desnutrición, por lo que se recomienda profundizar en estudios a nivel nacional.

Palabras clave: circunferencia de pantorrilla, adulto mayor, desnutrición.

Validación de ecuaciones para determinar masa grasa y masa libre de grasa en adultos mayores

Grethel Geraldine Sena

Escuela de Nutrición, Universidad de la República Oriental del Uruguay

Introducción: La evaluación de la composición corporal del adulto mayor presenta un desafío interesante debido a que los cambios en el cuerpo luego del paso de los años afectan las técnicas que se utilizan para detectarlos.

Objetivos: Conocer la bibliografía existente acerca de la validación de ecuaciones desarrolladas a partir de medidas antropométricas e impedancia bioeléctrica, para determinar masa grasa y masa libre de grasa en adultos mayores, con los valores obtenidos mediante dilución isotópica con óxido de deuterio.

Materiales y Métodos: En las bases de datos consultadas se encontraron 583 referencias. Fueron excluidos 559 documentos por considerar aspectos diferentes al estipulado en criterios de inclusión. De 24 estudios seleccionados, 17 no incluían como único patrón de oro para la validación de las ecuaciones a la dilución isotópica con óxido de deuterio, resultando 7 documentos seleccionados. Todos fueron estudios observacionales descriptivos transversales.

Resultados: Se observa la importancia del diseño y validación de ecuaciones de predicción a partir de métodos doblemente indirectos para el estudio de la composición corporal en adultos mayores. Algunas de las ecuaciones validadas permiten extrapolar los resultados para otras poblaciones con las mismas características étnicas y geográficas, su empleo es muy acotado y poco preciso. Se destaca la validez de las ecuaciones diseñadas o aplicadas y la relevancia de la técnica de dilución isotópica con óxido de deuterio como patrón de oro para estimación de la masa grasa y la masa libre de grasa.

Conclusión: Queda evidenciada la necesidad de incrementar los estudios a nivel nacional, regional e internacional, que incluyan mayor número de sujetos, permitan confirmar los hallazgos y admitan evaluar diferentes fórmulas de impedancia bioeléctrica y antropometría en poblaciones específicas para su posterior comparación, también la necesidad de disponer de ecuaciones validadas para la población de adultos mayores en cada país, considerando características físicas y ambientales.

Palabras clave: adulto mayor, ecuaciones, composición corporal, óxido de deuterio

**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)

Nutrición clínica de niños y adolescentes

REVISORES DE RESÚMENES
Sabrina Kuzawha. - Vanesa Rodríguez

Donación de leche humana

María Cecilia Arrazate

Hospital Materno Neonatal Eloisa Torrent de Vidal

Introducción: La nutrición en los recién nacidos con riesgo, como es el caso los prematuros, es una condición decisiva que marca la sobrevida y es uno de los determinantes de la calidad de vida posterior, por ello la alimentación con leche humana adquiere relevancia fundamental. Es importante facilitar las condiciones para que se los bebés inicien la alimentación con leche humana predominante; acompañando a las familias para sostener de la lactancia humana.

Objetivos: Describir la evolución respecto al funcionamiento del Banco de Leche Humana del Hospital Materno Neonatal Eloisa Torrent de Vidal desde 2019 hasta 2021.

Materiales y Métodos: Observación y descripción de historias clínicas de donantes, formularios de ingreso de leche humana cruda donada y egreso de leche humana pasteurizada.

Resultados: En 2019: 155,6 mL 92 donantes (inicio - capacitación) asistencia a prematuros extremos de la institución. 201 pacientes. En 2020 235,5 mL 134 donantes (fortalecimiento-creación de red de donación) asistencia prematuros extremos y otras patologías priorizadas de la institución - asistencia prematuros extremos de la provincia. 269 pacientes. En 2021: 363,6 mL 145 donantes (consolidación-ampliación de la red) asistencia a prematuros extremos de la institución y de la provincia - asistencia a prematuros extremos y otras patologías priorizadas de la provincia. 294 pacientes.

Conclusión: La capacitación al equipo de salud, en los diferentes niveles, la promoción y difusión tanto de la lactancia materna como de la donación de leche humana, junto a la adquisición de equipamiento específico permitieron ampliar el número de beneficiarios que consumen leche humana pasteurizada, específicamente recién nacido con mayor vulnerabilidad de la provincia.

Continuando con la línea de trabajo, se espera ampliar la red de centros recolectores de leche humana, aumentar el número de donantes y el volumen de donaciones, fomentar la atención y consejería en lactancia que brinda el servicio.

Screening nutricional del paciente ingresado en el Hospital de niños Ricardo Gutiérrez

Silvina Andrea Taddei

Hospital de niños Ricardo Gutiérrez

Introducción: La correcta identificación de los pacientes desnutridos y de aquellos en riesgo permitirá iniciar una intervención adecuada lo más precozmente posible. Con este fin se han diseñado algunas herramientas de cribado nutricional para pacientes pediátricos.

Objetivos: El objetivo de este estudio fue estimar la distribución de frecuencias de los distintos grados de riesgo global de desnutrición de los niños/as en el momento del ingreso.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, prospectivo, observacional, transversal. Se aplicó la herramienta STAMP, la cual define el riesgo global de desnutrición con una puntuación de 0 a > 4. Los datos fueron recolectados a través de la aplicación de un cuestionario dirigido a los cuidadores de los niños incluidos. Se utilizó para la estimación el programa OpenEpi Copyright © 2003, 2008 Andrew G. Dean and Kevin M. Sullivan, Atlanta, GA, USA. El tipo de muestreo fue consecutivo no aleatorio. Para una prevalencia mínima esperada de riesgo global de desnutrición del 8% (rango 5% al 10%) con un error alfa=0,05 el número de casos necesarios fue de 315.

Resultados: En respuesta a nuestro objetivo el 51 % (IC 95% 45,33-56,5) de la muestra presentó un riesgo global de desnutrición bajo. El 37 % (IC 95% 31,42-42,19) mostró un riesgo intermedio y un 12 % (IC 95% 9,12-16,64) riesgo elevado.

Conclusión: Independientemente del método de screening utilizado, se consideró que todos los pacientes deberían ser sometidos a una valoración de su estado nutricional en la consulta médica y al ingreso hospitalario de manera regular con el fin de poder realizar una intervención nutricional eficaz y oportuna.

Educación alimentaria en pacientes pediátricos que realizan hemodiálisis y diálisis peritoneal en un hospital de alta complejidad de CABA, para disminuir el consumo de productos cárnicos procesados

Brenna Carina, Zimmerman Carolina, Vezzani Clarisa, Blasi Sandra

Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan P. Garrahan

Introducción: La enfermedad renal crónica terminal genera aumento del riesgo cardiovascular. La diálisis aumenta ese riesgo, especialmente con aumento del fósforo plasmático, lo que tiene relación con el consumo de fósforo inorgánico.

Objetivos: Disminuir el consumo de fósforo inorgánico fortaleciendo la educación alimentaria nutricional, aumentar el consumo de alimentos naturales y evaluar los posibles cambios conductuales.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, prospectivo y longitudinal. Se realizó un taller educativo acerca del uso de condimentos para mejorar la palatabilidad de los alimentos con el fin de disminuir el consumo de ultraprocesados, fomentando un aprendizaje colaborativo, con la inclusión de los saberes previos de las familias. Se utilizó una encuesta de la elaboración propia previa al taller y posterior.

Resultados: Muestra de 17 pacientes, 47% femeninos, edad media 12,3 años, con un 84,2% en hemodiálisis. Previa al taller el 63,2% consumía productos cárnicos procesados con una frecuencia de 66,7% mensualmente y 16,7% semanalmente, el 50% de los casos fue para gratificar a su hijo. El 100% utilizaba condimentos. Un 89,5% lo hacía por la falta de sal agregada. Luego del taller el 18,8% aumentó frecuentemente la cantidad de preparaciones caseras, el 18,8% moderadamente. El 31,3% disminuyó frecuentemente el consumo de productos cárnicos procesados, el 31,3% moderadamente y el resto no consumía estos alimentos. El 50% incorporó nuevos condimentos luego del taller, de los cuales el 87,5% tuvo mejor aceptación de las preparaciones por sus hijos. El 100% consideró útil el taller.

Conclusión: Es así que se evidencia la importancia de incluir las habilidades culinarias en la educación alimentaria con diferentes herramientas, para mejorar la adherencia y por ende una adecuada nutrición.

Relación entre el peso materno y el bajo peso al nacer del recién nacido a término

Bollo Alejandra R, Carná Sabrina R, Dionicio Malena, Nocita Soledad, Ravazzini Lara, Trave Fernanda P, Tuñón Silvina A, Villarino Patricia N.

Htal Materno Infantil Dra. Teresa de Germani – Universidad Nacional de la Matanza

Introducción: El bajo peso al nacer en embarazos a término es uno de los índices predictivos más importantes de mortalidad infantil y de complicaciones en la infancia y en la adultez. Entre los factores maternos que se encuentran asociados al mismo, se destacan el estado nutricional preconcepcional y la ganancia de peso durante la gestación. Si bien diversos estudios vinculan la malnutrición materna por déficit con el bajo peso al nacer, se carece de datos a nivel nacional y/o local. Además, el periodo periconcepcional es considerado un momento sustancial para realizar intervenciones que promuevan la salud integral del binomio madre-hijo.

Objetivos: Evaluar el peso preconcepcional y la ganancia de peso materna, a fin de establecer su relación con el bajo peso al nacer del recién nacido vivo a término, en el Hospital Dra. Teresa Germani durante el bienio 2018-2019.

Materiales y Métodos: Se realizó un trabajo observacional, transversal, analítico y retrospectivo de casos y controles. Se revisaron y extrajeron datos de historias clínicas de madres de recién nacidos vivos a término. Luego se confeccionó una base de datos en Microsoft Excel y se efectuó el procesamiento mediante SPSS versión 15.

Resultados y Conclusión: Se observa una asociación muy significativa entre el peso preconcepcional y el bajo peso al nacer, puesto que las embarazadas que inician el embarazo con bajo peso o desnutrición duplican las posibilidades de tener gestas con bajo peso al nacer. Por el contrario, no se detecta asociación significativa entre la ganancia de peso durante la gestación y el bajo peso al nacer. Resulta de importancia destacar que en el 30% de las historias clínicas el dato de ganancia de peso gestacional se encuentra ausente.

