

VII Jornada de Nutrición de la CABA

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS

Categoría Alimentos

Conocimientos, percepciones y prácticas de Nutricionistas y estudiantes de Nutrición en relación a la carne de pollo

Marsó MA¹, Rainieri MD¹, Vanoni D²

1. Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo (CINCAP). Centro de Empresas Procesadoras Avícolas (CEPA). CABA, Argentina

2. Universidad Maimónides. CABA, Argentina

Contacto: cincap@cincap.com.ar

Introducción. Existen mitos sobre la carne de pollo sin sustento científico. Los profesionales de la nutrición son actores clave en la difusión de información sobre los alimentos y podrían transmitir conceptos erróneos si no cuentan con conocimientos apropiados.

Objetivo. Identificar la prevalencia de concepciones erróneas sobre los aportes nutricionales de la carne de pollo y de distintas recomendaciones para pacientes, entre Licenciados en Nutrición y estudiantes.

Materiales y Método. Estudio descriptivo, observacional, transversal, prospectivo, en una muestra autoconvocada de 146 Licenciados y estudiantes de Nutrición que asistieron a un evento académico-científico en Ciudad Autónoma de Buenos Aires en 2016. Se aplicó una encuesta autoadministrada con preguntas cerradas. Variables en estudio: percepción del pollo como alimento saludable; frecuencia de consumo recomendada; creencia en la administración de hormonas; conocimientos sobre aspectos nutricionales; restricción de consumo en situaciones fisiológicas y patológicas. Se calcularon frecuencias relativas e Intervalos de Confianza al 95%.

Resultados. Muestra constituida por 79,5% (IC95% 71,8 - 85,5) de profesionales y 17,1% (IC95% 11,6 - 24,4) de estudiantes. 96,6% (IC95% 87,5 - 98,9) consideró que el consumo de pollo es saludable y 95,9% (IC95% 86,1 - 98,7) recomienda/recomendaría su consumo 2 veces por semana o más. 30,1% (IC95% 23,0 - 38,4) consideró que tiene hormonas agregadas. 82,9% (IC95% 75,6 - 88,4) lo consideró bajo en sodio; 13,7% (IC95% 8,8 - 20,6), rico en grasas. Apenas el 50,7% (IC95% 42,3 - 59,0) consideró que predominan las grasas saludables. Sólo el 31,5% (IC95% 24,2 - 39,8) no restringe/restringiría la carne de pollo en ninguna situación patológica.

Conclusión: El pollo está mayormente conceptualizado como un alimento saludable. Una proporción importante de profesionales y estudiantes creen en el mito de las hormonas. Otros temas sobre los cuales existió mayor desconocimiento incluyen: composición lipídica, y el consumo en diferentes situaciones de salud.

Palabras clave. pollo; hormonas; grasas; nutricionistas.

Categoría Educación

Evaluación de un instrumento de educación nutricional utilizado por licenciados en nutrición en diferentes ámbitos del ejercicio profesional

Squillace MC¹, Camera KV²

1. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Cátedra de Dietoterapia. Buenos Aires, Argentina
2. Licenciada en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires e Instructora en Antropometría de ISAK

Introducción. Entre el licenciado en nutrición y el paciente se establece una relación de cooperación, donde el profesional tiene la función de facilitar el proceso de educación ofreciendo estímulos e instrumentos a quienes aprenden y aprendiendo de ellos nuevas modalidades, estrategias y significaciones en el abordaje del conocimiento.

Objetivos. Evaluar los resultados obtenidos al utilizar una herramienta educativa en los distintos ámbitos del ejercicio profesional del licenciado en nutrición.

Metodología. Estudio descriptivo transversal en 37 licenciados en nutrición interesados en incluir en su práctica profesional material visual educativo con información de la composición química de alimentos. Se evaluó mediante una encuesta anónima y auto administrada los resultados obtenidos al utilizar material. El mismo fue diseñado como una herramienta educativa de alto impacto visual para utilizar en el consultorio o instancias grupales de educación alimentaria-nutricional; consta de tarjetas que contienen la composición química de alimentos que permiten visualizar y comparar rápidamente el contenido en los alimentos de diferentes nutrientes. Los alimentos de cada grupo se seleccionaron según frecuencia de consumo, disponibilidad y hábitos de nuestra población, y están representados según el aporte por porción de cada nutriente. Las fuentes de información nutricional y el tamaño de las porciones fueron las empresas alimentarias y del programa SARA-versión 1.2.12 (Sistema de Análisis y Registro de Alimentos) del Ministerio de Salud, entre otras. El análisis estadístico se realizó con SPSS 19.0 presentándose estadísticas descriptivas.

Resultados. La edad promedio fue de 33,5 (DS=7,4) años. El 56,76% utilizó el material entre 1 y 6 meses y el 48,57% lo utilizó casi siempre en su práctica profesional. Al indagar sobre el ámbito de su uso el 78,38% refirió utilizarlo en consultorio y el 8,11% en talleres. Dentro de las características evaluadas, el 42,86% lo describió excelente en cuanto a su originalidad, un 45,71% muy buena su comodidad y un 77,14% entre muy buena y buena la respuesta del paciente. Los nutrientes más utilizados fueron azúcares, sodio, lípidos y calcio. Los pacientes presentaron mayor interés en azúcares, lípidos, sodio y calcio.

Conclusiones. Un 37,84% calificó como excelente la calidad del material educativo y el 86% recomendaría su uso a otros profesionales

Palabras Claves: educación alimentaria; material educativo; composición química; licenciados en nutrición.



Categoría Gestión

Evaluación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los Foodtrucks de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Imaggiere G¹, Temprano MP¹, Chaves R², Severino V¹, Amiano P¹

1. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Universidad Abierta Interamericana, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

2. Equipo Técnico Nutricional, Centro de Capacitación Gastronómica, Luis y Gómez S.A.

Contacto: paztemprano@hotmail.com

Introducción. Los Foodtrucks son catalogados como vehículos gastronómicos ambulantes los cuales se originan como una nueva modalidad para adquirir alimentos de manera rápida y de fácil acceso. Es obligatorio según el Código Alimentario Argentino (CAA) que todo alimento que se venda en la vía pública cumpla con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para lograr alimentos inocuos y seguros, y así evitar que el consumidor adquiera una enfermedad transmitida por alimentos (ETA). Sin embargo, hasta el momento los Foodtrucks no están amparados por el CAA, por lo cual no tienen la obligación de cumplir con las BPM.

Objetivos. Evaluar el cumplimiento de las BPM en los Foodtrucks de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA).

Materiales y método. Estudio prospectivo, descriptivo y de corte transversal. Se realizó una evaluación del cumplimiento de las BPM en los Foodtrucks de CABA que concurren a la feria itinerante "Buenos Aires Market" entre los meses de Abril y Mayo del año 2017. La recolección de datos se realizó a través de una observación estructurada, con previa firma del consentimiento informado.

