

XXI Encuentro Anual de Nutricionistas

Buenos Aires, 13 de Agosto de 2014

Resúmenes de las comunicaciones orales y en poster

Categoría a Premio

Consejería nutricional en estaciones saludables

Antún M.C.; De Ruggiero M.; Mirri M.E.; Naranja K.; Pedemonti B.; Rossi M.L.; Yomal A.; González V.

Dirección General de Desarrollo Saludable.

Vicejefatura de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Contacto: mcantun@buenosaires.gob.ar

Introducción. Las Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT) constituyen la principal causa de mortalidad global. Un alto porcentaje de estas enfermedades puede prevenirse reduciendo sus principales factores de riesgo: tabaco, alimentación inadecuada, inactividad física y consumo nocivo de alcohol. Con este enfoque, se implementó el Programa Estaciones Saludables (ES) con atención libre y gratuita de enfermeros y licenciados en nutrición en plazas, parques y estaciones de subte de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA). En este marco se realiza consejería nutricional (CN) con el objeto de promover la adopción de hábitos alimentarios saludables y mejorar la salud y la calidad de vida de los vecinos de la CABA.

Objetivos. Describir la experiencia de CN en el ámbito de las ES. Conocer el perfil, el estado nutricional antropométrico, los motivos de consulta y los objetivos del tratamiento de los usuarios de la CN.

Materiales y Método. Estudio descriptivo transversal. Se incluyen datos de personas de ambos sexos, de todas las edades que recibieron CN en ES entre junio de 2012 y marzo de 2014.

Resultados. Durante el periodo considerado se realizaron 193.029 prestaciones de nutrición (124.493 personas: 58% mujeres y 42% hombres). La mayoría de los usuarios eran personas adultas, cerca del 80% residía en CABA, aunque el 14,4% provenía del conurbano bonaerense. El 16,5% de los usuarios declaró no tener cobertura de salud. La mitad de las personas (50,6%) presentaba exceso de peso (sobrepeso u obesidad). En concordancia, los principales motivos de consulta de la CN fueron "sobrepeso/obesidad" y "alimentación saludable" y entre los objetivos de la consejería se destacan "disminuir el consumo de hidratos de carbono", "aumentar el consumo de vegetales y frutas" y "ordenar las comidas". Solo el 11% de los usuarios cumplía con la recomendación de consumir 5 porciones diarias de frutas y verduras. Con respecto al consumo de bebidas, el agua y la soda fueron las más consumidas (88,6% de las personas) mientras que las bebidas azucaradas fueron referidas por aproximadamente el 40%.

Conclusión. El perfil de los usuarios de CN coincide con lo descrito en otros estudios poblacionales de la CABA. La CN, como estrategia de intervención llevada a cabo en el marco de las ES, permite la llegada a un gran número de personas. De esta manera, constituye una valiosa herramienta en la promoción de hábitos saludables y en la mejora de la salud y la calidad de vida de los vecinos de la CABA y de todas las personas que la transitan.

Palabras claves. consejería nutricional, estaciones saludables, alimentación saludable, nutrición comunitaria.

Evolución del estado nutricional en adultos celíacos según la forma de presentación de la enfermedad

Temprano M.¹, Andrenacci P.¹, Corzo L.¹, González V.¹, Nachman F.², Moreno M.L.², Smecuol E.², Niveloni S.², Mazure R.², Vázquez H., Mauriño E.², Bai J.C.², González A.¹.

¹Departamento de Alimentación del Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonorino Udaondo". Buenos Aires. Argentina.

²Departamento de Medicina - Sección Intestino Delgado del Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonorino Udaondo". Buenos Aires. Argentina.

Contacto: paztemprano@hotmail.com

Introducción. El estado nutricional de los pacientes al momento del diagnóstico es variable y depende del tiempo transcurrido con la enfermedad activa pero sin diagnóstico, del daño del tracto intestinal y del grado de malabsorción de macro y micronutrientes. Actualmente gran parte de los pacientes presenta normopeso o incluso sobrepeso y obesidad al inicio del tratamiento. Luego de iniciada la dieta libre de gluten (DLG) en la mayoría de los pacientes se observa un incremento del índice de masa corporal (IMC) con migraciones a categorías superiores. Observar la evolución del estado nutricional en las distintas formas de presentación de la EC nos permitirá crecer en el abordaje alimentario y nutricional de los pacientes con EC.

Objetivo. Conocer la evolución del estado nutricional de pacientes celíacos adultos durante el primer año de DLG según las distintas formas de presentación de la enfermedad.

Materiales y Método. Se realizó un estudio descriptivo, longitudinal y comparativo en 75 pacientes celíacos adultos con selección de conveniencia según registros completos de parámetros antropométricos al inicio, con controles a los seis y doce meses; según la forma de presentación sintomática ó asintomático y subclínica, y la adherencia a la DLG atendidos en el Departamento de Alimentación y Sección Intestino Delgado del Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos Bonorino Udaondo.

Resultados. Los pacientes con forma de presentación sintomática al diagnóstico de la EC tuvieron

el IMC y el pliegue tricípital (PT) significativamente menores ($p=0.01$, $p=0.005$) que los pacientes con forma de presentación asintomática o subclínica. A los 6 y 12 meses de DLG los pacientes sintomáticos mostraron un promedio de aumento del IMC ($p=0.03$, $p=0.009$) y PT ($p=0.04$, $p=0.02$) significativamente mayor con respecto a los asintomáticos o subclínicos. El compartimiento muscular no mostró diferencia estadísticamente significativa entre los distintos grupos. Los pacientes que no adhirieron a la DLG tuvieron promedios de aumento de IMC significativamente menores ($p=0.05$ $p=0.04$) que los que adhirieron.

Conclusiones. los datos obtenidos serán de utilidad para optimizar la terapéutica alimentario nutricional a los nuevos conocimientos y estrategias que plantea esta enfermedad.

Palabras claves. enfermedad celíaca - formas de presentación - dieta libre de gluten - estado nutricional - adherencia.

Identificación de saberes en una población vegetariana y su vinculación con la consulta al licenciado nutrición

Colombo, ME.; Fernández, D. G.; Pereyra, M.G.; Garda, M.R.