Intercambios calóricos: impacto en el descenso de peso en un grupo de pacientes pediátricos con diagnóstico de Síndrome de Prader Willi en seguimiento en un hospital de alta complejidad

Raspini Mariana, López María Emilia, Silvera María Florencia, Blasi Sandra

Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan P. Garrahan

Introducción: El síndrome de Prader-Willi (SPW) es la causa genética más conocida de obesidad. El tratamiento consiste en el control de peso, a partir de planes restrictivos, difíciles de llevar a cabo. Surge la necesidad de implementar el método de intercambios calóricos, que consiste en porciones estandarizadas de 50 kcal permitiendo ampliar variedad de alimentos, facilitando control de apetito-saciedad.

Objetivos: Evaluar la composición corporal y estado nutricional antropométrico antes de la implementación del método de intercambios calóricos y su impacto en el descenso de peso luego de su utilización, en un grupo de pacientes pediátricos con diagnóstico de SPW en seguimiento en un hospital de alta complejidad.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, analítico, prospectivo, longitudinal en pacientes pediátricos con SPW en seguimiento interdisciplinario. Se evaluó Tasa Metabólica Basal (TMB) y composición corporal por impedanciometría (InBody S10) previo a la implementación de intercambios calóricos. Se analizó PZ IMC utilizando WHO anthro plus y gráficas de crecimiento para SPW, antes y después de la intervención. La variación del estado nutricional se midió como la diferencia de PZ. Análisis con SPSS.

Resultados: Se evaluaron 22 pacientes, edad media de 8 años, IMC previo de $28,46 \pm 11,9$ kg/m² y 47,36% de masa grasa. TMB de $809,12 \pm 233,872$ kcal. En la evaluación antropométrica posterior, con una media de 9,8 meses entre los controles, presentaron IMC de $27,7 \pm 12,19$ kg/m². El 70% de los pacientes logró disminuir el PZ IMC, con una media de 0,57 puntos. Según las gráficas para SPW, el 52% logró mejorar su estado nutricional y el 48% lo mantuvo.

Conclusión: El método de intercambios calóricos es una herramienta útil para el tratamiento de los pacientes con SPW, mejorando la adherencia al plan de alimentación hipocalórico, reflejada en el descenso de peso. Es necesario continuar analizando los cambios en la composición corporal.

Palabras clave: Prader Willi, obesidad severa, intercambios, composición corporal

Evaluación de la ingesta alimentaria y control metabólico en pacientes con diabetes tipo 1 y enfermedad celíaca en el Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan P. Garrahan

Raspini Mariana, Zimmerman Carolina, Sandra Blasi.

Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan Pedro Garrahan

Introducción: La prevalencia de pacientes con diabetes tipo 1 (DBT 1) y enfermedad celíaca (EC) en la institución es del 8%. Algunos estudios señalan empeoramiento del control metabólico, aumento de IMC y dislipemias, una vez iniciada la dieta libre de gluten (DLG), aumentando el riesgo de complicaciones. Escasos estudios sugieren que la DLG contiene alimentos de alto índice glucémico y grasas saturadas.

Objetivos: Describir y analizar características alimentarias en pacientes entre 2 y 18 años con diagnóstico de DBT 1 y EC y variaciones clínicas y antropométricas ocurridas desde el diagnóstico de la EC.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo analítico, retrospectivo y longitudinal. Se incluyeron niños entre 2 y 18 años con diagnóstico de DBT 1 y EC con seguimiento durante los años 2019-2020 en el hospital. Se determinó To al momento diagnóstico de EC y T1 al momento de la investigación. Se recolectaron datos antropométricos, control metabólico y lipidograma en To y T1 e ingesta en T1 con registros alimentarios y frecuencia de consumo semanal.

Resultados: Muestra de 21 pacientes, 76,2% femenino, edad media 11,9 años. El 42,9% mantuvo adecuado estado nutricional, el 19% empeoró, alcanzando 35% de exceso de peso. Al T1 el mal control metabólico se redujo un 6% (92 a 86%). La ingesta energética media fue 1922 kcal/día y 4 de cada 10 presentó ingesta excesiva. El 57,1% presentó distribución de macronutrientes inadecuada, con un mayor consumo de grasas. Alimentos de baja densidad nutricional con mayor frecuencia de consumo de la esperada (ENNyS 2019). El exceso de peso, mal control metabólico, ingesta energética excesiva, con elevado porcentaje de grasas, predominó en la muestra estudiada.

Conclusión: La consejería en alimentación saludable debería estar presente desde iniciada la DLG para favorecer su salud general y prevenir complicaciones futuras. La carga de enfermedad en patologías crónicas exige constante revisión.

Palabras clave: Diabetes en pediatría, enfermedad celíaca, ingesta, control metabólico

Implementación de la medición de circunferencia media del brazo (MUAC) en pacientes oncológicos pediátricos hospitalizados

Raspini Mariana, Águila Valdez Karla, Blasi Sandra.

Área de alimentación-Hospital Garrahan

Introducción: La presencia de desnutrición en los niños con cáncer es un factor significativo de mal pronóstico. Deben someterse a una evaluación nutricional inicial y apoyo nutricional activo. En el paciente oncológico pediátrico el peso puede distorsionarse, por el tamaño del tumor, estados de hiperhidratación

y fármacos antineoplásicos. La Sociedad Internacional de Oncología Pediátrica recomienda que la circunferencia muscular del brazo MUAC (*mid-upper arm circumference*) pueda utilizarse como marcador único del estado nutricional para determinar la malnutrición aguda en niños con enfermedades malignas.

Objetivos: Evaluar la implementación del MUAC como parte de la evaluación antropométrica en pacientes oncológicos internados durante el periodo febrero-marzo 2022 en Hospital de alta complejidad Juan P. Garrahan. Describir la factibilidad de su medición en la práctica diaria.

Materiales y Métodos: Estudio prospectivo, transversal durante febrero-marzo 2022. Se reclutaron pacientes de 1 a 18 años, mediante muestra consecutiva, ingresados a la unidad de cuidados intermedios-moderados oncológicos previa firma del consentimiento informado. Se realizó herramienta de tamizaje nutricional (HTNP) validada, medición de Z-Score de MUAC (referencia CDC/OMS) y de IMC/E. Para evaluar la factibilidad de la implementación se registró tiempo empleado en realizar la medición y dificultades presentadas durante la misma. Los datos se analizaron con SPSS²³.

Resultados: Se incluyeron 55 pacientes con una edad media de 9,22 años, Leucemia Linfoblástica Aguda (32,7%).

La prevalencia del riesgo nutricional evaluado por HTNP fue de 25,4%. El porcentaje de desnutrición según MUAC/edad fue de un 27,3% y según IMC/edad 14,5%. Tiempo promedio 1,12 minutos en la medición. El MUAC detectó mayor cantidad de casos de desnutrición en pacientes oncológicos.

Conclusión: Su utilización en la práctica diaria actuaría complementando la valoración antropométrica posterior a la HTNP. La toma de mediciones MUAC presenta factibilidad y aceptación siendo posible su utilización en pacientes internados.

Palabras clave: desnutrición, MUAC, antropometría, tamizaje nutricional, cáncer pediátrico.

Terapéutica nutricional en pacientes pediátricos con Enfermedad de Hirschsprung

Marturano F, Bazo M, Vezzani C, Blasi S.

Hospital Nacional de Pediatría "Prof. DR. J.P. Garrahan"

Introducción: La enfermedad de Hirschsprung (EH) es una patología de resolución quirúrgica que requiere seguimiento multidisciplinario, destacando en los pacientes postquirúrgicos el tratamiento nutricional adecuado a los síntomas y funcionalidad intestinal a corto y largo plazo asegurando un apropiado estado nutricional y crecimiento.

Objetivos: Describir el estado nutricional y el tratamiento dietoterápico en pacientes pediátricos postquirúrgicos de Enfermedad de Hirschsprung, que se encuentran en seguimiento por Licenciados en Nutrición del equipo multidisciplinario Megacolon, en el Hospital Nacional de Pediatría "Prof. DR. J. P. Garrahan" durante el periodo de 06/2018 a 05/2019.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, observacional, retrospectivo y transversal. Una muestra de 50 pacientes, rango de edad: 1 a 14 años, mediana de 6 años siendo el 68% masculino. Se registró la extensión del intestino remanente, tipos de planes alimentarios y/o soporte nutricional.

Resultados: Pacientes postquirúrgicos, 60% resección intestinal corta y el 40% colectomía total. El 40% presentó ostomía previa al descenso intestinal. Estado nutricional: 62% normopeso, 12% bajo peso,

6% riesgo de bajo peso, 10% sobrepeso y 10% obesidad. El 24% requirió soporte nutricional por sonda, mayoritariamente en pacientes bajo peso y con colectomía total.

Los planes de alimentación se adecuaron a la funcionalidad intestinal, dependiendo del tiempo transcurrido desde la cirugía, el intestino remanente y la evaluación nutricional. Planes hipofermentativos estrictos en paciente con colectomía total y postquirúrgicos recientes e hipofermentativos moderados o ricos en fibra en resecciones intestinales cortas y/o postquirúrgicos alejados.

Conclusión: Los resultados obtenidos con un 68% de los pacientes con adecuado estado nutricional y un 24% con soporte nutricional por sonda destacan la importancia de la intervención dietoterápica individualizada, el soporte nutricional oportuno y el seguimiento interdisciplinario a largo plazo.

Palabras clave: Enfermedad de Hirschsprung, estado nutricional, tratamiento dietoterápico, función intestinal.

Uso de herramientas educativas alimentarias virtuales para pacientes en diálisis en un Hospital pediátrico de alta complejidad (HPAC) de la Ciudad de Buenos Aires

Vezzani Clarisa, Gotta Juliana, Izzo Maria Emilia, Blasi Sandra

Hospital "Prof. Dr. Juan P. Garrahan"

Introducción: Se creó el programa "Estrategias educativas alimentarias virtuales para pacientes en diálisis" con el fin de mantener las actividades educativas durante el aislamiento por Covid-19.

