



Resúmenes del Congreso

LA PROFESIÓN Y EL GÉNERO: LAS PERCEPCIONES DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS

 Pelatelli L, Tello F.

Universidad Nacional de Lanús. Lanús. Provincia de Buenos Aires. Argentina

INTRODUCCIÓN: La carrera de dietistas surge en la década del 30 destinada exclusivamente a mujeres. Este inicio estuvo atravesado por el poder dominante dentro del campo de la salud de la época: la medicina y el género masculino como características hegemónicas. La creación de las carreras feminizadas, dirigidas a mujeres —aquellas que querían trascender del ámbito privado al público— y con tareas relativas al cuidado, nacían bajo la órbita de la medicina.

OBJETIVOS: Conocer las percepciones de los/as estudiantes de nutrición, de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa), en relación a las cuestiones de género que atraviesan a la elección de la carrera.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó una encuesta autoadministrada, digital y estructurada dirigida a estudiantes de primer año de la carrera de nutrición de la UNLa obteniendo 79 respuestas.

RESULTADOS: El 81% de las encuestadas se autodefinió como mujer CIS. Un 25% tenía como segunda opción otra carrera feminizada. Un 24% utilizó la palabra “ayuda” en la justificación de la elección. Al indagar sobre por qué creen que la mayoría de las estudiantes de nutrición son mujeres, un 32,5% atribuía esta característica a la relación entre el género y el cuidado, en ocasiones el cuidado expresado por la alimentación. Un 22,8% relacionó la elección en los cuidados de sí mismas/os y el vínculo entre la alimentación y la belleza o el cuidado del peso corporal, otro 14,4% referenció a que esta elección se justifica en el rol preponderante de la mujer en la alimentación de la familia, un 12% hizo alusión a cuestiones estructurales como el “patriarcado” o las “carreras feminizadas” o “roles de género”. A su vez, un 10,8% aludió no saber por qué. Por último, 2,4% lo adjudicó a elecciones “individuales” de “preferencia individual”.

CONCLUSIONES: A pesar de que transcurrieron más de 90 años desde la creación de la carrera, y de las significativas transformaciones sociales en relación a cuestionamientos de género que se dieron en el último tiempo en la sociedad, todavía en las percepciones de los/as estudiantes se observan arraigados estereotipos de género, reflejados en la relación entre el género y el cuidado o en el cuidado del peso corporal o incluso en el rol distintivo de la mujer en la alimentación de la familia que impactan en la elección de una profesión feminizada como es la carrera de nutrición.

ACTUALIZACIÓN SOBRE ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES. DESAFÍOS

 **Ferrero L, Stein M, Avalis V, Oria G.**

Departamento de Educación Inicial. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia. Chaco-Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: En los últimos años se identifica una creciente tendencia hacia el sobrepeso y la obesidad en Argentina. Los cambios en los modelos de producción de alimentos, disponibilidad, comercialización y marketing, sumado a que muchos niños/as y adolescentes (NNyA) crecen en entornos obesogénicos, fomentando el consumo excesivo de nutrientes críticos, son algunas de sus causas. Los entornos escolares que promuevan la nutrición adecuada y la actividad física resultan claves, siendo la escuela el escenario ideal de intervención para su fomento a edades muy tempranas, por lo que la implementación de leyes de entornos escolares saludables, es crucial para que NNyA adquieran destrezas que les permitan cuidar su salud, la de sus familias y comunidad.

OBJETIVOS: 1. Difundir las Leyes Nacionales y Provinciales que fomentan y regulan los entornos escolares saludables. 2. Conocer hábitos vinculados al consumo de alimentos. 3. Reconocer acciones que permitan una mejor implementación de las Leyes en los establecimientos educativos de Educación Inicial y Primaria del Chaco.

DESARROLLO: En taller se expusieron las leyes nacional y provincial vinculadas a entornos escolares saludables, su implementación, fortalezas, debilidades como las Guías alimentarias para la población infantil y de Argentina. Fue destinado a docentes de Nivel Inicial y Primario y alumnos/as del Profesorado y Licenciatura de Educación Inicial y estuvo a cargo de docentes de esas carreras y la Directora de nutrición del Ministerio de Salud de Chaco.

ALCANCE: Se debatió y reflexionó en grupos a partir de la indagación sobre las propias prácticas de consumo y sobre el conocimiento y puesta en práctica de las Leyes.

CONCLUSIONES: El 100 % de los participantes consignó que consume alimentos con rótulo nutricional y el 85% lo hace diariamente, aunque no lo tienen en cuenta a la hora de realizar las compras. El 70% conocía la Ley Provincial y de éstos el 65 % afirmó que no se implementa en su institución. La capacitación para tutores, docentes y alumnos, fomento de consumo de frutas y verduras, menor consumo de alimentos chatarra, disposición exclusiva de alimentos saludables en kioscos escolares, más jornadas deportivas, se sugirieron como acciones para promover su implementación. La educación en salud desde la primera infancia es crucial para el desarrollo integral de la persona, de allí el rol fundamental del/a docente para generar espacios de aprendizaje desde las infancias.

ADECUACIÓN DE MENÚS A LAS NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS EN ESCUELAS PÚBLICAS ESTATALES: ¿DERECHO CUMPLIDO?

 **Bezerra-Nogueira GK, Fernandes-Souza LB, Leal-Bezerra IW, Oliveira A, Moreira-Das-Neves RA, Bacurau-Pinheiro LG, Mont'alverne-Jucá-Seabra L.**

Programa de Pós-graduação em Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, Rio Grande do Norte, Brasil. Departamento de Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, Rio Grande do Norte, Brasil. Departamento de Farmácia. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, Rio Grande do Norte, Brasil.

INTRODUCCIÓN: Las Necesidades Alimentarias Específicas —NAE— se refieren a cambios o restricciones en el consumo de alimentos, debido a condiciones médicas y/o nutricionales. Según las directrices del Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil —PNAE—, las NAE exigen la elaboración de menús específicos e individualizados en el ámbito de la alimentación escolar para atender los regímenes especiales de alimentación.

OBJETIVOS: Evaluar el cumplimiento de la adecuación de menús a las Necesidades Alimentarias Específicas en el ámbito del Programa Nacional de Alimentación Escolar

METODOLOGÍA: Se trató de un estudio descriptivo y transversal con la participación de 50 escuelas públicas de la región metropolitana de una ciudad de la región Nordeste de Brasil. Las informaciones sobre el cumplimiento de las NAE fueron extraídas a través de un cuestionario, dirigido a directivos escolares, que contenía los siguientes ítems: “identificación general”, “identificación para servicio”, “información sobre el flujo de cumplimiento de las NAE” y “operacionalización para servicio”. El Proyecto fue aprobado por el Comité de Ética en Investigación del Hospital Universitario Onofre Lopes.

RESULTADOS: Los resultados mostraron que diabetes mellitus fue la NAE más común en las escuelas (36%), seguida de la alergia alimentaria (22%); alergia alimentaria + intolerancia alimentaria + enfermedad celíaca (14%); intolerancia alimentaria (7%) + diabetes mellitus + (7%); diabetes mellitus + hipertensión arterial sistémica + intolerancia alimentaria + alergia a colorantes (7%); y selectividad alimentaria (7%). Se observó que el 64% de los directivos escolares no remiten el informe de la NAE al nutricionista responsable de la planificación de los menús, y en el 100% de las escuelas no se identificó la creación de un menú específico para estudiantes con NAE. Otro punto para destacar es la falta de formación específica sobre las NAE para los manipuladores de alimentos.

CONCLUSIONES: Las escuelas evaluadas no cumplen con la elaboración de menús específicos para estudiantes con NAE, destacando la necesidad de coordinación entre los directivos escolares y los nutricionistas responsables de la planificación de los menús. Además, se necesitaría un mayor número de nutricionistas para promover la formación de los manipuladores de alimentos, garantizando una producción y distribución segura de los menús para que sea cumplido el derecho al servicio específico de alimentación.

TENDENCIAS EN EL PERFIL DE MORBIMORTALIDAD EN DOS PAÍSES DEL CONO SUR: UN ANÁLISIS DE LA ÚLTIMA DÉCADA

 **Scruzzi GF, Román MD, Villafañe H, Viscardi S, Carreño P, Tronca MG.**

INTRODUCCIÓN: Los cambios en los patrones de morbilidad y mortalidad que reflejan las características demográficas, estilos de vida y hábitos alimentarios de una población se encuentran interrelacionados, pero no se dan de manera homogénea en los países de América Latina, en particular Chile y Argentina.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio ecológico de series temporales (24 unidades geográficas de Argentina y 16 de Chile). Se caracterizaron las tendencias de morbilidad a partir de indicadores de años potenciales de vida perdidos (APVP) según causa, prevalencias de hipertensión arterial (HTA), dislipemia, diabetes tipo 2 (DBT) y obesidad (OB). Se empleó como fuente de datos reportes oficiales y anuarios estadísticos de los Ministerios de Salud nacionales disponibles. Para el análisis de los datos se estimaron medidas resumen a nivel nacional por cada variable en cuatro periodos (2005, 2009, 2013 y 2018), posteriormente se realizó diferencia de medias nacionales entre países (prueba T de Student, o rangos con signo de Wilcoxon) y en cada país entre los años extremos (2005 y 2018), (prueba T de Student apareada).

RESULTADOS: Argentina se caracterizó por una mayor carga de APVP por causas externas, seguida por tumores, circulatorias e infecciosas en orden decreciente para todo el período; en tanto que en Chile se observó una disminución de APVP por causas externas, pasando tumores a primer lugar en 2013 y 2018. Argentina presentó valores superiores a Chile en todos los años para APVP por causas infecciosas, mientras que Chile para causas circulatorias y tumores. Ambos países mostraron una tendencia decreciente en los APVP por todas las causas, a excepción de tumores en Chile. En cuanto a la prevalencia de las patologías seleccionadas, se destaca que ambos países muestran una tendencia creciente de obesidad y diabetes, asimismo Chile presenta incremento de dislipemia y descenso de hipertensión arterial.

CONCLUSIONES: Se observa una mejora en indicadores de mortalidad, con un aumento en la carga de morbilidad, consolidando en ambos países estadios avanzados de transición, aunque con características particulares que los diferencian. Conocer estas tendencias ofrecen *insights* cruciales para la formulación de políticas de salud pública adaptadas a las particularidades de cada país, contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de la población.

MAPEANDO LA ALIMENTACIÓN: UNA PRÁCTICA COLECTIVA COMO PARTE DEL DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO NUTRICIONAL

 **Salomone A, Bruveris AP, Lavin J, Melin S.**

Universidad Nacional del Comahue, Villa Regina, Río Negro, Argentina.

Centro de Salud Villa Farrell, Neuquén capital, Neuquén, Argentina.

Integrante del Secretariado Ejecutivo de FAGRAN.

Universidad Nacional del Comahue, Villa Regina, Río Negro, Argentina.

Estudiante Universidad Nacional del Comahue, Villa Regina, Río Negro, Argentina

INTRODUCCIÓN: En el marco de un proyecto de extensión universitaria que apunta a realizar un diagnóstico participativo en pos pandemia, se plantea un mapeo alimentario, donde prima el trabajo colectivo y colaborativo con la comunidad. El equipo conformado por estudiantes, docentes y no docentes trabajando articuladamente con el equipo de salud del barrio, desarrollaron diversas acciones a fin de realizar una aproximación diagnóstica sobre la alimentación de los habitantes teniendo en cuenta la multidimensionalidad de la misma y considerando tanto espacios y circuitos alimentarios, como modalidades planteadas en el acto de comer.

DESARROLLO: En este sentido, el mapeo se desarrolló en tres momentos encadenados entre sí: uno enfocado en la búsqueda de los circuitos alimentarios que utilizan pobladores del barrio y dos que apuntaron a la búsqueda de la influencia del momento del mes o día de la semana en el tipo de alimentos y comidas consumidos. Cada momento recuperó saberes y trayectorias de habitantes del barrio y a partir de ellos, los mapas se fueron completando y complejizando; generando que el diagnóstico alimentario nutricional muestre el entramado de actores y acciones que tienen lugar en el territorio, permitiendo análisis conjuntos a fin de entender mejor el acceso alimentario en un espacio urbano que carece de acceso directo a los alimentos a partir de la producción. La modalidad empleada fue la de mapeos al paso a partir de las siguientes preguntas disparadoras: ¿En qué lugares compras alimentos y/o comidas? y ¿Qué alimentos/comidas consumís durante un mes/semana? Las intervenciones fueron echando luz sobre los circuitos de compra dentro y fuera del barrio y sobre la influencia de la temporalidad mensual/semanal en los tipos de alimentos y comidas consumidos por los habitantes. La participación fue predominantemente de mujeres adultas y como resultados pueden destacarse: la ubicación de las compras realizadas, tipos de compras y comercios seleccionados según momento del mes, tipo de vínculo establecido con el comercio, motivos por lo que acude al comercio, comidas consumidas, variabilidad a lo largo del mes/semana y tipo de comensalidad.

CONCLUSIONES: El desarrollo del mapeo permitió conocer sobre la disponibilidad de espacios vinculados a la alimentación existentes en una población de tipo urbano y generar un listado y priorización de problemáticas vinculadas a la alimentación y nutrición posibles de abordarse en futuras intervenciones.

PERFIL DE LOS CONSUMIDORES DE ENDULZANTES ADULTOS RESIDENTES EN ZONAS URBANAS DE ZONA SUR DEL GRAN BUENOS AIRES EN 2023

 **Ansaloni I, Nosiglia M, Wallinger M.**

Lanús, Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: En Argentina, el exceso de peso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles como la Diabetes Mellitus tipo 2 son problemas de salud pública crecientes. El uso de endulzantes se ha promovido como parte de estrategias para abordar estos problemas. El consumidor de endulzantes, que reside en nuestro país, se encuentra inmerso en una particular situación sociodemográfica: datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos indican que el porcentaje de hogares por debajo de la línea de pobreza alcanzó el 29,6%. Este contexto desencadena en problemas de acceso a los alimentos, sumado a la creciente inflación que obliga a destinar un mayor porcentaje de los ingresos a la compra de los mismos.

OBJETIVO: Caracterizar a los adultos consumidores de endulzantes residentes en zonas urbanas en la Zona Sur del Gran Buenos Aires, en 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio cuantitativo descriptivo de corte transversal multivariado. La población de estudio se conformó por consumidores de endulzantes sin distinción de género, mayores de 18 años hasta 65 años inclusive, residentes de zonas urbanas de la Zona Sur de Gran Buenos Aires (N=620). Fueron excluidas personas embarazadas y con diagnóstico de Diabetes -cualquiera sea su tipo-. Los encuestados fueron seleccionados de manera incidental por conveniencia, utilizando la modalidad virtual. Los datos fueron recolectados a través de una encuesta autoadministrada de Google Forms, en agosto de 2023.

RESULTADOS: Se encontró que, dentro de las variables estudiadas, el azúcar es el endulzante de mayor consumo. Cabe destacar que en el rango etario de 40-65 años y tipo de alimentación vegetariana el endulzante más consumido fueron los endulzantes artificiales sin calorías (30,72% y 34,37%, respectivamente); en el nivel de ingresos más alto disminuye 10% el consumo de azúcar.

CONCLUSIONES: El azúcar fue el endulzante más consumido en las variables estudiadas, a excepción de las personas mayores de 40 años y quienes llevan una alimentación vegetariana, quienes prefieren los endulzantes artificiales sin calorías, a su vez su consumo disminuye en los niveles de ingresos más altos.

POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTACIÓN EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA: ENTORNO ALIMENTARIO ESCOLAR FUNDAMENTACIÓN

 **Robinson V, Abraham MD, Córdoba M.**

FUNDAMENTACIÓN: El sobrepeso y la obesidad representan un problema de salud pública en Latinoamérica y el Caribe en niños, niñas y adolescentes (N,NyA) entre 5 y 19 años, superando la prevalencia global de 18,2%. En Argentina 41% de N,NyA sufren de malnutrición por exceso. De los casos de obesidad, el 27% es atribuible al consumo de bebidas azucaradas, el 46% consumen bebidas azucaradas al menos 1 vez por día y sólo el 44% cubre las recomendaciones de consumo de agua. Particularmente, en las escuelas predomina el consumo de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas, donde 4 de cada 10 estudiantes los compra en el kiosco escolar, situación que se ve agravada por la falta de bebederos. Dado que los hábitos alimentarios se configuran desde la infancia, las conductas y prácticas alimentarias constituyen uno de los principales factores de riesgo modificables en la epidemia de obesidad.

OBJETIVOS: Reflexionar acerca de las estrategias implementadas para regular y modificar el entorno alimentario escolar, 2022-2023.

DESARROLLO: Se implementó una iniciativa multicomponente que pretende ser una política pública a través de la regulación y modificación del entorno alimentario escolar acompañado de estrategias comunicativas de promoción de hábitos saludables. Las estrategias se enmarcan en la implementación de la ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, colocando a la ciudad de Córdoba como pionera en su implementación en el entorno escolar con expendio exclusivo de agua y alimentos saludables.

ALCANCE: “Córdoba Elige Agua” como una política pública de alimentación es la acción integral implementada desde el año 2022 para impactar en las escuelas municipales de la Ciudad de Córdoba, con:

- Instalación de puntos de hidratación en 38 escuelas municipales y 5 parques educativos.
- Actividades de sensibilización y difusión de Guías de Alimentos y Bebidas Saludables para Escuelas.
- Proyecto de adecuación de la ordenanza municipal 12.256 (Cantinas Escolares Saludables).
- Actividades lúdicas educativas a cargo de Organización de la Sociedad Civil.
- Reestructuración de kioscos escolares seleccionados.

CONCLUSIÓN: En la escuela -entorno fundamental para generar oportunidades de aprendizaje para modelar patrones alimentarios saludables- la disponibilidad de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas desplaza la elección de alimentos naturales y el agua como principal bebida.

CONSTRUCCIÓN DE SABERES ALIMENTARIO NUTRICIONALES Y DE ENTORNOS SALUDABLES EN LAS HUERTAS COMUNITARIAS EN ESPACIOS DE SALUD

 Fuentes LN, Balda N, Gutierrez EM.

Ministerio de Salud del Neuquén, Neuquén capital, Neuquén, Argentina

FUNDAMENTACIÓN: En diversos espacios de salud pública de la provincia de Neuquén, se desarrollan espacios de huertas como recurso alternativo y complementario para los procesos de salud/enfermedad, promoción, prevención y atención a la comunidad. En los últimos años, la interdisciplina ha permitido ampliar la perspectiva hacia la salud integral y en los equipos conformados por nutricionistas se ha observado que, dada la participación activa de la comunidad, se construyen saberes relacionados a la alimentación y nutrición, uniendo los saberes populares o informales con los conocimientos formales.

OBJETIVO: impulsar el intercambio, construcción de saberes y haceres relacionados con la alimentación, nutrición y la labor de la huerta, como así también promover la construcción de entornos saludables y fomentar prácticas agroecológicas.

DESARROLLO: Las huertas comunitarias de salud, son parte de la red de huertas del sistema de salud provincial, que además se compone por otros actores sociales, comunitarios que trabajan en articulación interinstitucional. Los dispositivos funcionan todo el año, con encuentros semanales y son abiertos a la comunidad. Con la impronta característica de cada huera, las actividades se organizan respetando los ciclos de la naturaleza, con prácticas agroecológicas, y en donde la Educación Alimentaria Nutricional (EAN) surge de manera espontánea en el correr cotidiano y también en forma programada, como talleres de cocina de estación y de hábitos saludables.

ALCANCE: De acuerdo a las características de cada dispositivo y sus dinámicas, se desarrollan actividades como talleres de alimentación y productivos, demostraciones, charlas participativas, rescatando y revalorizando saberes que construyen conocimientos y generan entornos saludables, desde lo alimentario a lo vincular. Además, se llevan a cabo acciones de manera interinstitucional con otros organismos (ministerios, municipalidad, organismos, etc) que permiten retroalimentar el trabajo en red.

CONCLUSIONES: Las huertas son espacios de participación comunitaria de alta concurrencia, que perduran en el tiempo y que se convierten en una oportunidad para el intercambio de saberes, la EAN, apropiación y construcción de entornos que crean pertenencia y salud colectiva.

VALIDACIÓN DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS AUTOINFORMADAS EN UNA POBLACIÓN ADULTA DE ARGENTINA

 **Gili RV, Leeson S, Carlino AB, Contreras I, Xutuc D, Segovia-Siapco G,
Oliveira da Silva S, Diaz MP, Pacheco FJ.**

Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Ciencias de la Salud y del Comportamiento (CIICSAC); Universidad Adventista del Plata (UAP), Libertador San Martín, Entre Ríos, Argentina.

School of Public Health, Center for Nutrition, Healthy Lifestyle and Disease Prevention, Loma Linda University, Loma Linda, CA, United States.

Oliveira da Silva S: Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Ciencias de la Salud y del Comportamiento (CIICSAC); Universidad Adventista del Plata (UAP), Libertador San Martín, Entre Ríos, Argentina.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA) - CONICET, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Los datos antropométricos son esenciales para monitorear problemas de salud y su asociación con enfermedades y condiciones de salud como la obesidad. Es importante demostrar la confiabilidad de los datos antropométricos autoinformados.