Resultados. Se observaron un total de 49 Foodtrucks, donde se determinó el incumplimiento de la mayoría de las BPM. Solamente dos de los aspectos relevados, instalaciones en general y animales domésticos, fueron cumplimentados por la gran mayoría.

Conclusión. Actualmente los Foodtrucks no pueden garantizar un producto seguro e inocuo para el consumo humano, por tal motivo las personas se encuentran en constante peligro de contraer una ETA. A partir de este estudio surge la necesidad de incluir a los Foodtrucks en el CAA para garantizar la aplicabilidad de las BPM, con el objetivo de brindar alimentos inocuos y seguros.

Palabras Clave. foodtrucks; Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA); Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA).

Categoría Nutrición Clínica

Cuantificación de las trazas de gluten en dos modalidades teóricas de selección de alimentos permitidos en una dieta libre de gluten de 24 horas

González A¹, Temprano MP^{1,2}, Sugai E¹, Costa A¹, Moreno ML¹, Niveloni S¹, Smecuol E¹, Mazure R¹, Vázquez H¹, Mauriño E¹, Bai JC¹

1. Departamento de Alimentación, Sección Intestino Delgado del Departamento de Medicina. Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos Bonorino Udaondo, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

2. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Universidad Abierta Interamericana, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Contacto: paztemprano@hotmail.com

Introducción. La ingesta de mínimas cantidades de gluten es la responsable de una respuesta inmunológica de la mucosa intestinal del celíaco. Sin embargo, el umbral de tolerancia a las proteínas tóxicas no sólo depende de la dosis mínima que contengan los alimentos libres de gluten (ALG) sino también de las

cantidades consumidas por día. Por lo tanto, se debe tener en cuenta el efecto acumulativo de gluten que cada alimento industrializado y/o sustitutivo contenga.

Objetivos. Cuantificar las trazas de gluten en dos modalidades teóricas de selección de alimentos permitidos en una dieta libre de gluten de 24 horas.

Materiales y método. Estudio descriptivo, de corte transversal y comparativo. Se diseñaron dos modelos diferentes de DLG de 24 horas con distintas proporciones de ALG sustitutivos, industrializados y naturales. Pero con similar distribución de macronutrientes e igual contenido de proteínas totales. El modelo 1 estuvo compuesto por ALG naturales e industrializados principalmente, con el agregado de ALG sustitutivos para dar variedad a la dieta y el modelo 2 estuvo compuesto por ALG industrializados y sustitutivos en mayor cantidad que los ALG naturales. Estos dos modelos se compararon con uno de referencia compuesto por ALG naturales. Los alimentos de cada modelo se colocaron en recipientes plásticos individuales herméticamente cerrados y se enviaron a analizar (ciego simple). En un primer análisis se enviaron los alimentos divididos por comida: cinco determinaciones por modelo (desayuno, almuerzo, merienda, cena y colación). Luego se realizó un segundo análisis enviando el contenido total de alimentos de las 24 hs de ambos modelos. Se tomó una determinación de una alícuota de cada uno de ellos. Con cada una de las muestras se realizaron los dos tipos de ensayos serológicos con el test ELISA R5 de Méndez (Ridascreen Gliadin: detecta gliadina y Ridascreen Gliadin competitive: detecta los péptidos QQFPF con un límite cuantificable de 2.5 µg/g). Resultados. Cuando se analizaron las cinco comidas de cada modelo por separado, en todas se obtuvo el resultado de 0 ppm. En el análisis de la alícuota de 24 horas, los resultados mostraron que el modelo 1 contenía 4,3 ppm de gluten y el modelo 2 contenía 8,7 ppm de gluten.

Conclusión. Si bien ninguno de los dos modelos excede en las 24 horas las 10 ppm establecidas como límite por el Código Alimentario Argentino (CAA), este trabajo comprobaría que la selección de ALG y/o las conductas de riesgo (gluten oculto y contaminación cruzada) en una DLG serían un factor determinante del contenido total de trazas ingeridas por el paciente celíaco en 24 horas.

Palabras clave: dieta libre de gluten; alimento libre de gluten; trazas de gluten.

Desayuno: omisión y calidad nutricional en relación con la obesidad en adolescentes

Gonzalez F, Gusenko T

Hospital General de Agudos Juan A. Fernández

Contacto: F_s_gonzalez@hotmail.com

Introducción. La omisión o mala calidad nutricional del desayuno son hábitos alimentarios incorrectos frecuentes en niños y adolescentes. Dado el incremento en el sobrepeso y la obesidad infantil, es necesario conocer si conllevan un riesgo aumentado para dichas patologías.

Objetivos. Determinar si la omisión y la mala calidad nutricional del desayuno son factores de riesgo para sobrepeso/obesidad y circunferencia de cintura aumentada en adolescentes.

Materiales y método. Estudio comparativo de casos y controles, observacional, prospectivo y transversal. La muestra fue de 90 adolescentes que asistieron a un colegio privado, del barrio de Retiro, entre noviembre y diciembre de 2016. Los datos se obtuvieron a partir de cuestionarios estandarizados, recordatorios de consumo y mediciones antropométricas. Las variables en estudio fueron la omisión del desayuno, la mala calidad del mismo, la circunferencia de cintura y la presencia de sobrepeso u obesidad.

Resultados. El riesgo de presentar sobrepeso u obesidad fue 2,47 veces mayor (IC 95% 1,06-5,77) en los adolescentes que omiten el desayuno y 3,2 veces mayor (IC 95% 1,05-10,07) en aquellos cuyos desayunos son de mala calidad nutricional. En cuanto a la omisión del desayuno (IC 95% 0,38-3,67) y la mala calidad del mismo (IC 95% 0,40-6,87) como factores de riesgo para circunferencia de cintura aumentada, no se hallaron diferencias estadísticamente significativas.

Conclusiones. La omisión del desayuno y la mala calidad del mismo son factores de riesgo estadísticamente significativos para sobrepeso u obesidad en adolescentes. No se encontró asociación estadísticamente significativa entre la omisión del desayuno y la mala calidad del mismo en relación a circunferencia de cintura aumentada en adolescentes.

Palabras clave: omisión del desayuno; calidad nutricional del desayuno; sobrepeso; obesidad; circunferencia de cintura.

Determinación del puntaje Nutric Score y del tiempo de inicio del soporte nutricional en una Unidad de Cuidados Críticos

Aspilche A, Peralta L, Jereb S, Szweg C

Hospital Nacional Prof. Dr. A. Posadas

Contacto: *agusaspilche@gmail.com*

Introducción. El paciente crítico atraviesa un alto grado de estrés metabólico al ingreso de la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI). Las Guías Internacionales recomiendan la nutrición precoz (24-48 hs desde el ingreso), ya que ejerce efectos beneficiosos sobre la modulación de la respuesta inmune, la integridad intestinal y la morbimortalidad.

Objetivo. Describir el puntaje Nutric Score (Heyland 2011) y si se cumplen los tiempos de inicio del soporte nutricional en los pacientes ingresados en la UCI del Htal. Nac. Prof. Dr. A. Posadas durante el periodo Enero a Junio de 2017.