Objetivos: Evaluar el acceso, comprensión y aplicación del contenido educativo virtual de los cuidadores y/o pacientes.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, prospectivo, transversal. Se incluyeron pacientes de 7 a 18 años que concurren a hemodiálisis en Hospital Garrahan y que participaron de juegos virtuales de aplicación de conocimientos sobre alimentos ricos en fósforo, potasio y restricción hídrica, videos explicativos sobre desmineralización y recetas y folletos enviados vía WhatsApp que reforzaban el plan personalizado. Se realizó un cuestionario de elaboración propia a los cuidadores y/o pacientes, previo consentimiento informado.

Resultados: Participaron del programa 14 pacientes, 36% femenino edad media 13,8 años (7,8-18,3), 4 no completaron el programa por derivación, fallecimiento o trasplante. La muestra final fue 10 pacientes, 70% de los cuestionarios fue completado por el cuidador quien recibió el contenido educativo. El 55% accedió a todos los contenidos, el 23% parcialmente y 22% no accedió. Las barreras fueron falta de internet o incompatibilidad del dispositivo con el formato. Entre los que accedieron, el 100% consideró útil la información y el 67% refirió haber generado un conocimiento nuevo. El 56% refiere haber logrado un cambio positivo, principalmente en una disminución en el consumo de alimentos con alto contenido de fósforo, mejor control de líquidos y mejora en la técnica de reducción de potasio en alimentos de origen vegetal.

Conclusión: Todo programa educativo debe ser evaluado para conocer la comprensión de nuevos conocimientos, el impacto sobre los hábitos y el cambio conductual de los pacientes y sus familias. Esto permite determinar el logro de los objetivos, mejorando la efectividad y la toma de decisiones para los cambios oportunos.

**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)

Salud pública y comunitaria

REVISORES DE RESÚMENES
Mercedes Paiva. - Valeria Abajo

Identificación de materias primas y subproductos centrochaqueños para su aprovechamiento como fuente de nutrientes críticos durante la alimentación complementaria

Zuh Florencia Marcela¹, Spipp Jessica Paula^{1,2}, Riernersman Carola Noelia¹

¹Universidad Nacional del Chaco Austral, Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Licenciatura en Nutrición.

²Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Introducción: El conocimiento acerca de la disponibilidad de materias primas y subproductos locales, estrategias socio-tecnológicas y educación, resultan útiles para un aporte de nutrientes óptimos a la dieta.

Objetivos: Identificar las materias primas y subproductos locales de la región centrochaqueña que podrían resultar útiles para cubrir deficiencias alimentarias durante la etapa de alimentación complementaria.

Materiales y Métodos: Se diseñó un instrumento para encuestar a referentes de producción acerca del tipo y destino de actividad agropecuaria, ubicación geográfica, descripción de la producción, disponibilidad, procesos tecnológicos, capacidad/volumen de producción, entre otros. Se analizaron los productos en función de su aporte en nutrientes críticos (Vit A, D y E, Ca y Fe) para niños de 6 a 24 meses mediante tablas de composición química y búsqueda bibliográfica.

Resultados y Conclusión: La ficha técnica diseñada contó con 4 secciones y 27 ítems: datos generales (8 ítems), agricultura, ganadería y subproductos (7 cada una). Se trabajó con 50 productores locales

que abastecen el departamento Comandante Fernández. Se observó que el 12% se dedica a la ganadería (vacunos 42,6%, avícola 32,4%); el 32% la agricultura: 67,2% de la producción corresponde a los vegetales del grupo A-B (zapallo, acelga, lechuga), 11% al grupo C (batata, mandioca, choclo) y el 21,5% a las frutas de estación (melón y sandía). El 26% realiza una actividad mixta (agricultura y ganadería un 69,2%) y el 22% se dedica a la elaboración de subproductos (63 tipos diferentes). Se identificaron como posibles alimentos fuentes de nutrientes críticos los zapallos y batata (Vit. A), acelga y zapallo angola (Vit. E), yema de huevo, carne vacuna y morcillas (Fe), quesos, ricota, rúcula y acelga (Ca), huevo (Vit. D). Se concluye que la región cuenta con una amplia fuente de productos locales como fuentes primarias de aportes de nutrientes críticos para su consumo directo y desarrollo tecnológico de posibles formulaciones.

Palabras clave: nutrición infantil, disponibilidad, alimentos, producción agrícola.

Tratamiento nutricional ambulatorio en adultos: motivos de consulta y abandono

Victoria Fornaresio, Delfina María Gries, Rocio Lema

Introducción: La adherencia impacta en la eficacia del tratamiento y se conceptualiza como el compromiso activo y voluntario del paciente en el abordaje de su enfermedad siguiendo una terapia mutuamente acordada con los profesionales sanitarios. Existe evidencia de que las causas de abandono del tratamiento incluyen la enfermedad en sí misma, la actitud del paciente y la del profesional.

Objetivos: Conocer motivos de consulta y motivo de abandono del tratamiento nutricional en pacientes adultos ambulatorios.

Materiales y Métodos: diseño observacional transversal descriptivo. Se incluyeron usuarios del sistema de salud privado y público. El instrumento de recolección consistió en un cuestionario digitalizado propio que fue distribuido por canales virtuales empleando la metodología bola de nieve durante el mes de mayo de 2022.

Resultados y Conclusión: La muestra quedó conformada por 100 participantes, 81% de sexo femenino. La edad promedio fue de 40,58 años y el 92% se atendió en el sector privado. El tiempo medio de tratamiento nutricional fue de 8 meses y el 77% refirió no continuar en la actualidad. El motivo de consulta más frecuente fue sobrepeso y obesidad en un 49%. El 72% refirió haber abandonado alguna vez el tratamiento. El 79,2% de los pacientes que abandonaron no dieron aviso al profesional. El motivo de abandono más frecuente se relacionó con el plan de tratamiento propuesto en un 43%. La modalidad de atención preferida fue la presencial. La comprensión y empatía fueron las actitudes profesionales más valoradas por parte de los pacientes. En conclusión, existe una alta tasa de abandono del tratamiento nutricional siendo el motivo más frecuente aquel relacionado con el plan propuesto. Es imperativo conocer dicha información a fines de proveer flexibilidad y diversificación en los tratamientos y contribuir a mejorar la adherencia.

Paradigma pesocentrista: presencia de sesgo de peso en los profesionales de la salud

Victoria Fornaresio, Delfina María Gries, Rocio Lema, Florencia Yasmin Acerbo, Malena Lopez Mato, David, Nicolas Carelli

CeSAC N°21

Introducción: El paradigma pesocentrista considera el peso como eje central en el abordaje nutricional. El sesgo de peso se define como la devaluación que se hace de un individuo por su obesidad, característica que es visible, particular e imposible de ocultar. Existe evidencia que dicho sesgo manifestado en los profesionales de salud, repercute en la calidad de atención de los usuarios.

Objetivos: Describir la presencia de sesgo de peso por parte de los profesionales de la salud y determinar si existen diferencias significativas en función de la edad, sexo y profesión.

Materiales y Métodos: Diseño comparativo observacional transversal descriptivo. Se incluyeron profesionales de salud del sector público. Para la recolección de datos, se empleó el Cuestionario Anti Obesidad adaptado al español distribuido mediante la plataforma de formularios Google utilizando la metodología bola de nieve. Cualquier puntuación superior a cero indica explícitamente sesgo de peso, siendo este mayor en la medida que aumenta dicha puntuación. Los datos se recolectaron entre marzo y mayo de 2022.

Resultados y Conclusión: La muestra quedó conformada por 80 participantes con edad media de 38 años. El promedio total de puntaje del cuestionario fue de 2,27 evidenciando sesgo de peso. Para la dimensión "Aversión" la puntuación media fue de 1,20; sin embargo, para las dimensiones "Temor" y "Voluntad" los valores fueron superiores con promedios de 4,07 y 4,30 respectivamente. No hubo diferencia significativa en la media de respuestas según sexo, edad y profesión médica o no médica ($p > 0,05$). Se aprecia una tendencia a presentar mayor promedio de puntuación total en los varones que en las mujeres ($p = 0,07$). En conclusión, los profesionales manifestaron sesgo de peso siendo este mayor en las dimensiones que determinan miedo a adquirir peso y voluntad de las personas con obesidad a realizar tratamientos.

Validación por prueba piloto de cuestionario para evaluar conocimientos maternos de alimentación complementaria y seguridad alimentaria

Martín Narela Camila¹, Spipp Jessica Paula^{1,2}, Riernersman Carola Noelia¹

¹Universidad Nacional del Chaco Austral, Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Licenciatura en Nutrición.

²Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Introducción: El periodo comprendido desde el nacimiento hasta los 2 primeros años de edad resulta una etapa clave en la promoción del crecimiento y desarrollo óptimo de los niños.

Objetivos: El objetivo del estudio consistió en validar un cuestionario para la evaluación del estado nutricional, prácticas maternas en alimentación complementaria y seguridad alimentaria mediante prueba piloto.

Materiales y Métodos: Se combinaron los instrumentos cuestionario para la evaluación del estado nutricional, conocimientos y prácticas maternas de alimentación complementaria y la escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria adaptada y validada a la población chaqueña. Se adicionaron variables relacionadas con las características de la vivienda, higiene, preparación y conservación de alimentos, cobertura médica, percepción de asistencia alimentaria y descripción del grupo familiar. Se evaluó la redacción, la comprensión y la categoría de los ítems del cuestionario. La muestra de conveniencia estuvo conformada por 18 madres y sus respectivos niños de 6 a 23 meses de edad que concurrieron a tres centros de salud públicos de Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco, en mayo y junio de 2022.

Resultados y Conclusión: El instrumento final quedó constituido por 56 ítems, distribuidos en cuatro apartados: datos personales y sociodemográficos (18 ítems); datos antropométricos y evaluación del estado nutricional del niño menor de 2 años (11); prácticas maternas (12) y escala de seguridad alimentaria (15). El tiempo promedio de duración de la encuesta fue de $13,86 \pm 5,83$ minutos. En el 6,85% de las oportunidades los ítems debieron leerse más de una vez y en el 5,56% se debió modificar su redacción para asegurar la comprensión por parte del entrevistado. Se observó un 1,16%; 3,49% y 1,55% de respuestas impertinentes, dudosas o adelantadas, respectivamente. En el 99,87% de los casos las respuestas coincidieron con las opciones brindadas por el cuestionario. Por lo que se concluye que el instrumento resulta válido para ser aplicado en la población estudiada.

