

VII Jornada de Nutrición de la CABA

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS DIETISTAS

MENCION CATEGORÍA ALIMENTOS

Costo y disponibilidad de los alimentos libres de gluten en Argentina, y su relación con la adherencia a la dieta libre de gluten. Estudio multicéntrico

González A, Temprano M.P, Costa A.F, Gordillo M.B, Fontana R, Pico M, Longarini G, Moreno M.L, Sugai E, Smecuol E, Niveloni S, Mazure R. Vázquez H, Mauriño E, Bai J.C. .

Departamento de Alimentación y Sección Intestino Delgado, Departamento de Medicina, Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos Bonorino Udaondo. Área de Alimentación, Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan Pedro Garrahan. Departamento de Alimentación, Hospital Nacional Profesor Dr. Alejandro Posadas. Buenos Aires, Argentina.

Contacto: paztemprano@hotmail.com

Introducción. El costo y la disponibilidad de los alimentos libres de gluten (ALG) podrían ser factores asociados a la adherencia. Existen varios tipos de ALG: Naturales: aquellos que en su composición química no contienen gluten. Sustitutivos: cuando las harinas no permitidas se sustituyen por harinas libres de gluten. Industrializados: aquellos en los que las trazas de gluten podrían estar presentes como consecuencia del gluten oculto y contaminación cruzada.

Objetivos. 1. Conocer el costo y la disponibilidad de diversos ALG en las diferentes regiones geográficas de Argentina y compararlos con sus homólogos con gluten (HG) 2. Evaluar su posible relación con la adherencia al tratamiento.

Materiales y método. Estudio multicéntrico, descriptivo, de corte transversal y comparativo. En cada una de las zonas geográficas se analizó el costo y la disponibilidad de veinticinco ALG Sustitutivos y de diez ALG Industrializados, como así también sus HG. Esto se midió en tres locales de diferentes categorías: supermercados, almacenes de barrio y dietéticas. En cada zona geográfica se enrolaron de forma consecutiva 35 individuos celíacos en tratamiento con DLG por al menos un año. Se les realizó un cuestionario preestablecido para medir la relación del costo y la disponibilidad con la adherencia a la DLG.

Resultados. El costo de los ALG Sustitutivos fue un 253,2% (rango: 48,52% - 871,6%) más caro que sus HG ($p < 0,0001$). No se observaron diferencias significativas entre los ALG Industrializados respecto de sus HG (9,42%; rango: 2,3% - 35,7%) ($p = NS$). La disponibilidad de los ALG en las diferentes áreas geográficas fue variable, con un promedio de 50,4% del total de los 35 ALG propuestos. No se observaron diferencias significativas en la disponibilidad de los ALG en las diferentes áreas geográficas de Argentina ($p = NS$). La disponibilidad de los ALG varió según la categoría de local: con una mayor disponibilidad en supermercados (64,8%) y dietéticas (59,6%) en comparación con los almacenes de barrio (26,9%) ($p < 0,0001$). Se enrolaron 211 pacientes, de los cuales el 56% informó una adecuada disponibilidad de los ALG en el lugar donde vivía y el 85% informó que los ALG eran más caros que sus HG. La mayoría de los pacientes informaron que el costo más alto (77%) y la limitada disponibilidad (51,2%) de los ALG sustitutivos no tuvieron influencia en la adherencia a la DLG.

Conclusiones. Este es el primer estudio que analizó el costo y la disponibilidad de los ALG en Argentina y su relación con la adherencia a la DLG. Los individuos celíacos consideraron que la limitada disponibilidad y el mayor costo de los ALG sustitutivos no parecen ser un factor asociado a la adherencia a la DLG.

Palabras clave: enfermedad celíaca; Dieta libre de gluten; Alimento libre de gluten; Adherencia; Cost; Disponibilidad

MENCIÓN CATEGORÍA NUTRICIÓN CLÍNICA

Riesgo nutricional en el paciente oncológico ambulatorio: derivación oportuna para el seguimiento nutricional

Maseras M, Toja MP.

Hospital General de Agudos "Dr. Cosme Argerich", Buenos Aires., Argentina.

Contacto: milagromaseras@gmail.com

Introducción. "NUTRISCORE" es una nueva herramienta de cribado nutricional para pacientes oncológicos ambulatorios. Demostró ser de fácil aplicación y requerir menor tiempo de realización que la Valoración Global Subjetiva Generada por el Paciente, además de presentar una buena concordancia.

Objetivos. Determinar si existe concordancia entre el criterio médico y el NUTRISCORE en relación al riesgo nutricional. Determinar si existe asociación entre el riesgo nutricional según el criterio médico y la pérdida de peso grave. Determinar la distribución de frecuencia de los síntomas, los cambios en el peso corporal y las modificaciones en la actividad cotidiana.

Materiales y Método. Se realizó un estudio descriptivo, comparativo, intrasujeto, cegado, observacional, longitudinal y prospectivo. Se aplicó el método NUTRISCORE y se indagó sobre: cambios en el peso, síntomas y actividad cotidiana en los pacientes oncológicos ambulatorios.

Resultados. Se encontró una concordancia débil entre el NUTRISCORE y el criterio médico con respecto al riesgo nutricional ($Kappa=0,30$; $p=0,000$). A pesar de ello, entre los pacientes con riesgo nutricional según el NUTRISCORE, en el 67% de los casos el criterio médico consideró que no presentaron riesgo nutricional. Se observó asociación entre el riesgo nutricional según criterio médico y la pérdida de peso grave ($\chi^2=12$; $p=0,001$). El 71% de los pacientes con pérdida de peso grave fueron considerados sin riesgo nutricional según criterio médico. Los síntomas más prevalentes fueron la falta de apetito (35%) y los vómitos (21%). El 56% presentó pérdida de peso, el 34% se mantuvo sin cambios y el 10% presentó aumento de peso en los últimos tres meses. El 54% presentó una disminución en las tareas realizadas habitualmente.