Materiales y método. Análisis retrospectivo de fichas de evaluación nutricional e historia clínica de pacientes de UCI. Se excluyeron menores de 18 años y aquellos con menos de 24 hs de internación. Se utilizó el Nutric Score sin Interleuquina 6. Se consideró Alto Puntaje entre 5-9 puntos (pacientes que se beneficiarían con nutrición precoz y agresiva). Se consideró soporte nutricional a la vía oral, enteral y parenteral. El tiempo de inicio se clasificó en 24-48hs o ≥ 72 hs. El análisis de frecuencias se realizó con Excel.

Resultados. Del total evaluado ($n=122$), el 29% presentó Alto Puntaje según Nutric Score, de los cuales el 71% inició dentro de las 24-48hs. El 30% no pudo valorarse por falta de datos, sin embargo, el 73% inició en 24-48hs.

Conclusión. La instauración de nutrición precoz según Guías Internacionales se cumple independientemente del puntaje del Nutric Score. Contar con las variables completas de esta herramienta categorizaría a quien se beneficiaría o no del soporte precoz, pero no define su inicio.

Palabras claves: Nutric Score; paciente crítico; nutrición precoz.

Caso clínico: Estrategias alimentarias en un adulto mayor con demencia

Miranda A, Martínez Garbino I, Gluckselig S, Bogoslavski S, Chocca A, Battista M

Fundación Nuevo Hogar y Centro de Ancianos para la Comunidad Judía LeDor VaDor

Contacto: *licamiranda@hotmail.com*

Introducción. La demencia es un síndrome que implica el deterioro de la memoria, intelecto, comportamiento y capacidad para realizar actividades de la vida diaria sin constituir una consecuencia normal del envejecimiento. Según la OMS, es una prioridad de salud pública y no hay ningún tratamiento que pueda curar o revertir su evolución progresiva. A nivel mundial se calcula que del 5% al 8% de los adultos mayores de 60 años (AM) sufre demencia. Presenta un impacto físico, psicológico, social y económico en cuidadores, familias y en la sociedad. Es una de las principales causas de discapacidad y dependencia, convirtiéndose en un factor de riesgo de compromiso del estado nutricional.

Objetivos. Implementar estrategias alimentarias y conductuales acordes al estatus cognitivo con el fin de lograr una alimentación adecuada mejorando así la calidad de vida.

Materiales y método. Presentación de caso clínico sobre una residente de sexo femenino de 95 años institucionalizada hace 8 años en un geriátrico de referencia de la Ciudad de Buenos Aires. Presenta como antecedentes demencia severa desde su ingreso a la institución requiriendo de asistencia para todas las actividades de la vida diaria, trastornos deglutorios y constipación. Diagnóstico nutricional: desnutrición. Se realizaron estrategias nutricionales trabajando interdisciplinariamente para cumplir con los objetivos establecidos.

Resultados. Debido a su demencia avanzada presentaba conductas disruptivas, agresivas, rechazando la asistencia durante las ingestas dificultando su alimentación. Se decidió abordarla en conjunto con terapia ocupacional, enfermería, servicio social, médico clínico y fonoaudiología.

Conclusión. Se abordó a la residente con diferentes estrategias que se fueron adaptando a las conductas cambiantes que repercutían en sus ingestas y concomitantemente se fueron abordando los diferentes cuadros clínicos que impactaban sobre las mismas, logrando así mejorar su calidad de vida.

Palabras claves: demencia; alimentación; calidad de vida.

Factores nutricionales que afectan el metabolismo del calcio y su relación con la densidad mineral ósea

Torres VM¹, Salinas E¹, Scatena S¹, Blas R²

1. Universidad Nacional de San Luis, San Luis, Argentina

2. Medici, San Luis, Argentina

Contacto: vilma173@hotmail.com

Introducción. El consumo de calcio es esencial para evitar las pérdidas de masa ósea si su ingesta es deficiente y además el consumo de sustancias y/o nutrientes que afectan la disponibilidad del mismo es elevada, se produce un aumento de la resorción ósea, esta situación se ve agravada en la postmenopausia.

Objetivos. Determinar el consumo de Calcio, Vitamina D, factores que afectan la absorción (consumo elevado de fibra, oxalato, fósforo), factores que aumentan las pérdidas urinarias de calcio (consumo elevado de alcohol, proteínas, sodio, consumo de Xantinas). Relacionar el consumo de estos nutrientes y sustancias con la densidad mineral ósea en mujeres postmenopáusicas.

Materiales y método. se realizó un cuestionario de frecuencia alimentaria cuali- cuantitativo, se indagó sobre la exposición solar y se recaudó los datos de la densitometría a través del T-score en 150 mujeres postmenopáusicas. Análisis: mediante software estadísticos (EPIDAT 4.1, EpiInfo 7 y Excel), los datos fueron analizados por estadística descriptiva, prueba de Ji-cuadrado de Pearson y OR (Odds Ratio).

Resultado. Se observó una ingesta insuficiente de calcio y vitamina D. En esta población no se encontró relación entre el consumo de calcio, vitamina D y exposición solar con la densidad mineral ósea.

Conclusión. La mitad de las suplementadas no cubrieron la ingesta adecuada de calcio. En tanto al consumo de vitamina D las ingestas óptimas solo se observaron en las personas suplementadas. Con respecto a los factores que inhiben la absorción y aumentan la excreción de calcio, la ingesta de los mismo no tuvo una relación con la densidad mineral ósea, sin embargo se encontró que existía una tendencia positiva entre el consumo elevado e insuficiente de proteínas, el consumo elevado de alcohol con una densidad mineral ósea patológica, lo mismo ocurrió con la relación calcio/fósforo <1.

Palabras clave: postmenopáusica; calcio; vitamina D; densidad mineral ósea

Huerta orgánica vertical para pacientes en hemodiálisis

Leibovich GJ, Badino A, Perez S, Matomira C, Paparone R

Diaverum Argentina Sede Grand Bourg

Contacto: leibovichjudith@gmail.com

Introducción. La huerta orgánica vertical (HOV) es una forma natural y económica de producir alimentos durante el año. El cultivo vertical produce alimentos cuando el espacio es un obstáculo, por la forma de crecimiento las aromáticas se adaptan. **Objetivo Principal.** Realizar una HOV con aromáticas en el patio de la clínica de hemodiálisis para pacientes durante los 2 periodos de siembra según calendario.

Objetivos Secundarios. Promover la alimentación saludable a través de utilización de las semillas y plantines. Favorecer la adherencia hacia el plan de alimentación hiposódico con la utilización de aromáticas como condimentos.

Materiales y Método. Se realizaron capacitaciones a pacientes, familiares y personal de la clínica con técnicos del Programa "Pro Huerta" del Municipio de Malvinas Argentinas (jun-ago- 2016). Se utilizaron caños, alambres de fardo, precintos, botellas plásticas recicladas, tapitas, tierra orgánica fértil, semillas y plantines del Programa. Los plantines fueron trasplantados en botellas sujetas con precintos al alambre. Las botellas con tapas perforadas para realizar el riego por goteo vertical.