Palabras clave: nutrición infantil, inseguridad alimentaria, encuestas, pilotaje.

Validación de un cuestionario para indagar sobre los antojos y aversiones alimentarias durante el embarazo

Poy Mabel Susana, Barretto Luciana, Brito Graciela, López Laura Beatriz

Centro de Promoción e Investigación en Nutrición Materna (PROINUT) Escuela de Nutrición. Universidad de Buenos Aires.

Introducción: Los cambios en la elección de los alimentos son frecuentes durante el embarazo, particularmente los antojos y las aversiones alimentarias. Estos fenómenos responden a un complejo conjunto de interacciones biológicas y culturales y no se dispone de un instrumento validado que permita caracterizarlos y estudiarlos.

Objetivos: Desarrollar y validar un cuestionario que permita evaluar y describir los antojos y las aversiones alimentarias durante el embarazo

Materiales y Métodos: Se confeccionó un cuestionario semiestructurado, administrado de 18 preguntas. Se valoró la validez aparente a través de la opinión de 12 mujeres que evaluaron nivel de comprensión, claridad de los ítems y tiempo necesario para su aplicación y de 16 expertos mediante la técnica Delphi. La validez de contenido se analizó mediante la opinión de expertos en la temática, y la de constructo, en una muestra de 129 gestantes y puérperas. La fiabilidad se aseguró en una muestra de 23 mujeres a través de la técnica del test-retest y por el estadístico coeficiente Kappa de Cohen con un valor aceptable $\geq 0,40$.

Resultados y Conclusión: La validez aparente se obtuvo luego de dos rondas de la técnica Delphi, con un nivel de acuerdo \geq al 75% en todos los ítems. La comprensión y la claridad fueron adecuados y el tiempo promedio de aplicación fue de 11 minutos. Una concordancia del 89% al 100% en los expertos con las dimensiones establecidas aseguró la validez de contenido. El instrumento detectó la presencia de antojos y la de aversiones dentro del rango esperado, asegurando la validez de constructo. La fiabilidad fue de moderada a alta, con valores de kappa superiores a 40.

Disponer de un cuestionario validado, permitirá caracterizar la presencia de los antojos y aversiones alimentarias durante el embarazo y conocer como impactan en el estado nutricional de la gestante y del recién nacido.

Palabras clave: antojos alimentarios, aversiones alimentarias, validación cuestionario.

Estudio descriptivo sobre las características del envase que influyen en la compra de alimentos en madres en el ámbito metropolitano

Melina Kalmanovich

Instituto Universitario CEMIC.

Introducción: Varias investigaciones demostraron la influencia de la publicidad y promoción de alimentos de baja calidad nutricional en el comportamiento de compra de las madres.

Objetivos: Identificar las características del envase que influyen en la compra de alimentos por parte de las madres de niños y niñas (NyN) en el Área Metropolitana de Buenos Aires.

Materiales y Métodos: Estudio observacional descriptivo y transversal. Se implementó un cuestionario virtual, entre junio y agosto de 2021, a madres con hijos entre 3 y 13 años vía Facebook y Whatsapp, siendo el muestreo no probabilístico por conveniencia. Se evaluaron variables sociodemográficas, el nivel de influencia de los NyN en la compra y el grado de importancia de las características del envase, asignando poca, moderada y mucha importancia.

Resultados y Conclusión: Se obtuvo una muestra de 188 mujeres, con un promedio de 41 años de edad, con NyN a cargo con una media de edad de 8 años. El 66% residían en la Ciudad de Buenos Aires, el 27% en Zona Norte, el 7% en Zona Sur y Oeste. El 52% de las madres le otorgó mucha importancia a la marca, el 45% a la denominación de venta y a los valores de energía y nutrientes. Sin embargo, el 48% consideró poco importante el porcentaje de valor diario. En caso que se implemente el etiquetado frontal, el 65% le otorgaría mucha importancia. El 60% les otorgó poca importancia a los obsequios. El 82% de las madres consideró que sus hijos influyen en la compra de alimentos.

La mitad de las madres le dan importancia a la marca y el rotulado nutricional. El etiquetado frontal sería una herramienta favorable en la compra. Por último, se observó que los hijos/as tienen influencia en la toma de decisión de las madres durante la compra de alimentos.

Palabras clave: publicidad de alimentos, promoción de alimentos, conducta alimentaria.

Relación entre la publicidad televisiva y el consumo de alimentos hipercalóricos en niños de 9 a 12 años del sur de la provincia de Tucumán

López SE¹, Santillán FA¹, Fernández, NN^{1,2,3}

¹Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino. ²Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

³Universidad Nacional de Tucumán.

Introducción: En las últimas décadas el predominio de la obesidad en niños y adolescentes ha ido en aumento generando un problema de salud pública. En esa etapa, la publicidad tiene un papel muy importante como factor influyente de la ingesta de alimentos hipercalóricos (golosinas, chocolates, snacks).

Objetivos: Conocer el predominio de publicidades de alimentos hipercalóricos en los canales y horarios más vistos por los niños del sur de la provincia de Tucumán, y relacionar el tiempo de exposición diaria a la televisión con el consumo de este tipo de alimentos.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo-correlacional, transversal. Se trabajó con una muestra de 205 niños (50,2% sexo femenino) de 9 a 12 años (M=10,6, DS=1,2). Se aplicó un cuestionario online, previo consentimiento informado a padres y niños, para conocer el tiempo de exposición a la televisión (TV), los canales y horarios más vistos y a partir de esa información, se grabaron 60 horas de TV para conocer el predominio de las publicidades de alimentos de alta densidad energética. Para evaluar el consumo de alimentos hipercalóricos se utilizó un cuestionario de frecuencia de consumo alimentario cualitativo.

Resultados y Conclusión: Se encontró un promedio de exposición a la TV de 4,2 hs diarias ($\pm 1,1$ hs), el 20% de los niños tuvieron una alta exposición (más de 6 horas de TV/día). En cuanto al predominio de publicidades de alimentos hipercalóricos en los canales y horarios más vistos se obtuvo que un 12% del total de las publicidades emitidas fue de este tipo de alimentos. El 23% de la muestra tuvo un consumo muy alto (15 productos o más/semana). Se encontró una asociación directa-positiva entre el tiempo de exposición a la TV y el consumo de alimentos hipercalóricos en niños de 9 a 12 años del sur de Tucumán ($p=0,00$).

Palabras clave: alimentos hipercalóricos, publicidad, exposición a la televisión, niños.

Calidad de la alimentación en adolescentes escolarizados de zonas rural y urbana de la provincia de Tucumán durante el año 2021

López SE¹, Fernández NN^{1,2,3}, López Bertelli AM¹, Chazarreta JE¹, Schiappacasse MG¹, Cerezo Blázquez MP¹

¹Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino. ²Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

³Universidad Nacional de Tucumán.

Introducción: La adolescencia es una etapa clave en el desarrollo humano donde se consolidan los estilos de vida y los comportamientos alimentarios, por lo que es considerada una etapa de riesgo nutricional.

Objetivos: Evaluar y comparar la calidad de la alimentación en adolescentes escolarizados de zonas rural y urbana de la provincia de Tucumán durante el año 2021.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo-comparativo, diseño no experimental, transversal. Se trabajó con una muestra de 646 adolescentes (63% sexo femenino), de 12 a 18 años (M=15,9, DS=2,09), pertenecientes a diferentes localidades de la provincia de Tucumán (32% zona rural). A los participantes se les administró una encuesta online (Google Forms) para evaluar variables sociodemográficas y calidad de la alimentación mediante el Índice de Calidad y Protección de la Alimentación ICAPA (Cúneo y Maidana, 2014), previo consentimiento informado.

Resultados y Conclusión: La calidad de la alimentación fue saludable y protectora solo en el 5% de los adolescentes, y no saludable en el 47% de ellos. El consumo de frutas y hortalizas con una frecuencia de 5 o más veces por semana, se presentó en el 32 y 26% de la muestra, respectivamente. El consumo de legumbres fue de al menos una vez por semana en el 44%. En cuanto al consumo de gaseosas y bebidas azucaradas, 26% ingirió entre 2 y 5 vasos diarios. Los productos de panadería/bollería (facturas, tortillas, bollos, amasados con grasa) se consumieron en el 21% de los adolescentes con una frecuencia de 5 días a la semana o más. El 42% adicionaba sal a sus comidas, 19% refirió consumir bebidas alcohólicas y 20% no desayunar habitualmente, pero los que sí lo hacían presentaban un desayuno de baja calidad en un 40%. No se encontraron diferencias estadísticamente significativas en la calidad de alimentación según la zona de residencia ($p=0,20$).

Palabras clave: calidad de alimentación, adolescentes, zona rural, zona urbana

Rotulado frontal de advertencia en Uruguay ¿una herramienta para la prevención de la obesidad infantil?

Gimena Allegue, Mariana Silva

Escuela de Nutrición, UdeLaR. Universidad Internacional de Valencia

Introducción: El etiquetado frontal surge como una herramienta para facilitar al consumidor la elección de alimentos con mejor aporte nutricional. Actualmente Uruguay presenta las cifras más altas de sobrepeso infantil del continente donde el 40% de los niños/as menores de 5 años padecen riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad. Esta situación se relaciona con el patrón de consumo presente en los niños/as donde se destaca un consumo energético mayor al requerimiento y un consumo de azúcar libre promedio que alcanza los 2 kilogramos mensuales. Como estrategia de prevención ante el aumento en la prevalencia de sobrepeso y obesidad en el país surge en el año 2017 un proyecto de Decreto para aplicar el rotulado frontal de advertencia.

Objetivos: Evaluar la aplicación de la normativa legal relativa a la aplicación del sistema de rotulado frontal de advertencia y su evolución en Uruguay y cómo impacta en la rotulación de productos lácteos dirigidos a niños y niñas presentes en el mercado.

Materiales y Métodos: 1. Se realizó una revisión de todos los Decretos relativos a la aplicación del rotulado consultados en la web del Centro de Información Oficial. 2. Para el relevamiento de productos dirigidos a niños/as se realizó un corte transversal en diciembre de 2021, en las principales cadenas de supermercados de Montevideo, Uruguay.