OBJETIVO: Evaluar la validez de mediciones antropométricas autoinformadas en una población adulta de Argentina.

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron del estudio mayores de 18 años, argentinos o residentes del país hace más de 1 año, reclutados durante agosto de 2022 y enero de 2024. Fueron incluidos participantes de las seis regiones de Argentina. Los datos se recolectaron a través de una aplicación web desarrollada para un estudio de salud, estilo de vida y medio ambiente. Se calcularon los promedios de medidas autoinformadas y tomadas y la diferencia de medias a partir del test de Wilcoxon. Se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman para estimar la correlación entre las mediciones. La concordancia entre las variables se realizó a partir del coeficiente de correlación intraclass (CCI). Los participantes fueron categorizados en quintiles de acuerdo con la información de medidas tomadas y autoinformadas, para luego calcular el índice kappa ponderado.

RESULTADOS: Se incluyeron un total de 1209 individuos cuya edad promedio fue de $36,09 \pm 14,26$ años y el 63,9% fueron mujeres. Se observó una subestimación de medidas autoinformadas de peso en 0,38 kg y del Índice de Masa Corporal (IMC) en 0,3 kg/m² respecto a las medidas tomadas y una sobreestimación de la altura autoinformada en 0,5 cm ($p < 0,001$). La circunferencia de cintura (cc) autoinformada se subestimó en 0,53 cm pero la diferencia no fue estadísticamente significativa. Se observó una correlación positiva fuerte estadísticamente significativa ($p < 0,001$) entre las medidas

tomadas y las autoinformadas de peso ($\rho=0,975$; IC: 0,972-0,978), talla ($\rho=0,952$; IC: 0,946-0,957), cc ($\rho=0,851$; IC: 0,834-0,865) e IMC ($\rho=0,952$; IC: 0,947-0,957). Los CCI para peso, talla, cc e IMC fueron 0,98 (IC: 0,97-0,98), 0,94 (IC: 0,94-0,96), 0,84 (IC: 0,82-0,90) y 0,95 (IC: 0,94-0,97), respectivamente ($p<0,001$ en todos los casos). La concordancia para las categorías del IMC según kappa ponderado fue 0,87 ($p <0,001$).

CONCLUSIONES: Los datos autoinformados de forma online mostraron una alta validez comparados con la toma directa de medidas, por lo que se consideran confiables para uso en estudios epidemiológicos.

PALABRAS CLAVE: medidas antropométricas; medidas autoinformadas; validación.

CONDICIONES SOCIODEMOGRÁFICAS Y SU RELACIÓN CON LA MALNUTRICIÓN EN NIÑOS Y NIÑAS DE 2 A 5 AÑOS QUE ASISTEN A UNA INSTITUCIÓN DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL

 **Argüello C, Mazzucco CR, Medina P, Eppens ME, Martina D, Ruatta N, Valvasori E.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina
Dirección de Especialidades Médicas Oeste "Dr. Benito Soria". Córdoba, Córdoba, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: El estado nutricional es el resultado de múltiples factores biológicos, culturales, psicológicos y socioeconómicos. El contexto en que está inserta una persona puede conducir a insuficiencias o excesos nutricionales. Los infantes de 2 a 5 años constituyen una población muy vulnerable a la malnutrición pues se encuentran en un momento crucial de su crecimiento y desarrollo, por ello es necesario determinar de qué manera dichos factores inciden sobre esta problemática para así abordarla desde una perspectiva integral.

OBJETIVO: Determinar la asociación entre el estado nutricional (EN) de los niños y niñas de 2 a 5 años que asisten a una institución de salud pública de dependencia municipal y las características sociodemográficas (SD) de su entorno familiar en la ciudad de Córdoba en el año 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio correlacional, observacional, de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 98 niños y niñas. Los datos fueron recolectados a través de una encuesta, que permitió recuperar información acerca de las condiciones SD y datos antropométricos de los infantes. El procesamiento de los datos se realizó con Microsoft Excel 2013, Anthro WHO-Plus y Stata 17.

RESULTADOS: Respecto a los cuidadores, el 85,6% fueron madres, un 34,8% eran inmigrantes y un 71,4% presentaba un alto nivel de escolaridad. El 70,4% de las familias recibía alguna asistencia estatal. El 60,2% de los niños y niñas presentaron malnutrición, correspondiendo un 44,9% a malnutrición por exceso. No se encontró asociación significativa entre las variables SD y EN; excepto en el estrato de niños/as beneficiarios del Programa de Asistencia Integral de Córdoba (PAICor), encontrándose asociación significativa entre la malnutrición por exceso y familia con menos de 4 integrantes ($p=0,037$); y entre quienes no percibían este beneficio, se asoció el trabajo y/o fuente de ingreso inestable con malnutrición en los infantes ($p=0,021$).

CONCLUSIONES: La alta prevalencia de malnutrición por exceso en infantes y su escasa asociación con las condiciones SD en esta investigación pone de manifiesto la necesidad de investigar otros factores

que pueden estar relacionados al sobrepeso y obesidad infantil. Además, es necesario llevar a cabo más investigaciones sobre la población migrante en Córdoba, sus condiciones de vida, estado de salud, nutrición y la adaptabilidad a la nueva cultura.

DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS EN HOGARES DE LA REGIÓN PAMPEANA ARGENTINA SEGÚN NIVEL DE INGRESOS EN LOS PERÍODOS 2012-13 Y 2017-18

 **Agullo O, Gijena JR, Nessier MC, Montaña M, Radosevich AL, Romero N.**

Universidad Católica de Santa Fe, Santa Fe, Santa Fe, Argentina

INTRODUCCIÓN: La evidencia disponible señala un aumento en el consumo de productos ultraprocesados (UP) asociado a una mayor incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles, con un alto impacto sobre la calidad de vida, la morbimortalidad, y el gasto sanitario.

OBJETIVO: Analizar la disponibilidad de UP en el hogar según ingresos, y su contribución en los grupos de alimentos propuestos por las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), en la Región Pampeana entre los periodos 2012-13 y 2017-18.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se utilizó como fuente de datos la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares de los períodos 2012-13 y 2017-18, y se llevó adelante un estudio analítico, longitudinal. Se clasificaron los productos según el grupo GAPA de referencia y se identificaron UP de acuerdo con la clasificación NOVA de la OPS. El gasto en alimentos y bebidas fue utilizado como proxy de la disponibilidad en el hogar de UP, expresado por adulto equivalente, en gr/kcal. Se calcularon medianas, y percentiles 25 y 75, por quintil de ingresos, seguidos de la prueba de Kruskal Wallis para determinar diferencias entre estos. Para analizar diferencias en la disponibilidad de UP entre períodos, se realizó la prueba U de Mann-Whitney. Se utilizó un nivel de significancia del 95%, en ambos casos. Además, se calcularon los porcentajes de UP en cada grupo de alimentos.

RESULTADOS: Se observa, para ambos períodos, que la disponibilidad de UP para la mayoría de los grupos de alimentos es 0 gr, mientras que para el grupo de opcionales es de 694,38 kcal para el 2012-13; y de 539,39 kcal para el 2017-18. Para el periodo 2012-13 la disponibilidad de UP aumenta al incrementarse los ingresos, mientras que para el 2017-18 su comportamiento es inverso. Se destaca que la magnitud de la diferencia entre quintiles disminuye con el paso del tiempo. Se observa un aumento en la contribución de UP en los grupos opcionales y de legumbres, cereales, papa, pan y pastas a medida que los ingresos bajan en ambos períodos. En los últimos, además, se halló un aumento en la disponibilidad con el paso del tiempo ($p < 0,001$).

CONCLUSIONES: Los resultados advierten sobre la naturaleza heterogénea de este grupo que precisa de análisis particularizados según el grupo GAPA de pertenencia. Se reporta una reducción de UP entre los períodos analizados en la mayoría de los grupos de alimentos, documentándose un crecimiento en el grupo de legumbres, cereales, papa, pan y pastas.

DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LINEAMIENTOS DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA, EN HOGARES DE LA REGIÓN PAMPEANA ARGENTINA: COMPORTAMIENTO SEGÚN NIVEL DE INGRESOS EN LOS PERÍODOS 2012-13 Y 2017-18

 **Agullo O, Gijena JR, Nessier MC, Montaña M, Radosevich AL, Romero N.**

Universidad Católica de Santa Fe, Santa Fe, Santa Fe, Argentina

INTRODUCCIÓN: La malnutrición ha sido reconocida como una de las problemáticas de salud pública más relevantes del último tiempo, siendo los grupos sociales de menores ingresos quienes muestran mayor índice de exceso de peso, y mayor consumo de alimentos poco saludables. **OBJETIVO:** Evaluar la disponibilidad y adecuación de alimentos y bebidas (AyB) a los lineamientos de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) en la región pampeana, según quintil de ingresos, entre 2012-13 y 2017-18.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se utilizó la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares como fuente de información, siendo el gasto en AyB aproximación de la disponibilidad en el hogar, expresado en gr de peso neto, por adulto equivalente. Para la disponibilidad se calculó la mediana y percentiles 25 y 75, mientras que para la adecuación se estableció como punto de corte +/- 10% la recomendación GAPA para la disponibilidad de AyB en el hogar, por grupo GAPA, expresados como porcentaje de hogares por categoría [adecuado, inadecuado por déficit, inadecuado por exceso]. Las diferencias en la adecuación entre periodos se evaluaron mediante el test del Chi cuadrado, con un nivel de significancia $p < 0.05$.

RESULTADOS: En relación con la disponibilidad, para el comportamiento interquintil se constatan diferencias entre los mismos para frutas y verduras, encontrando mayor disponibilidad entre los quintiles más altos en ambos periodos. En el caso de legumbres, cereales, papa, pan y pastas, el comportamiento es inverso, y superior a las recomendaciones. En el grupo de aceites, frutas secas y semillas se observa un aumento del percentil 75 al incrementarse los ingresos para el año 2012-13; y un comportamiento opuesto para el 2017-18. Por otro lado, entre periodos, se halla una disminución significativa en las medianas generales de los grupos de: leche, yogur y queso; y carnes y huevos ($p < 0,001$; $p = 0,039$; respectivamente). En cuanto a la adecuación a recomendaciones GAPA entre periodos, se observa una disminución leve en el porcentaje en todos los grupos, sin diferencias significativas. En los hogares se constatan altos porcentajes de inadecuación a las recomendaciones nacionales con valores que superan el 90% para el grupo de verduras y frutas.

CONCLUSIONES: Se observan altos porcentajes de inadecuación a las recomendaciones nacionales, que adoptan diferentes magnitudes según el grupo y el ingreso del hogar. Los resultados demuestran la importancia de la regionalización en los análisis.

DISEÑO Y DESARROLLO DE UN ÍNDICE INTEGRAL DE CALIDAD DE LA DIETA Y EL ESTILO DE VIDA PARA SU APLICACIÓN EN ESTUDIOS EPIDEMIOLÓGICOS

 **Carlino B, Leeson S, Gili RV, Contreras-Guillén IA, Xutuc D, Segovia-Siapco G, Pacheco SOS, Pacheco FJ, Mayta ML, Niclis C.**

Centro Interdisciplinario de Investigación en Ciencias de la Salud y del Comportamiento, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Adventista del Plata, Libertador San Martín, Entre Ríos, Argentina.

School of Public Health, Loma Linda University, Loma Linda, California, USA.

Cátedra de Biología Molecular, Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Nacional de Rosario (UNR), Rosario, Argentina.

Centro de Investigación en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición (EN), Facultad de Ciencias Médicas, UNC. Córdoba, Argentina.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (CONICET-UNC). Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Los hábitos no saludables del estilo de vida están asociados con el desarrollo de condiciones crónicas no transmisibles. Éstas constituyen la mayor carga de morbimortalidad global. Los nutrientes, los grupos de alimentos, los patrones alimentarios, la actividad física y la duración del sueño se han usado como indicadores individuales del estilo de vida. Sin embargo, la evidencia ha demostrado la necesidad de considerarlos conjuntamente y con otros hábitos.

OBJETIVO: Desarrollar un índice integral de calidad de dieta y estilo de vida y evaluar su distribución según características sociodemográficas e indicadores de salud de una población adulta argentina.

MATERIALES Y MÉTODOS: El índice de calidad de dieta y estilo de vida (ICDEV) fue construido con 49 indicadores de 7 dimensiones del estilo de vida: hábitos alimentarios, actividad física, sueño y descanso, contacto con la naturaleza y la luz solar, religiosidad, hábitos tóxicos y bienestar mental. A cada indicador se le asignó un puntaje en base a una revisión bibliográfica (a mayor adherencia a recomendaciones, mayor puntaje), obteniendo un puntaje único por sujeto (de 0 a 100 puntos). El índice fue aplicado en participantes de un estudio de salud, estilo de vida y medio ambiente, actualmente en curso, realizado en mayores de 18 años de diferentes regiones de Argentina (n=2238). Se utilizó test t de Student y el test ANOVA para evaluar diferencias y test de diferencia de proporciones para comparar grupos de interés (nivel de confianza del 95%).

RESULTADOS: La edad media de los participantes fue 37+14 años y el 68% eran mujeres. El índice varió de 23 a 84 puntos y la media fue de 56,3+10,2. Las mujeres, los mayores de 33 años (mediana de la edad) y las personas con nivel educativo universitario obtuvieron puntajes más altos (p<0,05). Los solteros y los residentes en entornos rurales presentaron puntajes más bajos (p<0,001). Personas con diagnóstico

autorreportado de diabetes, colesterol elevado, migraña, ansiedad, depresión, enfermedad renal crónica, hígado graso y obesidad tuvieron puntajes más bajos que aquellas sin estos diagnósticos ($p < 0,05$).

CONCLUSIONES: El ICDEV mostró diferencias de acuerdo al perfil sociodemográfico y condiciones de salud, resultando útil para evaluar el estilo de vida desde una perspectiva integral y como un recurso asociado al riesgo de enfermedades en investigaciones epidemiológicas.

EXCESO DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN ALIMENTOS ADJUDICADOS EN LICITACIÓN DE INSTITUCIÓN FEDERAL DE EDUCACIÓN

 **Ferreira WF, Bezerra IWL, Vale D, Seabra LMJ.**

Universidad Federal del Rio Grande del Norte, Brasil.

INTRODUCCIÓN: La adquisición de alimentos para comedores escolares puede ser una herramienta importante para contribuir a la Seguridad Alimentaria y Nutricional de los estudiantes. En Brasil, la adquisición de alimentos en instituciones públicas ocurre a través de procedimientos de compra formales, principalmente el proceso de licitación, que puede dificultar la compra de alimentos saludables.

OBJETIVOS: Analizar el exceso de nutrientes críticos en alimentos adjudicados en licitación en Instituto Federal de Educación de Brasil.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó una investigación transversal/observacional, con análisis documental realizado en 2023, a partir de documentos referentes al proceso de licitación para la adquisición de alimentos en un Instituto Federal de Educación ubicado en la región noreste de Brasil. Los alimentos identificados se clasificaron por nivel de procesamiento, según la clasificación NOVA, y luego se analizaron las etiquetas de los alimentos procesados y ultraprocesados para la evaluación del exceso de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, edulcorantes, grasas totales, saturadas y trans), con base en el Modelo de Perfil Nutricional de la Organización Panamericana de la Salud - OPS.

RESULTADOS: Los resultados demostraron que durante el período evaluado se licitaron 113 tipos de alimentos, de los cuales 33 fueron alimentos procesados y ultraprocesados. De estos alimentos, el 60,6% tenía exceso de sodio, el 6,1% exceso de azúcares libres, el 18,2% presencia de edulcorantes, el 51,5% exceso de grasa total, el 54,6% exceso de grasa saturada y el 6,1% exceso de grasas trans. Los alimentos con exceso de nutrientes críticos incluyen: galletas, quesos, productos cárnicos procesados y pan. Los datos encontrados muestran que, en su mayoría, los alimentos procesados y ultraprocesados presentaron un exceso de al menos un nutriente crítico, siendo el sodio, las grasas totales y las saturadas en exceso en más de la mitad de los alimentos adquiridos por la institución.

CONCLUSIONES: Los resultados muestran que gran parte de los alimentos licitados por la institución evaluada fueron clasificados como procesados y ultraprocesados y que más de la mitad presentó un exceso de nutrientes críticos. La adopción de criterios que consideren la calidad nutricional de los alimentos adquiridos por las instituciones educativas públicas puede ser un instrumento importante para mejorar la oferta alimentaria.

DISEÑO Y VALIDACIÓN DE ATLAS FOTOGRÁFICO DE ALIMENTOS PERUANOS PARA EVALUAR EL CONSUMO ALIMENTARIO DE NIÑOS DE 6 A 12 MESES DE EDAD

 **Mamani-Urrutia V, Durán-Galdo R, Salvatierra-Ruiz R, Rivera-Medina J, Delgado C, Montag D.**

Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.

Department of Global Public Health and Primary Care and Centre for International Health, University of Bergen, Norway.

Instituto Nacional de Salud, Lima, Perú.

Department of Medicine, Instituto Nacional de Salud del Niño, Lima, Peru.

Department of Paediatrics, Faculty of Medicine, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima

INTRODUCCIÓN: La primera infancia es esencial para el desarrollo físico y cognitivo de los niños. Asegurar una alimentación adecuada durante esta etapa es fundamental para influir en su salud a lo largo de la infancia y la adultez. Sin embargo, la creación de herramientas como un atlas alimentario es poco común debido a la demanda de tiempo y complejidad metodológica, que incluye la validación de instrumentos para asegurar su confiabilidad. **OBJETIVO:** Diseñar y validar un atlas fotográfico de alimentos peruanos para evaluar el consumo alimentario de niños de 6 a 12 meses de edad.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. Se establecieron 12 grupos de alimentos de acuerdo a su contenido de nutrientes. El atlas está diseñado para ser aplicado a las madres, padres o cuidadores de niños de 6 a 12 meses de edad. La metodología se dividió en cuatro etapas: i) selección del listado alimentos, se revisaron recetarios regionales de Perú, luego se verificó con entrevistas a madres de niños en el rango de edad para la selección final de la lista de alimentos; ii) preparación y pesados de alimentos, se utilizaron utensilios para establecer medidas caseras y con el peso establecido se calcularon los macro y micronutrientes con tablas de composición de alimentos peruanos; iii) desarrollo de la sesión fotográfica, se contó con un fotógrafo profesional con experiencia previa en trabajos similares; y iv) validez de expertos, participaron 5 nutricionistas con experiencia en alimentación infantil.

RESULTADOS: El atlas propuesto incluye 57 alimentos con un total de 91 fotografías. El coeficiente de validez de contenido según categoría alimentaria y total obtuvo una valoración de 0,75 (Coeficiente kappa de Cohen) que le da una validez y concordancia aceptable.

CONCLUSIONES: El atlas fotográfico de porciones de alimentos para alimentación infantil en el Perú es una herramienta visual práctica, confiable y culturalmente apropiada para ayudar en la estimación de la cantidad de alimento consumido por esta población infantil.

PALABRAS CLAVE: atlas; fotografía; nutrición del lactante; encuestas nutricionales; Perú

COMISIÓN DE EMBARAZO Y LACTANCIA DE NUTRICIONISTAS EN PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN

 Freire, M.

US y Maternidad en Trujui, Moreno, Bs As. Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: La nutrición, entre otros factores ambientales, influye en el desarrollo del embarazo y la expresión de enfermedades en la adultez, lo que se denomina Programación fetal. Desde el Programa Integral de Nutrición (PIN), se trabaja articulando con obstétricos, promotores de salud y Trabajo Social, en la promoción de controles prenatales, alimentación y lactancia.

OBJETIVO GENERAL: Promover educación alimentaria a personas gestantes y equipos de salud para fomentar hábitos saludables, desde la gestación hasta los primeros años de vida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 1. Sensibilizar sobre nutrientes críticos durante el embarazo. 2. Promover la lactancia humana desde los beneficios en la díada.

DESARROLLO: El PIN se constituye por nutricionistas de PNA, desde U.S., Centros integrales y programas descentralizados. El mismo se subdivide en distintas comisiones de trabajo, entre ellas, la de Embarazo y Lactancia. Desde allí se elaboran recursos, a través de actualizaciones, material, folletería, recusero de espacios destinados a personas gestantes; hasta capacitaciones sobre su abordaje nutricional a obstétricos y personal de salud interesado. De esta manera, se trabaja en conjunto desde la planificación y los territorios, en sentido bidireccional.

ALCANCE: Profesionales y gestantes usuarios del PNA.

ACTIVIDADES: Talleres donde se abordan nutrientes críticos, alimentos fuentes, preguntas abiertas y juego de mitos sobre la lactancia.

ESTRATEGIAS: Se articula con obstétricos para la derivación de embarazadas de primer trimestre al espacio de taller en conjunto, para abordar aspectos ligados a control prenatal y alimentación. En el tercer trimestre se realiza taller de lactancia.

TÉCNICAS: Presentación. Intercambio de conocimientos sobre alimentación en embarazo y lactancia. Recursos gráficos (diapositivas, cartelera, folletos, GAPA).

ACCIONES EMPLEADAS: Taller abierto, reflexiones y debates de los saberes populares sobre alimentación en el embarazo.

