

1º Congreso AADYND

CATEGORÍA PREMIO CONGRESO

ÁREA CLÍNICA ADULTO

Gasto energético y hemodiálisis crónica

Anfolisi M, Del Río L.

Introducción: Existen controversias sobre el comportamiento del gasto energético en reposo (GER) en pacientes en hemodiálisis (HD), algunos autores señalan que la HD aumenta el GER, mientras que otros no hallaron diferencias significativas.

Objetivos: Determinar si el GER en pacientes en HD es superior al de individuos que no dializan. Determinar si el GER en pacientes en HD es mayor durante el momento de diálisis en comparación al momento que no dializan.

Materiales y método: Para el objetivo 1, diseño comparativo a muestras independientes, observacional, prospectivo, transversal; para el objetivo 2, comparativo a muestras relacionadas, observacional, prospectivo, longitudinal. La muestra quedó conformada por 30 individuos en HD crónica y 30 controles apareados por edad, sexo, actividad física y estado nutricional. Se midió el GER utilizando un calorímetro indirecto móvil. Para el análisis estadístico se aplicaron test de diferencias ($p < 0,05$).

Resultados: El GER de los individuos en HD no fue significativamente mayor al del grupo control (test de medias 56,8kcal, IC -76,6/190,2, $p=0,1955$; test de medianas 49,9kcal, IC -84,9/189,9, $p=0,2142$; test de signos 56,6%, IC 37,4/74,5, $p=0,292$). En los individuos en HD, el GER aumentó significativamente durante la sesión (test de medias 173kcal, IC -83,6/262,4, $p=0,00022$; test de medianas 170kcal, IC 85/255, $p=0,00024$; test de signos 83,33%, IC 65,3/94,3, $p=0,00016$). Al subdividir este grupo según presencia o ausencia de diabetes, se mantuvo el incremento del GER durante la diálisis. (test de medias 210kcal, IC 75,1/344,9, $p=0,0044$; test de medianas 212,5kcal, IC 65/340, $p=0,0028$; test de signos 85,71%, IC 42,1/99,6, $p=0,06$).

Conclusiones: El GER de pacientes en HD no está incrementado con respecto a individuos sanos. En el paciente en HD crónica el GER aumenta durante el procedimiento dialítico en comparación al día que no asiste a diálisis.

Palabras clave: gasto energético en reposo, calorimetría indirecta, hemodiálisis crónica.

ÁREA GESTIÓN

Valoración nutricional cualitativa de los menús y diseño de la carta de restaurantes

Santana E, Cristóbal Acebedo M.B, Viglione L.

Introducción: La carta de menú del restaurante, aparece como el elemento de comunicación más fuerte y a veces el único que se establece entre el restaurante y el consumidor. La tendencia creciente de comer fuera de casa convierte a los restaurantes en establecimientos cruciales para la promoción de un patrón alimentario saludable para toda la población. Una oferta alimentaria variada y equilibrada

desde el punto de vista nutricional es el camino adecuado para mejorar la calidad de los menús, y con ello llevar mensajes nutricionales para mejorar la salud poblacional.

Objetivos: Analizar el valor nutricional cualitativo de los menús y el diseño de la carta en los restaurantes de la ciudad de Mar del Plata en el año 2014.

Materiales y método: La selección de restaurantes se llevó a cabo al azar por estratificación en zonas geográficas. Se realizó un análisis de valoración nutricional cualitativa de los menús con los datos recolectados. Simultáneamente, se analizó el diseño de las cartas de menús a través de una grilla de observación planteada específicamente para tal fin. Es un estudio descriptivo; no experimental y de tipo transversal.

Resultados: Del menú se analizó un total de 258 entradas, 1186 platos principales, 137 guarniciones y 198 postres. La mayoría de las entradas y los platos principales ofrecidos están compuestos por proteínas animales, representado el 84% y el 70%, respectivamente. El promedio por restaurante es de 28 platos principales con papas fritas de guarnición. El diseño de la carta en su mayoría es sencillo y claro, sin elementos de comunicación visual llamativos.