Resultados. Se instaló una HOV en el patio de la clínica de diálisis con aromáticas: ciboulette, perejil, verdeo, menta, romero, boldo, anís, albahaca, curry, mostaza, cilantro, tomillo, orégano, salvia, puerro, stevia, eneldo, otras. Se sembraron 27 aromáticas durante los meses del calendario primavera-verano 2016/017. Se agregaron 37 más durante los meses del calendario otoño – invierno 2017. De las 64, contamos actualmente con 45. Participaron 30 pacientes de un total de 90 hemodializados, 3 de cada turno se encargaron de mantener el riego.

Conclusiones. Participaron 30 pacientes en la construcción y sostenimiento de la HOV en el patio de la clínica. Consideramos a la HOV como una actividad económica, saludable, formativa, de movimiento y motivadora que conlleva a mejorar la calidad de vida.

Palabras Clave: huerta orgánica vertical; plantas aromáticas

Patrón de consumo alimentario en una población adulta con litiasis biliar

Hofbauer MV, Tello S, Mayo S, Ruiz LM

Centro Gallego de Buenos Aires

Contacto: victoria.hofbauer@hotmail.com

Introducción. La litiasis biliar (LB) es una de las enfermedades crónicas más frecuentes del aparato digestivo. El 5-15% de la población occidental la padece. Su desarrollo se encuentra asociado a múltiples factores de riesgo, algunos en íntima relación con el componente alimentario-nutricional como el sobrepeso, la obesidad y el patrón alimentario. Una alimentación con un elevado consumo de energía, grasas saturadas, proteínas animales, colesterol, azúcares simples; y pobre en fibra, grasas mono y poliinsaturadas, ha sido asociada a mayor riesgo de desarrollarla.

Objetivos. Determinar la adecuación del consumo alimentario a las Recommended Dietary Allowance (RDA) en una población de adultos con LB. Estimar el porcentaje de individuos que presentan el patrón alimentario asociado a LB. Describir las diferencias en el patrón alimentario según sexo y rangos etarios.

Materiales y método. Estudio transversal, observacional, descriptivo y prospectivo realizado entre noviembre 2016 y febrero 2017. Los datos se obtuvieron por encuesta: edad, sexo, peso actual y talla (determinación del índice de masa corporal-IMC-), presencia de factores de riesgo no alimentarios de LB y frecuencia de consumo alimentaria semi-cuantitativa.

Resultados. La muestra quedó conformada por 45 personas (29 mujeres y 16 hombres). El 71,1% presentó IMC elevado. Todos presentaron al menos 1 factor de riesgo no alimentario asociado, siendo la inactividad física el más frecuente (84,4%). El patrón alimentario se adecuó a las RDA para grasas totales y grasas

poliinsaturadas; fue superado para proteínas, grasas saturadas, monoinsaturadas, azúcares y colesterol, e insuficiente en carbohidratos complejos y fibra.

Conclusión. La muestra se adecuó a las RDA sólo en el consumo de grasas totales y poliinsaturadas. El 86,6% (n=24) presentó el patrón alimentario asociado a LB. Sólo el consumo de colesterol presentó diferencias estadísticamente significativas según sexo ($p=0,03$), siendo mayor en hombres. No existieron diferencias estadísticamente significativas en el consumo según rangos etarios.

Palabras clave. litiasis biliar; patrón alimentario; sobrepeso; obesidad.

Respuesta a programa intensivo de tratamiento ambulatorio del paciente obeso

Molinari M¹, Corbal Álvarez L^{1,2}, Suarez, M¹, Biondi, M¹, Nachón, MN^{1,3}, Sciocia JC¹, Brosio D¹, Pi Dote D¹, Macias G¹.

1. Hospital General de Agudos Dr. E. Tornú

2. Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad de Belgrano

Contacto: molinarimarce@gmail.com

Introducción. Panel de Expertos en Obesidad propuso los Programas Intensivos de Cambio de Estilo de Vida como estándar de oro para tratar obesidad.

Objetivo. Evaluar respuesta a tratamiento ambulatorio intensivo e integral médico- nutricional de pacientes adultos con sobrepeso y obesidad asistentes al Consultorio de Obesidad Clínica, por período mayor de 3 meses.

Materiales y Método. Ensayo no controlado, longitudinal retrospectivo. Muestra de 131 pacientes asistentes al Consultorio de Obesidad Clínica entre 2010/2017. Criterios Inclusión IMC correspondiente a sobrepeso u obesidad; periodo control ≥ 3 meses; asistencia regular (promedio consulta semanal médica o nutricional); edad ≥ 18 años; aceptación consentimiento informado. Criterios exclusión periodo control <3 meses, asistencia irregular, edad <18 años. Se midió variación peso e IMC, global y por grupos.

Resultados. Promedio edad 49,6 años (mín/máx 18/86 años; DE 15,8; mediana 48). 22,9% presentó sobrepeso, 26% obesidad grado I, 22,1% II y 29% III u obesidad mórbida. Tiempo promedio tratamiento 16,8 meses (mín/máx 3/76; DE 16,6; mediana 9,8). Media peso inicial 94,9 kg (mín/máx 54,1/203; DE 25,2; mediana 89,8); media peso final 89,6 kg (mín/máx 52,7/189,8; DE 23,7; mediana 83,8); media descenso peso 5,3 kg (5,6%) (mín/máx -8/39,5 kg; DE 7,1; mediana 3,7) estadísticamente significativo (test signo a dos colas para observaciones apareadas $p=0,0000$). Constatándose en pacientes con obesidad III tiempo promedio tratamiento 18 meses (mín/máx 3/76; DE 18,1; mediana 12,2) sin diferencia significativa al resto; media peso inicial 123 (mín/máx 89,6/203; DE 23,1; mediana 121,3) peso final 114,1 kg (mín/máx 66,7/189,8; DE 23,7; mediana 110,6), diferencia promedio estadísticamente significativa 8,9 kg (7,8%) (mín/máx -8,0/39,5; DE 10,6; mediana 6,6) (test signo a dos colas para observaciones apareadas $p=0,0000$).

Conclusión. Peso descendido con tratamiento intensivo e integral ambulatorio es significativo pudiendo resultar en disminuir riesgo de aparición de complicaciones asociadas.

Palabras clave: sobrepeso; obesidad; tratamiento integral e intensivo.

Trastorno por atracón y su asociación con factores psicofísicos

Alorda B, Squillace MC, Basavilbaso J, Daurat M, Feijoo M, Nacke DI, Torresani ME

Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - Universidad Nacional de Buenos Aires. Bs. As., Argentina

Contacto: c_squillace@hotmail.com

Introducción. Durante las últimas décadas los trastornos de la conducta alimentaria aumentaron su prevalencia en el mundo occidental. Dentro de ellos se encuentra el Trastorno por Atracón (TA), reconocido como tal oficialmente en el año 2013 con la publicación del DSM-V.