CONCLUSIONES: Luego del primer encuentro con obstétricos, se pudo reforzar el contacto con ellos, en algunos espacios se trabaja de manera conjunta, pero hay U.S. que no cuentan con nutricionistas, por lo que resulta importante articular para que puedan realizar derivación correspondiente principalmente en el primer trimestre, para focalizar en la prevención.

SEGURIDAD ALIMENTARIA E INDICADORES DE ALIMENTACIÓN Y SALUD EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

 **Wallinger ML, Moreno AV, Colombo ME, Pisarra FM, Guerrero GA.**

*Universidad Nacional de Lanús, Departamento de Salud Comunitaria, Remedios de Escalada, Pcia. Buenos Aires
Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, CABA.
Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, La Plata, Pcia. Buenos Aires*

INTRODUCCIÓN: En el marco de un proyecto regional entre Universidades de Brasil, Argentina, Perú y Colombia que estudia la Seguridad Alimentaria y Vulnerabilidad Social de estudiantes universitarios, se indagó la relación entre el nivel de seguridad alimentaria (NSA) y aspectos relativos a la ingesta de alimentos y la salud. Se presentan las primeras lecturas analíticas de dichas variables de una Universidad Pública de Argentina.

OBJETIVO: Describir el NSA de estudiantes universitarios y su relación con la ingesta alimentaria, el estado nutricional y el estado de salud.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio descriptivo transversal en estudiantes universitarios del conurbano bonaerense, durante octubre y noviembre de 2023. Se aplicó una encuesta autoadministrada digital (GoogleForms) difundida a través del Aula Virtual de cada carrera, en una muestra por participación voluntaria. Se midió la seguridad alimentaria (metodología FIES de FAO), y se la relacionó con el estado nutricional (por medio del IMC), la ingesta alimentaria por grupos de alimentos, y variables relacionadas con la salud y la alimentación. Para el análisis estadístico se utilizó X^2 , con un α de 0,05.

RESULTADOS: Se encuestaron 465 estudiantes, 86% de los cuales se percibieron mujeres, con una edad de 33 ± 11 (media \pm DS) años. Para la medición del NSA fueron válidas 395 encuestas. De éstas el 37% no presentó inseguridad alimentaria (IA), mientras que el 19% IA leve, el 18% IA moderada y el 26% IA grave. Respecto al estado nutricional, el 46% de la población presentó normopeso, el 3% bajo peso, y el resto exceso de peso. No se observaron diferencias significativas en el estado nutricional según el NSA. El 15% de los encuestados refirió ser diagnosticado de anemia, aumentando la prevalencia en la medida que se agravó la IA ($p=0,006$). Con relación a la ingesta de alimentos se observó que a medida que se agrava la IA se reduce el número de comidas diarias realizadas ($p<0,0001$), y la ingesta habitual de lácteos descremados, carnes de todo tipo, huevos, hortalizas, frutas y cereales integrales ($p<0,0001$ para cada grupo), no encontrándose diferencias significativas en la ingesta de legumbres y alimentos de consumo opcional.

CONCLUSIONES: Los niveles de IA son elevados en la muestra estudiada. Si bien el estado nutricional no presenta diferencias significativas según el NSA, la ingesta de alimentos saludables disminuye, y la presencia de anemia se agrava en la medida que se incrementa la IA.

PROYECTOS DE EXTENSIÓN DE INTERÉS SOCIAL DE LA FACULTAD DE BIOQUÍMICA Y CIENCIAS BIOLÓGICAS. CARTOGRAFÍA SOCIAL COMO INSTRUMENTO DE ANÁLISIS

 **Faloni P, Ravelli S, Tamantini SB, Vazquez C.**

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. Argentina

Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. Argentina

INTRODUCCIÓN: Los Proyectos de Extensión de Interés Social están orientados al abordaje de la problemática socioeconómica, socio ambiental y/o socio cultural en forma interdisciplinaria y conjunta con las organizaciones destinatarias del medio, con la finalidad contribuir a la promoción de la expansión de las capacidades humanas de la población objetivo, con una meta clara en relación con el mejoramiento de la calidad de vida y asegurando el impacto de sus acciones. **OBJETIVO:** Analizar los Proyectos de Extensión de Interés Social con eje en nutrición y salud de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB) de la ciudad de Santa Fe entre los años 2012 a 2022, empleando la cartografía social como instrumento de análisis.

DISEÑO METODOLÓGICO: Estudio descriptivo, transversal, retrospectivo y observacional, cuantitativo. Unidad de análisis: Informes PEIS FBCB de 2012 a 2022.

VARIABLES: aspectos estructurales, contextuales (lugar geográfico de desarrollo, periodo, grupos beneficiarios), estrategias metodológicas (integrantes del equipo, implementación de las propuestas didácticas, recursos didácticos producidos), efecto del PEIS según la comunidad beneficiada y por los/as participantes. **Procedimientos, instrumentos y técnicas:** Se analizarán los informes de la Dirección de Extensión, y se entrevistará a informantes claves que han participado. Se diseñará interdisciplinariamente, junto a estudiantes de la Licenciatura en Comunicación Visual e integrantes del PEIS, fichas cartográficas como elemento gráfico y de resumen.

RESULTADOS y CONCLUSIÓN: Actualmente, se está desarrollando el análisis de informes por lo que los resultados se podrán informar en abril, previo al congreso donde se presentarán resultados parciales.

PERFILES DE AUMENTO DEL ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN PERSONAS CON OBESIDAD: EL ROL DE LOS DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD

 Haluszka E, Osella AR, Niclis C, Aballay LR.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, UNC-CONICET; Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.
Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El abordaje de la obesidad, enfermedad heterogénea y multifactorial, es complejo. Las acciones derivadas del estudio y análisis actual de esta enfermedad no han demostrado seguir eficaces, ya que su prevalencia sigue en aumento. Considerar en conjunto los determinantes sociales de la salud (DSS) intermedios como los aspectos socioeconómicos, factores biológicos y del estilo de vida involucrados en el incremento del IMC en personas con obesidad, permitirá comprender este proceso de salud-enfermedad (SE) en profundidad.

OBJETIVOS: Identificar aquellos DSS intermedios en las dimensiones socioeconómicas, biológicas y de estilos de vida involucrados en el incremento del IMC en personas con obesidad de la ciudad de Córdoba.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se llevó a cabo un estudio observacional transversal de base poblacional en 1186 personas de la ciudad de Córdoba durante el periodo 2020-2022, recabando datos sociodemográficos, antropométricos y del estilo de vida. Se construyeron modelos de distribución de mezcla finita (FMM, por sus siglas en inglés) para reconocer clases latentes que describan perfiles de incremento de IMC en personas que ya presentan obesidad ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$, $n=273$), considerando los DSS (sexo, edad, índice de Charlson, Nivel Socio-económico (NSE), de actividad física (NAF), estado civil (EC), cobertura de salud y score de la calidad de la alimentación (SCA).

RESULTADOS: La prevalencia de obesidad fue de 23%. Se identificaron tres perfiles de incremento de IMC correspondientes a personas con obesidad grado I, II y III, respectivamente. En la clase 1 se identificó que ser mujer de NSE alto, y presentar cobertura de salud favorece el incremento del IMC, mientras que el EC viudo/a presenta un efecto contrario. En el perfil 2 se observó que ser mujer promueve el aumento del IMC, mientras que el EC casado/a y divorciado/a lo disminuye. Por último, en el perfil 3 la edad, el índice de Charlson, el sexo femenino, el EC viudo/a y el NSE alto favorecieron el aumento del IMC. Sin embargo, ser mujer de NSE alto, tener elevado SCA, NAF moderado, y EC casado/a y divorciado/a, disminuye el IMC.

CONCLUSIONES: El reconocimiento de distintos perfiles de incremento del IMC en personas con obesidad permite contribuir en la concepción de un abordaje integral de este proceso de SE considerando los DSS que influyen su estado nutricional y la permanencia o profundización de esta condición.

ABORDAJE DE LA OBESIDAD DESDE UN ENFOQUE DE DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD. ESTUDIO DE BASE POBLACIONAL

 Haluszka E, Aballay LR, Osella AR, Niclis C.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, UNC-CONICET; Escuela de Nutrición, FCM-UNC. Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, FCM-UNC.

INTRODUCCIÓN: La obesidad, caracterizada por ser heterogénea y multifactorial, es un reconocido factor de riesgo compartido por la mayoría de las enfermedades crónicas no transmisibles. La tasa de obesidad ha aumentado tanto a nivel mundial como local en los últimos años como resultado de la influencia de los distintos determinantes sociales de la salud (DSS). Factores socioeconómicos y del estilo de vida, entre otros DSS, han sido identificados como elementos vinculados a cambios en la prevalencia de obesidad en las poblaciones.

OBJETIVOS: El objetivo de este trabajo fue valorar la situación epidemiológica de la población de la ciudad de Córdoba respecto a la obesidad, para reconocer DSS asociados a su presencia.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se condujo un estudio observacional transversal de base poblacional en 1186 personas de la ciudad de Córdoba durante el periodo 2020-2022. La selección de participantes se realizó mediante un muestreo aleatorio multietápico. Fueron recabados datos sociodemográficos y del estilo de vida, y se realizaron mediciones antropométricas. Se ajustaron modelos de regresión logística múltiple para evaluar la asociación entre los DSS intermedios y la presencia de obesidad, incluyendo como covariables sexo, edad, índice de Charlson (el cual mide el riesgo de mortalidad considerando distintas comorbilidades), nivel socioeconómico (NSE), nivel de actividad física (NAF) y estado civil (EC), así como también fueron incluidas la cobertura de salud, el hábito tabáquico y score de la calidad de la alimentación (SCA).

RESULTADOS: Entre los principales hallazgos se observó que la prevalencia de obesidad en Córdoba fue del 23%. Entre los DSS intermedios asociados a la presencia de obesidad se identificaron el sexo femenino, el aumento de la edad y del índice de Charlson, no poseer cobertura de salud, bajo SCA y NAF, EC casado/a y NSE bajo y medio. A su vez, la asociación entre los distintos DSS y la presencia de obesidad fue diferente de acuerdo al sexo de los sujetos. En varones el EC divorciado se asoció positivamente con la presencia de obesidad, respecto a quienes estaban solteros ($p < 0,05$). En mujeres, tener cobertura de salud presentó menor chance de tener obesidad, respecto a quienes no la tenían ($p < 0,001$).

CONCLUSIONES: Existen diferentes efectos de los DSS sobre la presencia de obesidad, y su identificación permitiría planificar acciones integrales que los contemplen, generando cambios en procesos de salud-enfermedad de las poblaciones.

ALTERACIONES ÓSEAS INDUCIDAS POR LA FRUCTOSA EN EL SÍNDROME METABÓLICO EXPERIMENTAL: TRATAMIENTO CON METFORMINA Y NARINGINA

 **Ávila GN, Rizzi MA, Teixeira G, Picotto G, Rodríguez VA.**

Lab. de Metabolismo Fosfocálcico “Dr. Cañas”, Cátedra de Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de Ciencias Médicas, INICSA (CONICET- Universidad Nacional de Córdoba)

INTRODUCCIÓN: Existen evidencias clínicas que reportan anomalías esqueléticas en el síndrome metabólico (SM). Estas alteraciones representan un problema de Salud Pública muy importante por el alto costo de las internaciones que devienen de las fracturas y otras complicaciones esqueléticas. Sin embargo, los mecanismos por los cuales el SM predispone a estas alteraciones no han sido bien dilucidados hasta el presente. **OBJETIVOS:** evaluar las alteraciones óseas en animales con SM y si la administración conjunta de metformina (Met)+naringina (NAR, antioxidante natural) revierte dichas alteraciones.

MÉTODOS: Ratas Wistar machos adultas se dividieron en 5 grupos: 1) C: ratas controles; 2) SM: fructosa al 10% (P/V) en el agua de bebida durante 60 días; 3) SM+Met: 100 mg/kg p.c. de Met, oral; 4) SM+NAR: 40 mg/kg p.c. de NAR, subcutánea; 5) SM+Met+NAR. Los tratamientos se iniciaron el día 21 de la administración de fructosa hasta completar los 60 días. Se midieron parámetros bioquímicos sistémicos, peso corporal y circunferencia de cintura. En la tibia se determinaron parámetros histomorfométricos y en secciones histológicas el nº de adipocitos y osteocitos. Análisis estadístico: ANOVA/Bonferroni ($p < 0,05$).

RESULTADOS: En las ratas SM el peso corporal y la circunferencia de cintura fueron mayores que los del grupo C; los tratamientos normalizaron la circunferencia de la cintura. Las ratas SM presentaron mayores niveles de triglicéridos, mientras que la HDL-col fue menor en comparación con el grupo C. El tratamiento con NAR y el combinado redujeron los valores de triglicéridos y aumentaron los de HDL-col. El volumen óseo y el espesor trabecular de la tibia proximal fue menor en las ratas SM comparados con los de los otros grupos. Todos los tratamientos revirtieron estos parámetros, incluso el tratamiento combinado presentó mayor espesor trabecular que la de los C. El aumento de la separación trabecular en ratas SM se revirtió con los tratamientos. El aumento del nº de adipocitos/mm² en ratas SM se revirtió con NAR y Met+NAR. El nº de osteocitos/mm² fue menor en ratas SM y SM+Met en comparación con los otros grupos. NAR lo revirtió y el combinado aumentó el nº de osteocitos aún más que el de los C.

CONCLUSIONES: Dado que Met+NAR revierte los cambios evaluados en este modelo experimental, esta combinación podría resultar en una nueva alternativa terapéutica para la reversión de las alteraciones óseas observadas en esta patología.

EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICA Y COMPOSICIÓN CORPORAL DE ALUMNOS UNIVERSITARIOS: IMC, DIÁMETRO SAGITAL, ÍNDICE CINTURA-TALLA, CONTEXTURA Y PLIEGUE CUTÁNEO TRICIPITAL. SALTA, AÑO 2023

 **Burgos VE, Baltazar FV, García Pérez MV, Quipildor SL, Villagrán PG.**

*Cátedra Evaluación del Estado Nutricional. Carrera de Nutricional. Facultad Ciencias de la Salud.
Universidad Nacional de Salta.*

*Instituto de Investigación en Evaluación Nutricional de Población. Facultad Ciencias de la Salud.
Universidad Nacional de Salta.*

INTRODUCCIÓN: La evaluación antropométrica y la composición corporal son herramientas fundamentales para comprender el estado nutricional de los individuos y su impacto en la salud. La importancia de llevar a cabo esta valoración radica en la necesidad de obtener información precisa y actualizada sobre la composición corporal de los alumnos universitarios, ya que esto puede brindar una visión integral de su estado de salud, además de permitir una determinación objetiva y no invasiva de la distribución del tejido graso y los riesgos asociados, como el cardiovascular. El objetivo del presente trabajo fue valorar el estado nutricional de los alumnos universitarios a través de diversas mediciones antropométricas.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se trabajó con 63 estudiantes de segundo año de la carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud. Se realizaron las siguientes mediciones antropométricas: peso, talla, pliegue cutáneo tricipital (PCT), circunferencia de muñeca (CM), circunferencia de cintura (CC), circunferencia de cadera, circunferencia muscular braquial (CMB) y diámetro sagital (DS). Se calculó el índice de masa corporal (IMC), índice cintura/cadera (ICC) y contextura (según CM/talla). Se valoró el riesgo cardiovascular según parámetros de CC, DS e ICT. Los datos fueron procesados utilizando el programa estadístico InfoStat 2020.

RESULTADOS: El estado nutricional (EN) de los estudiantes fue normal (62%) y el 36% presentó malnutrición por exceso, según el IMC. En cuanto a la reserva energética (PCT), el 71% fue normal y el 9% en exceso. La masa muscular (CMB) fue normal en el 76% y en exceso en el 14% de los estudiantes. El 50% tiene una contextura pequeña y el 44% mediana. Respecto a la distribución del tejido graso, el 65% fue mixto, 32% ginoide y 3% androide según el ICC. Al evaluar el riesgo cardiovascular, el 26% tuvo riesgo aumentado, el 9% muy aumentado según la CC; el 29% presentó riesgo según ICT y el 6% al valorar el DS. Hubo relación significativa entre el EN con el ICT ($p=0,0003$) y CC ($p=0,0002$).

CONCLUSIONES: Los resultados indicaron que la mayoría de los estudiantes presentaron un estado nutricional, reserva energética y masa muscular normal. Sin embargo, se evidenció una relación significativa entre el EN y el riesgo cardiovascular.

ESPECIALIZACIÓN EN NUTRICIÓN Y DEPORTE (ENYD). EXPERIENCIA DE POSTGRADO PARA LICENCIADOS/AS EN NUTRICIÓN

 **Fredes S, Micheloud G, Ravelli S.**

*Especialización Nutrición y Deporte. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Santa Fe. Santa Fe. Argentina
Secretaría de Posgrado. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Santa Fe. Santa Fe. Argentina.*

INTRODUCCIÓN: La ENyD tiene por objeto profundizar formativamente al Lic. En Nutrición (LN), teórica, técnica-metodológicamente en relación al deporte, incluyendo prácticas territoriales especializadas para analizar situaciones/experiencias, demandas energéticas, requerimientos y adaptaciones nutricionales en contexto nutricional específico.

OBJETIVO: Evaluar la experiencia formativa en estudiantes (E) de la 1°cohorte ENyD-Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB).

METODOLOGÍA: Estudio prospectivo. Encuesta online validada. Encuesta ENyD. Muestra: 10E femeninas; edad 28,9(± 3,4, min. 25 y máx. 35 años); 13 módulos cursados, transitando la práctica en terreno.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN: Años(a) y lugar de graduación: Menos de 5a (8); más de 5a (2); en universidad privada (7), en pública (3). Ámbito de desempeño: docencia (4), consultorio (3), clínica (1), empresa (1). Motivo elección del posgrado: 47,1% coincidió con la profundización en área nutrición deportiva. Influencia de módulos según escala: en su hacer profesional —nada(N), parcialmente (P), mucho (M)—: en módulos generales(PyM). Algunas agregaron la categoría(N), relacionada a nutrición/rendimiento y suplementación. Módulos con menor impacto: Nutrición y rendimiento (4N, 4P y 2 M); Suplementación (4N, 5P y 1M). Práctica en terreno: carga horaria; aplicación/transferencia de contenidos y sistematización de datos relevados: la mayoría los evaluó adecuados. Espacio de práctica, comunicación/vinculación con deportistas/profesionales: la mitad valoró muy adecuado; cumpliendo con lo esperado para las E, permitiendo desarrollar competencias que el posgrado propone. El ámbito real-tutorizado- donde acontece lo disciplinar como fortaleza. Expresaron la necesidad de vincular algunos módulos con lo disciplinar y docentes del área específica. E1, E6: Falta aplicabilidad al deporte. Necesidad de profundizar algunos contenidos: E8: Módulo de suplementos: aquellos de mayor uso en deporte; mayor profundización sobre crecimiento/desarrollo (valores bioquímicos). Fortalezas: Plan de estudios (E10); predisposición docentes (E4); adquisición de nuevos conocimientos (E1, E6); realización de posgrado en cercanías (E5, E9). Limitaciones: Falta de cronograma organizativo.

Sugerencia: implementar modalidad híbrida para mayor acceso (E8).Flexibilizar estructuras y metodología para la integración de graduados.

CONCLUSIONES: En la ENyD hay mayoría de graduadas recientes; área de desempeño no relacionada con la especialidad elegida (según interés/preferencia). Los módulos influyeron en su hacer profesional pero necesitan mejorar contenidos y vinculación con el área. La práctica en terreno constituye una fortaleza.

EVALUACIÓN DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y EL ESTADO NUTRICIONAL DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA, AÑO 2022

 **Díaz Franco G, Bernabé López M, García Pérez MV, Villagrán PG.**

*Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias de la Salud, Salta, Argentina
Instituto de investigación en Evaluación Nutricional en poblaciones (IENPo), Facultad de Cs de la Salud, Salta
Argentina.*

INTRODUCCIÓN: A nivel mundial, las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son responsables del 73,4% de las defunciones. Entre los factores de riesgo (FR) que contribuyen a estas enfermedades se encuentran el sedentarismo y el comportamiento alimentario inadecuado.

METODOLOGÍA: Se realizó un estudio observacional, descriptivo, transversal con el objetivo de determinar el comportamiento alimentario, estado nutricional (EN) y los FR del personal administrativo de la Universidad Nacional de Salta (UNSa) mediante muestreo no probabilístico, participaron 133 personas. Se determinó peso, talla, circunferencia de cintura (CC), índice de masa corporal (IMC) e índice cintura-talla (IC/T). Se aplicó el Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos (CFCA) y se obtuvo información sobre variables sociodemográficas, comportamiento alimentario, variables antropométricas y FR modificables y no modificables. Análisis de datos con Excel 2019 y SPSS 25.