Conclusiones: Los menús analizados presentan un desequilibrio en su valor nutricional, con un exceso en proteína animal y poca oferta de platos con carbohidratos bajos.

Palabras claves: restaurantes – menús – valor nutricional – diseño – elección alimentaria.

ÁREA NUTRICIÓN COMUNITARIA

Ferias Municipales: Viabilidad como canal de comercialización

Mendez C, Arrillaga, G, Gonzalez Astarloa S, Velázquez S, Vignolo P.

Las ferias son uno de los primeros canales de comercialización en la historia de la humanidad. Si bien a lo largo de los años han logrado superar diversos obstáculos, actualmente no han podido posicionarse como un canal de comercialización consolidado. La presente investigación pretende identificar por qué las ferias no tienen mayor incidencia como canal de comercialización a nivel poblacional, intentando determinar las motivaciones que inciden en quienes las eligen, los diversos factores limitantes que afectan el posicionamiento y los alimentos ofertados y demandados que prevalecen en las mismas, con el objetivo de determinar si las ferias son canales de comercialización sustentable frente a un mercado concentrado y competitivo.

Nuestra hipótesis de trabajo plantea que las ferias se encuentran limitadas por factores económicos y culturales afectando su posicionamiento como canal de comercialización.

Para el desarrollo del estudio se encuestaron a 60 personas que asistieron a ferias en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, durante el mes de diciembre de 2015. Los datos fueron analizados mediante la prueba estadística de Chi cuadrado.

Los resultados de la investigación revelaron la existencia de limitantes que impiden el posicionamiento de las ferias como canal de comercialización: menor oferta de días y horarios, menor cercanía, poca difusión, escasas formas de pago y menor presencia de descuentos que otros canales.

Creemos que mediante más incentivos, normas e intervenciones que favorezcan a que los obstáculos anteriormente mencionados puedan ser superados, logrando las ferias mayor competitividad y dejando de ser un canal alternativo de acceso a los alimentos.

Palabras claves: Feria - Canal de comercialización - Limitantes - Posicionamiento - Sustentable

CATEGORÍA POSTER

ÁREA ALIMENTOS

Prueba piloto para conocer aceptabilidad, preferencia y saciedad de colaciones dulces con baja densidad energética y alto aporte proteico en mujeres perimenopáusicas

Garda MR, Casella T, Lacanna MF, Shcherbina V, Torresani ME.

Introducción: La perimenopausia se asocia con mayor probabilidad de padecer trastornos de la alimentación, destacándose la compulsión glucídica, que lleva a consumir fundamentalmente alimentos con alto contenido de carbohidratos entre comidas.

Objetivos: evaluar aceptabilidad, preferencia y saciedad de colaciones dulces de baja densidad energética (DE) y alto aporte proteico en muestra de mujeres adultas perimenopáusicas.

Materiales y método:

A partir de receta estándar de merengues, se desarrollaron tres variantes con disminución de DE y sacarosa (Muestra A y C se reemplazó sacarosa por azúcar light y sucralosa en diferentes proporciones; Muestra B se disminuyó sacarosa y se agregó sucralosa). Se realizó ensayo de aceptabilidad y preferencia en 75 evaluadoras no entrenadas y prueba de saciedad a 27 evaluadoras no entrenadas, utilizando encuesta autoadministrada y escala hedónica de Likert de 9 puntos. Análisis estadístico: medidas de tendencia central, ANOVA, prueba de Friedman y Software "Statgraphics Centurion XVII para pruebas de aceptabilidad.

Resultados: Se desarrollaron merengues para las tres muestras de 1 g. cada uno, con disminución del 31% en la DE y 1,03 mg. de triptófano por unidad. La muestra B (se disminuyó la sacarosa al 88,7% y se agregó sucralosa en 11,3%), fue la de mayor preferencia y aceptabilidad por sus características sensoriales. Sobre esta muestra se aplicó el test de saciedad (libre demanda), obteniendo una media de ingesta de 10 unidades (Rango: 3-15). El 22,2% de las mujeres consumió 3 a 8 merengues; 51,8% 9 a 12 merengues y 25,9% más de 12 merengues. Se pudo observar que las mujeres estaban plenamente saciadas a los primeros 30 minutos, manifestando que a los 120 minutos tuvieron apetito.