Objetivo. Conocer la prevalencia de TA en mujeres adultas y su asociación con factores psicofísicos como el estado nutricional, hábito tabáquico, actividad física, distorsión e insatisfacción de la imagen corporal, depresión y ansiedad.

Materiales y método. Se realizó un estudio prospectivo, transversal, en 125 mujeres adultas entre 45-65 años, durante un lapso de tiempo comprendido entre julio y agosto de 2016. Las variables estudiadas fueron: TA (inexistencia de comportamiento de atracón, presencia de un moderado comportamiento de atracón y presencia de un severo comportamiento de atracón), índice de masa corporal, circunferencia de cintura, hábito tabáquico, actividad física, distorsión e insatisfacción de la imagen corporal, depresión y ansiedad (probable presencia/ausencia). Los datos fueron analizados con el paquete estadístico SPSS 19.0, estableciendo medidas de tendencia central, X² o Prueba de Fisher según el tamaño muestral y Kendall tau_b con un nivel de significancia $p < 0,05$.

Resultados. El 49,6% presentó sobrepeso/obesidad. Sin embargo, el 65,6% de las mujeres presentó riesgo cardiometabólico aumentado o muy aumentado. Un 25% de la muestra era fumadora y un 43% sedentaria. Un 37,5% presentó distorsión de la imagen corporal y un 39,3% insatisfacción de la misma. La prevalencia de TA fue del 21,6%. El TA se asoció significativamente con el estado nutricional, la insatisfacción de la imagen corporal y la posible depresión ($p < 0,05$).

Conclusiones. A mayor índice de masa corporal (IMC), circunferencia de cintura (CC) e insatisfacción de la imagen corporal, mayor posibilidad de sufrir TA. Mujeres con un posible cuadro de depresión tendrían más riesgo de padecer TA.

Palabras claves: trastorno por atracón; mujeres adultas; factores psicofísicos.

Categoría Nutrición Comunitaria

Aceptabilidad de leches saborizadas adicionadas con Hierro, Zinc, Vitaminas A, D, y del complejo B en escolares. Programa Copa de Leche. Año 2017. Salta Capital

Arias N, Ceballos S, Mérida R, Zapiola V

Cooperadora Asistencial de la Capital

Contacto: *angelicasoledadceballos@gmail.com*

Introducción. A nivel mundial, 165 millones de niños padecen un déficit de vitaminas y minerales, siendo este factor la etiología principal de morbi-mortalidad infantil como consecuencia de un bajo nivel económico. Hoy en día los alimentos enriquecidos o adicionados están al alcance como alternativa "asequible" para cubrir cualquier deficiencia de nutrientes. Incorporarlos en Programas Alimentarios permite complementar la alimentación diaria.

Objetivos. Conocer la aceptabilidad de leches saborizadas a frutilla y vainilla, adicionadas con Hierro, Zinc, Vitaminas A, D, y del complejo B, en beneficiarios escolares.

Materiales y método. Estudio descriptivo, transversal. Muestra no probabilística (intencionada). Instrumento utilizado: Encuesta de opinión: escala hedónica (emoticones). Muestra, 320 alumnos beneficiarios del Programa Copa de Leche. Variables: Sexo, Grado, Opinión de la leche sabor Frutilla, Opinión de la leche sabor Vainilla. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva (% , frecuencias).

Resultados. Sexo femenino 53%. Grado: Sala de 4 a 7°. Las leches saborizadas fueron muy bien aceptadas, siendo la leche sabor Frutilla la que obtuvo mayor aceptación (87%), que sabor Vainilla (82%). No resultó significativo el porcentaje de alumnos que manifestaron que las leches "no les gustaron" o que "odiaron". No se observaron diferencias de aceptabilidad según sexo. El 3° grado mostró un 100% de aceptabilidad para la leche sabor frutilla, y para la leche sabor vainilla el 4° grado indicó un 97% de aceptación. En el 7° grado, encontramos la menor aceptabilidad, siendo del 65% para ambos sabores.

Conclusión. La gran aceptabilidad de las leches resulta positiva para su incorporación en el menú y contar con una nueva opción para ofrecer productos con Calidad Nutricional, ya que dichas leches son adicionadas con nutrientes esenciales, Hierro, Zinc, Vitaminas A, D y las del complejo B, indispensables para el momento biológico que cursan los beneficiarios del Programa.

Palabras clave. aceptabilidad; leches saborizadas adicionadas; primarias.

Aceptabilidad de leches saborizadas adicionadas con Hierro, Zinc, Vitaminas A, D, y del complejo B, en adolescentes. Programa Copa de Leche. Año 2017. Salta Capital

Ceballos S, Arias N, Mérida R, Zapiola V

Cooperadora Asistencial de la Capital

Contacto: *angelicasoledadceballos@gmail.com*

Introducción. La adolescencia es una etapa donde los requerimientos nutricionales son muy elevados. El Calcio, Hierro y Zinc cobran vital importancia. La alimentación del adolescente suele ser pobre en vitaminas y minerales, la incorporación de alimentos adicionados en Programas Alimentarios puede resultar una alternativa para cubrir las deficiencias que surgieran.

Objetivos. Conocer la aceptabilidad de leches saborizadas a frutilla y vainilla, adicionadas con Hierro, Zinc, Vitaminas A, D, y del complejo B, en adolescentes beneficiarios del Programa.

Materiales y método. Estudio descriptivo, transversal. Muestra no probabilística (intencionada). Instrumento utilizado: Encuesta de opinión, con escala hedónica. Muestra 184 alumnos beneficiarios del Programa Copa de Leche. Variables: Curso, Opinión de la leche sabor Frutilla, y de leche sabor Vainilla según atributos de Color, Olor, Sabor, Apariencia y Textura. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva (% , frecuencias).

Resultados. Todos los atributos analizados resultaron positivos, destacándose: Color (77%) y Sabor (85%) para leche sabor Frutilla, y Apariencia (89%) para Leche sabor Vainilla.

Considerando todos los atributos evaluados, y la distribución por cursos, la leche sabor frutilla resultó más aceptable en todos los casos. No resultó significativo el porcentaje de alumnos que manifestaron que las leches "no les gustaron" o que "odiaron".

Conclusión. Los resultados en cuanto a aceptabilidad nos permiten plantear la posibilidad de incluir opciones en el menú del Programa Copa de Leche con Calidad Nutricional, ya que dichas leches son adicionadas con nutrientes esenciales, Hierro, Zinc, Vitaminas A, D y las del complejo B, indispensables para para cubrir las deficiencias que surgieran, mejorando así el servicio brindado.

Palabras clave: aceptabilidad; leches saborizadas; adicionadas; adolescentes.

Caracterización de la demanda y el estado nutricional antropométrico de usuarios adolescentes de las Estaciones Saludables

Alonso N, Antún MC, De Ruggiero M, González V, Lava P, Mirri ME, Pérez MC.

Dirección General de Desarrollo Saludable. Subsecretaría de Bienestar Ciudadano.