RESULTADOS: Los resultados mostraron predominio del sexo femenino (51,12%) y del grupo etario adultos maduros (51,12%). En cuanto al EN, el 72,93% tuvo malnutrición por exceso y elevado riesgo cardiovascular según CC (86,45%) e IC/T (87,96%). En cuanto al comportamiento alimentario, un 82,69% no cumple con las cuatro comidas principales. Casi la mitad (46,45%), tiene un desayuno incompleto. Además, el 44,75% de los hombres y el 36,36% de mujeres no cumplen recomendaciones de consumo de agua establecidas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). En cuanto a los FR, el 76,69% presentó antecedentes de ECNT. Además, el 82,70% no presentó hábito tabáquico, el 42,85% no consume alcohol, el 60,90% agrega sal rara vez a sus comidas y el 61,65% es sedentario. En relación al CFCA, se observa alta frecuencia de consumo de aceite (31,57%) y azúcar (37,51%), seguido de una frecuencia ocasional de consumo de pizzas (59,39%), papas fritas (48, 87%), lomito y sándwich (42,85%), y productos de pastelería como medialunas (40,60%), galletas dulces (40,60%) y masas finas, tartas y tortas (38,34%). En el consumo de vegetales, predominó una frecuencia media representada por el grupo C (40,60%), seguida del grupo A (34,58%) y el grupo B (27,81%). El consumo de frutas presentó una frecuencia de consumo baja en los grupos A y B (33,08%), seguido del grupo C (30,07%). El personal administrativo de la UNSa presentó un comportamiento alimentario inadecuado, predominó la malnutrición por exceso, se observaron factores de riesgo que predisponen al desarrollo de ECNT.

SIGNIFICADOS Y SUPUESTOS TEÓRICOS SOBRE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL DEL EQUIPO TÉCNICO DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL DE SANTA FE

 **Gijena J, Nessier C.**

Universidad Católica de Santa Fe, Ciudad de Santa Fe, Santa Fe, Argentina

INTRODUCCIÓN: En las políticas de seguridad alimentaria, las acciones de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) son un pilar para que el derecho a la alimentación logre efectivizarse, y debieran ser un eje articulador para que la comunidad alcance la seguridad alimentaria. Sin embargo, en Argentina estas acciones se caracterizan por planificaciones desarticuladas, escasez de monitoreo, falta de evaluación de sus impactos y de análisis que incluyan las perspectivas de los participantes (usuarios).

OBJETIVOS: Se analizaron los significados y supuestos teóricos sobre la EAN que subyacen en la construcción de las acciones que se implementan en la provincia de Santa Fe desde el Servicio Alimentario del Ministerio de Desarrollo Social provincial.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un abordaje cualitativo, descriptivo e interpretativo, y transversal, a partir de la etnografía, narrativas, y análisis de documentos. Participaron profesionales del equipo técnico del Servicio y tienen a su cargo el área centro-norte provincial. La virtualidad caracterizó gran parte del trabajo de campo dado que estaba vigente el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO). Se realizaron 14 observaciones, 9 entrevistas en profundidad, y se revisaron los materiales didácticos elaborados por el equipo. Se usó el software ATLAS.ti como apoyo informático.

RESULTADOS: Orientados desde la pedagogía transformadora, la EAN es percibida como un proceso de enseñanza-aprendizaje que requiere la construcción de un vínculo que permita acompañar los procesos de cambio: *“proceso, como movimiento (...) que tiene que ver con las personas y lo que le pasa a las personas, con el entorno, con la disponibilidad, con el acceso”*. La alimentación se percibe como un hecho complejo y la planificación tiene como ejes la alimentación segura, saludable, y la comensalidad, con adaptaciones según la realidad de cada espacio. El juego es parte de la identidad del equipo y es entendido como *“una forma de educar”*. Los materiales didácticos son fundamentales para hacer significativo el aprendizaje.

CONCLUSIONES. Los resultados son relevantes dado que no se han encontrado a la fecha investigaciones que aborden a la EAN desde este marco, y porque pueden ser de gran utilidad para formular lineamientos políticos orientados por una perspectiva humanista, crítica, transformadora, comunitaria, priorizando la participación de los sujetos. Las estrategias implementadas podrían constituirse en guías orientadoras para otros equipos de trabajo.

LAS PRIMERAS COMIDAS: PRÁCTICAS Y SIGNIFICADOS DE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA ATRAVESADOS POR LA PROCEDENCIA SOCIAL

Nessier C, Gijena J, Romero N.

 *Universidad Católica de Santa Fe, ciudad de Santa Fe, Santa Fe, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: la alimentación se presenta como un proceso y fenómeno emergente que resulta de una negociación constante entre los individuos, los alimentos y el contexto, enmarcado en un conjunto de reglas y normas sociales y culturales dinámicas y particulares de un grupo y momento histórico determinado. Se exploran y los supuestos que guían el proceso de alimentar a un niño o niña en sus primeros tiempos de vida. **OBJETIVO:** caracterizar las prácticas y significados de madres y padres de diferente nivel socioeducativo vinculadas a la incorporación de los primeros alimentos ofrecidos a sus hijos e hijas.

MATERIALES Y MÉTODOS: estudio descriptivo-exploratorio con enfoque cualitativo. Participaron 43 madres y padres de niños o niñas sanos de 6 a 24 meses, residentes de las ciudades de Santa Fe y Recreo (Santa Fe) de diferente nivel socioeducativo. Con 31 de ellos se realizaron entrevistas semiestructuradas que fueron grabadas, transcritas y analizadas identificando las categorías conceptuales más relevantes y recurrentes. Por otro lado, 14 participantes respondieron un cuestionario construido a partir de las emisiones recuperadas del análisis de las entrevistas, para legitimar los resultados obtenidos.

RESULTADOS: se evidencian importantes fragmentaciones en las prácticas alimentarias organizadas en torno a las creencias y valoraciones propias de cada grupo socioeducativo y de la permeabilidad del discurso biomédico que se identifica en las personas que pertenecen al grupo más aventajado, así como del rol organizador que tienen las redes de cuidado en los sectores más vulnerables. Se presentan de forma exploratoria dos perfiles de prácticas alimentarias vinculadas a la alimentación temprana que se configuran según la simbolización y experiencia relacional propias de cada grupo, abordando las redes de cuidado, las fuentes de información y el rol de los pediatras en la orientación de las primeras comidas. Estos perfiles se sostienen en dos estructuras de valores propias de cada grupo que motivan determinadas decisiones y prácticas: una vinculada con cuidar la supervivencia en el grupo más empobrecido, y otra con proyectar una vida futura saludable en el grupo más aventajado.

CONCLUSIONES: se espera promover una aproximación que garantice el derecho a la alimentación adecuada sin descuidar los diferentes colectivos sociales ni reproducir estrategias hegemónicas, previniendo de este modo la profundización de las desigualdades alimentarias.

FUENTES DE DATOS NO TRADICIONALES PARA LA INVESTIGACIÓN EN OBESIDAD: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA DE SU APLICACIÓN A NIVEL MUNDIAL

 **Wirtz Baker JM, Pou SA, Niclis C, Haluszka E, Aballay LR.**

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, UNC-CONICET; Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La revolución de los datos, potenciada por las tecnologías digitales de la información y comunicación, dio lugar a fuentes y tipos de datos no tradicionales que se convirtieron en un poderoso recurso para la investigación en distintas disciplinas, incluido el estudio de la obesidad. La región de Latinoamérica y el Caribe presenta desigualdades de acceso y de oportunidades para el aprovechamiento de estas tecnologías, que determinan una brecha digital. En este sentido, el presente trabajo pretende revisar en la literatura disponible la utilización de fuentes de datos no tradicionales aplicadas al estudio de la obesidad y contextos obesogénicos, considerando su tipo y país de procedencia.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se desarrolló una revisión sistemática de estudios publicados en los últimos 5 años, disponibles en las bases de datos PubMed, SCOPUS y LILACS, durante septiembre-diciembre de 2021. Los criterios de elegibilidad fueron ser artículos originales, orientados al estudio de la obesidad de población adulta, que utilicen fuentes de datos no tradicionales. Se identificó el país de procedencia de los estudios, y su nivel de ingresos según la clasificación del Banco Mundial, y se caracterizó el tipo de fuente de datos utilizadas (datos geoespaciales, redes sociales, dispositivos digitales). Se aplicó un test de diferencias en la proporción de estudios que usaron datos no tradicionales por países agrupados según su nivel de ingresos ($\alpha < 0,05$).

RESULTADOS: Hubo 53 estudios que usaron fuentes de datos no tradicionales, principalmente datos geoespaciales (71,67%), redes sociales (16,67%), dispositivos digitales (11,66%). Se observaron diferencias significativas en el número de estudios según el nivel de ingreso de los países de procedencia ($p < 0,001$). La mayoría de ellos (86,54%) se realizaron en países de ingresos altos (Estados Unidos, Australia, Alemania, España, China-Hong Kong, Reino Unido, Corea Sur, Japón, Canadá, Lituania, Holanda, Francia); un 9,61% en países de ingresos medio-alto (China, Brasil y Sudáfrica); y un 3,85% en los de ingresos medio-bajo y bajos (India y países africanos).

CONCLUSIONES: Existen diferencias en la utilización de fuentes de datos no tradicionales para la investigación en obesidad y contextos obesogénicos según nivel de ingresos de los países. Esto es

consistente con las desigualdades socio-tecnológicas que históricamente atraviesan las regiones de menores recursos, como Latinoamérica.

PALABRAS CLAVES: fuentes de información; obesidad; brecha digital

RELACIÓN DE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS Y NIVELES DE LABORATORIO EN ESTUDIANTES DE MEDICINA

 Quirino Vela LM, Altamirano EC, Alpuche Osorno JJ.

Facultad de Medicina y Cirugía “Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca”, Oaxaca, México.

INTRODUCCIÓN: El riesgo cardiometabólico (RCM), se refiere a los factores de riesgo que aumentan la probabilidad de sufrir eventos vasculares o el desarrollo de enfermedades metabólicas, la obesidad es el principal factor de riesgo, principalmente por el aumento y localización del tejido adiposo; existen diversos métodos para su cuantificación, la tomografía computarizada (TC), se considera el estándar de oro, sin embargo, no se recomienda en todas las edades, además de ser costoso. Por ello se ha explorado el uso de medidas antropométricas que son fáciles de realizar, no requiere equipos complejos, son económicas y no invasivas, con ellas se pueden calcular índices que proporcionen información sobre la cantidad y localización del tejido adiposo, además de que brindan información sobre el estado actual de salud. **OBJETIVO:** Relacionar índices antropométricos con niveles de laboratorio en estudiantes de medicina.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio correlacional, transversal-observacional, muestreo no probabilístico, la muestra estuvo conformada por 56 estudiantes, inscritos en la licenciatura de Medicina, que aceptaran participar en la investigación, firmaran el consentimiento y cumplieran con los criterios de inclusión. Se aplicó el cuestionario de Historia Clínica Nutricia, se realizaron mediciones antropométricas por personal capacitado, de peso, talla, circunferencia de cintura y de cadera. Todas las mediciones se realizaron por duplicado, con las mediciones se calcularon los índices de índice de masa corporal (IMC), cintura-cadera (ICC), cintura-talla (ICT), tejido abdominal profundo (AT), Índice de forma corporal (ABSI), índice de redondez corporal (BRI), e índice de tejido abdominal profundo (DAAT), además se obtuvieron niveles de laboratorio, colesterol, triglicéridos, glucosa y hemoglobina glicosilada en sangre total, métodos colorimétricos con kits SPINREACT. Para el análisis de los resultados se utilizó estadística descriptiva y el estadístico de correlación de Pearson, los análisis se hicieron en el programa estadístico SPSS.

RESULTADOS: la media de edad fue de 19.14 ± 1.05 años, IMC 23.23 ± 4.31 kg/m², ICT 47.48 ± 5.99 , ICC $.79 \pm .06$, AGIA 34.62 ± 28.38 , ABSI $.74 \pm .03$, BRI 2.96 ± 1.16 , DAAT 87.70 ± 55.80 , WWI $9.86 \pm .51$, de acuerdo a los niveles de laboratorio se encontró que la media de glucosa fue de 98.46 ± 9.94 , triglicéridos 142.74 ± 37.09 , colesterol 168.50 ± 28.01 , HbA1c 24.62 ± 143.13 , se encontró correlación entre las índices antropométricos de IMC, ICT, AGIA, BRI y DAAT con los niveles de laboratorio de colesterol, triglicéridos y HbA1c, para los niveles de glucosa no se encontró ninguna correlación con los índices antropométricas.

CONCLUSIONES: se encontró que algunos índices antropométricos están correlacionados con los valores de laboratorio.

DESARROLLO DE UNA INTERVENCIÓN COMUNITARIA INTERDISCIPLINARIA PARA EL ABORDAJE DE LAS CONSECUENCIAS NUTRICIONALES DE LA PANDEMIA COVID 19 EN NIÑOS DE LA CIUDAD DE CORRIENTES

 **Perduca M, Gabassi V, Alegre Pérez E, Romero G, Horrisberger N, Romero F.**

Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes, provincia de Corrientes, Argentina

INTRODUCCIÓN: El propósito de la intervención comunitaria fue abordar la problemática nutricional de niños en situación de vulnerabilidad desde un enfoque multidisciplinario para contrarrestar las consecuencias de la pandemia COVID-19 en una población que asiste a comedores comunitarios de la ciudad de Corrientes. Consistió en el diagnóstico del estado nutricional de los niños, niñas y adolescentes con el fin de desarrollar un producto alimenticio de alto valor nutricional que aborde el problema inmediato mientras se desarrollan nuevas conductas alimentarias en los niños a través de la educación alimentaria nutricional mediada por talleres participativos.

MATERIALES Y MÉTODOS: se realizó un estudio transversal entre mayo y diciembre de 2021 para obtener el diagnóstico del estado nutricional en 170 niños, niñas y adolescentes de 2 a 16 años que asisten a comedores comunitarios. Se indagó sobre los conocimientos previos sobre alimentación saludable y posterior a recibir educación alimentaria nutricional. Se formuló un producto alimenticio para los comedores beneficiarios. Se realizaron intervenciones de Educación Alimentaria Nutricional en una muestra de 85 participantes y capacitaciones sobre Buenas Prácticas de Manufactura para el personal de la cocina. Para la sistematización de los datos se utilizó un software que permitió contar con la información relativa a los participantes y la producción del alimento.

RESULTADOS: La prevalencia de normopeso fue del 44,1% mientras que la de riesgo nutricional fue del 8,8%. La prevalencia de exceso de peso fue del 47,1%, y representa un desafío para la formulación del producto alimenticio y un aspecto a considerar en los talleres brindados. Se realizaron 61 pruebas donde el 75,4% aceptó el producto, mientras que solo el 1,6% manifestó su disconformidad. El sistema “ByBNutri” facilitó la gestión y documentación de la información respecto a la intervención comunitaria especificada.

CONCLUSIONES: Este proyecto se convirtió en un desafío para la programación de las actividades entre los diferentes integrantes del equipo atendiendo a la diversidad disciplinar de las carreras intervinientes, como Ingeniería en Alimentos, Ingeniería en Sistemas de Información y Licenciatura en Nutrición. Contribuyó a la formación de recursos humanos en habilidades blandas para los participantes, atento a que se desarrollaron competencias como trabajo en equipo, comunicación efectiva, empatía, adaptabilidad, pensamiento crítico y creatividad.

ÍNDICE DE CALIDAD DE DIETA DE PERSONAS CON RIESGO DE DIABETES DE LA CIUDAD DE LA PLATA

 **Torrieri, RM, Elgart JE, Gagliardino JJ.**

CENEXA (UNLP-CONICET-CeAs CICPBA), La Plata, Buenos Aires, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Identificar tempranamente desbalances en la dieta en personas con riesgos de desarrollar diabetes permitiría implementar ajustes y orientar el diseño de políticas preventivas mediante la adopción de hábitos saludables.

OBJETIVO: Determinar la calidad de la dieta en personas con riesgo aumentado de desarrollar diabetes según FINDRISC.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio observacional sobre un grupo de personas con riesgo aumentado de desarrollar diabetes (FINDRISC \geq 13 puntos) reclutadas en centros de salud de la ciudad de La Plata en el marco del Estudio PPDBA. Los participantes completaron el registro alimentario “NutriQuid”, a partir del cual se verificaron indicadores de ingesta alimentaria y se determinó el Índice de Calidad de Dieta Argentino (ICDAr), basado en las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). El ICDAr comprende 11 componentes, cuya suma da un resultado en la escala de 0 a 100 (100 representa una dieta óptima). Se realizó un análisis descriptivo y los resultados se presentan como media \pm desvío estándar, o proporciones. Para las comparaciones se utilizó test t-student o chi cuadrado según corresponda. Se consideró significativo $p \leq 0.05$.

RESULTADOS: La muestra final estuvo conformada por 178 personas, media de edad 57 ± 7 años y 64,6% mujeres. El puntaje de FINDRISC fue de 17 ± 2 . El consumo de energía fue $2225,7 \pm 953,8$ kcal, con una media de porcentaje de distribución de $40,8 \pm 8\%$ hidratos de carbono, $19,5 \pm 4,1\%$ proteínas y $38,1 \pm 7,5\%$ lípidos. El 1,7% de la muestra obtuvo un puntaje total entre ≤ 25 , 29,2% estuvo entre 25 y 50, 60,7% de 50 a 75, y solo el 7,9% un puntaje mayor a 75.

CONCLUSIONES: Nuestros resultados muestran en general una baja calidad de alimentación en personas con riesgo de desarrollar diabetes, con baja calidad de consumo de vegetales, frutas y lácteos. La intervención preventiva promoviendo la adopción de una alimentación saludable, permitiría mejorar la calidad de la dieta y reducir el riesgo de desarrollar diabetes.

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE RESIDENCIA EN NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA Y COMUNITARIA EN CENTROS DE SALUD DE UNA CIUDAD CAPITAL DEL INTERIOR

 **Gutiérrez EM, Bruveris AP, Fuentes LN.**

Centros de Salud de Zona Sanitaria Metropolitana, Ciudad de Neuquén.

INTRODUCCIÓN: Las Residencias en Salud (RS) son un sistema de formación intensivo de posgrado remunerado, supervisado, de dedicación exclusiva y responsabilidades crecientes. El sistema de salud de Neuquén, implementa RS hace más de 4 décadas. En el 2022 inició en la provincia la Residencia en Nutrición en Salud Pública y Comunitaria (RNSPYC) con 3 cupos para hospitales y 1 para centros de salud (CS). Este relato busca socializar las particularidades de la RNSPYC en CS, que tiene como objetivo formar profesionales que acompañen el proceso alimentario-nutricional de la comunidad, mediante la interacción comunitaria, gestionando y participando de procesos de investigación y educación, realizando tareas de asesoría, consultoría y administrativas, con sólidas bases científicas, éticas y pedagógicas. Pero también que permita a quien curse la residencia, construya su propio conocimiento. Se adaptó el programa académico a las particularidades de la sede, destacando el rol de la nutrición en el primer nivel de atención, al nutricionista como actor principal del trabajo interdisciplinario e intersectorial.

DESARROLLO: Se tomaron como ejes conceptuales la salud como proceso y construcción social; los determinantes sociales de la salud y de la alimentación; la promoción de la salud y la prevención de enfermedades en el marco de la atención primaria de la salud, entendiendo a la alimentación como acto complejo, multidimensional, social y culturalmente determinado, “situado” en un tiempo, en una cultura. Se articula teoría-práctica y estudio-trabajo con actividades interrelacionadas de manera que el proceso educativo resulte un continuo que permita el desarrollo de las competencias profesionales. Transcurre íntegramente en el primer nivel de atención y en hospitales de mediana-baja complejidad, combinando rotaciones por espacios de gestión, tales como Dirección de adultos y adultos mayores, de Materno-infancia, de Calidad, de Abastecimiento e Insumos, de Bioética, Centro de Día, Programa de Enfermedades crónicas, entre otras; todos ámbitos diferentes a la sede, con el fin de adquirir conocimientos-destrezas-habilidades y complementar la formación de base. No existen egresados aún.

CONCLUSIÓN: Se destaca el desafío de implementar un programa de residencia con mayor carga horaria en el primer nivel de atención, con rotaciones por otras áreas y con el pleno conocimiento del sistema de salud provincial.

COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACIÓN DE 18-65 AÑOS DE EDAD, VINCULADOS AL DESARROLLO DE DISLIPEMIAS. CENTROS DE SALUD DEL PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN DE LA CIUDAD DE SALTA. AÑO 2023

 **Arias N, Ledesma P, Allende L, Corregidor J Montegro F.**

Universidad Nacional de Salta – Fac. de Ciencias de la Salud, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La salud a lo largo de la vida, se relaciona con la dieta y la nutrición entre otros factores, constituyéndose como determinantes de enfermedades crónicas no transmisibles. Para planificar y ejecutar acciones de prevención, es necesario conocer los comportamientos alimentarios que favorecen la aparición de las mismas. **OBJETIVO:** Describir los comportamientos alimentarios vinculados al desarrollo de dislipemias en la población adulta que asisten a los centros de salud de la Ciudad de Salta. Año 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: estudio descriptivo de corte transversal. Variables de estudio: edad, género, hábito de consumo de: carnes rojas, alimentos del grupo opcional, frituras, azúcar como endulzante de infusiones y cantidad consumida. Para la recolección de los datos se aplicó un instrumento con preguntas abiertas y cerradas. Los datos se procesaron a través del programa Microsoft Excel versión 2010.