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

Email: colombonutricion@hotmail.com

Una alimentación vegetariana es aquella que excluye del consumo todo tipo de carnes y sus derivados. Existen actualmente diferentes tipos de vegetarianismo distinguiéndose entre ellos según el grado de restricción alimentaria. De suma importancia es el rol del nutricionista en la planificación de la alimentación vegetariana; y fundamental su labor en la educación alimentaria nutricional para un correcto uso de los alimentos a través de la técnica dietética. El objetivo de este trabajo fue indagar sobre los saberes y prácticas coquinarias, y la manera en que la intervención educativa nutricional influye en las mismas. Para ello se realizó una encuesta autoadministrada en una muestra constituida por un n de 126 personas que realizan una alimentación vegana, ovo-lacto vegetariana y

lacto vegetariana. Los resultados arrojaron que se han encontrado diferencias estadísticamente significativas (a un valor $p < 0,05$) entre los tipos de vegetarianismo, respecto a las prácticas y hábitos alimentarios. Así mismo, el porcentaje de consulta al nutricionista fue bajo, y el análisis de resultados mostró que habría conceptos referidos al aprovechamiento de nutrientes que deberían ser reforzados y clarificados en la población vegetariana.

Palabras Claves. Alimentación vegetariana. Técnicas culinarias. Hábitos de consumo. Rol del nutricionista. Guías alimentarias

Valoración del estado nutricional y descripción de hábitos relacionados con el riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad en adolescentes: Comparación entre dos escuelas de gestión pública y privada en la Localidad de Tortuguitas, Provincia de Buenos Aires.

Tovo, M.¹

¹Lic. En Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Belgrano, Bs As, Argentina.

Contacto: micaelatovo@hotmail.com

La adolescencia es una etapa importante en el crecimiento y desarrollo de la persona. Los hábitos y conductas alimentarias que comiencen en esta etapa, se establecerán para la vida adulta.

Materiales y Método. Se realizó un estudio comparativo, con dos muestras independientes. El diseño fue observacional y transversal. Se realizó un muestreo no probabilístico por conveniencia en cada una de las escuelas.

Se pesaron y midieron a alumnos de una escuela pública y de una privada, y se les realizó un cuestionario sobre hábitos alimentarios y un recordatorio de 24 horas de las comidas del día anterior.

Resultados. Se obtuvieron dos muestras independientes de 30 alumnos cada una. El 20% de los alumnos de la escuela privada presentó valores de IMC/E correspondientes a sobrepeso. El 20% de los alumnos de la escuela pública también presentó valores de sobrepeso y el 6,7% presentó valores de obesidad. Se obtuvieron diferencias significativas entre los colegios en la cantidad de veces en que

los alumnos realizaron comidas fuera de sus casas, siendo mayor en el colegio público. También ocurrió esto en la frecuencia de consumo de comidas rápidas y frituras. Se obtuvo un valor promedio mayor de energía consumida y de carbohidratos ingeridos en el colegio público que en el privado, siendo estas diferencias estadísticamente significativas.

Conclusión. No se encontraron diferencias significativas en cuanto al porcentaje de adolescentes que presentan sobrepeso y obesidad por antropometría entre ambas escuelas. Sin embargo, sí se observaron algunas diferencias significativas relacionadas con ciertos hábitos alimentarios asociados al riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad que resultaron más negativas entre los alumnos de la escuela pública.

Palabras clave. Adolescencia. Hábitos alimentarios. Actividad física. Escuela secundaria.

Categoría a No Premio

Valoración del estado nutricional y descripción de hábitos relacionados con el riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad en el personal del Hospital Tornú

Labaronnie C¹, Ferrari MA², Gorostiaga M³, Bruera B³, García A⁴, Biondi M³

¹Alumna de 5to año de la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Belgrano, Bs. As., Argentina.

²Lic. en Nutrición, Docente Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Belgrano, Bs. As., Argentina.

³Lic. en Nutrición, Hospital Tornú, Bs. As., Argentina.

⁴Dra. en Medicina, Hospital Tornú, Bs.As., Argentina.

Contacto: catalabaronnie@hotmail.com

El trabajador en salud contribuye al bienestar de la población que asiste pero no se encuentra exento de la problemática del sobrepeso y la obesidad, ya que con frecuencia descuida su propia salud por llevar hábitos de vida inadecuados como una mala alimentación y falta de actividad física. El sobrepeso y la obesidad disminuyen la capacidad de las personas para realizar sus labores y se consideran

un importante factor de riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

Objetivo. Conocer el porcentaje de los trabajadores del Hospital Tornú con riesgo de sobrepeso u obesidad según el IMC, el sexo y la actividad laboral y determinar su asociación con los malos hábitos alimentarios, la falta de actividad física y los factores de riesgo relacionados con las ECNT.

Materiales y Método. Se realizó un estudio de tipo descriptivo. El diseño del estudio fue observacional y transversal. Se realizó un muestreo no probabilístico por conveniencia incluyendo a 254 miembros del personal de salud del hospital, con predominio del sexo femenino. Se midió peso, talla y se realizó un cuestionario para recabar información sobre actividad física, ECNT y hábitos alimentarios.

Resultados. El 66,54% presentó un IMC alto (33,9% riesgo de sobrepeso y 32,7% riesgo de obesidad), el 44,1% refirió no realizar actividad física diariamente, el 21,7% presentó hipertensión arterial, el 29,3% hipercolesterolemia, el 4,4% diabetes y el 47,6% tuvo una alimentación regular.

Conclusión. A pesar de que la población estudiada debería tener conocimientos de la relación entre hábitos de vida y salud, se encontró una alta prevalencia de riesgo de sobrepeso, riesgo de obesidad, falta de actividad física y malos hábitos alimentarios. La prevalencia de riesgo de obesidad fue similar en ambos sexos y la de sobrepeso fue mayor en el sexo masculino, en cuanto a la actividad física y las situaciones relacionadas con ECNT, se encontró una mayor prevalencia en las mujeres. La prevalencia de hábitos alimentarios regulares fue similar en ambos sexos. Solo se encontró asociación significativa entre el riesgo de sobrepeso u obesidad y la actividad física en el sexo femenino; lo mismo sucedió con las ECNT. La asociación entre el riesgo de sobrepeso u obesidad y los hábitos alimentarios no fue significativa en ninguno de los dos sexos, sin embargo, si lo fue para el tipo de actividad laboral, observándose las mayores frecuencias de riesgo entre los trabajadores administrativos y los Licenciados en Enfermería.