Resultados y Conclusión: La evaluación de la normativa referida a la aplicación del sistema de rotulado frontal de advertencia evidenció que los límites máximos establecidos han sido tan flexibilizados respecto a los propuestos inicialmente que ocasiona que diversos productos que inicialmente contaban con un rótulo de advertencia ahora queden exentos. Este cambio coarta el derecho de la población a la elección de forma informada de productos saludables alentando el consumo de productos con baja calidad nutricional pudiendo tener un impacto iatrogénico en la salud de los niños/as.

Palabras clave: etiquetado frontal, obesidad infantil, productos lácteos, Uruguay.

Consumo de alimentos ultraprocesados y su relación con el sobrepeso y la obesidad infantil en un hospital público del conurbano bonaerense

Fernández Marina, Chiodi Giuliana, Pérez Sofía

Hospital Interzonal General de Agudos Presidente Perón de Avellaneda.

Introducción: El sobrepeso y la obesidad en niños, niñas y adolescentes representan uno de los principales problemas nutricionales y de salud pública en el país. En los últimos años los patrones de alimentación basados en alimentos naturales y frescos han sido reemplazados por productos ultraprocesados.

Objetivos: Describir el consumo de productos ultraprocesados y su asociación con la malnutrición por exceso en niños, niñas y adolescentes que asisten a un hospital público durante el primer semestre del 2021.

Materiales y Métodos: Estudio observacional, analítico y transversal. Muestreo no probabilístico por conveniencia. Se incluyeron niños, niñas y adolescentes de 1 a 18 años. Las variables estudiadas fueron edad, sexo, exceso de peso según índice de masa corporal para la edad (IMC/edad) (OMS) e ingesta de productos ultraprocesados mediante cuestionario de frecuencia de consumo. Se obtuvieron las porciones/día consumidas y se consideró ingesta alta un puntaje ≥ 5 . Para el manejo estadístico de datos se utilizaron los programas Excel e Infostat.

Resultados y Conclusión: Se evaluaron 81 niños, niñas y adolescentes. Edad: $8,14 \pm 5,13$ años. El exceso de peso estuvo presente en un 60,5% (43,2% obesidad; 17,3% sobrepeso). El promedio de porciones de productos ultraprocesados consumidos/día fue de $6,95 \pm 3,42$. El 71,53% consumió más de 5 porciones/día. Los que obtuvieron mayor frecuencia de consumo fueron bebidas azucaradas, golosinas y galletitas dulces (87,7%). No se encontró diferencia estadísticamente significativa entre el exceso de peso y la ingesta elevada ($p=0,64$).

El exceso de peso en forma de obesidad se encontró en porcentaje mayoritario, tal como lo plantean las encuestas nacionales. Se observó un alto consumo, tanto en el grupo con exceso de peso como en el normopeso. Resulta imprescindible desarrollar estrategias que faciliten el acceso a patrones de alimentación saludables.

Palabras clave: obesidad infantil, ultraprocesados, salud pública, alimentación saludable.

Consumo de bebidas alcohólicas y obesidad abdominal en adultos brasileños. Análisis longitudinal

Oscar Geovanny Enriquez-Martinez Laís Lago Marinho, Maria del Carmen Bisi Molina.

Universidade Federal do Espirito Santo – UFES Brasil

Introducción: La asociación entre el consumo de alcohol y la obesidad abdominal tiene gran relevancia para la salud pública, considerando que la prevalencia de la obesidad en la edad adulta está aumentando considerablemente, así como casi la mitad de la población brasileña es bebedora, y el consumo per cápita es superior al promedio mundial.

Objetivos: Evaluar la asociación entre el consumo de bebidas alcohólicas y la obesidad abdominal.

Materiales y Métodos: Participantes del estudio longitudinal de salud del adulto (ELSA-Brasil), de ambos sexos, con edades entre 35 y 74 años línea de base (ola 1) y seguimiento (ola 3). ELSA-Brasil es un estudio de cohorte con 15.105 servidores públicos de 5 universidades y 1 instituto de investigación ubicados en diferentes regiones de Brasil. Los exámenes y cuestionarios realizados en dos momentos (2008-2010) y (2017-2018), analizando el consumo de bebidas alcohólicas por medio del cuestionario de frecuencia alimentaria en gramos/día y categorizadas en abstemios quien reporto (0 gramos/día), consumo moderado < 30 gramos/día para hombres y < 20 gramos/día para mujeres y excesivo \geq 30 gramos/día para hombre y \geq de 20 gramos/día para mujeres y la circunferencia de cintura en centímetros. Para el análisis fue calculado el delta de (circunferencia de cintura ola 3 - circunferencia de cintura ola 1).

Resultados y Conclusión: Fueron evaluados 8.283 participantes, con datos disponibles en las dos olas analizadas, cuando fueron categorizados por el consumo de bebidas alcohólicas 51,2%, 38,1% y 10,7% fueron clasificados como abstemios, consumo moderado y consumo excesivo respectivamente. Cuando fueron analizadas las diferencias entre el delta de circunferencia de cintura (ola 3- ola1) en relación a las categorías de consumo de bebidas alcohólicas por medio del test de ANOVA, se encontró que en todas las categorías hubo un aumento de la circunferencia de cintura con el tiempo. Además de eso, se evidencia una relación dosis respuesta que entre más consumo de bebidas alcohólicas mayor aumento de circunferencia de cintura. Concluyendo que existe relación directa entre el consumo de bebidas alcohólicas y obesidad abdominal.

Metodologías de medición de la seguridad alimentaria nutricional en la República Argentina

Feuermann Maria Flor

Universidad de Buenos Aires. Universidad Nacional de Lanús.

Introducción: La alimentación es un derecho humano y una necesidad básica para su subsistencia y desarrollo. A nivel mundial se producen alimentos suficientes para abastecer a todos los habitantes y satisfacer sus necesidades calóricas y nutricionales. Pero el solo hecho de producirlos, no determina que

todos puedan acceder a ellos. Por lo tanto, la correcta medición de la inseguridad alimentaria nutricional resulta fundamental para una mejor comprensión de este fenómeno, y permitir una mejor comunicación entre la sociedad, los tomadores de decisión y la agenda política.

Objetivos: analizar las fortalezas y limitaciones de las metodologías utilizadas para la medición de la seguridad alimentaria nutricional en la República Argentina entre 1984 y 2017.

Materiales y Métodos: se realizó una revisión sistemática de artículos publicados en cinco bases de datos electrónicas: Scopus, SciELO, PubMed, BVS y Redalyc. Las categorías analizadas fueron las metodologías de medición de la seguridad alimentaria nutricional (cuando las personas gozan de seguridad alimentaria además de un entorno salubre, así como de salud, educación y cuidados adecuados), con su tipo de técnica, nivel, duración y dimensión evaluada, limitaciones y fortalezas. Los términos de búsqueda utilizados fueron food insecurity, food security, hunger, food sovereignty, food policy, food availability, nutritional programs, nutritional policies y food assistance.

Resultados y Conclusión: Luego de la búsqueda se seleccionaron 22 artículos para su análisis. Todas las metodologías analizadas toman aspectos parciales. Aún no se ha desarrollado una metodología que refleje el carácter multisectorial (alimentario, agropecuario, gubernamental, económico, social, etc.) y multidimensional (acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad) del concepto de seguridad alimentaria nutricional. Contar con una adecuada medición de la seguridad alimentaria nutricional resulta fundamental para valorar el estado de la inseguridad alimentaria nutricional de la República Argentina, las políticas de gobierno que se desarrollan bajo este concepto, y comprobar su impacto en la salud y nutrición de la población argentina.

Palabras clave: seguridad alimentaria, inseguridad alimentaria, hambre, política nutricional, Argentina.

Control prenatal integral en la localidad de "El Bordo", provincia de Salta

Ávila F, Burgos N, Fernández C, Viberos A

Residencia Interdisciplinaria con orientación en Atención Primaria de la Salud.

Introducción: El presente trabajo consiste en exponer las particularidades del control prenatal desde un posicionamiento interdisciplinario en la localidad de El Bordo. Enmarcado en el paradigma de "Maternidad Segura y Centrada en la Familia", el objetivo de esta presentación es dar a conocer las prácticas de cuidado de salud de las personas gestantes que se vienen desarrollando en el primer nivel de atención, orientadas a la promoción, prevención, seguimiento, diagnóstico y referencia oportuna al nivel de atención correspondiente. Demostrando el aporte de las intervenciones y los saberes psicológicos, sociales y obstétricos al abordaje nutricional de las gestantes.

Objetivos: Describir las particularidades del control prenatal desde un posicionamiento interdisciplinario, en la localidad de El Bordo, ciudad de Güemes, provincia de Salta, Argentina. Año 2022.

Materiales y Métodos: La población objetivo estuvo constituida por las personas gestantes que asistían al consultorio del centro de Salud para control periódico del embarazo en curso, en la localidad de El Bordo. Llevándose a cabo la atención integral desde las disciplinas de Nutrición, Obstetricia, Psicología

y Trabajo Social, a través de diferentes herramientas y estrategias con posterior sistematización cualitativa como así también cuantitativa de los resultados obtenidos.

Resultados y Conclusión: La presente reflexión ha sido impulsada a partir de la ejecución de 15 controles integrales del embarazo realizado entre enero y junio del corriente año. Consecuentemente se efectuó la incorporación en el consultorio de una serie de recursos y herramientas que facilitan el abordaje interdisciplinario.

El diálogo interdisciplinario se vuelve una necesidad para el equipo de salud si se tiene en cuenta que las problemáticas que se presentan en las consultas se encuentran atravesadas por múltiples determinantes y condicionamientos. Sólo así se vuelve posible una intervención integral, que pueda ir más allá de las respuestas parciales y atomizadas.

Palabras Clave: control integral, embarazo, interdisciplina.

Cambios en los hábitos de vida durante la pandemia de COVID-19: ELSA-Brasil

María del Carmen Bisi Molina, Carla Moronari de Oliveira Aprelini, Adriana Lúcia Meireles, María de Jesús Mendes da Fonseca, Rosane Harter Griep.