Vicejefatura de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Contacto: *vbgonzalez@buenosaires.gob.ar*

Introducción. La adolescencia es la etapa de crecimiento y desarrollo desde los 10 a los 19 años en la que se producen cambios físicos, psicológicos y emocionales trascendentales. El sobrepeso y la obesidad condicionan el crecimiento y el desarrollo psicosocial durante este período por lo cual es fundamental la promoción de hábitos que se mantendrán por el resto de la vida. Las Estaciones Saludables (ES) ofrece atención a adolescentes a la que pueden acceder sin necesidad de estar acompañados por un adulto.

Objetivo. Describir el perfil de los adolescentes usuarios de las ES en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA).

Materiales y método. Estudio descriptivo transversal. Se realizó análisis de la base de datos de ES incluyendo registros desde 2012 hasta julio de 2017.

Resultados. Se atendieron 49.245 adolescentes (63% mujeres; 37% varones), lo que representa el 4,4% de la población usuaria. El 27,7% declaró tener cobertura de salud, el 68,4% residía en CABA, el 27,6% en la provincia de Buenos Aires y el resto en otras provincias o países.

El promedio de visitas varió en función del lugar de residencia, observándose en el agrupamiento de comunas sur el mayor valor (1,61 visitas/persona) y en provincia de Buenos Aires el menor (1,29 visitas/persona). El 36,5% de los adolescentes, valor que asciende a 50,9% en el grupo de varones de 10 a 14 años. Los principales motivos de consulta en la consejería nutricional fueron alimentación saludable, alimentación infantil, sobrepeso y obesidad y los objetivos del tratamiento fueron: aumentar el consumo de vegetales y frutas, distribuir las comidas y el tamaño de las porciones, seguimiento.

Conclusión. La prevalencia de exceso de peso en usuarios adolescentes de ES refleja lo descrito en otros estudios poblacionales. Garantizar la autonomía en el acceso a la atención y generar estrategias que motiven la participación en actividades de promoción de hábitos saludables es parte fundamental del abordaje para la prevención del sobrepeso y la obesidad.

Palabras clave: nutrición en la adolescencia; obesidad; promoción de la salud.

Comer en Neuquén: Alimentos más consumidos por los hogares urbanos de la provincia del Neuquén

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

Universidad Nacional del Comahue

Contacto: *comidaypetroleo@gmail.com*

Análisis del consumo de alimentos por los hogares urbanos neuquinos, enmarcado en el proyecto de investigación "Comida y Petróleo" de la Universidad Nacional del Comahue, partiendo de los resultados de la última Encuesta Nacional de Gastos de Hogares 2012-13 (ENGHo) realizada en la provincia del Neuquén sobre una muestra representativa de 588 hogares.

Se describe el consumo alimentario, considerando los 52 alimentos comprados por más del 8% de los hogares estudiados, con un margen de error, debido al muestreo, aceptable.

El promedio de personas por hogar de 3,3. La mayor participación del gasto de los hogares corresponde a alimentos y bebidas (30%). Los 5 alimentos más comprados fueron: pan tipo francés fresco en pieza, papa fresca, gaseosas, carne picada y cebolla. Agrupados según criterio de las Guías Alimentaria para la población Argentina 2000 (GAPA) vigentes al momento del relevamiento, el 28% corresponde al grupo frutas y verduras, seguido por carnes y huevos y azúcar y sal en igual porcentaje (17%). Si bien verduras y frutas tienen la mayor representatividad según agrupamiento GAPA, únicamente la papa, cebolla y zanahoria se encuentran entre los 10 alimentos más consumidos. Solo el 18% de los hogares consumen alguna fruta. De acuerdo al Sistema NOVA de clasificación de alimentos, el 30% corresponde a ultraprocesados, encontrándose entre los más consumidos gaseosas, jugos y refrescos, galletitas dulces y de agua, salchichas, mayonesa, caldos concentrados, caramelos y chicles, fiambres y snacks. El gasto en forma de consumo constituye un fenómeno que permite acercarse a la calidad de vida de las personas. El alto consumo de ultraprocesados y bajo de frutas y verduras explicaría el perfil epidemiológico nutricional de la población neuquina con registros oficiales contemporáneos a la ENGHo de aproximadamente un 60% de obesidad y sobrepeso en adultos y un 10,4% de obesidad infantil.

Palabras claves: consumo alimentario; encuesta socioeconómica; alimentos industrializados; dieta saludable.

Estrategia de comunicación digital para promoción de hábitos saludables y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles

Antún MC, González V, De Ruggiero M, Lava MP, Alonso N, Busquet M

Dirección General de Desarrollo Saludable. Subsecretaría de Bienestar Ciudadano.

Vicejefatura de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Contacto: plava@buenosaires.gob.ar

Introducción. La amplia utilización de internet ha convertido a la comunicación digital (CD) en una herramienta de gran alcance para la promoción de la salud. El Programa Estaciones Saludables (ES) desarrolla estrategias de CD para promover hábitos saludables para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

Objetivo. Describir la experiencia de CD del Programa ES.

Materiales y método. Estudio descriptivo transversal. Se calculó la cantidad de seguidores de la página web y de la cuenta de Twitter, Instagram y facebook BA Saludable. A su vez, se analizaron los contenidos, el alcance y la participación de la cuenta con más seguidores: facebook. Los contenidos se clasificaron en: recetas saludables, tips y consejos saludables, efemérides saludables y eventos y actividades de ES. Para calcular el alcance se contabilizó la cantidad de impresiones en pantallas, mientras que para participación se contabilizaron las acciones de los usuarios: "me gusta", "comentarios" y "compartidos". Además, para cada tipo de contenido se construyó un indicador de alcance promedio dividiendo el alcance y la participación por el número de posts totales.

Resultados. Durante el primer semestre de 2017 las publicaciones BA Saludable contaron con 256.928 seguidores (Instagram, Twitter, Facebook) y con 316.584 visitas a la página web. Por su parte, la cuenta facebook alcanzó 5.219.593 impresiones en pantallas y 141.464 acciones de participación. Los eventos y actividades de ES son los contenidos que presentaron mayor alcance promedio y las recetas saludables son los que tuvieron mayor participación.

Conclusión. La CD es una herramienta de utilidad para la educación alimentaria nutricional. Las recetas saludables son los contenidos que mayor interés despiertan en la población destinataria, lo cual podría deberse a sus atributos (visualmente atractivas, de comprensión simple y texto breve) y a que brindan estrategias concretas para una alimentación saludable.

Palabras clave: comunicación; promoción de la salud; red social.

Opinión sobre el menú para celíacos, de docentes, padres y alumnos incorporados en el programa copa de leche. Año 2016. Salta Capital

Arias N, Ceballos S, Mérida R, Zapiola V

Cooperadora Asistencial de la Capital

Contacto: angelicasoledadceballos@gmail.com

Introducción. La enfermedad celíaca es provocada por una intolerancia a las proteínas del Trigo, Avena, Cebada y Centeno (T.A.C.C), ocasionando una inadecuada digestión y absorción de los nutrientes. Una alimentación sin TACC lleva a una normalización clínica, funcional e histológica. La inclusión de alimentos aptos en la escuela, favorece la integración en su entorno social inmediato.