Palabras clave. Riesgo de sobrepeso y de obesidad. Actividad física. Hábitos alimentarios. Enfermedades crónicas no transmisibles. Personal del hospital.

Desayuno, calidad nutricional y porcentaje de ingesta de calcio proveniente de lácteos en alumnos de 2do año de la Escuela Ciclo Básico Común (UNS)

Martínez A.L.

Universidad Católica de La Plata. Bahía Blanca, Bs. As., Argentina.

Contacto: almartinez90@gmail.com

El desayuno es una comida fundamental en la alimentación habitual. Éste contribuye significativamente a un adecuado aporte de nutrientes y de energía necesarios para alcanzar el máximo potencial de crecimiento y desarrollo dado el momento biológico por el cual transcurren los niños y adolescentes. Esto refuerza la importancia de la ingesta de esta primer comida del día.

Desde un punto de vista cualitativo, se considera un desayuno de calidad nutricional completa a aquel que incluye tres grupos de alimentos: cereales, lácteos y frutas.

El consumo de un desayuno de calidad nutricional completa, diariamente, aumenta la calidad de la dieta y contribuye significativamente a cumplir con la adecuación nutricional. Los alimentos considerados para lograr un desayuno óptimo son importantes fuente de calcio, vitaminas A, C, D, B y fibra.

Debido a esto, se realizó un estudio descriptivo transversal con preadolescentes de 13-14 años de edad, de 2do año del turno mañana de la escuela pública Ciclo Básico Común (UNS), de la ciudad de Bahía Blanca, con el objetivo de investigar acerca de la calidad del desayuno y el consumo de calcio en dichos estudiantes.

Se utilizó como instrumento para recolectar la información una encuesta sobre la base de un cuestionario cuali/cuantitativo y auto-administrado, con preguntas cerradas. Se incluyó en este estudio la totalidad de alumnos de 2do año de la Escuela Ciclo Básico Común, turno mañana presentes el día de la encuesta (n=124).

Las variables que se analizaron fueron las siguientes: hábito de consumo del desayuno, calidad nutricional del desayuno, ingesta de calcio.

Se entendió por desayuno a la "primera ocasión donde se consume un alimento sólido o líquido después de despertar, luego de varias horas de ayuno nocturno".

La calidad nutricional del desayuno se estableció en base a la cantidad de grupos de alimentos, de los tres considerados, que lo integren.

Se concluyó que los alumnos de 2^{do} año de la Escuela Ciclo Básico Común turno mañana consumen un desayuno de calidad nutricional inferior a la óptima. Por otro lado, respecto a la recomendación de calcio, se observó que estos mismos alumnos no alcanzan a cubrir la recomendación diaria de calcio correspondiente para ese rango etario.

Palabras clave. desayuno, calidad nutricional, calcio.

Cultura en inocuidad: diseño y validación de un cuestionario para su evaluación

Ravanelli, B.¹, de Elías, S.¹, Degrossi, M.C.^{1,2}, Carnevali de Falke, S.²

¹FCS, Universidad de Belgrano, Bs. As., Argentina

²IUCS, Fundación Barceló, Bs. As., Argentina

Contacto: beatriz.ravanelli@ub.edu.ar

La educación en inocuidad resulta esencial para promover cambios positivos en el manejo higiénico de alimentos a fin de prevenir posibles enfermedades transmitidas por éstos. Para desarrollar programas educativos adecuados y exitosos para la comunidad, es preciso conocer la situación de partida, constituyéndose las encuestas en instrumentos valiosos para recoger esta información.

El objetivo de este trabajo fue diseñar y validar una herramienta útil, de fácil comprensión y práctica para su análisis, que permitiera evaluar la cultura en inocuidad en personas mayores de 18 años, residentes en Argentina, con acceso a la red.

Entre noviembre de 2013 y marzo de 2014, se diseñó el cuestionario que luego de una breve introducción al tema incluyó, datos socio-demográficos de los participantes, de antecedentes laborales o de formación en manejo higiénico de los alimentos, padecimiento de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) entre los encuestados o sus familiares, grupos vulnerables y diez preguntas sobre conocimientos y prácticas en el manejo de alimentos, percepción del riesgo de distintas preparaciones y el grado de importancia de ciertas acciones en la prevención de las

ETA. Se redactaron instrucciones para evitar errores y estandarizar las respuestas. La mayoría de las preguntas fueron de tipo, cerradas dicotómicas y politómicas, incluyéndose algunas de opciones abiertas. Para su validación, se sometió el cuestionario a un panel de expertos a fin de establecer la validez de contenido. Posteriormente y a través de un estudio piloto, realizado mediante la administración del cuestionario en la Web a un grupo similar a la muestra (61 personas) se estableció su consistencia interna a través del método del alfa de Cronbach.

El tiempo estimado de respuesta del cuestionario (23 minutos) resultó adecuado y se obtuvieron valores del estadístico satisfactorios (entre 0,78 y 0,93), a excepción de un ítem al que se decidió eliminar. También se decidió eliminar los puntos sobre conocimiento con muy baja dificultad y aquellas preparaciones para las cuales se evidenció una adecuada percepción del riesgo. Se considera necesario ampliar la escala en el ítem en que se evalúa la importancia de distintas acciones en la prevención de las ETA para lograr mayor discriminación en las respuestas.

Con estas modificaciones, el instrumento se considera adecuado para su distribución.

Palabras clave. cultura en inocuidad, enfermedades transmitidas por alimentos, validación, cuestionario, encuesta.

Categoría a Poster

Pautas de elección de jóvenes y adultos que siguen una alimentación vegetariana

Alitta A.V., Lavanda I.

Universidad ISALUD, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Contacto: andrealitta@hotmail.com

En los últimos años se ha incrementado la cantidad de personas que optan por una alimentación vegetariana. **Objetivo.** Investigar los factores que inciden en la elección de una dieta vegetariana.