Universidade Federal do Espírito Santo (UFES/ES - Brasil)

Introducción: Las consecuencias de la pandemia de la COVID-19 no sólo están asociadas a enfermedades y mortalidad, sino también a cambios en diferentes contextos de vida con gran impacto en la salud. Una recomendación para reducir la tasa de infección por SARS-CoV-2 es el distanciamiento social, que puede estar relacionado con cambios en los hábitos de vida. Estudios indican que los hábitos inadecuados, especialmente los relacionados con la dieta y la inactividad física, tienen un fuerte impacto en la gravedad de la enfermedad. Por lo tanto, es importante investigar si ocurrieron cambios en los hábitos de vida en la ELSA-Brasil.

Objetivos: Evaluar los cambios que se han producido en los hábitos de vida durante la pandemia del COVID-19.

Materiales y Métodos: Análisis longitudinales para evaluar los cambios en los hábitos de vida: tabaquismo, sueño, tiempo frente a la pantalla y estar sentado, actividad física, consumo de alcohol y compra de alimentos y puntaje de calidad de la dieta (PCD) antes y durante la pandemia, a partir de la información de la ola 3 y ELSA-Covid. Se realizaron análisis descriptivos de la población general y estratificados por sexo. Se aplicó la prueba t pareada a variables continuas para identificar la diferencia entre los momentos considerando valor $p < 0,05$.

Resultados y Conclusión: La muestra estuvo compuesta por 3.776 participantes, el 58,4% eran mujeres, edad media de $58,8 \pm 8,5$ años y el 94,5% se adhirió al distanciamiento social. Durante la pandemia disminuyó el nivel de actividad física (-23,9%), así como el tabaquismo (-15,2%). La PCD, el consumo de alcohol, el tiempo de sueño y el tiempo de pantalla y sentado aumentaron significativamente ($p < 0,0001$). Se encontraron resultados similares en los análisis estratificados por sexo. Los participantes cambiaron sus estilos de vida durante la pandemia y se deben investigar los impactos de estos cambios en el futuro.

Validación por prueba piloto de una herramienta educativa sobre alimentación complementaria

Martín Narela Camila¹, Spipp Jessica Paula^{1,2}, Riernersman Carola Noelia¹

¹Universidad Nacional del Chaco Austral, Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Licenciatura en Nutrición.

²Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Introducción: La validación mediante prueba piloto, tiene como fin aproximar como una determinada población percibe, entiende y capta la información brindada, asegurando la validez y la confiabilidad.

Objetivos: El objetivo del trabajo fue la aplicación de una prueba piloto para la validación del instrumento “Manual y Atlas fotográfico de alimentos: introducción a la alimentación complementaria” previamente validado en contenido por un juicio de expertos.

Materiales y Métodos: Se utilizó un instrumento de 38 ítems, con 5 criterios (atracción; comprensión; involucramiento; aceptación; e inducción a la acción) a evaluar a través de escala de Likert de 5 puntos y sección de opinión abierta. La muestra consistió en 8 madres de niños de 6 a 11 meses y 30 días de edad, que concurren durante el segundo semestre del 2021 a centros de salud. La validación cuantificada del instrumento se ajustó a respuestas favorables mayores o iguales al 70%, de no resultar así, se reformularía el material.

Resultados y Conclusión: El tiempo promedio para la realización de la encuesta fue de $13 \pm 0,22$ minutos. Los resultados respecto al criterio atracción fueron de 95% de respuestas favorables (equivalente a $4,84 \pm 0,06$ puntos en la escala de Likert). De igual manera, los resultados para los demás criterios fueron comprensión, el 94,29% ($4,71 \pm 0,27$) no tuvo inconveniente en comprender lo transmitido por el instrumento diseñado; involucramiento, el 95% ($4,75 \pm 0,31$) de la muestra considera que es un material dirigido para ellos; aceptación el 93,75% ($4,69 \pm 0,47$) lo consideró aceptable en general; y por último acción, donde se puede ver que el 96,88% ($4,84 \pm 0,31$) de la muestra aplicaría la información aprendida. Se puede concluir que el manual fue aceptado por la población de estudio a la cual va dirigido, asegurando aún más su validez y confiabilidad. Se puede usar tal y como está, no necesita modificaciones, ya que se obtuvieron respuestas favorables mayores al 70% en todos los criterios.

Palabras clave: validez, confiabilidad, pilotaje, alimentación infantil.

Características sociodemográficas, estado nutricional y alimentación habitual de personas veg(etari)anas de tres ciudades argentinas

María Marta Andreatta¹, María Emilce Sudriá², María Daniela Defagó³

¹Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad-CIECS (CONICET y Universidad Nacional de Córdoba), Córdoba. ²Servicio de Alimentación Hospitalaria, Hospital 4 de Junio “Dr. Ramón Carrillo”. Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina. ³Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Córdoba.

Introducción: Las prácticas alimentarias veg(etari)anas son cada vez más frecuentes a nivel global. En Argentina, si bien estimaciones recientes indican que 12% de la población adhiere a alguna de estas

formas de alimentación, las investigaciones que aborden sus hábitos, estado nutricional y características sociodemográficas son aún escasas.

Objetivo: Analizar características sociodemográficas, estado nutricional antropométrico y alimentación habitual de la población ovo-lacto-vegetariana y vegana residente en los tres principales centros urbanos del país.

Materiales y Métodos: Para este estudio observacional, exploratorio y de corte transversal, se diseñó un cuestionario de encuesta para ser completado online que estuvo disponible durante abril de 2020. El muestreo fue de tipo intencional y la población destinataria estuvo conformada por personas vege(etari)anas adultas, mayores de edad, residentes en el AMBA y en las ciudades de Córdoba y Rosario. Para el análisis de datos se utilizó STATA 14.0.

Resultados y Conclusión: Sobre un total de 282 participantes, la mayoría de las personas veg(etari)anas que completaron la encuesta fueron mujeres (85%) adultas jóvenes (78%) y casi la mitad de ellas (48%) con un nivel educativo alto. El 70% presentó un peso dentro de los parámetros recomendados y, entre la población vegana, se registró un consumo significativamente mayor de verduras y hortalizas ($p=0,20$), frutas ($p<0,0001$), cereales integrales y pseudocereales ($p=0,20$), legumbres y derivados ($p<0,0001$), semillas y frutos secos ($p=0,01$) y significativamente menor de panificados ($p<0,0001$). No obstante, menos de un tercio cubrió las recomendaciones sobre el consumo diario de agua y, entre la población ovo-lacto-vegetariana, el uso de suplementos de vitamina B₁₂ fue bajo (34%). Estos hallazgos se condicen con los de investigaciones desarrolladas en otros países, a la vez que muestran la necesidad de ajustar las recomendaciones para este grupo poblacional en particular, en especial a lo referente a la suplementación con vitamina B₁₂.

Palabras clave: vegetarianismo, veganismo, B₁₂, salud, Argentina

Prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles y estilos de vida en adultos con obesidad de la ciudad de Chilecito

Cabello Natalí, Leal Natalia María Itatí, Montivero María Eugenia

Hospital Eleazar Herrera Motta, Chilecito, La Rioja

Introducción: Las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen uno de los principales problemas de salud pública dado que no solo ocasionan muertes, sino también discapacidad total o parcial. El sobrepeso y la obesidad, productos de un estilo de vida poco saludable, son los principales factores de riesgo para su desarrollo.

Objetivo: Describir la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles y los estilos de vida de adultos con obesidad de la ciudad de Chilecito.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo de corte transversal. La muestra estuvo integrada por 263 sujetos entre 18 y 59 años, de diferentes sexos, con un índice de masa corporal ≥ 30 kg/m². El estado nutricional se calculó según el índice de masa corporal propuesto por la Sociedad Española para el estudio de la obesidad, 2007. El estilo de vida se determinó con un cuestionario cerrado que abarcó preguntas sobre tiempo en pantalla, actividad física, hábitos alimentarios y tabaquismo. Para evaluar el perímetro

de cintura se utilizaron los valores de corte propuestos por la Guía clínica para la identificación, evaluación y tratamiento del sobrepeso y la obesidad en adultos, 1998.

Resultados y Conclusión: El 42 % de la población registró obesidad grado III. El 60,4 % presentó al menos una enfermedad crónica por autorreporte. La prevalencia de hipertensión arterial fue de 29,3%, de diabetes 11,4% y de enfermedades respiratorias 11%. El 34,6% agrega sal en sus comidas después de la cocción o al sentarse a la mesa. Solo el 1,5% consume al menos cinco porciones diarias de frutas o verduras. El 59,7% refirió no realizar actividad física.

La prevalencia de enfermedades crónicas es mayor en los sujetos que presentan grados de obesidad II, III y IV y aumenta en el sexo femenino y con la edad.

Palabras clave: enfermedades crónicas, estilo de vida, obesidad, perímetro de cintura.

Prácticas educativas y asistencia alimentaria durante la pandemia por COVID-19

Bosco María, Cometti Federico Martín, Domínguez Analía Viviana, Florio Anabella, Pulsoni Georgina, Maidana Cristian Abel, Rubino Pablo Emilio, Russo María Virginia.

Universidad de Buenos Aires. Escuela de Nutrición. Área de Integración Comunitaria.

Introducción: El Área de Integración Comunitaria pertenece a la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y busca fortalecer la articulación entre la docencia, la investigación y la extensión universitaria; y contribuir a la formación de estudiantes de Nutrición con sensibilidad social y pensamiento crítico. En junio de 2020, a raíz de la pandemia por COVID-19 y el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio, el Bar Saludable de Nutrición y el Programa UBA en Acción implementaron el voluntariado “Un plato caliente”. Gracias a él se posibilitó la asistencia alimentaria a personas en situación de calle en los alrededores de la facultad. En octubre, el Área comenzó su participación en dicha actividad.

Objetivos: Contribuir a la resolución de las demandas sociales y educativas presentadas por la pandemia por COVID-19.

Materiales y Métodos: se convocó a voluntarios y voluntarias de quinto año de la Licenciatura en Nutrición de la UBA que debían hacer sus Prácticas de Nutrición en Salud Pública. Se elaboró un proyecto con actividades presenciales y virtuales que se correspondieron con los objetivos de dichas Prácticas.