RESULTADOS: Muestra 280 entrevistados. La mayoría se encontró en el rango etario de 29 a 39 años. El 66.8% se identificó con el género femenino. Relacionado al consumo de carnes rojas, el 70% lo realizó con una frecuencia superior a 3 veces por semana. Del grupo de alimentos de consumo opcional se destacan por su consumo diario: productos de bollerías 48%, bebidas azucaradas, 31%. El 33% refirió consumir golosinas de 1 a 3 veces por semana. En cuanto a frituras, el 69% de la muestra refirió elegir este método de cocción, y el 79% de los mismos lo realizó de 1 a 3 veces por semana. 74% de los adultos indicaron utilizar diariamente azúcar para endulzar las infusiones, siendo la cantidad utilizada por la mayoría (39%), de 2 a 4 cucharaditas por infusión, lo que representa entre 10 a 20 g.

CONCLUSIONES: Los comportamientos alimentarios que presentó la mayoría de la población adulta que concurre a los centros de la salud de Salta, no se adecúan a las recomendaciones establecidas en las Guías Alimentarias, reflejando una selección de alimentos que se vinculan al desarrollo de dislipemias.

EL STAND SALUDABLE, UN ESPACIO PARA LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

 **Arias N, Ledesma P, Allende L, Corregidor J.**

Universidad Nacional de Salta – Facultad de Ciencias de la Salud, Salta, Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: La educación alimentaria y nutricional permite que las personas reconozcan el derecho a la alimentación y puedan seleccionar los alimentos necesarios para mantener la salud y prevenir enfermedades. Las estrategias de comunicación resultan relevantes para mejorar la experiencia del educando al momento de recordar los mensajes, el stand planificado busca estos resultados.

OBJETIVO: Promover comportamientos alimentarios saludables en diferentes barrios de la Capital salteña.

DESARROLLO: Los estudiantes de la asignatura Educación Alimentaria y Nutricional, periodo lectivo 2023, planificaron una intervención educativa, utilizando como estrategia de comunicación el stand saludable, la misma tuvo como destinataria la población adulta que asiste a los Centros del Primer Nivel de Atención. Se abordaron temas específicos en respuesta a los problemas de comportamiento resultantes del diagnóstico. La intervención estuvo orientada a la prevención primaria de enfermedades crónicas no transmisibles. La planificación y ejecución de la intervención estuvo supervisada por las docentes de la cátedra.

ALCANCE: La actividad se ejecutó en 14 centros de salud de Salta Capital de manera simultánea entre el 10 y 14 de octubre. Se trabajó sobre promoción del consumo de agua segura; incorporación de cereales integrales; incorporación de frutas y verduras en variedad, selección y frecuencia de consumo de carnes y consumo de huevo; importancia de las 4 comidas principales; métodos de cocción saludables, estrategias para reducir el consumo de alimentos que conforman al grupo opcional y estrategias para disminuir el consumo de sal. La comunicación y educación alimentaria se facilitó a través del uso de recursos educativos (láminas y juegos), producidos en diseño y contenidos por los estudiantes. Se acompañó con degustaciones de preparaciones saludables y premios, lográndose participación de la comunidad, quienes mostraron interés en la actividad.

CONCLUSIONES: El stand saludable resultó una estrategia adecuada para que los estudiantes logren comunicar los contenidos abordados.

ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS QUE CONCURREN A LA ESCUELA 97 DE 4 ° Y 5° GRADO, BARRIO LOS HORNOS

 **Ledesma MB.**

Centro de Salud “Vicente Fernández” - Los Hornos y Centro Sanitario, Subsecretaría de Salud Área Programática de Santa Rosa, Ministerio de salud de La Pampa, Ciudad de Santa Rosa, La Pampa, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La valoración nutricional de la población es una herramienta que define conductas, en el ámbito clínico permite seleccionar aquellos individuos que necesitan de una intervención dietoterápica y a nivel estatal permite delinear estrategias de promoción, prevención y tratamiento con el objetivo de mejorar el estado nutricional. El presente pretende analizar el estado nutricional en niños que concurren a la Escuela 97 de 4 ° y 5° grado, Barrio Los Hornos.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio transversal y descriptivo. Se utilizó datos de peso y talla recolectados por Profesionales de la Salud del Centro de Salud Los Hornos que concurren a la Escuela 97 a medir a los niños de 4 ° y 5° grado. La muestra seleccionada incluyó 30 niños que fueron pesados, medidos y control de Tensión Arterial, el día 19 de octubre del 2023, de los cuales 17 eran de 4° grado y 13 de 5° grado. Se evaluaron Tensión Arterial/Edad, Peso/Edad y Talla/Edad e IMC/Edad, se utilizaron las curvas de crecimiento de la Organización Mundial de la Salud.

RESULTADOS: 4° grado: La muestra es de 17 niños, entre 9 y 10 años, el 64,7% (11) corresponden al género Masculino y el 35,3% (6) al género Femenino. En relación al análisis sin discriminar por género, para el Percentilo P/E, el 41 % presentó un Peso Normal para la edad, un 18 % Sobrepeso y el 41 % Obesidad. En el Percentilo T/E, el 41,1% talla normal para la edad y el 58,9 % con alta talla para su edad. El 53% presentó un IMC NORMAL para la edad y un 47% con diagnóstico de Obesidad según IMC/E.

En relación a la distribución por género: Femenino y Masculino, presentó para el género Femenino representado por 35,3%, Percentilo P/E el 66,6 % presentó un Peso Normal para la edad, un 33,4 % Obesidad, en el Percentilo T/E el 50% talla normal para la edad y el 50 % con alta talla para su edad. El 66,6% presentó un IMC NORMAL para la edad y un 33,4 % con diagnóstico de Obesidad según IMC/E.

En relación al 33,4 % diagnosticado con Obesidad según IMC/E , se observó que tienen P/E y T/E mayor a 97 en su curva de crecimiento, y en el género Masculino el 67,7 % de la muestra, Percentilo P/E el 27,3 % presentó un Peso Normal para la edad, un 27,3% Sobrepeso y 45,4 % Obesidad, en el Percentilo T/E el 36,4% talla normal para la edad y el 63,6 % con alta talla para su edad. El 45,5% presentó un IMC NORMAL para la edad y un 54,5% con diagnóstico de Obesidad según IMC/E . En relación al 54,5 % diagnosticado con Obesidad según IMC/E , se observó que el 66,6% tienen P/E y T/E mayor a 97 en su

curva de crecimiento y un 33,4% tiene P/E Sobrepeso y T/E normal. 5° grado: La muestra es de 13 niños, entre 10 y 11 años, el 84,6% (11) corresponden al género Masculino y el 15,4% (2) al género Femenino.

En relación al análisis sin discriminar por género, para el Percentilo P/E, el 53,8 % presentó un Peso Normal para la edad, un 15,4% Sobrepeso y el 30,8 % Obesidad.

En el Percentilo T/E, el 61,5% talla normal para la edad y el 38,5 % con alta talla para su edad. El 61,5 % presentó un IMC NORMAL para la edad, un 7,7 % Sobrepeso y un 30,8% con diagnóstico de Obesidad según IMC/E. En relación a la distribución por género: Femenino y Masculino, presentó para el género Femenino representado por 15,4%, Percentilo P/E el 50 % presentó un Peso Normal para la edad, un 50 % Obesidad, en el Percentilo T/E el 100 % con alta talla para su edad. El 50% presentó un IMC NORMAL para la edad y un 50% con diagnóstico de Obesidad según IMC/E.

En relación al 50% diagnosticado con Obesidad según IMC/E , se observó que tienen P/E y T/E mayor a 97 en su curva de crecimiento, y en el género Masculino el 84,6% de la muestra, Percentilo P/E el 54,5 % presentó un Peso Normal para la edad, un 18,2% Sobrepeso y 27,3 % Obesidad, en el Percentilo T/E el 72,7 % talla normal para la edad y el 27,3 % con alta talla para su edad.

El 63,6% presentó un IMC NORMAL para la edad, 9,1% Sobrepeso y un 27,3% con diagnóstico de Obesidad según IMC/E. En relación al 27,3 % diagnosticado con Obesidad según IMC/E, se observó que el 33,4% tienen P/E y T/E mayor a 97 en su curva de crecimiento y un 66,6% tiene P/E Obesidad y T/E normal. El control de la Tensión arterial refleja que el 100% de la muestra total presenta una Tensión Arterial Normal para su edad.

CONCLUSIONES: A partir de este estudio podemos observar que el problema nutricional con prevalencia en la población es el sobrepeso y la obesidad. Se propone realizar la medición en el año 2024, a los mismos niños con el objetivo de evaluar el desarrollo de los niños.

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y FACTORES DE RIESGO DE SOBREPESO Y ALTO PESO EN PREESCOLARES: UN ESTUDIO EN EL JARDÍN DE INFANTES DE LA ESCUELA DODDY ARAOZ COSTAS DE JAVANOVICH N° 4752

 **Segovia RM, Del Monte CE, Villagrán PG.**

*Hospital Francisco Herrera, área operativa 46 Campo Quijano. Provincia de Salta
Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias de la Salud; Salta Argentina
Instituto de investigación en Evaluación Nutricional en poblaciones (IENPo)*

INTRODUCCIÓN: La malnutrición por exceso, que incluye condiciones como el sobrepeso y el alto peso, es un desafío de salud pública de origen multifactorial que afecta a millones de niños en todo el mundo. Se estima que alrededor de 41 millones de niños menores de 5 años padecen estas condiciones, lo que representa un problema global de gran magnitud. Para comprender mejor este fenómeno, se llevó a cabo un estudio descriptivo y transversal con el objetivo de evaluar el estado nutricional y detectar factores que contribuyen al desarrollo de sobrepeso y alto peso en preescolares.

MATERIALES Y MÉTODOS: La muestra incluyó a niños de 4 a 5 años de ambos sexos, seleccionados por su alto peso y riesgo de sobrepeso. Se consideraron variables tanto de los padres o tutores (edad, sexo, nivel educativo y socioeconómico) como de los niños (edad, sexo, peso al nacer, lactancia materna, alimentación complementaria, consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) (NOVA GRUPO 4) y nivel de actividad física (Test de Krece Plus). Para el análisis y procesamiento de los datos se utilizaron Anthro Plus (OMS), Microsoft Office Excel 2019 e IBM SPSS Statistics 25.

RESULTADOS: De los 105 niños evaluados, el 21% presentó alto peso y el 10,5% estaba en riesgo de sobrepeso. La mayoría nació con un peso adecuado (87%) y recibió lactancia materna (91%). Un 68% comenzó la alimentación complementaria de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Sin embargo, un 37% consumió alimentos ultraprocesados tanto salados como dulces, y un preocupante 79% mostró un nivel de actividad física considerado como malo.

CONCLUSIÓN: La malnutrición por exceso se observó en una cuarta parte de los niños estudiados, lo cual es alarmante para su desarrollo saludable. Este estudio refuerza la comprensión de que la malnutrición por exceso es un problema complejo, donde intervienen factores genéticos y ambientales. La reducción de la actividad física y el aumento en el consumo de alimentos ricos en grasas, azúcares y sal son los principales responsables de esta situación. Es imperativo abordar la malnutrición por exceso desde una perspectiva integral, considerando la interacción de los factores genéticos y ambientales.

Las estrategias de prevención y control deben enfocarse en promover la actividad física y una alimentación saludable desde las primeras etapas de la vida. Además, es crucial el rol de los padres y cuidadores en la implementación de hábitos saludables en los niños.

ESTUDIO SOBRE EL CONSUMO ALIMENTARIO Y EL ESTADO NUTRICIONAL EN PERSONAS MAYORES. LA MERCED. SALTA, AÑO 2023

 Flores MA, Villagrán PG.

*Secretaría de Desarrollo Social. Municipalidad de la Merced
Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias de la Salud
Instituto de investigaciones en evaluación nutricional de poblaciones IIENPo*

INTRODUCCIÓN: El estado nutricional (EN) adecuado en personas mayores (PM) es esencial para una calidad de vida óptima y constituye un objetivo prioritario en la atención sociosanitaria.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal con el fin de analizar el consumo alimentario y el estado nutricional de PM. Se empleó muestreo no probabilístico de 61 individuos. La investigación incluyó: encuesta estructurada de consumo por grupos de alimentos, antropometría y composición corporal (CC): media envergadura de brazo, perímetro de brazo (PB), peso, % Masa Grasa (MG) por bioimpedancia, Masa Muscular (MM) por Perímetro de Pantorrilla (PP). Análisis de datos, Rmedic (2016). La \bar{x} de edad fue de 73 años, con un rango de 60 a 89 años. La distribución de la muestra incluyó un 46% de PM viejas, 31% de PM jóvenes y 23% de PM longevas. El 56% fueron varones.

RESULTADOS: La mayoría de los participantes realizaban el desayuno y almuerzo principalmente. El consumo de 1 porción por día fue mayoritario en los grupos de lácteos, verduras, frutas frescas y cereales. El grupo de carnes preponderó con un 45.9% de 3 a 4 veces por semana, mientras que el consumo de legumbres fue ocasional. El EN por el Índice de Masa Corporal (IMC) mostró que el 37.7% tenía un EN adecuado, el 36.07% estaba en déficit y el 26.23% presentaba un EN elevado. Por otro lado, el EN por PB indicó que el 65.57% tenía un EN normal, el 9.84% presentaba déficit y el 24.59% exceso. La CC por bioimpedancia reveló que el 42.63% tenía un EN normal, el 19.67% un exceso elevado y el 18.03% bajo. La MM por PP fue adecuada en el 75.41% de los casos. Se encontró una relación estadísticamente significativa entre el EN por IMC y la frecuencia de consumo de carnes ($p:0,0269$). Además, se observó que el EN adecuado por PB duplicaba al EN por IMC. En la mayoría de los grupos de alimentos, el consumo alimentario no fue adecuado. Aunque la mayoría se encontraba en una categoría de grasa corporal normal, en las mujeres se observó una categoría de exceso de grasa corporal muy elevado.

CONCLUSIÓN: El estudio resalta la importancia de la evaluación nutricional en PM y sugiere la necesidad de mejorar los hábitos alimentarios en esta población. Se destaca la relevancia de considerar múltiples medidas para evaluar el EN, ya que el EN adecuado por PB proporciona una perspectiva más amplia que el IMC solo. Además, se subraya la influencia de la dieta, especialmente el consumo de carnes, en el EN de las PM.

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA PARA ESTUDIANTES CON PATOLOGÍAS CRÓNICAS. SALTA CAPITAL. AÑO 2024

 **Ceballos AS, Arias JSN, Mérida RA, Ochoa CL.**

Agencia de Contención y Desarrollo Comunitario. Programa de Refuerzo Alimentario Copa de Leche. Salta Capital. Provincia de Salta. Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: El Programa Copa de Leche tiene como objetivo brindar a estudiantes un aporte de calorías y nutrientes indispensables para su crecimiento, respetando gustos y hábitos familiares, y predisponiendo para el aprendizaje. Debido a que algunos quedaban sin cobertura por su condición de salud, se implementó el *Proyecto Copa de Leche para Patologías Especiales*, que incluye a alumnos con diagnóstico de Celiacía, Diabetes y Obesidad. **OBJETIVO:** Incluir alumnos con diagnósticos de Celiacía, Diabetes, y Obesidad, dentro del Programa Copa de Leche.

DESARROLLO: El Proyecto inició en abril del año 2016. Durante 2020 y 2021 se interrumpió por la Pandemia Covid-19, retomando desde 2022 hasta la actualidad. La implementación se realizó en etapas: Empadronamiento: Formulario de situaciones especiales, certificado médico o de nutricionista. Autorización de padre/madre/tutor. A partir de esto se obtuvo un listado de alumnos que demandaban los menús especiales. Diseño del menú: Las nutricionistas del Programa planificaron los menús dietoterápicos. Distribución: Se inició con la entrega de menú y material educativo con información para personal docente y no docente, y mensual de insumos. Control y Seguimiento: Se planificaron y ejecutaron supervisiones técnicas. Evaluación: Al finalizar cada año se realizan encuestas a directivos, padres y beneficiarios. **ALCANCE:** Se empadronaron 98 estudiantes durante 2016, alcanzando una cobertura, hasta 2023, de 545 beneficiarios. Menús: Se diseñan dos, uno para Enfermedad Celíaca libre de gluten, sin TACC, y otro para Diabetes y Obesidad, hipocalórico, rico en fibra soluble y libre de azúcares simples. Considerando la época estacional. Distribución: Los menús son guías para la elaboración y dosificación diaria de los mismos, se distribuye de lunes a viernes, en la mañana o tarde, durante el período lectivo. El material educativo incluye recomendaciones de higiene e información general de cada patología. Control y Seguimiento: Se realizaron visitas en los establecimientos, utilizando *check list* diseñados por las Nutricionistas, para monitorear la higiene y utilización de insumos.

EVALUACIÓN: La información obtenida permitió conocer la aceptabilidad y funcionamiento de la implementación del proyecto, lo cual resultó muy adecuada.

CONCLUSIONES: La implementación de este Proyecto permitió incluir a alumnos, valorando positivamente al mismo por parte de directivos, padres y alumnos, lo cual es una motivación para la mejora continua.

ENTORNOS AMBIENTALES Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE ARGENTINA DURANTE 2018-2019

 **Campero MN, Scavuzzo CM, Román MD.**

Instituto de Altos Estudios Espaciales “Mario Gulich”, Comisión Nacional de Actividades Espaciales, Universidad Nacional de Córdoba. Falda del Cañete, Córdoba,

Centro de Investigación en Nutrición Humana, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Córdoba, Argentina.

Centro de Investigación Epidemiológica y en Servicios de Salud. Escuela de Salud Pública y Ambiente, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Las características propias del ambiente físico-climático, impactan en la salud y el sistema alimentario. En Argentina la literatura al respecto es escasa, existiendo la necesidad de evaluar la relación entre las características ambientales y el estado nutricional en particular en aquellos grupos de mayor vulnerabilidad como la población infantil. **OBJETIVO:** Evaluar la asociación entre los entornos ambientales y el estado nutricional de escolares de localidades urbanas de Argentina, durante 2018-2019.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó una recolección de datos de fuentes secundarias abiertas en el período mencionado en 519 localidades argentinas. Se calcularon las prevalencias de baja talla, emaciación, sobrepeso, obesidad y exceso de peso en infancias de escuelas primarias argentinas evaluadas en el Programa Nacional de Salud Escolar. Las variables ambientales se obtuvieron de datos de sensado remoto. A partir de 22 variables ambientales, se realizó un análisis factorial de componentes principales con rotación varimax (Stata v15). Se realizaron mapas de distribución por terciles (QGis 3.28.). La adherencia espacial a los entornos se evaluó detectando agrupamientos mediante análisis optimizado de hotspot (ArcGis Pro 3.2). Se evaluó la correlación entre los entornos y el estado nutricional mediante correlaciones lineales de Pearson ($p < 0.05$).

RESULTADOS: Se observó una baja talla de 1.95%, 2.02% emaciación, 21.73% sobrepeso, 16.52% obesidad y 38.28% de exceso de peso, distribuidos disimilmente en el espacio. Se retuvieron 5 factores ($KMO=0.72$) evidenciando todos agrupamientos espaciales significativos. El factor 1 (de expansión urbana) se vinculó a la ocurrencia de emaciación ($r=-0.17$), sobrepeso ($r=0.19$), obesidad ($r=0.15$) y exceso de peso ($r=0.18$). El 2 (crecimiento de vegetación) se asoció con la baja talla ($r=0.11$), exceso de peso ($r=-0.15$) y obesidad ($r=-0.21$). El 3 (altas temperaturas) con la baja talla ($r=0.28$), emaciación ($r=0.38$), exceso de peso ($r=-0.36$), sobrepeso ($r=-0.37$) y obesidad ($r=-0.32$). El 4 (elevado material particulado) al sobrepeso ($r=0.11$), y el 5 (periurbanos de agricultura extensiva) a la baja talla ($r=-0.16$) y emaciación ($r=0.15$).

CONCLUSIONES: Este estudio es pionero en evidenciar relaciones estadísticas y espaciales entre variables ambientales-climáticas y estado nutricional a escala regional, siendo esencial para una eficaz toma de decisiones.

ELABORACIÓN DE UNA TABLA DE RELACIÓN PESO/VOLUMEN PARA ALIMENTOS CONSUMIDOS EN ARGENTINA

 **Mangialavori GL, Defusto SE, Aquino CE, Sandonato SS, Lopez MV, Gómez LV, Panaggio CB, Giménez F, Watson DZ, Elorriaga N.**

Universidad Nacional de La Matanza. Departamento de Ciencias de la Salud. San Justo, Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Salud Perinatal y Niñez. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Universidad Nacional de La Matanza. Departamento de Ingeniería e Investigaciones Tecnológicas. San Justo, Argentina.