Conclusiones. Utilizar el criterio médico no asegura que el total de los pacientes oncológicos ambulatorio con riesgo nutricional sean derivados de manera oportuna a la consulta nutricional, pudiendo esto afectar negativamente su estado nutricional.

Palabras clave: NUTRISCORE; criterio médico; riesgo nutricional; síntomas.

MENCIÓN CATEGORÍA NUTRICIÓN COMUNITARIA

Nutrición y alimentación en redes sociales: percepción y utilidad

Anfolisi M¹; Fabiano A²; Glucksmann M²; Lefevre C²; Mayorca D²; Navarro P²; Traversoni, S².

1. Hospital Juan A. Fernández.

2. Instituto Universitario CEMIC.

Contacto: ceciliaalefevre@gmail.com

Introducción. Hoy día las redes sociales llegaron a ser un medio de comunicación masivo. Son cada vez más las personas que utilizan este medio para obtener y compartir información sobre nutrición y alimentación.

Objetivos. Determinar si las personas “siguen” a los perfiles de nutrición y alimentación (PNyA) en las redes sociales y conocer su percepción acerca de los mismos.

Materiales y método. Diseño descriptivo, observacional, prospectivo y transversal. La muestra quedó conformada por 1004 personas. Se evaluó el uso y percepción de los PNYA a través de una encuesta diseñada en formato online. El análisis estadístico se realizó con VCCstat V.Beta 2.0.

Resultados. Un 63,55% (IC95% 60,47-66,53), 638 personas, respondieron el total de la encuesta refiriendo utilizar las redes para “seguir” a PNYA, el porcentaje restante no finalizó la encuesta debido a su no utilización. Un 37,32% (IC95% 33,46-41,30), estuvo “en desacuerdo” con que “toda persona puede escribir información acerca de alimentación saludable y nutrición” y con que “no es importante que un licenciado en nutrición administre y escriba los posteos”.

Un 64,65% (IC95% 60,7-68,45) estuvo “totalmente de acuerdo” en que “los PNYA no reemplazan la consulta con un licenciado en nutrición”.

El 54% (IC95% 50,94-58,99) de las respuestas fue neutra con respecto a que “los PNYA en redes sociales brindan información confiable” (IC95% 50,94-58,99); con que “los PNYA llevan a cambios en la alimentación de las personas” (IC95% 36,66-44,61) y con que “los PNYA promueven desórdenes alimentarios” (IC95% 41,97-50,05)

Por último, un 30,77% (IC95% 27,12-34,61) estuvo de acuerdo con que los PNYA deberían estar regulados por una ley.

Conclusiones. En este contexto, podemos concluir que los PNYA son un factor influyente para sus usuarios, siendo un área que aún no posee regulaciones. Será deber de los profesionales realizar educación alimentaria nutricional, brindando información científica y adecuada.

Palabras clave. Redes sociales; Nutrición; Alimentación.



MENCIÓN CATEGORIA NUTRICIÓN COMUNITARIA

Una mirada de la alimentación: análisis cualitativo de comidas en la Patagonia Argentina

Nin D, Salomone A, Franco L, Inestal S, Arzamendia Y, Bruveris A, Bruveris B.

Universidad Nacional del Comahue.

Contacto: *comidaypetroleo@gmail.com*

Comparación de análisis cualitativo de comidas preferidas realizado en dos poblaciones de la Patagonia Argentina. Análisis enmarcado en el Proyecto de Investigación “Comida y Petróleo” de la Universidad Nacional del Comahue. Se interpretó la comida desde la función simbólica y nutritiva, estudiándola desde una mirada antropológica en las categorías cocina, reglas y comensales, y analizando su composición de acuerdo a los grupos de alimentos de las Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA). Los datos surgieron de relatos orales grabados de comidas en un Taller de Extensión Universitaria donde participaron 25 mujeres adultas y de entrevistas semiestructuradas en un Seminario universitario con 39 estudiantes de medicina. Se interrogó acerca de comidas preferidas: ingredientes, formas de elaboración, origen de la receta, momentos de preparación, consumo y comensales.

Las mujeres realizaron relatos minuciosos, brindando información, permitiendo interpretar características biológicas de las comidas, aspectos culturales de la elección de alimentos, momentos de elaboración, preparación y consumo. En los universitarios, las narraciones fueron menos desarrolladas poniéndose en evidencia la falta de traspaso generacional de las recetas y un menor registro de elaboración y consumo. En ambos trabajos aparecen las emociones al recordar el acto de comer con otros. El origen de las comidas seleccionadas, en ambas poblaciones, fueron familiares de dos generaciones precedentes. Los grupos “legumbres, cereales, papa, pan y pastas” y “carnes y huevos” fueron los más representativos de las comidas relatadas. En relación al grupo “frutas y verduras”, en los relatos de las mujeres tuvo una importante participación, mientras que en los estudiantes se registraron en menor medida, siendo las frutas alimentos casi inexistentes. Continuar trabajando en investigaciones cualitativas profundizaría el estudio de la alimentación desde una mirada cultural e incorporándolas en un pie de igualdad con estudios cuantitativos permitiría avanzar en acciones más integrales de salud – enfermedad de las poblaciones.

Palabras claves: comidas; cultura; nutrición; alimentación y dieta; relaciones familiares.

MANTENETE
AL TANTO
DE LAS
NOVEDADES



@AADYND



www.aadynd.org.ar



/AADYND