Resultados y Conclusión: El proyecto fue aprobado. Desde octubre de 2020 hasta la actualidad, 183 estudiantes realizaron sus prácticas en el área. En dicho período se distribuyeron alrededor de 27.200 platos de comida y se ejecutaron diversas actividades: 29 vivos en la red social Instagram, 19 talleres por Zoom, 35 exposiciones de ateneos bibliográficos, consejería nutricional presencial en el barrio 21-24 y en la facultad y 3 talleres presenciales en colegios primarios y secundarios.

Por medio de estas actividades, se consolidaron contenidos vinculados con las políticas públicas, la seguridad y soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación y a la salud.

Palabras clave: estudiante, asistencia alimentaria, grupo vulnerable, COVID-19.

Diseño de un recetario con preparaciones adaptadas en composición, cantidad y consistencia, para una correcta alimentación complementaria para niños de 6 a 24 meses de edad

Herrero Luciana Micaela, Berecochea José Alberto, Spipp Jessica Paula^{1,2}, Riernersman Carola Noelia¹, Rivas Franco Paolo^{1,2}

¹Universidad Nacional del Chaco Austral, Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Licenciatura en Nutrición.

²Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Introducción: La nutrición adecuada durante los primeros dos años de vida es fundamental para el desarrollo pleno del potencial de cada ser humano.

Objetivos: Diseñar un recetario con preparaciones para alimentación complementaria destinada a cubrir posibles deficiencias nutricionales en lactantes de 6 a 24 meses de edad, para el uso de profesionales de la salud como herramienta educativa en consejería.

Materiales y Métodos: Se realizó búsqueda bibliográfica con la finalidad de identificar los macronutrientes y micronutrientes en deficiencia. Se clasificaron las preparaciones según grupo de edad y los alimentos recomendados por las Guías Alimentarias de la Población Infantil, comprendiendo grupos de 6 meses, 7 a 8 meses, 9 a 11 meses y 12 a 23 meses. Para la estandarización de las preparaciones se especificó la cantidad de ingredientes, en medidas exactas y caseras con la finalidad de facilitar su reproducción. Luego se redactó el procedimiento de elaboración siguiendo una secuencia lógica y clara, teniendo en cuenta los métodos de cocción, tiempos y temperaturas aplicadas. Para la realización el cálculo del valor nutricional de las preparaciones se diseñó una plantilla de Excel donde se especificaron los alimentos utilizados con su respectiva composición química, adaptándolas al requerimiento nutricional pertinente a cada grupo etario citado, respecto al contenido de los macronutrientes, así como también hierro, zinc, calcio y vitaminas A y C.

Resultados y Conclusión: Se realizaron 60 preparaciones en total, que incluyen carnes, lácteos, cereales, legumbres, vegetales y dulces; presentadas en un recetario ilustrado, claro y sencillo. El mismo servirá de muestra en las consultas pediátricas para guiar a las madres en que preparaciones son aconsejables para cada una de las etapas de alimentación complementaria, respecto a que preparar, como hacerlo y en qué cantidad debe consumirlo el niño para alimentarse en forma adecuada.

Palabras clave: alimentación complementaria, nutrientes críticos, recetario.

Cambios de hábitos de alimentación y estilo de vida en situación de cuarentena por COVID-19

Antonella Fabiano, Florencia Novaro, Julieta Adaglio

Instituto Universitario CEMIC

Introducción: La pandemia mundial causada por el COVID-19 trajo aparejados cambios en los patrones de alimentación, actividad física y descanso.

Objetivos: Conocer los cambios en los hábitos alimentarios y estilo de vida de la población adulta de CABA y GBA en aislamiento por COVID-19.

Materiales y Métodos: La muestra quedó conformada por 1054 participantes mayores de 18 años que se encontraban en cuarentena por COVID-19, en CABA y GBA, durante junio y julio del 2020. Se realizó una encuesta de elaboración propia autoadministrada.

Resultados y Conclusión: El promedio de consumo entre frutas y verduras durante la cuarentena fue de 2,2 porciones por día. El 39,8% (IC 95% 36,9-42,9) aumentó de peso durante la cuarentena. Dentro de éstos (n=420), el 75% (p=0,000) presentó una mayor ingesta de comida por día, así como también el 57,4% (p=0,000) aumentó el picoteo entre comidas. Con respecto al consumo de los distintos grupos de alimentos, el 32,1% (p=0,000) consumió mayor cantidad de snacks, un 36% (p=0,000) mayor cantidad de golosinas, el 42,6% (p=0,000) mayor cantidad de productos de panadería y un 37,9% (p=0,000) mayor cantidad de bebidas alcohólicas. La percepción de la alimentación como “poco saludable” aumentó de 17,4% (IC95% 15,1-19,8) antes del aislamiento, a 25,5% (IC 95% 22,9-28,2) después del mismo.

El aislamiento por COVID-19 generó cambios en la alimentación con un mayor consumo de productos de pastelería, golosinas, snacks y bebidas alcohólicas, los cuales indujeron a modificaciones en el peso corporal.

Palabras clave: COVID-19, hábitos alimentarios, peso corporal

Calidad de la dieta, estado nutricional y síntomas psicológicos en estudiantes universitarios. Una aproximación en pandemia por COVID-19

Fernández NN^{1,2,3}, López SE¹, Rodríguez ME¹, Lacunza AB.

¹Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino. ²Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

³Universidad Nacional de Tucumán.

Introducción: El ingreso a la universidad supone cambios que pueden vulnerar la estabilidad emocional y física de los estudiantes. El estrés por las exigencias académicas se vincula a una alimentación inadecuada con repercusiones en síntomas psicológicos y en el estado nutricional. **Objetivos:** Relacionar la calidad de la dieta, el estado nutricional y síntomas de ansiedad y depresión en estudiantes ingresantes de una universidad privada del norte argentino en Pandemia por COVID-19.

Materiales y Métodos: Estudio cuantitativo, correlacional, transversal. Participaron 109 estudiantes de 18 años, sexo femenino 72%, carreras área salud 41%. Instrumento: encuesta online (Google Forms), administrada en año 2021 (marzo-mayo) que evaluaba el estado nutricional según Índice de masa corporal (peso y talla autorreferidos); calidad de la dieta mediante el Índice de Calidad y Protección de la Alimentación (ICAPA); síntomas de ansiedad y depresión (Inventario de Evaluación de Personalidad para Adolescentes: PAI-A), previo consentimiento informado.

Resultados y Conclusión: El 28% de los ingresantes refería sobrepeso y obesidad, con predominio de normopeso entre las mujeres. Solo el 8% refería alimentación saludable mientras que la no saludable alcanzó un 34%. Si bien cerca de la mitad de los participantes incluía desayuno en su dieta, predominaba una baja calidad de este (48%). Fue baja la presencia de síntomas psicológicos (2% depresivos, 15% ansiosos), sin embargo, la presencia de síntomas depresivos se vinculó a la calidad de la dieta ($W=-0,166$; $p=0,043$) y desayuno ($W=-0,236$; $p=0,005$). Estos datos muestran la necesidad de intervenciones educativas para promover hábitos alimentarios saludables que fortalezcan recursos físicos y psicológicos para afrontar las vicisitudes de la vida académica.

Palabras clave: calidad de la dieta, estado nutricional autorreferido, ansiedad, depresión.

Alimentos procesados: Consumo, decisión de compra y lectura de rotulado nutricional

Cavallaro S, Santana E, Guezikaraian N, Benassati S, Camps A, González A, León M, Manion L, Rospide R, Szczygiel V.

Fundación H.A. Barceló

Introducción: El aumento de enfermedades prevenibles, relacionadas con un incremento del consumo de alimentos procesados, llevó al desarrollo de distintas políticas de salud pública mundial.

Objetivos: Relevar el consumo de alimentos procesados, conocer por qué deciden la compra y la opinión de los consumidores sobre el rotulado nutricional.

Materiales y Métodos: Estudio transversal, cualitativo, descriptivo y correlacional. Se relevaron datos (mayo 2021) con encuesta semi cerrada de Google Forms, $n=1158$, distribuida en redes sociales del territorio argentino, colaboraron estudiantes del Instituto Universitario de Ciencias de la Salud. Criterio de inclusión: individuos que realizaran compras o selección de alimentos.

Resultados y Conclusión: El 49% de los encuestados tenían de 26 a 40 años (77% mujeres), 18% encuentra claro el rotulado nutricional, el 78% señala poco o muy poco claro. Predominó el consumo diario de queso, milanesas, hamburguesas, tartas, jugos y gaseosas (5 y 10%), galletitas y mermeladas (21 a 24%). Los mayores consumos ocasionales fueron dulces (60 y 80%), gaseosas (63%), yogur (42%) y congelados (11 a 64%). El 47% señala que la decisión de compra está influenciada por el color de la etiqueta, publicidad o diseño del producto, 24% por el precio, 20% por el contenido nutricional. La marca, recomendaciones, empresa, redes u "otras" oscilan entre el 3 y 17%. El 76% indicó que cambiaría su decisión de compra por recomendaciones, el 61 al 84% seleccionan por su calidad nutricional, el 83% controla información nutricional aún de marcas reconocidas, el 65% prefiere alimentos nutritivos y el 96% asocia alimentación adecuada con calidad de vida. El 91% prefiere un etiquetado que identifique excesos de azúcar, sal o grasas. Queda investigar si relacionarán los rotulados frontales con patologías o prevención y diseñar una estrategia de comunicación.

El detrás de la Ley 27.642 de Promoción de alimentación saludable

Lopizzo Giuliana, Sigampa Ayelén

Centro de atención primaria de la salud: Cecilia Grierson - Amoedo y Joaquín V. González. C.P. 1878 - Quilmes

Introducción: El 26 de octubre de 2021, la Cámara de Diputados de la Nación aprobó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. La misma contó con 200 votos a favor, 22 en contra y 16 abstenciones, protegiendo de esta forma a las infancias y a los grupos de menor nivel socioeconómico, representando un gran avance en términos de derechos, sobre todo el de garantizar el derecho a una alimentación adecuada. Esta ley fue el resultado de la unificación de 15 anteproyectos, diseñados a partir de la evidencia científica, incluyendo el análisis de lo ya implementado en países latinoamericanos para ofrecer un proyecto de Ley superador a la región.

Como estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Lanús en el marco de las prácticas en Salud Colectiva asignadas dentro de la Secretaría de Salud del Municipio de Quilmes en los Centros de Atención Primaria de la Salud Cecilia Grierson, planificamos y desarrollamos una encuesta sobre la Ley 27.642 dirigida hacia la población que asiste al mismo.