Conclusiones: La colación más aceptada y preferida fue la que mantuvo sacarosa y una proporción fue sustituida por edulcorante no calórico. El test de saciedad demostró que la colación seleccionada logró saciedad a corto plazo.

Palabras claves: mujeres perimenopáusicas, merengues, saciedad, aceptabilidad.

AREA CLÍNICA ADULTO

Rol de la infección por *Helicobacter pylori* en la regulación hormonal del apetito y el índice de masa corporal

Janjetic M, Mantero P, Rosas Y Belgrano B, Lauría M, Méndez Vedia C, Pomphile B, Goldman C.

Introducción: *Helicobacter pylori* coloniza la mucosa gástrica y se asocia con el desarrollo de patologías gastrointestinales, pudiendo afectar la secreción de hormonas moduladoras del apetito.

Objetivo: Evaluar la asociación entre la colonización gástrica por *H. pylori*, las concentraciones séricas de grelina y leptina y el índice de masa corporal (IMC) en pacientes con sintomatología digestiva.

Materiales y método: Se llevó a cabo un estudio transversal que incluyó 163 pacientes dispépticos (18 – 70 años) derivados al Hospital de Gastroenterología "Dr. Carlos Bonorino Udaondo". Se realizó una encuesta sociodemográfica, recordatorio de 24 horas y se midió circunferencia de cintura (CC), peso y talla para

el cálculo del IMC. La presencia de *H. pylori* se diagnosticó mediante ^{13}C -Test del Aire Espirado (^{13}C -UBT). Las concentraciones séricas de grelina y leptina se determinaron mediante enzimoimmunoensayo. Para el análisis estadístico se utilizaron los Tests de χ^2 , Mann-Whitney, correlación de Spearman y regresión lineal (SPSS19.0).

Resultados: La prevalencia de la infección por *H. pylori* fue de 53,4% (IC95%;45,7-65,8%). La ingesta promedio de energía, carbohidratos, proteínas y lípidos no se asoció a la infección. Las prevalencias de sobrepeso/obesidad y adiposidad central no difirieron significativamente entre *H. pylori* positivos y negativos ($p=0.09$ y $p=0.87$, respectivamente). La mediana de la concentración de grelina fue 306.5 pg/mL (RIC;230.0–385.5) en *H. pylori* positivos y 358.3 pg/mL (RIC;253.8-547.8) en negativos. La infección se asoció con menores concentraciones séricas de grelina ($p=0.016$) aún ajustando por IMC y género ($p=0.019$), no habiéndose encontrado asociación entre los valores de leptina y la infección ($p=0,76$). Los niveles de grelina sérica se correlacionaron negativamente con el IMC ($r=-0,25$; $p=0,0013$), mientras que la correlación leptina-IMC fue positiva ($r=0,56$; $p<0,00001$) en la población total. **Conclusiones:** La colonización por *H. pylori* en pacientes con sintomatología digestiva se asoció con menores concentraciones séricas de grelina, enfatizando su rol en la regulación hormonal del apetito.

Palabras clave: *Helicobacter pylori*, grelina, leptina, índice de masa corporal.

ÁREA CLÍNICA PEDIÁTRICA

Incursionando nuevas áreas de trabajo: “El licenciado en nutrición en una unidad de cuidados intensivos neonatales”

Ross C, Asti V, Hiacelay N, Juárez S.

Introducción: La alimentación del recién nacido de pretérmino (RNPT) es un gran desafío. La administración óptima de nutrientes requiere de una infraestructura organizada y profesionales de distintas áreas que trabajen en forma conjunta. A partir de la necesidad de cumplir con estándares de calidad respecto del estado nutricional de pacientes neonatales, la Unidad de Cuidados Intensivos Neonatales (UCIN) del Hospital Universitario Austral (HUA) sugirió la incorporación de un licenciado en nutrición para colaborar en diferentes aspectos del cuidado nutricional de los mismos.