Objetivo. Conocer la opinión de beneficiarios del Programa Copa de Leche, padres y directivos, sobre el menú para alumnos celíacos incorporados en el Programa Copa de Leche. Año 2016. Salta Capital.

Materiales y método. Estudio descriptivo, transversal. Muestra no probabilística (intencionada). Instrumento: Encuesta de opinión, escala hedónica y preguntas abiertas para Directivos, Alumnos con celiaquía y Padres. Variables: Directivos: opinión del menú, factibilidad de realizarlo, almacenamiento

de insumos, capacitación del personal de cocina. Alumnos: edad, opinión de panes y menú. Padres: opinión de la iniciativa, adecuación de las preparaciones. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva (% , frecuencias).

Resultados. Directivos: Al 100% el menú les pareció "Agradable" y factible de realizar y almacenar, considerando necesaria la capacitación al personal de cocina (83%). Alumnos: muestra constituida por 18 niños celíacos. Edad: 10 años (24%). La opción "Me Gusta" y "Me Encanta" para el menú fue del 89%, "Me gusta", 53% para las chatitas saladas, y galletitas dulces, 47%. El principal motivo de las opiniones "No me gusta" fue la consistencia, refiriéndose a la misma como dura (12%). Padres: Al 59 % le resultó "muy buena" la iniciativa y "adecuadas" las preparaciones.

Conclusiones. Los resultados obtenidos sugieren continuar con la incorporación de preparaciones para celíacos, realizando mayor variedad y controlando su elaboración, almacenamiento y distribución, a fin de evitar pérdida de características de calidad, mejorando el servicio que brinda el Programa Copa de Leche.

Palabras clave: enfermedad celíaca; opinión; menú.

Programa de Marketing Social: "Azúcar Menos es Más, para dulce estás vos". Relato de experiencia.

*Español S, Fino G, Goldfinger M, Mota Moreno E, Oliva ML, Pujol M, Somoza MI, Torresani ME, Lema S.
Universidad de Buenos Aires. Escuela de Nutrición*

3^{ra} Cohorte de la Carrera de Especialización en Nutrición Clínica.

Contacto: *cohorte1618@gmail.com*

Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) constituyen la principal causa de mortalidad a nivel mundial, siendo la mala alimentación en general, y una ingesta elevada de azúcares libres en particular, uno de los factores de riesgo modificables más frecuentes.

En el marco de la Carrera de Especialización (Abril-Mayo 2017), se desarrolló el Programa de Marketing Social: "Azúcar menos es más, para dulce estas vos".

Propósitos y objetivos del Programa. Se propuso influir en el comportamiento de los participantes, diseñando un producto con herramientas educativas e información para mejorar su calidad de vida. El objetivo fue concientizar sobre consumo excesivo de azúcares libres (promoción de una idea), y reducir voluntariamente su consumo (promoción de una práctica).

Desarrollo del Programa. Se creó un programa integrado por diferentes stands, implementando en cada uno distintas actividades lúdicas: ¿Cuánto azúcar consumís en tus bebidas del día?, ¿Dónde está el azúcar?, ¿Cuánto conoces al azúcar? Se brindó información y herramientas para que los participantes pudieran identificar su presencia en distintos alimentos y bebidas. Se complementó con evaluación antropométrica y de ingesta y se entregó folleto informativo sobre el tema.

Aplicación del Programa. Se realizaron dos intervenciones dirigidas a voluntarios, mayores de 18 años, en el Hospital Central de San Isidro y en el Consultorio Nutricional de la Escuela de Nutrición. Se están procesando los resultados obtenidos. Se realizó una capacitación a profesionales de la salud del hospital mencionado.

Difusión del Programa. Se creó una Fanpage donde se difundieron las actividades. Continúa vigente y se actualiza semanalmente con información científica (Azúcar menos es más).

El marketing social es una herramienta útil para desarrollar estrategias que impacten positivamente en el comportamiento de las personas. El conocimiento puede empoderar a los pacientes en sus elecciones. Nuestro desafío es trabajar para que el cambio realizado se mantenga en el tiempo.

Palabras claves: azúcar; enfermedades crónicas no transmisibles; marketing social.

Realización del desayuno y calidad nutricional del mismo en adolescentes beneficiarios de los programas de la Fundación Anpuy, Salta 2015

Barrios F, Arias N, Corregidor J

Universidad Nacional de Salta

Contacto: fer-2027@hotmail.com

Introducción. El desayuno permite un adecuado rendimiento físico e intelectual durante todas las edades, la omisión del mismo o su realización de forma incorrecta o insuficiente, son prácticas alimentarias frecuentes entre los adolescentes pudiendo desencadenar en enfermedades crónicas no transmisibles.

Objetivo. Conocer la realización del desayuno y la calidad del mismo en adolescentes beneficiarios de los programas de la Fundación Anpuy, Salta 2015.

Materiales y Método. Estudio descriptivo, transversal, observacional. Muestra: 90 adolescentes. Aplicación de un instrumento con preguntas abiertas y cerradas. Variables: edad, sexo, realización del desayuno y calidad del mismo. El análisis estadístico se realizó aplicando el programa Microsoft Excel versión 2007.

Resultados. el 67% de los adolescentes se encontraron en el grupo etario de 15 a 18 años de edad, predominando el sexo femenino (56%). El 60% presenta el hábito de realización del desayuno, siendo las mujeres las que se encuentran en mayor porcentaje (63%). En relación a la calidad nutricional, el 60% de los adolescentes realiza un desayuno de calidad nutricional incompleta, incluyendo solo 2 grupos de alimentos, de los cuales el mayor porcentaje son mujeres (61%); en un 30% la calidad nutricional es pobre, incluyendo solo un grupo de alimentos, siendo el sexo femenino el que representa el mayor porcentaje, solo en un 10% el desayuno es de calidad nutricional completa, incluyendo al menos un alimento del grupo de leche, yogur y queso; cereales y frutas, siendo el sexo masculino el que representa el mayor porcentaje.

Conclusión. La realización del desayuno es un hábito presente en la mayoría de los adolescentes de la Fundación Anpuy, sin embargo la calidad nutricional del mismo es deficiente, por lo que estrategias educativas dirigidas a la selección de alimentos saludables, redundarían en beneficios para la población de estudio.

Palabras claves: hábito de desayuno; calidad de desayuno; adolescentes.

Promoción de la salud y detección de factores de riesgo cardiovascular en evento deportivo comunitario

Cárdenas L¹, Dabi V², Dohmen V³

1. UCES - Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales. Bs. As., Argentina

2. Hospital Municipal de Chivilcoy - Servicio de Diabetes. Bs. As., Argentina

3. Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Buenos Aires, filial Pilar. Bs. As., Argentina

Contacto: lucianagardenas@hotmail.com

Introducción. En la localidad de Del Viso se realiza cada año una maratón organizada por el Municipio y el Colegio de Farmacéuticos de Pilar, con la colaboración de toda la comunidad. En la 10ma edición (2016), se dispuso un stand donde se realizaron actividades de promoción de la salud.