Metodología. Se trata de un estudio cualitativo y cuantitativo, exploratorio y descriptivo. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 30 perso-

nas mayores de 20 años de edad que tienen una alimentación vegetariana y residen en Ciudad de Buenos Aires. **Resultados.** El 10% (n=3) de los entrevistados declaró ser vegano, el 80% (n=24) ovolactovegetariano y el 7% (n=2) lactovegetariano. El 32% (n=10), refirió estar en favor de la protección de animales, siendo el principal motivo de elección de esta alimentación. El 73% (n=22) afirmó haberse informado sobre la dieta, recurriendo a internet, amigos o conocidos. Entre los beneficios de esta alimentación se destacaron el bienestar físico, mental y espiritual. Con respecto a las desventajas, un 35% (n=14) mencionó que deben prestar mayor atención para evitar el déficit de nutrientes y un 25% (n=7) consideró que no tiene desventajas. En cuanto a las dificultades para llevarla a la práctica, a un 39% (n=16) le resulta difícil encontrar alimentos o menús vegetarianos fuera de casa, un 17% (n=5) describió inconvenientes que se generan en reuniones sociales donde no hay comida para ellos, y un 12% (n=4) se refirió al mayor tiempo que requiere la preparación de las comidas. Los nutrientes que les preocupan son hierro, proteínas, vitamina B12 y calcio. Con respecto a la alimentación omnívora, la mayoría considera que es una elección personal y por eso la respeta. **Conclusión.** Los motivos por los que una persona elige seguir una alimentación vegetariana son diversos, la mayoría coincidió en que esta elección responde a principios en favor de la protección de los animales y, como valor agregado, reconocieron que tiene efectos beneficiosos sobre la salud.

Palabras clave. alimentación vegetariana, vegetarianos, pautas de elección.

Estado Nutricional de alumnos de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. Estudio comparativo en 2 cortes transversales con un intervalo de 8 años.

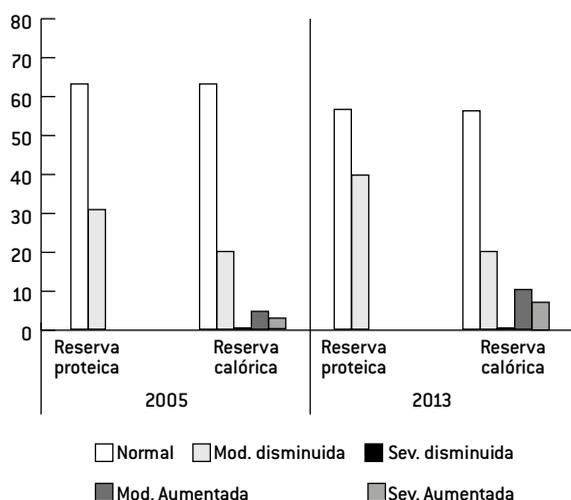
Castro Citera PA, Romero I, Levy L, Palacio Tejedor VS, Ferrari MA, Figueroa G, Molina S, Elorriaga N, White C, Witriw AM.

Universidad de Buenos Aires. Facultad de Medicina. Escuela de Nutrición. Cátedra de Evaluación Nutricional.

Objetivo. Comparar el estado de las reservas calórico-proteicas en alumnos de la Licenciatura en Nutrición, en 2 cortes transversales con un intervalo de 8 años.

Materiales y Método. En el año 2013 se valoraron 56 alumnos para determinar la composición corporal y los resultados fueron comparados con los obtenidos en 2005 en una muestra de 92 alumnos. En ambos casos se aplicó el método de fraccionamiento antropométrico modificado, consistente en la toma de 25 medidas de superficie (ENFA®), el cual permite la valoración de las reservas proteica (RP) y calórica (RC).

Resultados. Se destacan los siguientes porcentajes totales de individuos con reservas alteradas: Año 2005 el 33.6% (IC 95% 23.8-43.4%) de los estudiantes presentaron una RP disminuida y el 21.6% (IC 95% 13.0-30.2%) una RC disminuida.



Año 2013 el 41% (IC 95% 27.9-54.1%) presentó una RP disminuida, el 23.2% (IC 95% 11.9-34.5%) una RC disminuida y el 21.42% (IC 95% 10.4-32.4%) aumentada.

Conclusiones. Los resultados demuestran que el estado de las reservas calórico-proteicas de los estudiantes de la carrera de Lic. en Nutrición no presentaron diferencias significativas entre el corte 2005 y 2013.

Esto demuestra la persistencia de un elevado porcentaje de diagnósticos anormales, siendo necesario concientizar al alumno de los riesgos de morbilidad asociados a esta situación patológica.

Datos de composición química de alimentos en Argentina. Revisión sistemática de la literatura y herramienta de búsqueda en la web

Elorriaga N.^{1,2}, Nessier M.C.³, Balaciano G.1, Comande D.^{1,4}, Rubinstein A.¹, Irazola V.¹, Defagó M.D.^{1,5}, Bardach A.E.⁴, Levy L.Y.²

¹Centro de Excelencia en Salud Cardiovascular del Cono Sur de Latinoamérica, Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS). Bs. As., Argentina.

²Catedra de Evaluación Nutricional, Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires. Bs. As., Argentina.

³Programa de Prevención del Infarto en la Argentina (PROPIA), Universidad Nacional de La Plata. Prov. Bs. As., Argentina.

⁴Centro Cochrane Argentino. IECS, Bs. As., Argentina.

⁵Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba. Prov. Córdoba, Argentina.

Contacto: nelorriaga@iecs.org.ar

Introducción. La información actualizada y completa sobre la composición de los alimentos es esencial para evaluar la adecuación de la ingesta de individuos o poblaciones y para el desarrollo y monitoreo de políticas alimentarias.

Objetivos. El objetivo del estudio fue realizar una revisión sistemática de datos de composición química de alimentos argentinos para complementar la información existente.

Materiales y Método. Se realizó una búsqueda sistemática en bases de datos electrónicas desde 1997 hasta 2012, y una búsqueda manual de la literatura no indexada y en bibliotecas de Universidades Nacionales. Se complementó con una encuesta a expertos e instituciones que potencialmente podían brindar información. Se siguieron las guías PRISMA de revisiones sistemáticas y se evaluó la calidad metodológica según guías de la FAO y LATINFOODS. Los datos se extractaron en una planilla de MS Excel, y se diseñó un buscador que estará disponible en la web para facilitar el acceso a los datos.