Universidad Nacional Arturo Jauretche. Instituto de Ciencias de la Salud. Florencio Varela, Argentina. Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)/ IECS, Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (CIESP- IECS - CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN Para recolectar información de alimentación se suele interrogar a las personas para cuantificar la ingesta a partir del relato del entrevistado, siendo una limitante, la capacidad para estimar cantidades de alimentos consumidos. El uso de modelos tridimensionales, tablas de relación peso/volumen o atlas fotográficos contribuyen a reducir este error de estimación. Las tablas de peso/volumen existentes contienen solo algunos alimentos de consumo de nuestro país, por lo que es necesario producir más datos para mejorar el registro de la ingesta alimentaria en futuras Encuestas Nutricionales

OBJETIVOS: Elaborar una tabla de relación peso/volumen para alimentos argentinos que complemente los datos existentes.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó una búsqueda de tablas en PubMed, SciELO, literatura gris, etc., de las que se extrajeron datos de alimentos cuya descripción fuera unívoca para tipo de alimento, corte utilizado y tipo de preparación. Para una selección de alimentos consumidos en Argentina no presentes en las tablas encontradas, se realizaron mediciones en laboratorio con la colaboración de estudiantes avanzados de nutrición (capacitados y supervisados por los investigadores). Los alimentos fueron preparados con protocolos específicos y cortes estandarizados (*Brunoise grande*, bastón, etc.). Todas las mediciones de peso se realizaron por triplicado en balanza digital calibrada (Systel, precisión 1,0 g). Salvo excepciones, cada alimento se pesó en tres recipientes con diferentes volúmenes (verificados con probeta graduada) de 100, 300 y 500 ml. Se calculó el promedio en gramos por 100 ml.

RESULTADOS: Se midieron 49 alimentos (frutas, verduras, cereales y diversas preparaciones). La relación peso/volumen varió según la capacidad del recipiente llegando a una diferencia de 26 g. Aquellos alimentos cuya consistencia se adaptaba al recipiente que los contenía sin dejar espacios entre sus componentes (ej: sopas) presentaron mayor peso por unidad de volumen en comparación con aquellos alimentos cortados que dejaban espacios (ej: frutas en rodajas). En general, los cortes más voluminosos (ej: Brunoise grande) registraron menos peso por unidad de volumen.

CONCLUSIONES: Se pudo elaborar una tabla de relación peso/volumen para alimentos argentinos que complementó los datos existentes. Las mediciones se llevaron a cabo mediante un protocolo estandarizado lo que permite aportar datos de calidad para contribuir a una estimación de la ingesta de manera más precisa.

FACTORES DE RIESGO METABÓLICOS: HIPERGLUCEMIA, HIPERLIPIDEMIA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS CARRERA DE NUTRICIÓN Y ENFERMERÍA

 Echalar SR, Imelda E, Herrera MC, Fonteñez SL.

Universidad Nacional de Salta

INTRODUCCIÓN: Los factores de riesgo metabólicos contribuyen a aumentar el riesgo de padecer ECNT. Identificar estos factores en los estudiantes universitarios permite obtener información de esta población vulnerable. **OBJETIVOS:** Identificar factores de riesgo metabólicos de ECNT en estudiantes universitarios de la carrera de nutrición y enfermería año 2022.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo, observacional y transversal. Muestra 100. Variables: sociodemográficas, perfil lipídico y glucemia. Se realizaron tomas de muestra de sangre, se determinó: triglicéridos (TG), colesterol total (Col-Total), LDL-colesterol (LDL-col), HDL-colesterol (HDL-col) y glucosa (GL). Se categorizaron según Adult Treatment Panel III (ATP III); Col-Total: deseable (<200 mg/dL), límite alto (200–239 mg/dL), y alto (>240 mg/dL); HDL-col: bajo (<40mg/dL), alto (>60 mg/dL); LDL-col: óptimos (<100mg/dL), límite alto (100–159 mg/dL), alto (160–189 mg/dL), muy altos (>190 mg/dL); TG: deseable (<150 mg/dL), levemente elevados (150–199 mg/dL), elevados (200–499 mg/dL), muy elevados (>500mg/dL). GL en ayunas: normal (<100mg/dL), alterada (100–125mg/dL), diabetes (≥ 126 mg/dL). Datos procesados en InfoStat (v 2012).

RESULTADOS: Variables Sociodemográficas: El 86% correspondió al sexo femenino, 41% cursa el segundo, promedio de edad: 26.16 ± 6.92 , rango: 18 a 45 años. Perfil lipídico y Glucemia: Se observó colesterol límite alto en 8% de los estudiantes y alto 4%. Los porcentajes mayores correspondieron a mujeres en lo que se refiere colesterol LDL se encontró: límite alto 45%, alto 2%, muy alto 5%. Los Triglicéridos se hallaron levemente elevados en un 16%. Se encontró un 2% de glucemia alterada, y 3% indican diabetes. En varones el 75% presentó HDL bajo. Al analizar el perfil lipídico y glucemia según sexo, no existe diferencia estadísticamente significativa para Glucemia, HDL, LDL y Triglicéridos, entre ambos grupos; mientras que en el Colesterol Total se observó que en las mujeres éste índice es mayor (158 mg/dL).

CONCLUSIONES: El presente estudio permitió identificar de forma temprana factores metabólicos de riesgos para ECNT en estudiantes universitarios, hiperglucemia e hiperlipidemia. Observándose en mujeres valores alterados para LDL y Triglicéridos y en varones HDL. A partir de los hallazgos se deben proponer líneas de acción, siendo importante trabajar en la promoción de hábitos saludables, y la detección precoz de factores de riesgo.

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA EN LA TRANSPANDEMIA. DESAFÍOS E INNOVACIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN EDUCATIVA.

 **Martina D, Eppens ME, Scruzzi G, Ruatta N.**

Cátedra Práctica en Salud Pública. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: Ubicamos un escenario de transpandemia en los espacios de educación superior en el que las transformaciones originadas por la pandemia, aún permanecen y dinamizan nuevas experiencias educativas. Las prácticas pre profesionales requirieron un esfuerzo innovador para sostener el cumplimiento de los objetivos que aportan al plan de estudios y al perfil profesional de los/as Lic. en Nutrición.

OBJETIVOS: Sistematizar la experiencia de transformación en la implementación de prácticas profesionales del área nutrición comunitaria en la transpandemia.

DESARROLLO: La imposibilidad de llegar a los territorios durante el año 2020 y las dificultades que persistieron en años subsiguientes pese a dicho retorno, llevaron a una redefinición organizativa y metodológica de las prácticas territoriales y a una serie de desarrollos que definen sus contornos actuales.

ALCANCE: La definición de cuatro recorridos didácticos atravesados por actividades de simulación que constituyen su eje orientador aportan a la formación, anticipando la llegada al territorio y habilitando la reflexión sobre dicha experiencia. Estos recorridos están estructurados en torno a: Diagnóstico de la problemática alimentaria nutricional territorial, Evaluación nutricional en el ciclo vital; Consejería alimentaria nutricional, Actividades de Información, Educación y Comunicación Alimentaria Nutricional (ICEAN). El desarrollo de dichos recorridos involucra: articulación con otras asignaturas, participación vía remota y paulatinamente presencial de los y las Instructores Docentes de la Asignatura, grabación de diversas instancias de aprendizaje y de evaluación de aprendizajes, registro y observación de diferentes producciones (videos, conversatorios, y luego de actividades en territorio), diseño, ejecución y evaluación de actividades de ICEAN principalmente a través de redes sociales. Desde el 2020 a esta parte, han participado un total de 477 estudiantes, un promedio de 20 instructores de área por semestre junto al equipo docente en búsqueda de la integración de prácticas y saberes específicos de los profesionales en formación.

CONCLUSIONES: La evaluación rescata positivamente esta transformación, con particular atención de las actividades de simulación que siguen utilizándose pese al retorno a los territorios, teniendo en cuenta los resultados de la evaluación estudiantil acerca de las mismas y su valoración en términos de habilidades adquiridas.

INTERPROFESIONALIDAD Y SALUD EN EL PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN: LA EXPERIENCIA EN UNA ZONA SUBURBANA PERIFÉRICA A LA CAPITAL

 **Simoncelli M, Lacava E, Hernández L, Giménez L, Suarez Z, Ortega E, Martínez M, Díaz A.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Enfermería, Facultad de Psicología, Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Odontología y Facultad de Medicina.
Universidad de la República (UDELAR) Montevideo, Uruguay.*

FUNDAMENTACIÓN: Desde 2019 un grupo de docentes vinculados al primer nivel de atención de diferentes servicios universitarios, lleva adelante una experiencia de formación interprofesional, con estudiantes de grado de diferentes carreras de la salud. La propuesta se desarrolla desde una Policlínica Comunitaria, de un área suburbana periférica a la capital; la zona registra cifras de hogares con necesidades básicas insatisfechas superiores a los promedios nacionales; 1/4 parte de los hogares presenta al menos una necesidad básica insatisfecha; la población mayor de 25 años, registra en promedio, niveles educativos más bajos que los promedios nacionales. **OBJETIVO:** profundizar los vínculos con la comunidad, actuando sobre problemáticas emergentes con orientación promocional y preventiva, enfocada en la convivencia y el derecho a la alimentación.

DESARROLLO: La propuesta educativa y participativa se focaliza en generar aprendizajes y acciones en diálogo con la comunidad bajo el lema #ConvivenciaSinViolencia. Surge del relato de los vecinos, la vulneración del derecho a la alimentación adecuada como una forma más de violencia, situación profundizada con la emergencia sanitaria por Covid. A partir del diagnóstico de salud e identificación de problemas de convivencia, violencia y alimentación, se construyó una red de vínculos con vecinos, organizaciones locales y academia. El relevamiento de las necesidades sentidas por los vecinos permitió diseñar acciones conjuntas con los diferentes actores. Organizaciones e instituciones zonales ofician de nexo, favoreciendo la intercomunicación para la acción.

ALCANCE: el proceso de formación de las diferentes disciplinas trabajando en conjunto con la comunidad y las organizaciones locales, permite llevar adelante diferentes acciones educativas, focalizadas a grupos más vulnerables: centros de primera infancia, escolares, adolescentes, embarazadas y las familias. Las actividades son orientadas a la promoción de estrategias para el logro del derecho a la alimentación adecuada y la convivencia. Cada año la comunidad, la academia, las organizaciones e instituciones locales organizan y participan en la Feria de la Salud como cierre de un proceso de aprendizaje, dando cuenta además de los vínculos generados entre los diferentes actores.

CONCLUSIONES: la experiencia muestra la necesidad de avanzar en formación interprofesional para comprender la importancia del trabajo en y con las comunidades; muy valorada por todos los actores.

MODELADO GEOESPACIAL DEL ÍNDICE DE SALUD CARDIOVASCULAR IDEAL A PARTIR DE VARIABLES DE SENSADO REMOTO

 **Barbini Pugno G, Barria Cárdenas SC, Gómez MF, Scavuzzo CM, Campero MN, Rodríguez González C, Oberto MG, Defagó MD.**

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa global de morbilidad y mortalidad. El análisis de las ECV requiere atención en los entornos construidos (EC), que influyen en la salud y calidad de vida. En este sentido, los Sistemas de Información Geográfica (SIG) permiten analizar la distribución espacial de factores vinculados para identificar áreas vulnerables al desarrollo de ECV. **OBJETIVO:** Modelar la variabilidad espacial del índice de salud cardiovascular (ISCI) a partir de variables ambientales en pacientes del Hospital Nacional de Clínicas, durante 2020.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se encuestaron 342 voluntarios mayores de 30 años de ambos sexos con un diagnóstico de ECV. Se construyó el ISCI y se seleccionaron como variables ambientales: el índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI) (proxy de espacios verdes), el índice de agua de diferencia normalizada (NDWI) (humedad de suelo) y el índice construido de diferencia normalizada (NDBI) (área urbana). Se evaluaron asociaciones con el test de Chi2 ($p < 0,05$). Se ejecutó un modelo XGBoost (de machine learning) con parámetros por defecto y tasa de validación del 80/20 en entrenamiento y validación, para evaluar la relación entre las variables ambientales y la variabilidad del ISCI.

RESULTADOS: De 324 sujetos el 91,36 % presentó ISCI “pobre” y el 8,64% “intermedio”. No se hallaron sujetos encuestados dentro de la categoría “ideal”. Se observó una asociación entre el ISCI y el Grado de instrucción y la Ocupación ($p = 0.021$ y 0.032 respectivamente). El modelo clasificó correctamente a más del 85% de las observaciones. El orden de importancia de sus predictoras fue NDVI, NDBI y NDWI. La categoría “pobre” muestra un rendimiento más que aceptable con F1 y Precisión de 0.99, MCC de 0.94, y Sensibilidad de 1.00. La categoría “intermedio” también tiene un rendimiento bueno, con una puntuación F1 de 0.95 y MCC de 0.94 pero limita la poca cantidad de observaciones debiendo reajustar los hiperparámetros del modelo.

CONCLUSIONES: Este estudio demuestra que las características del entorno construido, evaluadas mediante SIG y machine learning, tienen una relación significativa con el ISCI en individuos con enfermedades cardiovasculares. Los hallazgos subrayan la urgencia de políticas públicas orientadas a mejorar los entornos urbanos. Esto apunta hacia la integración de ciencia de datos en la salud pública como clave para prevenir las ECV y promover entornos más saludables.

FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES Y ENTORNO SALUDABLE EN EL ÁMBITO UNIVERSITARIO

 **Azzaretti LB, Naumann SA, Arias SA, Boledi RA, Esteves S, Osso Muños R.**

*Centro de Investigaciones Sobre Problemáticas Alimentarias Nutricionales (CISPAN), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: Los entornos no saludables engloban todas las condiciones de vida que promueven la malnutrición en individuos o poblaciones, aumentando la prevalencia de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Es por esto que cumplen un rol fundamental en la conformación de los patrones alimentarios.

OBJETIVO GENERAL: Evaluar la presencia de factores de riesgo de Enfermedades Crónicas No Transmisibles; y describir el entorno de la comunidad universitaria (alumnos, docentes y no docentes) de la Facultad de Ciencias Médicas de una Universidad Pública ubicada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires durante el año 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo, de corte transversal, con enfoque cuali-cuantitativo. Para la recolección de datos sobre Factores de Riesgo se realizó una encuesta online, mediante Google forms, autoadministrada. Para describir el entorno, se realizó una observación y mapa de geolocalización en la Facultad de Ciencias Médicas y alrededores con el fin de conocer los distintos aspectos que describen y caracterizan el entorno universitario siguiendo la “Estrategia Nacional de Entornos Saludables” propuesta por el Ministerio de Salud de la Nación.

RESULTADOS: Participaron 400 personas. Un 93% (372) de sexo femenino y un 7% (28) masculino. Del total, el 80% eran estudiantes, 11,5% docentes, 6,3% no docentes; y un 2,2% realizaban otras actividades. El estudio de los factores de riesgo arrojó que el 55% de ellas eran sedentarias, el 23,7% presentaba exceso de peso, un 23% colesterol elevado, y un 3% diabetes. Por encima del 60% consumía diariamente productos ultraprocesados. En cuanto al entorno, se observó una elevada oferta y disponibilidad de alimentos y bebidas no saludables en la Facultad de Medicina y la Escuela de Kinesiología; mientras que la Escuela de Nutrición se constató como un “microambiente saludable” por las características del mismo.

CONCLUSIONES: Iniciativas como las que lleva adelante la Escuela de Nutrición podrían ser el puntapié inicial para ser replicadas tanto en la Facultad de Ciencias Médicas de esa Universidad como

en otras. Es imperioso trabajar en acciones multiplicadoras en todos los ámbitos universitarios para no solo promover hábitos saludables sino también para prevenir factores de riesgo de Enfermedades Crónicas No Transmisibles.

EXPERIENCIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, AÑO 2023

 **Mamondi V, Ferrero V, Frontalini F, Magnotti N.**

Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición. Córdoba Capital, Córdoba, Argentina.

FUNDAMENTACIÓN: La educación alimentaria y nutricional es un elemento esencial en la promoción de la salud. Las escuelas son ámbitos propicios para fomentarla a fin de que sus miembros puedan participar en el desarrollo de su bienestar y tomar decisiones a favor de su salud.

OBJETIVO: Promover una alimentación saludable creando oportunidades de aprendizaje y experiencias en escolares de la provincia de Córdoba durante el año 2023.

DESARROLLO: Entre mayo y diciembre se llevó a cabo un proyecto de carácter educativo, desde una perspectiva constructivista, utilizando técnicas pedagógicas grupales, innovadoras, promoviendo el diálogo, la reflexión y el pensamiento crítico. Se diseñaron estrategias a fin de dar respuesta a la demanda de directivos y docentes de las escuelas. Se convocó a estudiantes de la licenciatura en Nutrición para acompañar la planificación y desarrollo de las intervenciones.

ALCANCES: Participaron 2 instituciones de nivel inicial (153 estudiantes), 3 de nivel primario (231 estudiantes) y 5 de nivel secundario (178 estudiantes). Se trabajó el consumo de frutas y la alimentación consciente en sala de 4 y 5 años con la técnica de *mindfulness* “atención plena en la alimentación”. En cada aula de nivel primario se trabajaron las temáticas de: alimentación consciente (1° a 6° grado), hidratación (3° grado), consumo de azúcar y alimentación saludable (4° y 5° grado), etiquetado frontal y consumo de alimentos (6° grado). Al nivel secundario (6° año) se los convocó a ciudad universitaria y se trabajó alimentación saludable, etiquetado frontal y enfermedades transmitidas por los alimentos, culminando con una búsqueda del tesoro recorriendo la Universidad. En la evaluación, docentes y directivos expresaron, como resultados favorables, la implementación de material didáctico dinámico y la articulación con conocimientos previos. Hubo muy buena participación en las actividades propuestas y las intervenciones contribuyeron a fortalecer saberes. Las dificultades se vincularon al espacio físico no adecuado, pero se subsanaron con la división de equipos de trabajo. Como demandas pendientes se planteó la necesidad de trabajar con las familias y el equipo docente.

CONCLUSIONES: Consideramos que las intervenciones permitieron promover aprendizajes y experiencias sobre alimentación saludable, rescatando conocimientos previos y articulando con el trabajo institucional. Por lo tanto, es necesario continuar ampliando las estrategias a toda la comunidad escolar.

MORTALIDAD POR CÁNCERES PREVALENTES EN MUJERES: EXPLORANDO SU ASOCIACIÓN CON PERFILES DE TRANSICIÓN NUTRICIONAL Y SANITARIA EN ARGENTINA

 **Scruzzi GF, Sarmiento D, Tumas N, Pou SA.**

*CenINH, Escuela de Nutrición, FCM-UNC
CIECS, CONICET-UNC
INICSA, FCM-CONICET, UNC.*

INTRODUCCIÓN: Desde el enfoque de Transición Nutricional (TN) y Sanitaria (TS), la distribución geográfica de la mortalidad por cánceres ginecológicos reflejaría, en parte, inequidades sociales en las oportunidades para adoptar estilos de vida saludables y en el acceso a una atención sanitaria oportuna en mujeres.

OBJETIVOS: Analizar la configuración territorial y las asociaciones entre distintos perfiles de TS y TN identificados en Argentina y la mortalidad por cáncer de mama (CM) y cérvix (CC), 2017-2019.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio ecológico multigrupal (24 provincias y 511 departamentos) en Argentina. Se calcularon (por método directo) tasas de mortalidad ajustadas por edad (TME), específicas por causa, por departamentos. Para las TMEs se condujo un análisis espacial de puntos calientes. Los perfiles de TN (1-Doble carga de malnutrición; 2-Mejoramiento socio-nutricional incipiente; 3-Rezago socio-nutricional) y TS (1-Baja, 2-Media, 3-Alta vulnerabilidad sociosanitaria) previamente identificados y las TMEs estimadas fueron incorporadas a un Sistema de Información Geográfica (SIG) para su mapeo. Luego se ajustaron modelos Poisson multinivel, estableciendo la TME (promedio 2017-2019) como variable respuesta y como covariables los perfiles provinciales de TN y de TS mencionados.

RESULTADOS: Se evidenció una distribución espacial heterogénea de la mortalidad por CC y CM en Argentina, concentrándose en el norte del país los puntos calientes de CC (TME más altas, espacialmente correlacionadas), y en torno a CABA y región de Cuyo los correspondientes a CM. Tras la superposición de capas de información (mapas), se observó que los principales puntos calientes de CC se solapan con el perfil de TS caracterizado por alta vulnerabilidad sociosanitaria. En cambio, las TMEs más altas de CM coinciden espacialmente con los perfiles de TN con doble carga de malnutrición. El análisis multinivel mostró que el perfil de TN 3 se asoció de manera inversa a la mortalidad por CM ($p=0,004$), en tanto que el perfil de TS 3 lo hizo de manera directa con la mortalidad por CC ($p=0,003$).

CONCLUSIONES: Los escenarios de TN y TS identificados podrían condicionar la distribución de la mortalidad por CM y CC en mujeres argentinas. La carga de mortalidad por CM estaría más asociada a

estilos de vida característicos de estadios de TN más avanzados, mientras que la mortalidad por CC está más condicionada por factores ligados al contexto socio-sanitario.

VARIACIONES TEMPORALES DEL ÍNDICE DE MASA CORPORAL POR EDAD COMO INDICADOR DE DETERIORO DE SALUD EN ADULTOS CÓRDOBA Y ARGENTINA

 **Staurini S, Niclis C, Osella A, Menchón S, Román P, Aballay LR.**

*Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH) Facultad de Ciencias Médicas. UNC
Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA- CONICET) Facultad de Ciencias Médicas. UNC
Instituto de Física Enrique Gaviola (IFEG-CONICET) FAMAF. UNC
Centro de Investigación y estudios de Matemática (CIEM-CONICET) FAMAF.UNC*

INTRODUCCIÓN: La obesidad es la enfermedad metabólica más frecuente y está relacionada a otras condiciones crónicas. El seguimiento de la tendencia temporal del índice de masa corporal (IMC), indicador usado universalmente para su diagnóstico, predice el deterioro en la salud y desarrollo social de las poblaciones.