Objetivos: Promover la inserción del licenciado en nutrición como parte del equipo colaborador del cuidado nutricional del neonato. Evaluar posibles herramientas que el licenciado en nutrición pudiera aportar dentro de una UCIN.

Materiales y método: Se trabajó con monitoreo continuo de pacientes ingresados en la UCIN del HUA de Pilar durante el periodo de diciembre 2012 hasta la actualidad. Se diseñó una planilla para cargar datos de los pacientes que ingresan a la Unidad obtenidos de la historia clínica informatizada de la institución (Pectra Digital Gate®).

Resultados: A partir de los datos recolectados se obtuvo información sobre: días de recuperación del peso de nacimiento; número de días para cubrir requerimientos propuestos; número de días que recibe NPT; aumento de peso de los últimos 7 días; monitoreo de soporte nutricional indicado y recibido; porcentaje de leche materna vs fórmula recibida. Se colaboró en el diseño de planillas de fraccionamiento de leches, protocolos de inicio de alimentación del recién nacido de bajo peso al nacer y uso de fortificadores de la leche materna; se optimizó el registro de la alimentación enteral y parenteral recibida en la historia clínica; se realizó asesoramiento de productos y búsqueda bibliográfica para la incorporación de nuevas fórmulas dentro del Vademécum de la institución.

Conclusión: La existencia de protocolos básicos actualizados, cálculo de los requerimientos energéticos en función de la situación clínica y el estado nutricional, monitoreo de la alimentación enteral y paren-

teral, cumplimiento del objetivo calórico, son algunos indicadores que pueden utilizarse como herramienta para medir la calidad de la actividad asistencial. El asesoramiento y monitoreo del cuidado nutricional del neonato son parte de las funciones que los nutricionistas pueden cumplir dentro de dichas unidades. La inclusión en la enseñanza de grado y postgrado del cuidado nutricional de este grupo es de vital importancia dentro del aprendizaje continuo del licenciado en nutrición.

Palabras clave: neonato; calidad; cuidado nutricional; nutricionista

ÁREA EDUCACIÓN

Diseño y proyección de audiovisuales animados como estrategia comunicativa

Arroyo Parisi S, Corteggiano V, Ottogalli J, Pappa M, Pérez S, Rodríguez V, Sayar, R

Introducción: El proyecto se enmarca en el Programa de Ciudadanía Porteña, programa de asistencia alimentaria implementado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Ciudad de Buenos Aires, basado en transferencia directa de ingresos a familias en situación de vulnerabilidad

Objetivos: Realizar educación alimentaria nutricional en 3 mensajes: lactancia materna, alimentación complementaria e hidratación a usuarios del programa en salas de espera de las sedes en que realizan trámites.

Materiales y método: Se diseñaron y proyectaron 3 animaciones audiovisuales de corta duración, cada una con contenidos de cada mensaje principal de los objetivos. Se entregaron 3 folletos para complementar la información del video. Se realizaron 148 encuestas directas a los beneficiarios que asistieron a las sedes del programa para evaluar la incorporación de los mensajes.

Resultados: Se analizaron las encuestas por mensaje. Lactancia materna: 98% vio el video; 81,6 % recordó el tema principal; el beneficio de defensas fue el mayor con el 33%; 28% leyó el folleto; 42% opinó es bueno amamantar hasta los 2 años y más. Alimentación complementaria: 87% vio el video; 47,5% respondió como tema principal: Primeras comidas del bebé; 24% y el 17% según sede leyeron el folleto; 60% respondió como tema del folleto: Qué alimentos dar a los bebés por edades; 31% opinó en comenzar la alimentación complementaria antes de los 6 meses. Hidratación y consumo: 76% vio el video; 86% respondió correctamente el tema principal del video; 44% respondió como principal beneficio del agua saca la sed; 6% tomó el folleto.