Resultados. Se identificaron 2474 referencias/informes de tesis con potencial información de interés. Luego de revisar los títulos y resúmenes se seleccionaron 410 de los cuales se evaluó el texto completo. Finalmente se incluyeron los datos de 138 artículos/informes. Estos estudios brindaron información sobre energía, macronutrientes, micronutrientes u

otros componentes, para 82 alimentos o preparaciones. La calidad de los datos fue relativamente alta o moderada en la mayoría de los trabajos.

Conclusiones. Los resultados de este trabajo serán de utilidad para complementar la información nacional en el análisis de datos de alimentos en estudios epidemiológicos y estarán disponibles en internet para el libre acceso a todos los interesados. Resulta esencial que los generadores, compiladores y usuarios de los datos colaboremos para tener una información más completa.

Palabras clave. composición química, alimentos, Argentina.

Hábitos y prácticas alimentarias en adolescentes de población rural y urbana

Belloni R, Brolli V, Prezioso MA, Susperreguy MJ, Ferrari MA, Witriw AM.

Cátedra de Evaluación Nutricional, Escuela de Nutrición, UBA.

Introducción. La pubertad y/o adolescencia, son procesos fisiológicos y psicosociales, que se deben acompañar de una alimentación suficiente, armónica y adecuada en cantidad de energía y nutrientes. Al comparar el estado nutricional de dos poblaciones distintas, como la urbana y rural, es fundamental considerar el carácter multidimensional de este hecho.

Objetivos. Describir y comparar los hábitos y prácticas alimentarias y su relación con el consumo de nutrientes considerados críticos para la edad entre dos grupos de adolescentes pertenecientes a la Escuela Urbana "Dr. Ángel Gutiérrez" cita en la localidad de Luján y a la Escuela Rural N°14 "La Vizcaína" cita al sur de la Ciudad de San Carlos de Bolívar".

Materiales y Método. Estudio comparativo, de diseño no experimental, prospectivo y transversal, con un muestreo no probabilístico, por conveniencia, en cada una de las escuelas. Se midieron peso, talla, se aplicaron 2 Recordatorios de 24 Horas y una encuesta estructurada.

Resultados. Las prevalencias de riesgo de sobrepeso y obesidad en la escuela urbana y rural fueron similares (31,3 y 25% respectivamente).

La realización de compras en el kiosco y la energía brindada por las colaciones fue mayor en la urbana.

Las prevalencias de ingestas inadecuadas de hierro, calcio, zinc y proteínas fueron similares en ambas escuelas.

Conclusión. Los hábitos y prácticas de las poblaciones fueron diferentes, a pesar de ello, no se encontraron diferencias significativas al momento de evaluar nutrientes críticos para la edad y riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad.

Cambios en la calidad nutricional de las colaciones de niños preescolares al implementar una intervención educativa.

Mehring J.¹, Rey L.¹

¹Hospital Juan A. Fernández.

Contacto: luciapaularey@hotmail.com

Introducción. La dieta de los niños es monótona y de baja densidad en nutrientes. La infancia es el periodo más propicio para llevar a cabo acciones de educación alimentaria nutricional.

Objetivos. Determinar si existe variación en la mediana de kilocalorías (KCAL), grasas saturadas (GS) y sodio (Na) en alimentos y bebidas, y de azúcares simples (AS) en bebidas que componen las colaciones de los niños de sala preescolar del grupo experimental (GE) con respecto al grupo control (GC) al implementar una intervención educativa (IE).

Materiales y Método. Estudio comparativo, mixto (inter-intrasujeto), experimental, longitudinal y prospectivo. La muestra fue de 922 colaciones de 114 preescolares que asistían a un jardín de Retiro (CABA), entre septiembre y noviembre 2013. Se realizó observación directa de las colaciones del GE y GC durante 5 días consecutivos. Luego se implementó la IE destinada a padres y niños del GE. Posteriormente, se registraron nuevamente las colaciones de ambos grupos. Se analizó el contenido de KCAL, GS, y Na de alimentos y bebidas y los AS de bebidas. Se utilizó el análisis de la varianza mixto.

Resultados. El valor de p hallado para la variación de la mediana de KCAL entre el GE y GC es considerado borderline (F: 2,75; p: 0,1). La variación de la mediana intergrupo de GS (F: 0,34 – p: 0,56) y Na (F: 1,04; p: 0,31) no fueron significativas. Al comparar las medianas de AS, se hallaron diferencias significativas (F: 12,86 – p: 0,001). La variación de las medianas de los nutrientes analizados fue significativa en las pruebas

intrasujeto. La interacción entre las curvas a lo largo del tiempo resultó significativa para AS, KCAL y GS.

Conclusiones. Existieron diferencias significativas entre las medianas del GE y GC de AS. No se hallaron diferencias significativas intergrupo en KCAL, GS y Na.

Palabras clave. educación alimentaria nutricional, intervención educativa, colaciones, niños preescolares.

Caracterización de la intervención nutricional previa en pacientes con enfermedades crónicas no transmisibles internados en el hospital Británico de Bs. As. entre diciembre del 2013 y abril del 2014.

Karavaski N.E.¹, Nau K.²

¹Universidad ISALUD

²Hospital Británico de Bs. As.

Contacto: candynek@yahoo.com.ar

nelly.karavaski@icloud.com

Este trabajo intenta abordar la relación que existe entre la diabetes, la dislipemia, la hipertensión, la obesidad y sobrepeso con el tratamiento nutricional, que es considerado clave para el abordaje de las ECNT (Enfermedades Crónicas no Transmisibles) según lo expuesto en distintas investigaciones.

Estudio descriptivo observacional, realizado entre diciembre 2013 y abril 2014, De una población de 677 pacientes, el 80% presentaron al menos 1 ECNT, se tomó una muestra aleatoria de 146 pacientes que estuvieran en condiciones clínicas para contestar, que aceptaran participar y tuvieran dieta vía oral, se excluyeron: politraumatizados, embarazadas y quemados, los encuestados tenían entre 22 y 94 años, 72% masculinos y 28% femenino.

Resultados relevantes. Evaluación clínica: el 79% presentaron hipertensión, el 51% dislipemia, el 24% diabetes y el 62% obesidad o sobrepeso, el 31% de los diabéticos tuvo la glucemia elevada, el 20% de los dislipemicos presentó colesterol elevado, el 67% de los hipertensos tenía la TA diastólica elevada y 29% la sistólica elevada.