OBJETIVO: Estimar las tendencias del IMC a través de la edad en adultos de Córdoba y Argentina, examinando las diferencias entre hombres y mujeres.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se usaron datos de 134.843 personas de dos estudios de base poblacional de Argentina; el Córdoba Obesity and Diet Study (CODIES), realizado en la ciudad de Córdoba (ediciones 2009 y 2023), que incluyó mediciones antropométricas para el cálculo de IMC, y la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), ediciones 2005, 2009, 2013 y 2018, que basó el IMC en peso y talla autorreportados. Las tendencias del IMC a través de la edad se calcularon considerando el valor mediano móvil de IMC trianual, y se ajustaron curvas polinómicas para estimar el máximo alcanzable (IMCMáx) en la población general, y estratificado por sexo. Los análisis se realizaron usando Python.

RESULTADOS: Hace 15 años la población argentina alcanzaba su IMCMáx a los 63 años y la de Córdoba a los 60 años. Actualmente, el IMCMáx es alcanzado a edades más tempranas (59 y 58 años, respectivamente). Particularmente, en el año 2009, se estimó que las mujeres a nivel nacional alcanzaban el IMCMáx (25,9 kg/m²) a los 70 años, mientras que los hombres lo hacían a los 60 años. En la provincia de Córdoba, para la misma época, ambos sexos presentaron un IMCMáx de 27 kg/m², pero a edades menores (63 mujeres, 57 hombres). Para la última edición de ambos estudios el IMCMáx estimado es alrededor de 28 kg/m², independientemente del sexo, pero difiere respecto a 2009 ya que se alcanza a edades menores, 59 años en mujeres y 57 en hombres.

CONCLUSIONES: Los resultados del estudio revelan un panorama preocupante en cuanto a las tendencias del IMC en Argentina. El momento en que la población alcanza su IMC máximo ha ido desplazándose hacia edades más tempranas, e incluso más aún en hombres respecto de las mujeres, tanto a

nivel nacional como en Córdoba. Estos resultados revelan un mayor tiempo de exposición al sobrepeso y la obesidad en la vida de las personas, lo cual podría anticipar el deterioro en la salud de esas poblaciones.

PALABRAS CLAVE: determinantes sociales de la salud; población urbana; evaluación del impacto en la salud; evaluación nutricional; indicadores de desigualdad en salud; indicadores de calidad de vida, índice de masa corporal.

INGRESANTES A LA CARRERA DE NUTRICIÓN: PERCEPCIONES SOBRE EL ROL PROFESIONAL.

 **Cabrera A, Pelatelli L, García Pasquaré L, Yedvab M, Tello F, Ruíz C, Díaz F.**

Universidad Nacional de Lanús. Lanús.

INTRODUCCIÓN: El presente trabajo corresponde a los resultados preliminares enmarcados en una Investigación de la Convocatoria Amílcar Herrera 2023/2024 de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa). **OBJETIVO:** Describir cuales son las percepciones de los estudiantes ingresantes a la Licenciatura en Nutrición de la UNLa respecto al rol profesional del Lic. en Nutrición.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio descriptivo, transversal y multivariado, donde las unidades de análisis fueron estudiantes ingresantes a la Lic. en Nutrición de la UNLa. Para la recolección de datos se aplicó una encuesta autoadministrada elaborada en google forms realizada durante la primera clase del curso de ingreso a la Carrera de Nutrición 2024. Se obtuvieron 698 respuestas.

RESULTADOS: La muestra estuvo mayormente representada por mujeres (80%) residentes en la zona sur del Conurbano Bonaerense. Al momento de indagar sobre qué actividades pensaban que llevaban adelante los Lic. en Nutrición la mayoría nombró actividades vinculadas al área clínica como “realizar planes alimenticios y diferentes dietas dependiendo el ámbito donde se ejerza”, “Ayudar a la sociedad a comer mejor” o “Medicar, recetar y cuidar a sus pacientes con problemas alimenticios o para su bienestar”, concibiendo al nutricionista como una persona que “guía” y que “ayuda” a las personas con su alimentación. Otras categorías nombradas con menos frecuencia fueron la investigación, el desarrollo de políticas sociales y la docencia. El área de gastronomía fue la categoría menos nombrada. Al momento de ser consultados sobre los problemas que enfrenta un Lic en nutrición diariamente la mayor cantidad de respuestas se dieron en torno a “problemas con la alimentación” ligados a la “elaboración de planes de alimentación o dietas”, también se mencionó recurrentemente la “atención de patologías”. Respecto a las cualidades que debe presentar un Nutricionista las más nombradas fueron Responsabilidad, Paciencia, Comprensión y Empatía. Por último, dentro de las diferentes áreas de ejercicio profesional la más ponderada fue la clínica.

CONCLUSIONES: Teniendo en cuenta los resultados obtenidos se observa que las percepciones de los estudiantes de Nutrición acerca del rol y las funciones de los Nutricionistas se encuentran fuertemente atravesadas por el modelo biologicista, centrado en la elaboración de planes de alimentación, desconociéndose o subvalorándose otras áreas del ejercicio de la profesión.

DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO UNIVERSITARIO EN SU DIMENSIÓN ALIMENTARIA DE LA CARRERA LIC. EN NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA. AÑO 2023

 **Naumann SA, Azzaretti LB, Zuviria I, Antinucci DV.**

*Centro de Investigaciones Sobre Problemáticas Alimentarias Nutricionales (CISPAN), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: Los entornos universitarios, a través de la iniciativa “Universidades Saludables”, son espacios estratégicos para mejorar la calidad de vida, hábitos alimentarios, rendimiento académico, como también prevenir enfermedades crónicas no transmisibles de la comunidad universitaria.

OBJETIVO: Describir el entorno universitario, con énfasis en su dimensión alimentaria, para la Carrera Lic. en Nutrición de una Universidad Pública ubicada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, año 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Diseño observacional, descriptivo, de corte transversal, cuali-cuantitativo. Unidad de análisis: entorno universitario conformado por cuatro edificios en los que se imparte la Licenciatura en Nutrición y tres bocas de expendio de alimentos y bebidas gestionadas por estudiantes de Medicina y Nutrición. Muestreo no probabilístico. Se emplearon tres instrumentos adaptados sobre estándares de salud, dimensiones físicas y económicas, oferta de alimentos, calidad nutricional y publicidad de alimentos y bebidas. Variables de estudio se organizaron en dos dimensiones: “Otros aspectos del Entorno Universitario” y “Entorno Alimentario Universitario”.

RESULTADOS: El diagnóstico basal para Universidades según la Estrategia Nacional de Entornos Saludables resultó satisfactorio para avanzar con el proceso de certificación por parte del Ministerio de Salud de la Nación. En los puntos de expendios evaluados se encontraron diferencias respecto de la oferta de alimentos y bebidas no alcohólicas. El kiosco del Centro de Estudiantes de Ciencias Médicas ofrecía aproximadamente un 93% (n=111) de productos envasados, 85% (n=95) de ellos presentaba al menos un sello de advertencia o leyenda precautoria, mientras que el Bar y Kiosco Saludable, gestionados por estudiantes de Nutrición, contaba con el 100% de productos artesanales, alrededor del 76% clasificados como “recomendados”. Se observó material de publicidad de productos procesados, principalmente de bebidas azucaradas, en el comedor y kiosco gestionados por estudiantes de Medicina.

CONCLUSIONES: Los hallazgos indican aspectos posibles de ser mejorados para construir un entorno universitario más saludable y sustentable, especialmente en su dimensión alimentaria. La regulación de entornos alimentarios universitarios es fundamental para promover opciones saludables.

PALABRAS CLAVES: entorno; enfermedades no transmisibles; Universidad; oferta alimentaria.

¿CÓMO FORTALECER LOS ENTORNOS SALUDABLES A NIVEL LOCAL? “MUNICIPIO UNIDO POR LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA” (MUNA)

 **Naumann SA, Das Neves P, Cáceres A, Vargas H, Risso Patrón V.**

Centro de Investigación sobre Problemáticas Alimentarias Nutricionales (CISPAN), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
UNICEF. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Argentina

INTRODUCCIÓN: Los entornos en los que transcurre la vida de niños, niñas y adolescentes (NNyA) condicionan los patrones alimentarios asociados al aumento del consumo de alimentos y bebidas no saludables. La iniciativa MUNA propone fortalecer las capacidades de los equipos técnicos municipales en “entornos saludables” y acompañar la elaboración de planes de acción local orientados a la transformación de los entornos.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se acompaña la elaboración de un autodiagnóstico de entornos locales (escuelas, centros de cuidados, de salud y espacios recreativos), así como el diseño e implementación de un plan de acción local. Esta estrategia propicia una construcción colectiva e intersectorial (agencia internacional, gobiernos provinciales y locales, academia, sociedad civil) orientados hacia la identificación y resolución de problemas y demandas sociales vinculados al fortalecimiento de entornos saludables desde un enfoque de derechos humanos y sistemas alimentarios sostenibles. La elección de los municipios se basó en el análisis de indicadores sobre su situación social, criterios de viabilidad, factibilidad institucional y su compromiso a través de la firma de un convenio con autoridades locales.

RESULTADOS: Desde agosto de 2022 se llevó adelante un proceso que contempló el diseño de materiales, el acompañamiento en autodiagnósticos y la capacitación sobre “entornos saludables” dirigida a 19 equipos municipales correspondientes a 9 provincias en Argentina. Los entornos priorizados a fortalecer fueron los escolares, seguidos por los centros de primera infancia. Los principales desafíos fueron fortalecer la implementación de la Ley N° 27.642 “Promoción de la Alimentación Saludable”, garantizar el acceso seguro y gratuito de agua potable y brindar educación alimentaria nutricional a la comunidad educativa. Los municipios generaron su plan de acción local orientado a fortalecer los entornos saludables desde un enfoque de derechos.

CONCLUSIONES: La iniciativa MUNA fortalece los procesos locales e intersectoriales; y a equipos técnicos que llevan adelante las planificaciones estratégicas en territorio desde un enfoque de derechos orientado al fortalecimiento de entornos saludables, favoreciendo así la calidad de vida de niñas, niños y adolescentes.

PALABRAS CLAVE: entornos saludables; malnutrición; planificación estratégica; derechos; defensa del niño y del adolescente.

SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL ESCOLARES DE COMUNIDAD EL TORO PROVINCIA DE SALTA, PERIODO 2021 - 2022



Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: El diagnóstico de situación alimentaria y nutricional, se desarrolló en la población El toro, situada a 110 km de la ciudad de Salta, a 3700 metros de altura, en zona de puna. Estas comunidades por lo general tratan de cubrir sus necesidades alimentarias con producciones de subsistencia (papa, habas, cría de cabras, ovejas y en menor grado, bovinos). El pastoreo y artesanías son las principales actividades económicas. **OBJETIVOS:** Conocer el estado nutricional y consumo de alimentos en escolares de la comunidad El Toro.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuali-cuantitativo, descriptivo y transversal. Muestra: 34 escolares. Instrumento: entrevista (7 familias) y medición antropométrica. Variables: sexo, edad, estado nutricional (EN) según IMC y Talla/ edad (patrón de crecimiento de la OMS 2007), alimentarias: comidas realizadas, responsable de prepararlas, combustible utilizado, frecuencia de consumo de alimentos y preparaciones. Procesamiento de datos con programa OMS Anthro plus y Excel 2016.

RESULTADOS: Sexo: femenino 44% y masculino 56%. Edad: 6 a 8 años 47%, 9 a 11 años 29,5%, 12 a 15 años 23,5%, IMC/ Edad: normopeso 76%, sobrepeso 18%, bajo peso 6%. Talla/Edad: 53% riesgo de retraso de talla, Alimentarias: 100% realiza las 4 comidas, madre, abuela o hijos mayores elaboran las comidas, utilizan leña o gas envasado. Frecuencia de consumo: Verduras y Frutas: diariamente, vegetales C, vegetales B 57%, vegetales A 43% y frutas 43%. Legumbres, cereales, pan y pastas: diariamente, pan casero y cereal como arroz, fideos, sémola y frangollo, 1 vez/sna lenteja. Leche, yogur y queso: leche en polvo y queso comercial 1 a 3 veces/mes, 71% nunca consumió yogur. Carnes y huevos: diariamente, cordero y cabrito, pollo 2 a 4 veces/sna, pescado en conserva 1 vez/sna, y huevo 2 a 4 veces/sna. Aceites y frutos secos: diariamente, frutos secos como maní de forma eventual. Dulces y grasas: 1a 3 veces/mes. Preparaciones: sopas, guisos de fideos, arroz o lenteja con carne, estofados de cordero o pollo, polenta o fideos con salsa, frangollo, milanesas o marineras con arroz o puré.

CONCLUSIONES: La mayoría de los escolares tenía un EN adecuado y un 24% malnutrición. La mitad se encontró en riesgo de retraso de talla. Sus comidas son monótonas por todo el contexto en el que se encuentran, es necesario incorporar mayor variedad y generar acciones que posibiliten una mayor disponibilidad de frutas, verduras y lácteos en las familias. La vulnerabilidad se da por las limitaciones al acceso y condiciones climáticas.

PREVALENCIA DE SARCOPENIA Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES QUE CONCURREN A CENTROS DE JUBILADOS, PERIODO 2022 - 2023

 **Yapura S, Méndez V, Páez M, Pérez J.**

Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina
Ministerio de Salud Pública de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: La sarcopenia es una enfermedad músculo esquelética con deterioro a nivel de la función y cantidad de la masa muscular con alta prevalencia en la persona mayor (PM). Su diagnóstico está asociado a factores como edad, sexo, hormonales e inflamación, composición corporal, estilo de vida, ingesta de alimentos, terapias farmacológicas y enfermedades crónicas (Rojas, 2019). El método diagnóstico más utilizado es el propuesto por El Grupo Europeo de Trabajo sobre la Sarcopenia en Personas de Edad Avanzada (EWGSOP), que considera las medidas de fuerza muscular, masa muscular y velocidad de marcha. **OBJETIVOS:** Identificar presencia de sarcopenia aplicando los criterios del Grupo Europeo de Trabajo sobre la Sarcopenia en Personas de Edad Avanzada y su relación con Estado Nutricional.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal. Muestra: 277 AM. Instrumento: entrevista y medición antropométrica (dinamómetro digital calibrado y cintas métricas). Variables: sexo, edad, actividad física, frecuencia, tiempo, estado nutricional (EN) según Nanhes III velocidad de marcha (VM), fuerza muscular (FM) y circunferencia de pantorrilla (CP). Para el diagnóstico se aplicó el método propuesto por EWGSOP. Para el procesamiento de los datos se utilizó el programa informático Microsoft Office-Excel 2016 y estadístico Chi cuadrado.

RESULTADOS: Sexo: femenino 82% y masculino 18%. Edad: 60 a 69 años (41%), 70 a 79 años (44%), 80 a 89 años (12%), 90 años y más (3%). Actividad física: si realiza 79%, no realiza 21%. Frecuencia semanal: 1-2 veces 44%, 3-4 veces 20%, 5 -6 veces 6% y todos los días 11%. Tiempo: 1 hora (41,5%), más de 1 hora (30%) y menos de 1 hora (8, 5%). EN: sobrepeso 41%, adecuado 51%, bajo peso 8%. VM habitual: Reducida 39% (Punto de corte <0,8 m/seg). FM: Reducida 22% (punto de corte < 27 kg en varones y < 16 kg en mujeres) CP: Reducida 12% (Punto de corte <31 cm). Presarcopenia: 6% (CP baja) Sarcopenia: 4% (CP + VM o FM baja) Sarcopenia Grave: 2.5% (CP + VM + FM baja). No se encontró asociación significativa entre sarcopenia y EN ($\chi^2 = 2.44$, $gl=4$, 5% NC).

CONCLUSIONES: El 6,5 % de las PM presentó sarcopenia, un 2,5% de éstas en estado grave y 6% presarcopenia. De los parámetros analizados estuvieron reducidos en orden decreciente: VM, FM y CP. No se encontró asociación entre sarcopenia y EN. Destacándose que el 56% de los que presentaron algún estadio de sarcopenia tenían un EN adecuado y el 82% realizaba actividad física.

HERRAMIENTAS PARA EL DESEMPEÑO DEL PROFESIONAL NUTRICIONISTA EN LA POBLACIÓN VEGETARIANA: TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS Y ATLAS FOTOGRÁFICO

 Villagrán EM, Mendoza IY, Lotufo AM, Yazlle S, Figueroa NR, Martínez MB,
Echalar R, Barrientos I, Zelaya P, Gasparini SR.

Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

FUNDAMENTACIÓN: En la actualidad, se dispone de diversas tablas de composición química de alimentos en general, pero no se cuenta con tablas específicas para la población vegetariana. Asimismo, la definición de porciones alimenticias y las proporciones en la elaboración de preparaciones es una dificultad en la indicación y seguimiento de regímenes alimentarios, para los profesionales que los prescriben. Por ello, en el marco de un proyecto de investigación denominado *Evaluación del estado nutricional y perfil alimentario de personas con dietas vegetarianas* surgió la necesidad de elaborar una tabla de composición química de alimentos (TCQA) y un atlas fotográfico (AF) orientadas a la Población Vegetariana.

OBJETIVO: Desarrollar herramientas que resulten útiles para el desempeño del profesional nutricionista en población vegetariana.

DESARROLLO: En el AF se trabajó sobre la estandarización de: utensilios (peso y volumen) y grupos de alimentos (hortalizas, frutas frescas, secas y desecadas, cereales, legumbres, semillas, lácteos productos y preparaciones alimenticias). La TCQA se organizó en 15 grupos para facilitar la búsqueda de la información: productos lácteos, huevo, hortalizas y legumbres, frutas, cereales y derivados, cuerpos grasos, azúcares y dulces, postres y helados, golosinas y confituras, bebidas, infusiones, aderezos, especias y condimentos, ingredientes para copetín, comidas y productos elaborados a base de plantas y suplementos dietarios. Alcances: Los alimentos de ambas herramientas fueron seleccionados en base a las encuestas realizadas, fuentes bibliográficas y productos disponibles en las dietéticas de la Ciudad de Salta. AF: se trabajó con diferentes tamaños de porciones; el peso se determinó con balanza electrónica. Para la sesión de fotografía se utilizó vajilla de color blanca o verde, según el color del alimento, se fotografió a 50 cm de distancia. TCQA: se elaboró en base a la recopilación de Tablas Nacionales e Internacionales, al rotulado nutricional de cada producto y la información provista por las empresas, consignando macro y micronutrientes importantes para la población en estudio.

CONCLUSIONES: El uso de herramientas específicas, como las aportadas por el equipo de investigación, facilitan la tarea del profesional nutricionista, permitiendo realizar un trabajo integral. El presente trabajo pretende acercar la ciencia al accionar diario del profesional, en pos de su desempeño basado en evidencia.

LA CRISIS Y LOS ULTRAPROCESADOS EN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL. EL CASO DE LA PANDEMIA POR COVID-19

 **Marconetti A, Huergo J.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas y
IECET-CONICET, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Universidad
Nacional de Córdoba, ciudad de Córdoba, Córdoba, Argentina*

INTRODUCCIÓN: La alimentación es una práctica de cuidado esencial. Las medidas socio-sanitarias tomadas por la pandemia por COVID-19 trajeron consigo el cierre de instituciones educativas y de cuidado, pérdida de empleos, suspensiones e imposibilidad de salir a trabajar. Se profundizó el hambre colectiva.

OBJETIVO: Indagar acerca de las transformaciones en las prácticas de comensalidad de niños y niñas que asisten a un espacio comunitario en Barrio Yapeyú, ciudad de Córdoba, durante este tiempo de excepcionalidad.

MATERIALES Y MÉTODOS: abordaje cualitativo. Muestra: intencional de 10 niños/as de 6 a 12 años; 6 mujeres madres; 2 profesionales de salud y 2 de educación, 4 mujeres trabajadoras del comedor/merendero. Técnicas: observaciones participantes; entrevistas y talleres. Análisis: teoría fundamentada. Consideraciones éticas: Ley 2.326.

RESULTADOS: Luego de más de tres décadas de comer “afuera” (comedores escolares y comunitarios), la vuelta “obligada” a comer en la casa dio cuenta que no estaban preparadas en lo edilicio, servicios, equipamiento, utensilios, combustible para poder llevar adelante dicha práctica. En las entrevistas mujeres madres mencionan que “optamos directamente más por las harinas que por comprar queso o lácteos (...) preparábamos la que viene en polvo, ya no comprábamos el *sachet* (...) la fruta también (...) hacíamos los postres y dejaban de comer la fruta”. La Tarjeta Alimentar, la entrega de viandas y módulos alimentarios por parte de los espacios comunitarios y escolares cumplieron un rol fundamental. Se optó por una sola comida al día (almuerzo o cena). Se observó un fuerte protagonismo de la alimentación informal en las infancias: “con la ansiedad y el encierro vivíamos picoteando”. Aquí aparece el pan, los criollos, las galletas, los aderezos y las infusiones o bebidas con azúcar. En uno de los talleres, cuando preguntamos a los/as niños/as si comían cuando estaban ansiosos o tristes, al unísono y sin dudar expresaron que sí: “me sirvo un plato con ketchup, y lo como todo”. Lo deseable de comer en un contexto restrictivo apareció bajo la modalidad de ultraprocesados: alfajor, “nutella”, galletas “oreos”, pochoclos dulces, coca cola, helados. La fruta también es muy aceptada dada su condición dulce, pero producto de su exotismo en la cotidianidad familiar no se la menciona de manera directa.