Conclusiones: Los mensajes fueron comprendidos satisfactoriamente. La implementación de la animación es un recurso práctico y moderno que facilita la incorporación de los mensajes. Su proyección repetitiva permite llegar a mayor cantidad de beneficiarios, el material gráfico tuvo menor recepción.

Palabras clave: educación alimentario nutricional - lactancia - alimentación complementaria - hidratación

AREA GESTIÓN

Proceso de mejora de las bases y condiciones para la concesión del servicio de confitería de la Facultad de Ciencias de la Salud (FCS). Universidad Nacional de Salta (UNSa)

Ola Castro DE

Introducción: El pliego de condiciones para la concesión de un servicio de confitería establece la calidad requerida. Por tal motivo es esencial especificar adecuadamente las condiciones del servicio que se espera recibir para brindar satisfacción a los usuarios y partes interesadas.

Objetivos: Analizar el proceso y el pliego de bases y condiciones para la concesión del servicio de confitería de la FCS de la UNSa. Proponer mejoras para orientar las actividades futuras en relación a la compra, selección, preparación distribución y control del servicio.

Materiales y Método: Se realizó una encuesta de satisfacción para conocer la calidad percibida por los usuarios de la confitería de la FCS. Se analizaron el proceso y los subprocesos de concesión del servicio, el pliego de condiciones mediante el cual se rige la actual concesión. Se aplicó el diagrama de Espina de Pescado para determinar la causa raíz el problema.

Resultados. Los clientes manifestaron insatisfacción en relación a la variedad de preparaciones y la omisión de alimentos saludables como vegetales, pescados, lácteos descremados, jugos de frutas, cereales integrales. Problema raíz: pliego de condiciones incompleto y poco detallado.

Conclusiones: El plan de mejoras en relación al pliego de bases y condiciones requiere tener en cuenta aspectos tales como: calidad de la materia prima, plan de menú, tipo y cantidad de comidas, ingredientes, formas de preparación, características físico químicas de las preparaciones saludables, porción estándar, presentación y tipos de vajilla.

ÁREA NUTRICIÓN COMUNITARIA

Consumo de frutas en estudiantes universitarios

Anfolisi G, Fabiano A, Glucksmann M, Lefèvre C, Mayorca D, Navarro P, Traversoni S

Introducción: La importancia del consumo de frutas es vital debido a sus propiedades nutritivas, por su aporte de vitaminas, minerales, fibra y agua. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) recomiendan el consumo diario de 2 a 3 frutas.

Objetivos: Estimar la prevalencia de consumo inadecuado de frutas y determinar la prevalencia de dicho consumo por exceso o déficit, en estudiantes. Estimar la prevalencia de los motivos por los cuales no se consumen frutas en estudiantes.

Materiales y método: Diseño descriptivo, observacional y transversal. La muestra quedó conformada por 486 estudiantes universitarios y terciarios. Se midió el consumo de frutas a través de una encuesta diseñada para tal fin. El análisis estadístico se realizó mediante el paquete VCCstat V.Beta 2.0.

Resultados: El 23,5% de la muestra pertenecía a alguna carrera de ciencias de la salud. El 74% (IC95% 69,9-77,9) de los estudiantes no cumplió con la recomendación diaria de las GAPA. De este porcentaje, un 96,4% (IC95% 93,8-98) no llegó a consumir al menos dos frutas diarias, mientras que solo un 3,6% (IC95% 1,9-6,1) de los encuestados superó dicha recomendación. Se encontró un 34,6% (IC95%30,3-38,9) de estudiantes con consumo nulo. Entre los motivos de este hallazgo, un 72% (IC95% 64,5-78,6) lo adjudicó a la "falta de hábito". Entre los motivos restantes se destacan "no me gusta" con el 10,7% (IC95%6,4-16,4) y "falta de practicidad" con el 9,5% (IC95%,5-15).

Conclusión: La mayoría de los estudiantes consume menos cantidad de frutas que la recomendada. Debido a la falta de hábito, un gran porcentaje de estudiantes no incorpora frutas en su alimentación diaria.

Palabras clave: frutas, estudiantes, Guías Alimentarias para la Población Argentina.