Encuestas a pacientes. El 58,2% no fue derivado al nutricionista, el 50,7% no asistió al mismo; de los pacientes derivados el 75% asistió al nutricionista, el 71% afirma haber seguido rigurosamente o par-

cialmente las indicaciones del nutricionista; solo un 18% de los pacientes afirma haber recibido un plan de alimentación al alta en internaciones anteriores y el 50% manifiesta que el médico les realizó recomendaciones sobre alimentación.

Encuestas a médicos. el 67% hace recomendaciones nutricionales, el 64% de afirma que el tiempo que dispone de consulta no es suficiente para un adecuado abordaje nutricional; el 60% deriva a sus pacientes al nutricionista y el 52% no emite opinión en cuanto a su conocimiento sobre nutrición. Los datos, demuestran la necesidad de profundizar en relación al abordaje nutricional de los pacientes con ECNT, para lograr disminuir la morbi-mortalidad que producen.

Estado nutricional de escolares y su relación con variables socioeconómicas

Rossi M.C.¹; Bassett N.¹; Samman N.¹

¹INSIBIO CONICET. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. Universidad Nacional de Tucumán.

Contacto: cotyrossi@hotmail.com

Introducción. Entre los factores generales asociados al estado nutricional de los niños, que sistematizan Bérgho et al (2006), se encuentran el acceso a recursos dentro del hogar, ingreso, educación de los padres y composición del hogar. Estos elementos se relacionan con la accesibilidad a los alimentos, uso de información nutricional y la manera en la que se utilizan los recursos disponibles.

Teniendo en cuenta las crisis económicas recientes por las que ha atravesado la región del NOA, en el presente trabajo se propone analizar los índices antropométricos y relacionarlos con factores socioeconómicos. Debido a que los resultados son un análisis parcial de las encuestas, se realiza una correlación y no una vinculación causal entre el Estado Nutricional y algunos factores socioeconómicos determinantes del mismo en escolares de la región de altura de la Provincia de Tucumán que asisten a comedores subvencionados por el estado.

Objetivo. Evaluar indicadores antropométricos y relacionarlos con variables socioeconómicas del grupo familiar.

Metodología. Se realizó un estudio descriptivo transversal en dos escuelas de los Valles de Altura, Tu-

cumán, mediante encuestas nutricionales que incluyeron registros de menús de comedores escolares, información sobre condiciones socio-económicas de los padres y datos antropométricos de los niños.

Se clasificaron los ingresos del grupo familiar en tres categorías, indigencia, pobreza y por encima de la línea de pobreza teniendo en cuenta los valores fijados por INDEC para la Canasta Básica de Alimentos y Canasta Básica Total.

El nivel educativo de los padres fue clasificado en bajo para aquellos sin estudios primarios finalizados, medio para aquellos que alcanzaron la secundaria incompleta y alto para aquellos con estudios secundarios completos, nivel terciario o universitario.

Resultados. La muestra estuvo compuesta por 169 niños, 48,5% varones y 51,5% mujeres.

La evaluación de IMC según percentilos de WHO arrojó que la población escolar tiene 14% de los niños con bajo peso, 11,5% con sobrepeso y 9,2% con obesidad.

Los resultados de talla para la edad mostraron que la media se encuentra en el percentilo 46, lo cual indica déficit crónico de nutrientes. La media del peso para la edad está ubicada en el percentilo 52, siendo este índice adecuado. No se encontraron diferencias significativas entre los grupos según indicadores antropométricos.

Respecto a los ingresos, 15,9% de las familias está en la línea de indigencia, 10,1% en la línea de pobreza y 73,9% por encima de la línea de pobreza.

La mayor proporción de indigencia fue encontrada en el grupo de niños que presentaban bajo peso, con una media de 25%. En los niños de peso normal, la media dentro del grupo en la línea de indigencia fue 20,9%, no encontrándose casos en las familias de niños con sobrepeso y obesidad.

La mayor cantidad de grupos familiares en la línea de pobreza se encontró entre los niños que presentaron sobrepeso con una media de 14,3%. En los niños de peso normal fue de 11,6% mientras que no se hallaron casos en las familias de niños con bajo peso y obesidad.

La mayor proporción de nivel educativo bajo correspondió a madres de niños con bajo peso (16,7%). Paralelamente, las madres de niños con sobrepeso presentaron nivel educativo más alto, con una media de 71,4%.

AVISO

Discusión y conclusiones. Los resultados muestran asociación entre el nivel de ingresos bajo y la presencia de casos de malnutrición tanto por déficit como por exceso; los mayores porcentajes de bajo peso y sobrepeso correspondieron a familias cuyos ingresos no llegaban a cubrir la Canasta Básica Total. Esta coexistencia de desnutrición y obesidad, la cual es frecuente en regiones en desarrollo, sugiere replantear y modificar los programas alimentarios vigentes.

Es importante remarcar la relación entre el nivel educativo familiar bajo y prevalencia de bajo peso en niños para realizar acciones específicas tendientes a disminuir la cantidad de casos en estos grupos vulnerables.

Finalmente, se debe poner de relieve que la escuela es un ámbito ideal para la implementación de medidas preventivas y eficaces para revertir la situación.

Evaluación del impacto sanitario y económico de las políticas para eliminar las grasas trans en Argentina

Rubinstein A.L.¹, Elorriaga N.¹, Garay U.¹, Poggio R.¹, Caporale J.¹, Matta M.G.¹, Augustovski F.¹, Mozaffarian D.², Pichón Riviere A.²

¹Centro de Excelencia en Salud Cardiovascular del Cono Sur de Latinoamérica. Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS). Bs. As., Argentina.

²Friedman School of Nutrition Science and Policy, Tufts University. Boston (MA), USA.

Contacto: nelorriaga@iecs.org.ar

Introducción. Las grasas trans (GT) de origen industrial aumentan el riesgo de enfermedad coronaria (EC). En Argentina, durante el periodo que va desde el 2004 al 2014, la disminución de las GT de origen industrial en los alimentos estuvo relacionada con el reemplazo voluntario de GT y las regulaciones como la declaración obligatoria en el rotulado nutricional y la modificación del código alimentario argentino (CAA) en la iniciativa "Argentina 2014 libre de grasas trans". Sin embargo, todavía no se ha establecido el impacto de estas intervenciones sobre la carga de las EC en nuestro país.