Objetivo. Dicho stand fue dispuesto con dos objetivos: (1) ofrecer a los participantes del evento la posibilidad de conocer su peso corporal y consejería nutricional, (2) recolectar datos de diferentes variables (edad, sexo, actividad física, peso, talla y circunferencia de cintura) relacionadas con factores de riesgo cardiovascular (FRCV) para su posterior análisis.

Materiales y método. A través de una encuesta estructurada anónima realizada por una Farmacéutica, y mediciones antropométricas realizadas con una balanza digital con tallímetro láser y cinta métrica inexten-

sible por una Licenciada en Nutrición, se obtuvieron los datos de edad, sexo, actividad física y peso de un total de 122 participantes. Dentro de las limitaciones encontradas en la experiencia se destaca el hecho de que no se pudieron registrar ciertos datos (circunferencia de cintura por error en registro y talla por falla técnica) para su posterior análisis.

Resultados. Se acercaron al stand más mujeres que hombres de entre 15 y más de 70 años, con un promedio de 35 años de edad, y 68kg de peso.

El 84% de los encuestados realizaba actividad física, dentro de los cuales más del 50% eran mujeres.

Conclusión. A partir de esta experiencia, destacamos la potencialidad de dicho evento para el registro de datos poblacionales en relación FRCV, además de realizar actividades de promoción de la salud dirigidas a la comunidad.

Dado que en esta experiencia se detectaron ciertos errores metodológicos, se pretende subsanarlos para poder realizar un estudio de rigor científico en las próximas ediciones de la maratón.

Palabras clave: nutrición; actividad física; salud; factores de riesgo cardiovascular.

Valoración de una intervención educativa sobre la importancia del desayuno, en escolares de establecimientos educativos estatales, asistidos por el Programa Copa de Leche. Cooperadora Asistencial de la Capital. Salta. Año 2016.

Zapiola V, Arias N, Ceballos S, Mérida R

Cooperadora Asistencial de la Capital

Contacto: valemar729@hotmail.com

Introducción. Un desayuno saludable resulta necesario para el desarrollo físico e intelectual del niño, pero es el hábito que más se omite, o que se realiza de manera incompleta, lo que obliga a desarrollar estrategias que revertan esta tendencia y disminuyan los problemas de salud asociados a esta omisión.

Objetivo. Conocer la valoración de una intervención educativa sobre la importancia del desayuno en escolares de establecimientos educativos estatales, asistidos por el Programa Copa de Leche. Cooperadora Asistencial de la Capital. Año 2016.

Materiales y método. Estudio transversal, descriptivo. Instrumento: cuestionario con preguntas abiertas y cerradas. Muestra: 214 niños, de 4º a 7º grado. Variables: En Alumnos: nuevos conceptos, importancia de los mensajes transmitidos y valoración de la actividad a través de la presencia de la mascota del programa "Vaca Nata". En docentes: motivación de las actividades realizadas e importancia de la información brindada en la exposición. Análisis a través del programa Microsoft Excel mediante estadística descriptiva (% , frecuencias).

Resultados. Después de la intervención educativa, el 97% de los escolares obtuvieron nuevos conceptos relativos a la importancia del desayuno, al 93% de los escolares les pareció importante los mensajes transmitidos y el 98% manifestó que les gustó mucho la presencia de la "Vaca Nata". Al 96% de los docentes les pareció muy motivadoras las actividades realizadas, resultándoles muy interesante la información brindada mediante exposición en videos y programa Power Point al 93% de los ellos.

Conclusión. Las actividades educativas realizadas dentro del Programa Copa de Leche, sobre la importancia del consumo del desayuno en escolares, podría ser la propiciadora de los cambios positivos hacia comportamientos alimentarios más saludables. La valoración positiva por parte de los docentes y alumnos nos permite continuar ejecutando el proyecto de educación alimentaria en los establecimientos educativos.

Palabras Claves: desayuno; intervención educativa; hábitos; escolares.

Valoración sociocultural de la alimentación en poblaciones adultas inmigrantes de los países de Paraguay, Bolivia y Perú beneficiarios del Programa de Apoyo a Grupos Comunitarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Alesia L¹, López A², Pérez T², Temprano MP¹, Severino V¹, Amiano P¹

1. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Universidad Abierta Interamericana, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

2. Programa de Apoyo a Grupos Comunitarios, Dirección General de Fortalecimiento de la Sociedad Civil, Ministerio de Desarrollo Humano y Habitat, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Contacto: paztemprano@hotmail.com

Introducción. Actualmente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) existe el Programa de Apoyo a Grupos Comunitarios (PAGC), el cual además de ser un espacio de contención a la comunidad brinda asistencia alimentaria a través de comedores comunitarios. Las personas que concurren presentan en su mayoría diversidad cultural. Por lo cual, la alimentación en este caso no solo debe adecuarse a los requerimientos nutricionales del individuo, sino también a las costumbres y hábitos culturales.

Objetivo. Analizar la valoración sociocultural de la alimentación en poblaciones adultas migrantes de los países de Bolivia, Perú y Paraguay beneficiarias del Programa Apoyo a Grupos Comunitarios de la CABA.

Materiales y método. Estudio prospectivo, descriptivo y de corte transversal. Se realizó un análisis sociocultural de la alimentación en poblaciones adultas inmigrantes beneficiarias del PAGC de la CABA entre los meses de Agosto y Noviembre del año 2016. La recolección de datos se realizó a través de una entrevista semiestructurada, con previa firma del consentimiento informado.

Resultados. Se analizaron 5 comedores en los cuales se encuestaron a 30 individuos (23 mujeres) con una edad mediana de 39,3 años (rango: 18,0-80,0). Se observó una distribución poblacional heterogénea: 18 individuos eran de nacionalidad boliviana, 5 de nacionalidad peruana y 7 de nacionalidad paraguaya. La edad media de migración fue a los 23 años (rango: 3 a 40 años) y el tiempo medio de residencia en Argentina fue de 20 años (rango: 3 a 55 años). Respecto a la valoración social alimentaria: el 80% de los encuestados refiere aceptación de la comida típica de CABA. Sin embargo, el 97% de los individuos refirieron bienestar y satisfacción al consumir sus platos autóctonos. El 75% de las personas mencionaron realizar modificaciones al menú en sus hogares con el objetivo de satisfacer sus costumbres alimentarias. Respecto a los comedores comunitarios, el 50% de los encuestados indicó que les sirven platos típicos.

Conclusión. Si bien la comida típica de CABA es aceptada por la mayoría de los individuos, los platos autóctonos son referidos como un factor de bienestar poblacional. Por lo cual, se considera trascendental planificar políticas públicas alimentarias, teniendo en cuenta la valoración social y cultural de la alimentación, ya que la misma forma parte de un ritual primordial de cada ser humano.

Palabras Clave: valoración sociocultural alimentaria; comedores comunitarios; programa de apoyo a grupos comunitarios (PAGC); Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA).