Objetivos: se planteó conocer el grado de divulgación de la Ley antes mencionada en la población destino y su aceptación o no por parte de la población.

Materiales y Métodos: Dicha actividad ha sido llevada a cabo de forma presencial por medio de encuestas on-line utilizando la sala de espera y consultorio de nutrición y enfermería como medio para realizar las mismas.

Resultados y conclusión: Según el análisis preliminar de los datos obtenidos a través de la encuesta con un N:87, se observó un 66,7% de personas que no conocen la Ley y un 33,3% que, si la conocen, un 60% reconoce los sellos de advertencia como octógonos seguido por un 33,33% seleccionando círculos. El análisis final sobre la aceptación de la misma es del 100%.

Trabajo
Premiado

Caminando redes

Fritz, Alejandra (Nutricionista) Morán, Patricia Mercedes (Trabajadora Social)

Centro de Atención Primaria de la Salud (CAPS) "Dr. René Favalaro"

Introducción: En contexto de pandemia por COVID-19 se observó que la atención y seguimiento de las enfermedades crónicas no transmisibles quedó en segundo plano, tanto por las limitaciones del sistema sanitario, como por el temor de las personas al contagio del virus, resultando esta situación en detrimento de la salud de quienes las padecen. Pensando la salud desde una mirada integral (bio-psico-social) se redobló la presencia del centro de salud en territorio. A partir de las Caminatas Saludables en ambientes seguros y el ciclo de talleres emergente de los diferentes intereses y necesidades de los participantes, se constituyó un grupo abierto y dinámico con vínculos que traspasan el CAPS.

Objetivos: Fomentar la promoción de la salud, la prevención y el autocuidado. Promover un estilo de vida activo.

Aportar información oportuna y adecuada respecto de estas enfermedades y su tratamiento.

Estimular la incorporación de hábitos alimentarios saludables.

Favorecer el armado y consolidación de redes comunitarias.

Trabajar aspectos psicológicos, emocionales y sociales asociados a la pandemia COVID-19.

Generar un espacio de confianza y pertenencia.

Que los usuarios se conviertan en sujetos con capacidad de intervenir en las prácticas de salud.

Materiales y Métodos: Observación. Encuesta, cuestionario y entrevista. Registros de turnos y controles.

Resultados y Conclusión: Se evidenció participación activa de los usuarios en la planificación de las actividades del centro de salud. Menor ausencia a turnos para controles, mejoría de valores clínicos, continuidad de la actividad física, beneficios en estados de ánimo y motivación para el autocuidado. El equipo desarrolló mayor motivación para trabajar con estas patologías, bajó el nivel de demanda de la consulta individual liberando espacio para otras situaciones de salud, se optimizó la utilización de medicación e indicación de prácticas y/o estudios. Se logró articulación efectiva con diferentes áreas del municipio.

Alimentación y ritmo circadiano en adolescentes durante la pandemia COVID-19

Fernández NN^{1,2,3}, Cerezo Blazquez MP¹, López SE¹.

¹Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino. ²Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). ³Universidad Nacional de Tucumán.

Introducción: La pandemia de COVID-19 representa un impacto masivo en la salud humana, provocando cambios repentinos en el estilo de vida, con el consiguiente riesgo de sedentarismo, modificación de los hábitos alimentarios y de sueño, comprometiendo así el ritmo circadiano. Estos cambios pueden ser aún mayores en los adolescentes quienes son susceptibles a adquirir malos hábitos, los cuales pueden influir concomitantemente en su estado de salud y en la predisposición a enfermedades como obesidad, diabetes, patologías cardiovasculares, etc., en la adultez.

Objetivos: Describir y relacionar la alimentación y el ritmo circadiano de los adolescentes durante la pandemia COVID-19.

Materiales y Métodos: Estudio cuantitativo, correlacional, transversal. Participaron 140 adolescentes de ambos sexos (67% sexo femenino) con edades de 12 a 19 años (M=17,41±1,60). La recolección de información se efectuó mediante el Índice de Calidad y Protección de la Alimentación (ICAPA) y el Índice de Calidad de Sueño de Pittsburgh (ICSP) a través de un formulario de Google, solicitando consentimiento informado, el cual se viralizó mediante redes sociales, durante un período de 60 días mientras duró la pandemia de COVID-19.

Resultados y Conclusión: En los adolescentes predominó una alimentación que necesita cambios (61%), principalmente en el sexo femenino (71%). Solo el 9% de los adolescentes evidenció una alimentación protectora. Con respecto al ritmo circadiano se detectó una mala calidad de sueño en el 54% de los adolescentes, predominando en el sexo femenino (69%). No se encontró relación estadísticamente significativa entre alimentación y ritmo circadiano en la muestra bajo estudio, sin embargo, se observó una tendencia porcentual mayor de mala calidad de sueño en aquellos que tienen alimentación no

saludable (37% vs 21% con buena calidad de sueño) lo que expone la cronodisrupción que presenta este grupo. Se recomienda realizar estudios más amplios para poder determinar la posible relación entre estas variables.

Palabras clave: calidad de la dieta, ritmo circadiano, adolescentes, COVID-19.

Espacios amigos de la Lactancia Materna

Correa María Lujan, Adorno María Luciana, Biasi Antonella de las Mercedes, Buzzi Leonardo Alberto, Camargo María Cecilia, Ferrari Paula Elizabeth, Fúnez María Elena, Gavioli María Silvina, Garro Bustos Jessica Vanina, Gómez Mariana, Gómez Palleres Nerina Lis, Ibarra Ríos Yesica Esther, Junco Mansur Bárbara Mailen, Páez, Gabriela, Rodríguez Salama Silvia Ivana, Roquer Sonia, Romero Vieyra María Agustina, Scatena Silvana Cecilia, Sosa Alejandra, Stieger Valeria, Vendramin Maria Carla.

Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de San Luis.

Introducción: El proyecto LACTANCIA EN SALUD, dependiente de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de San Luis, subvencionado con fondos de la convocatoria: Universidad, Cultura y Sociedad 2017/18 de la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) de la Nación se plantea como objetivo principal fortalecer acciones de promoción de LM en la comunidad que asiste al Hospital del Norte y a la UNSL.

Objetivos: Instalar espacios de sostenimiento de Lactancia Materna, acompañados de Consejería Activa; Articular actividades comunitarias entre las cátedras involucradas con el proyecto y el Hospital del Norte

Materiales y Métodos: Las acciones se desarrollaron entre los años 2018 y principios de 2019 de manera semanal en el Hospital y en la Facultad e incluyeron: capacitaciones sobre la temática, en conjunto con el Ministerio de Salud de la Provincia de San Luis; espacios de consejería en lactancia materna en la Facultad de Ciencias de la Salud; uso del espacio amigable y aprovechamiento de la sala de espera en el Hospital del Norte.

Resultados y Conclusión: El día 15 de marzo de 2019, para cumplimentar con el segundo objetivo, se inauguró el primer espacio en la Institución vinculante Hospital del Norte. El mismo cuenta con: biombo, banner, sillón mecedor y folletería. Se inauguró el segundo espacio amigable, esta vez en la Universidad el 5 de agosto de 2019, durante la Semana Mundial de la Lactancia Materna, bajo el lema propuesto para ese año: "Empoderémonos ¡Hagamos posible la lactancia materna!"

Apropiarnos del tema de la Lactancia sigue siendo un desafío para las Licenciadas en Nutrición, y más aún encuadrar el trabajo en la comunidad desde la Universidad. La Extensión Universitaria es clave para empoderarnos de temáticas como éstas, en la comunidad y en la Universidad.

Se instalaron 2 espacios de Lactancia Materna bajo el Proyecto de Extensión Universitaria Lactancia en Salud, dirigido por una Licenciada en Nutrición e integrado por docentes, no docentes y estudiantes pertenecientes a las 4 carreras que componen la Facultad: Licenciatura en Nutrición, Fonoaudiología, Enfermería y Kinesología y Fisiatría. Se trabajo en conjunto con un Hospital de día de la zona aledaña a la UNSL sede San Luis Capital, en donde la profesional Lic. en Nutrición del lugar fue clave.

Comparación de la cantidad de arsénico absorbido en arroz pulido tipo largo fino, con dos procesos industriales distintos, cocidos por calor húmedo con diferentes proporciones de agua de la localidad Lavaisse, provincia de San Luis, durante febrero-agosto de 2022

Mugnani Ana Victoria, Villegas María Laura, Quiroga Barroso María Martha, Romero Vieyra María Agustina, Curvale Daniela Alejandra

Universidad Nacional de San Luis

Introducción: El arsénico (As) es un metaloide tóxico ampliamente distribuido en el medio ambiente. Las rutas principales de ingreso del elemento al cuerpo humano son beber agua con altas concentraciones de As y consumir alimentos que lo contienen, como el arroz. En poblaciones que consumen agua con alta concentración de As adquiere relevancia la cocción de los alimentos como otra ruta de exposición a este tóxico. La cantidad de As que es absorbida por el arroz del agua de cocción depende del tipo de arroz y de la forma en que éste es cocido.

Objetivos: Comparar la cantidad de As que absorbe el arroz pulido tipo largo fino, con dos procesos industriales distintos, cocidos por calor húmedo, con diferentes proporciones de agua de la localidad de Lavaisse, provincia de San Luis, año 2020.

Materiales y Métodos: Se realizó un estudio cuantitativo de tipo descriptivo, explicativo y experimental, de secuencia transversal y prospectivo. Mediante espectrofotometría UV-VIS se midió la cantidad de As en el agua post-cocción de arroz tipo largo fino, pulido y pulido parbolizado con proporción de arroz: agua 1:10 y 1:20 para determinar la concentración de As absorbido o desorbido por el arroz cocido.

Resultados y Conclusión: Se comprobó que la cantidad de As que absorbe el arroz del agua de cocción varía según el proceso industrial aplicado al arroz y según la proporción de agua que se utiliza para la cocción. Este trabajo constituye un antecedente para futuras investigaciones sobre el comportamiento del arroz al ser cocido con agua de Lavaisse y de otras localidades con características similares, que permitan elaborar recomendaciones dietéticas para mejorar la seguridad alimentaria de los pobladores.