Objetivos. a) Estimar el número de eventos coronarios fatales y no fatales evitados como resultado de la implementación de la política para eliminar

las grasas trans en Argentina a partir de 2014. b) Estimar los años de vida ajustados por discapacidad (DALYs) evitados y los costos ahorrados debido a la reducción de eventos y al tratamiento crónico de la enfermedad coronaria.

Materiales y Método. Se construyó un modelo en una hoja de cálculo de MS Excel y los principales datos para alimentar el análisis fueron: 1) la ingesta de grasas trans antes del 2004, 2) los tipos de grasas y aceites utilizados por la industria para reemplazar el aceite vegetal parcialmente hidrogenado (AVPH), 3) los efectos clínicos de la sustitución de AVPH por esas grasas y aceites, 4) los costos y DALYs evitados debidos a EC fatales y no fatales prevenidos. Para calcular el porcentaje de reducción de EC en la población como resultado de la política, se utilizó el Score de Framingham. Se calibró el riesgo de EC con las estadísticas nacionales y con la estimación de la población basal y en 2014. Se estimaron las muertes coronarias anuales por edad y sexo basadas en las estadísticas nacionales de 2010. Se plantearon varios escenarios de análisis. Se realizaron análisis de sensibilidad (determinístico y probabilístico).

Resultados. Basados en el escenario de análisis más conservador, teniendo en cuenta el efecto sobre el ratio de colesterol total-HDL, y con una estimación central de 1.5% de la energía cubierta por grasas trans, el modelo calcula que por año podrán evitarse 301 muertes coronarias, 572 infartos agudos de miocardio, y 1066 eventos agudos cardiovasculares y 5237 DALYs después del 2014, en comparación con los eventos esperados si la política no hubiese sido implementada. En el mismo escenario, más de USD\$ 17 millones podrían ahorrarse anualmente debido a los eventos evitados y a menores costos en el tratamiento y seguimiento de estos casos. Si los efectos de las GT se basan en la relación observada con los eventos clínicos en los estudios de cohortes, la estimación de los eventos evitados aumenta en forma considerable.

Conclusiones. Incluso en el escenario más conservador, la reducción de GT tiene un gran impacto en la salud pública. Estos resultados permiten informar a los decisores en Argentina y en otros países en desarrollo el impacto potencial en la salud pública y el impacto económico de esta política.

Palabras clave. Grasas trans, políticas, impacto, Argentina.

Estimación cualitativa del consumo de sodio y sal por un grupo de mujeres adultas argentinas.

Análisis de la yodación de las sales más consumidas

Squillace MC, Alorda B, Estebenet C, Killian MS, Rozados MM, Vicente RS, Torresani ME.

1° Cátedra Dietoterapia del Adulto - Carrera de Nutrición UBA- Proyecto UBACYT 2012-2015.

Introducción. La sal de mesa fue elegida como la mejor estrategia para el control de los trastornos por deficiencia de yodo, representando la yodación de la sal un programa sencillo de implementar.

Objetivo. Estimar cualitativamente en mujeres adultas argentinas el consumo de sodio y sal según sus hábitos alimentarios y costumbres. Analizar el contenido de yodo de las dos marcas de sal más consumidas por la muestra y compararlo con la reglamentación vigente sobre yodación de sal.

Materiales y Método. Estudio observacional, de corte transversal en mujeres adultas de 40 a 70 años que concurrieron a un Instituto de Investigaciones Metabólicas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) entre los meses de Agosto y Octubre de 2013.

Variables en estudio. Consumo cualitativo de sodio y sal categorizado en bajo, moderado y alto, mediante el Test de estimación de la Asociación Dietética Americana (ADA). Contenido de yodo de las marcas de sales más consumidas, según cumplimiento del artículo 1272 del CAA, mediante análisis

cuantitativo de yodato en sal de mesa a través de titulación indirecta con tiosulfato de sodio. Los resultados se manejaron con el paquete estadístico SPSS 19.0. Se utilizaron medidas de tendencia central, calculando X^2 para asociar las variables, considerando como nivel de significación estadística $p < 0,05$.

Resultados. Se evaluaron 101 mujeres ($59,76 \pm 7,85$ años) de las cuales el 76,2% presentaban hipotiroidismo primario. Al estimar el consumo de sodio y sal según test de la ADA se observó que el 57,4% de la muestra presentó un consumo bajo, el 39,6% un consumo moderado y el 2,9% un consumo alto, no encontrándose diferencias significativas entre las mujeres hipotiroideas y las eutiroideas. Las dos sales más consumidas correspondieron a las marcas líderes en el mercado nacional: Celusal (47,5%) y Dos Anclas (35,6%). A través de su análisis cuantitativo de yodato se obtuvo: para Celusal $31,6 \pm 0,7$ ppm de yodo (equivalente a 0,948 partes de yodo en 30.000 partes de sal) y para Dos Anclas $36,4 \pm 1,2$ ppm de yodo (equivalente a 1,092 partes de yodo en 30.000 partes de sal) cumpliendo ambas muestras con las proporciones establecidas en la reglamentación vigente sobre yodación de sal para consumo humano.

Conclusión. En la muestra estudiada, el consumo cualitativo de sodio y sal resultó en su mayoría bajo y moderado. Las sales agregadas más consumidas por este grupo de mujeres cumplieron con el artículo 1272 del Código Alimentario Argentino.

Palabras clave. Consumo de sodio y sal, Yodación de la sal, Mujeres adultas.



Fe de errata

Debido a un error editorial en el número anterior, se publican nuevamente las referencias bibliográficas del artículo publicado por el Grupo de Trabajo de Enfermedad Renal: Puchulu MB, Gimenez M, Ganduglia M, Amore Pérez M, Texido L, Viollaz R. **Tablas de la Relación Fósforo/Proteína de los Alimentos y su Aplicación en la Enfermedad Renal Crónica**. *Diaeta* 2014; 32 (148):7-23.

Referencias bibliográficas

- 1- Marinovich S, Lavorato C, Bisigniano L, Soratti C, Hansen Krogh D, Celia E, Fernández V, Tagliafichi V, Rosa Diez G, Fayad A: Registro Argentino de Diálisis Crónica SAN-INCUCAI 2012. Sociedad Argentina de Nefrología e Instituto Nacional Central Único Coordinador de Ablación e Implante. Buenos Aires, Argentina 2013. Disponible en: <http://san.org.ar>
- 2- Fouque D, Kalantar Zadeh K, Kopple J, Cano N, Chauveau P, Cuppari L, et al. A proposed nomenclature and diagnostic criteria for protein-energy wasting in acute and chronic kidney disease. *Kidney Int* 2008; 73: 391-398.
- 3- Jackson S. Moving the Issue of Renal Dietitian Staffing Forward: An International perspective. *J Ren Nutr* 2013; 23, (4): 324.
- 4- National Kidney Foundation. K/DOQI Clinical Practice Guidelines for Bone Metabolism and Disease in Chronic Kidney Disease. *Am J Kidney Dis* 2003; 42 (suppl 3):S1-202.
- 5- Kalantar-Zadeh K. Patient education for phosphorus management in chronic kidney disease. *Patient Preference and Adherence* 2013;7 379-390.
- 6- Kalantar-Zadeh K, Gutekunst L, Mehrotra R, Kovesdy CP, Bross R, Shinaberger CS, et al. Understanding Sources of Dietary Phosphorus in the Treatment of Patients with Chronic Kidney Disease. *Clin J Am Soc Nephrol* 2010; 5:519-530.
- 7- Uribarri J. Phosphorus Homeostasis in Normal Health and in Chronic Kidney Disease Patients with Special Emphasis on Dietary Phosphorus Intake. *Semin Dial* 2007; 20 (4):295-301.
- 8- Kuhlmann MK. Phosphate Elimination in Modalities of Hemodialysis and Peritoneal Dialysis. *Blood Purif* 2010; 29:137-144
- 9- Noori N, Kalantar-Zadeh K, Kovesdy CP, Bross R, Benner D, Kopple JD. Association of dietary phosphorus intake and phosphorus to protein ratio with mortality in hemodialysis patients. *Clin J Am Soc Nephrol*. 2010; 5(4):683-692.
- 10- Puchulu MB, Giménez M, Viollaz R, Ganduglia M, Amore Pérez M, Texido L. Fuentes de Fósforo, aditivos alimentarios y Enfermedad Renal Crónica. *DIAETA* 2013; 31 (145): 22-30.
- 11- Kolbe N. The renal diet in 2010: Is it time for a shake up? *Nephrology News and Issues* 2010; 24 (8):21-23.
- 12- DePue K. A Review of Packaged Snack Foods. *J Ren Nutr* 2011; 21 (4): 18-20.
- 13- Barril Cuadrado G, Puchulu MB, Sánchez Tomero JA. Tablas de la relación fósforo/proteína de alimentos para población española. Utilidad en la enfermedad renal crónica. *Nefrología* 2013; 33(3):362-71.
- 14- Sherman RA, Mehta O. Dietary Phosphorus Restriction in Dialysis Patients: Potential Impact of Processed Meat, Poultry, and Fish Products as Protein Sources. *Am J Kidney Dis* 2009; 54:18-23.
- 15- Sherman RA, Mehta O. Phosphorus and Potassium Content of Enhanced Meat and Poultry Products: Implications for Patients Who Receive Dialysis. *Clin J Am Soc Nephrol* 2009; 4:1370-1373.
- 16- Noori N, Sims J, Kopple JD, Shah A, Colman S, Shinaberger CS, et al. Organic and Inorganic Dietary Phosphorus and Its Management in

- Chronic Kidney Disease. *Iran J Kidney Dis* 2010; 4 (2): 89-100.
- 17- Castro González MI, Maafs Rodríguez AG, Galindo Gómez G. La dieta del paciente renal ¿Se puede incluir pescado? *Nutr Hosp* 2012; 27 (5): 1489-1495.
 - 18- Universidad Nacional de Luján. Tabla de Composición de alimentos. 1º ed. Disponible en: www.unlu.edu.ar/argenfoods
 - 19- Peñalba A, Alles A, Aralde A, Carreras R, Del-Valle E, Forrester M, et al. Consenso metabolismo óseo y mineral. Sociedad Argentina de Nefrología. Versión 2010. Capítulo IV. Tratamiento de la hiperfosfatemia y mantenimiento del calcio en pacientes con enfermedad renal crónica estadio 5 en diálisis. *Dial Traspl.* 2011; 32 (1):32-38.
 - 20- Vademecum Nutrinfo. Tabla de Composición Química de Alimentos. Disponible en: www.nutrinfo.com Ultimo acceso: 5 de marzo de 2014.
 - 21- Sistema de Análisis y Registro de Alimentos SARA versión 1.2.22. Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. Ministerio de Salud de la Nación Argentina. Disponible en: <http://www.msal.gob.ar>. Ultimo acceso: 4 de marzo de 2014.
 - 22- Vaziri ND, Wong J, Pahl M, Piceno YM, Yuan J, DeSantis TZ, Ni Z, Nguyen TH, Andersen GL. Chronic kidney disease alters intestinal microbial flora. *Kidney Int* 2013; 83: 308-315.
 - 23- Stall S. Considering Greek Yogurt for Chronic Kidney Disease. *J Ren Nutr* 2012; 22 (6) 57-62.
 - 24- Código Alimentario Argentino Capítulo VI: Alimentos Cárneos y afines. Disponible en: www.anmat.gov.ar. Accedido el 3 de agosto de 2013.
 - 25- Suárez López MM, Kizlansky A, López LB. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculando el score de aminoácidos corregido por digestibilidad. *Nutr Hosp* 2006; 21 (1):47-51.
 - 26- González S, Flick GJ, O'Keefe SF, Duncan SE, McLean E, Craig SR. Composition of farmed and wild yellow perch (*Perca flavescens*). *J Food Compos Anal* 2006; 19(6-7):720-726.
 - 27- Pez de granja: una nueva propuesta del INTA. Disponible en: www.intainforma.inta.gob.ar. Accedido el 14 de agosto de 2013.
 - 28- INTA. Evolución del sistema productivo agropecuario argentino. Actualización técnica numero 69. Diciembre 2011. Disponible en <http://inta.gob.ar>. Accedido el 12 enero de 2014.
 - 29- Guías Alimentarias para la población argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios técnicos. 2º edición Buenos Aires. Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas 2006.
 - 30- Uribarri J. Phosphorus Additives in Food and their Effect in Dialysis Patients. *Clin J Am Soc Nephrol* 2009; 4: 1290-1292.