CONCLUSIONES: Cada contexto de crisis potencia el protagonismo y el deseo de los productos ultraprocesados en la alimentación infantil.

¿CÓMO PUEDEN LOS DEFENSORES APROVECHAR EL PODER PARA AVANZAR EN LA REGULACIÓN INTEGRAL DE LOS PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS? LECCIONES DE LA EXPERIENCIA DE LOS DEFENSORES EN ARGENTINA

 **Wahnschafft S, Achim Spiller A, Graciano A.**

Universidad Georg-August de Gotinga, Alemania.

Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: El uso del poder corporativo para socavar los procesos de política de salud pública se comprende cada vez mejor; sin embargo, relativamente pocas investigaciones examinan cómo los defensores pueden aprovechar el poder para promover decisiones exitosas en políticas de salud

OBJETIVO. Explorar cómo los defensores aprovecharon tres formas de poder -estructural, instrumental y discursivo- para promover la aprobación de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable en Argentina, una política integral para la regulación de productos ultraprocesados (PUP).

MATERIALES Y MÉTODOS: Realizamos diecisiete entrevistas semiestructuradas con defensores de diferentes sectores (incluyendo sociedad civil, agencias internacionales y gobierno) y un análisis temático híbrido deductivo e inductivo; tomando en ambos casos (recolección y análisis de datos) el marco conceptual de Milsom para analizar el poder en la formulación de políticas de salud pública.

RESULTADOS: Los defensores aprovecharon el poder estructural a través de redes informales y coaliciones formales, lo que les permitió convocar espacios de discusión con tomadores de decisión, hacer uso estratégico de recursos limitados y cultivar la diversa experiencia (por ejemplo, investigación, ciencia de la nutrición, defensa, derecho, ciencia política, activismo y comunicaciones) necesaria para apoyar la ley en diferentes fases del proceso político. Los defensores ejercieron poder instrumental mediante la acumulación de una armada de evidencia localizada para promover un diseño de políticas sólido, realizando defensa dirigida y exponiendo conflictos de interés para aprovechar la presión pública. La adopción de un discurso basado en derechos, incluidos los de niños y adolescentes y los de los consumidores para obtener información transparente, permitió a los defensores fomentar una percepción favorable de la ley tanto entre tomadores de decisión como entre el público. Los impulsores contextuales clave para el éxito incluyen una ventana de oportunidad política, la pandemia de COVID-19, la obtención de financiamiento internacional para la abogacía y la capacidad de aprender del precedente regional de políticas similares.

CONCLUSIONES: Las estrategias identificadas en Argentina proporcionan ideas importantes sobre cómo los defensores pueden ejercer poder estructural, instrumental y discursivo para contrarrestar la influencia corporativa y promover la exitosa adopción de regulaciones integrales de PUP.

COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS DURANTE LA JORNADA LABORAL Y PRÁCTICAS QUE INFLUYEN EN LA SALUD DEL PERSONAL DE SALUD. HOSPITAL PÚBLICO MATERNO INFANTIL. SALTA CAPITAL, AÑO 2023

 Mamaní X, Débora Ríos D.

Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: En la adultez los comportamientos alimentarios y prácticas saludables, marcan el futuro de la salud en un individuo. En este periodo es mayor la dedicación a actividades laborales. Es importante una alimentación saludable durante la jornada laboral, por su influencia sobre la calidad de vida y la productividad de los trabajadores.

OBJETIVO: Describir los comportamientos alimentarios durante la jornada laboral y prácticas que influyen en la salud de los profesionales del Hospital Público Materno Infantil, Salta Capital, año 2023.

METODOLOGÍA: Se realizó un estudio observacional descriptivo de corte transversal con muestreo no probabilístico por conveniencia. La muestra estuvo constituida por 126 profesionales. La recolección de información fue mediante entrevistas, utilizando un cuestionario semiestructurado. Las variables estudiadas fueron demográficas-laborales (edad, género, estado civil, antigüedad y puesto laboral, profesión, turnos, horas y frecuencia de guardias y número de empleos), de comportamientos alimentarios (realización, omisión, procedencia de las 4 comidas, agregado de sal y tiempo de realización de las comidas, selección de alimentos; consumo de colaciones, agua y sus reemplazos) y de prácticas de salud (realización de actividad física, hábito de fumar, calidad del descanso o sueño, percepción del nivel de estrés y de la influencia de la jornada laboral en la alimentación).

RESULTADOS: El 56,3% fue adulto intermedio, 71,4% fueron mujeres. El 63,5% tenía un empleo, el 47,6% cubría turnos de 8 horas, 80,8% realizaba guardias de 12 horas. Respecto a los comportamientos alimentarios, el 36,5% omitió alguna comida principal, 79,8% del personal realizó desayunos de calidad nutricional incompleta, en almuerzo/cena el 44,2% prefirió carnes con guarnición, 41,5% agregó sal al plato servido. Un 16,7% no consumió agua y 65,2% la reemplazó por bebidas azucaradas, 39,7% bebió mate para mantenerse despierto en el trabajo. El 72,2% consideró que la jornada laboral influía en sus comportamientos alimentarios.

CONCLUSIONES: La jornada influyó en la alimentación del personal en diferentes aspectos como: omisión y desorganización horaria de las comidas, largos periodos de ayuno, comer por ansiedad y picoteo, que a mediano plazo puede comprometer la salud de los trabajadores.

PALABRAS CLAVES: comportamientos alimentarios; jornada laboral; profesionales de la salud; prácticas de salud

ACTIVIDAD FÍSICA Y SARCOPENIA EN PERSONAS MAYORES QUE ASISTEN A CENTROS DE JUBILADOS Y PENSIONADOS DE SALTA. AÑO 2023

 **Márquez R, Yapura S.**

Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Según la OMS, la actividad física (AF) favorece la salud integral de las personas mayores, retrasando la dependencia y aumentando la autonomía. Contribuye a la prevención y tratamiento de sarcopenia, siendo beneficiosos los ejercicios de potenciación muscular. Los Centros de Jubilados promueven un envejecimiento activo y saludable mediante actividades preventivas y recreativas, entre estos talleres de actividad física. En este contexto, resultó relevante indagar sobre la práctica de actividad física y la presencia de sarcopenia en las personas mayores (PM) que asisten a Centros de Jubilados y Pensionados de la provincia de Salta.

OBJETIVOS: Analizar la práctica de actividad física y la presencia de sarcopenia en personas mayores que asisten a Centros de Jubilados y Pensionados de Salta. Año 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. Muestra: 277 PM. Instrumento: cuestionario semiestructurado mediante entrevista. Variables: género; edad; AF: tipo, frecuencia, intensidad y tiempo; velocidad de marcha (VM), fuerza muscular (FM) y circunferencia de pantorrilla (CP), presencia de sarcopenia.

RESULTADOS: La mayoría (82%) fue de género femenino, con edades entre 60 a 79 años (88%). Un 80% realiza AF: aeróbica: baile (46%), caminata (34,5%), gimnasia (12%), natación (12%), bicicleta (7%), trote (2%); equilibrio y elasticidad: yoga (2%) Tai Chi (2%); y anaeróbica: pesas (2%). Un 54% con frecuencia de 1-2 v/s (intensidad baja), un 24,5% de 3-4 v/s (moderada) y un 21,5% de 5-7 v/s (alta). El tiempo fue de 1 h. (52%), + 1 h. (38%) y -1 h. (10%).

AF	FM				CP				VM			
	A		R		A		R		A		R	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
SI (220)	172	78%	48	22%	192	87%	28	13%	139	63%	81	37%
NO (57)	44	77%	13	23%	51	89,5%	6	10,5%	30	52%	27	47%

**A: adecuada, R: reducida.*

La mayoría (88%) no presentó sarcopenia y 12% sí (6% pre sarcopenia y 6% sarcopenia). De los cuales 82% realizaba AF, eran mujeres (85%) de 70 a 79 años (56%).

CONCLUSIONES: La mayoría de las PM realiza AF aeróbica de baja intensidad, destacándose el parámetro de VM reducida en los que no realizan AF. Si bien, un 13% presentó algún estadio de sarcopenia, esto puede deberse al tipo e intensidad de AF realizada. Es por ello que se sugiere la inclusión de ejercicios de potenciación muscular en la propuesta de actividades que realizan estos centros.

ESTADO NUTRICIONAL, ACTIVIDAD FÍSICA Y PERCEPCIÓN DEL ESTADO DE SALUD DE LOS ADULTOS MAYORES QUE CONCURREN A UN CENTRO DE JUBILADOS, PERÍODO 2022-2023

 **Gutiérrez J, Domínguez CMV.**

Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: Tanto el estado nutricional (EN) y la actividad física (AF) son considerados determinantes de la calidad de vida del adulto mayor (AM), pudiendo impactar en el bienestar físico y mental con importantes repercusiones en la prevención y/o tratamiento de enfermedades crónicas. Por lo que, resulta fundamental que gobiernos, organizaciones internacionales y sociedades civiles faciliten políticas y programas para un envejecimiento activo y saludable que contemple estos aspectos (OMS, 2002).

OBJETIVO: Caracterizar al AM según estado nutricional, actividad física y percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal. Muestra: 277 AM. Instrumento: entrevista y medición antropométrica (balanza digital y cintas métricas). Variables: sexo, actividad física, estado nutricional (EN) y percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad. Para el procesamiento de los datos se utilizó el programa informático Microsoft Office-Excel 2016.

RESULTADOS: 82% es de sexo femenino y 18% masculino. 51 % tiene EN adecuado, 41% sobrepeso y bajo peso el 8%. El 80% realiza AF y un 20% no. Respecto a la percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad, 45% considera su salud igual de buena, 40% mejor, 8% no sabe y 7% considera no tan buena. Ahora bien, si se cruzan las variables AF y percepción de la salud, el 15% de los que no realizan AF consideran que su estado de salud no es tan bueno en comparación con AM de su edad, mientras que un 5% de los que realizan AF dice que su estado de salud no es tan bueno en comparación con otros AM. Entre quienes realizan AF, un 87% considera que su estado de salud es igual o mejor de bueno y para los que no realizan, este porcentaje desciende a 77%.

CONCLUSIONES: Más del 50% de los AM presenta EN adecuado y más del 80% realiza AF. Cabe destacar que el 87% de AM que realizan AF consideran que su estado de salud es igual o mejor en comparación con personas de su misma edad. Si bien son muchos los factores que pueden estar implicados en la percepción de salud y bienestar del AM, es importante alentar la participación de las personas mayores en actividades placenteras y satisfactorias, con rutinas regulares, promoviendo también una

alimentación completa y variada, a fin de acompañar un envejecimiento saludable.

COMORBILIDADES, ESTADO NUTRICIONAL Y ACTIVIDAD FÍSICA DE LAS PERSONAS MAYORES QUE ASISTEN A CENTROS DE JUBILADOS DE ZONA NORTE

 **Dominguez C, Gutiérrez J, Herrera M, Yapura Y.**

Facultad Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: En Argentina el 16% del total de habitantes son adultos mayores (AM). La alimentación, el estado nutricional y la actividad física influyen de manera directa en la prevención o tratamiento de diversas enfermedades, entre ellas, las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como diabetes, hipertensión, obesidad, entre otras. Es decir que realizar actividad física es fundamental para ayudar a prevenir o controlar las ECNT o el riesgo de padecerlas, así como mejorar la salud mental y ósea del AM. Además, alcanzar o mantener un estado nutricional adecuado, sostenido sobre la base de una alimentación variada y completa, también se presenta como un desafío en esta etapa de la vida.

OBJETIVO: Analizar comorbilidades, estado nutricional y actividad física de los AM que asisten a diferentes Centros de Jubilados de zona norte.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo, de corte transversal. Muestra: 277 adultos mayores. Se utilizó como instrumento una entrevista oral y para evaluar estado nutricional balanza, cinta antropométrica y tallímetro. Variables: Edad, género, comorbilidades, estado nutricional, frecuencia, tiempo y tipo de actividad física. El procesamiento de los datos fue mediante el programa informático Microsoft Office-Excel 2016.

RESULTADOS: Del total de la muestra de adultos mayores, el 60% tiene entre 76 años y más, siendo el 82% mujeres y el 18 % varones. El 50% cursa con patologías como Obesidad, DBT e HTA. Respecto al estado nutricional, el 50% es adecuado, 42% registra sobrepeso y un 8% bajo peso. En cuanto a actividad física el 80% realiza caminatas, danzas latinas, folklore y bicicleta, mientras que el 20% no realiza ninguna actividad; en relación a la frecuencia, el 56% realiza actividad física más de 2 veces por semana.

CONCLUSIONES: La actividad física regular y un adecuado estado nutricional ligado a una alimentación variada y completa, son claves para prevenir y evitar complicaciones ligadas a las ECNT como así también mejorar la calidad de vida de adultos mayores y aumentar su bienestar favoreciendo un envejecimiento saludable, respecto a esto, se destaca que la mayoría de los AM realizan actividad física y más de la mitad lo hace con una frecuencia diaria, lo cual es muy beneficioso, considerando que el 42% registra sobrepeso y el 50% tiene alguna ECNT. Como profesionales de la salud, es indispensable promover buenos hábitos en esta etapa de la vida.

TALLERES DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN UN CENTRO COMUNITARIO DE PARA LA TERCERA EDAD DE LA LOCALIDAD DE GUACHIPAS EN LA PROVINCIA DE SALTA: UNA EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN AL MEDIO

 **Cravero Bruneri AP, Arias JN, Corregidor J, Soria F.**

Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

FUNDAMENTACIÓN: esta experiencia formó parte de un Proyecto de Extensión Universitario aprobado por la Secretaría de Extensión de la Universidad Nacional de Salta denominado “Creación de Huertas Familiares, Comunitarias y Escolares para una Alimentación Saludable y Soberana en la localidad de Guachipas”. Tuvo como propósito participar, acompañar y contribuir a la formación de los futuros egresados de las carreras de agronomía y nutrición a desarrollar actividades de extensión al medio en sectores vulnerables de la sociedad y del interior de la provincia. En este caso, en el departamento de Guachipas por ser una de las zonas más pobres de la región NOA, de acuerdo al último informe del INDEC, 2010 donde 27,8% de los hogares tienen NBI, 60% de población urbana/periurbana, con cultura rural importante, pero que perdieron la habilidad de producir su alimento y/o de alimentarse de manera saludable.

OBJETIVO: contribuir a mejorar hábitos de alimentación promoviendo el empoderamiento para la selección de alimentos de su propia producción y combinándolos para que sean más nutritivos.

DESARROLLO: la experiencia tuvo lugar en un centro comunitario (municipal) para adultos mayores de Guachipas, en el que asisten a desayunar/almorzar aproximadamente entre 20 y 30 individuos de lunes a viernes de 8 a 13 horas. En dicho centro se desarrollan además actividades recreativas (cerámica, plástica, música, baile, folclore).

ALCANCE: Luego de 4 talleres dictados por docentes y alumnos de la carrera de agronomía (1-Preparación de suelo y siembra en campo; 2-Fabricación de herramientas para la huerta; 3-Elaboración de bioinsumos y 4-Cosechas) se llevaron a cabo 3 talleres más de Alimentación/Nutrición a cargo de docentes y alumnas del último año de la carrera de nutrición: 1-Alimentación y Salud: ¿qué son los nutrientes y para qué sirven?. 2-De la huerta a la cocina: ¿cómo combinamos y preparamos los alimentos de la huerta para comer mejor? y 3-El plato nutritivo: alimentándonos saludablemente. En estos talleres se realizaron diferentes actividades, estrategias y técnicas educativas (todas supervisadas por 3 docentes a cargo) durante dos/tres horas en cada encuentro tales como: videos, recetas, juegos, preparaciones y

degustaciones, entrega de folletos y premios. Los actores locales colaboraron y participaron activamente de toda la propuesta formativa. Los alumnos participantes (9 en total) pudieron poner en práctica conocimientos teóricos aprendidos a lo largo de sus carreras, respondiendo dudas e interactuando con la realidad local y sus pobladores.

CONCLUSIONES: Los talleres contribuyeron en gran medida a mejorar la selección y consumo de alimentos más saludables, reconociendo propiedades y beneficios de los nutrientes. Los destinatarios directos recibieron con entusiasmo todas las actividades y los alumnos participantes desarrollaron una práctica de extensión fortaleciendo vínculos entre las partes.

ESTADO NUTRICIONAL, COMPOSICIÓN CORPORAL Y DIVERSIDAD ALIMENTARIA EN LACTANTES SANOS DE MONTEVIDEO, URUGUAY (RLA 6079, IAEA)

 Fajardo G, Britz M, Sena GG, Umpierrez E, Dellepiane L, Castro MJ.

Escuela de Nutrición. Universidad de la República. Montevideo, Uruguay
Facultad de Química. Universidad de la República. Canelones, Uruguay

INTRODUCCIÓN: Analizar el estado nutricional, la composición corporal (CC) y la diversidad alimentaria (DA) en lactantes es fundamental para prevenir la obesidad y otros trastornos nutricionales del niño.

OBJETIVO: Conocer el estado nutricional, la CC y DA en lactantes sanos uruguayos de 6 a 24 meses.

MATERIALES Y MÉTODOS: estudio descriptivo, de corte transversal en una muestra no probabilística de 24 lactantes de Montevideo usuarios de un servicio privado de salud durante 2019, previo consentimiento informado aprobado por el Comité de Ética. Criterios de inclusión; madre >19 años, edad gestacional 37 a 41 semanas, peso al nacer >2500g y <4000g, lactancia hasta 4 meses. La antropometría se realizó mediante técnicas estándar, referencia OMS 2006. Para evaluar la CC se utilizó dilución de óxido de deuterio ($2\text{H}_2\text{O}$), tomando muestra basal de saliva previa ingestión del $2\text{H}_2\text{O}$ y muestra post dosis luego del equilibrio de fluidos corporales (método de Plateau). Para la DA mínima se aplicó cuestionario de frecuencia de consumo a la madre para detectar la ingestión de 4 o más grupos de alimentos diarios (OMS, 2007).

RESULTADOS: La edad, peso, talla, perímetro cefálico al nacer, peso y longitud actual, pliegues tricípital, subescapular y perímetro de tórax y braquial no presentaron diferencias estadísticamente significativas entre sexos ($p>0,05$). Solo el perímetro cefálico actual presentó diferencias por sexo ($p=0,02$), siendo mayor en varones ($48,3\pm 1,77$ vs. $46,1\pm 1,84$). Sólo un varón presentaba sobrepeso, el resto tenía un estado nutricional normal. Las medias de agua corporal total (ACT)(kg), masa libre de grasa (MLG)(kg), masa grasa (MG)(kg) y MG(%) eran mayores en varones que en las niñas, mientras que las medias de ACT (%) y MLG (%) eran mayores en las niñas que en los varones. En todos los casos las diferencias no eran estadísticamente significativas ($p>0,05$). 10 lactantes no recibían una DA mínima principalmente por ausencia de carne de vaca, pollo o pescado, legumbres, huevos o lácteos. 6 niños consumían ultraprocesados en forma diaria.

CONCLUSIONES: Si bien la mayoría de los lactantes presentaban un EN normal las prácticas alimentarias identificadas podrían determinar en un futuro la aparición de malnutrición y/o enfermedades relacionadas con alimentación.

FACTORES ASOCIADOS A LA SUSPENSIÓN O REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE LA LACTANCIA HUMANA FRENTE A LA APARICIÓN DE INFECCIONES O EL DIAGNÓSTICO DE BAJO PESO EN MENORES DE 24 MESES. ANÁLISIS SECUNDARIO DE LA SEGUNDA ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD

 **Elorriaga N, Finkielsztoyn L, Girbal MS, Hamu J, Palau HA, Romero I.**

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) / IECS, Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (CIESP- IECS -CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Universidad Nacional de La Matanza. Departamento de Ciencias de la Salud. San Justo, Provincia de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.

Universidad Austral, Facultad de Ciencias Biomédicas, Pilar, Provincia de Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: La lactancia humana (LH) es un factor protector ante la aparición y duración de patologías en el lactante y se indica su continuación en estos casos por su aporte de nutrientes y componentes específicos para la inmunidad del lactante. Según datos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (ENNyS 2), durante los 6 meses previos, entre 15,1% y 21,4% de los niños y niñas redujeron la frecuencia o suspendieron la LH ante enfermedades infecciosas o diagnóstico de bajo peso.

OBJETIVO: Determinar si existe asociación entre la suspensión o reducción de la frecuencia de la LH frente a la aparición de infecciones (diarrea, infecciones respiratorias u otitis) o el diagnóstico de bajo peso/desnutrición y los siguientes factores: nivel educativo alcanzado, el nivel de ingresos de la persona jefa de hogar, la edad del niño/a y el tipo de cobertura de salud.

MATERIALES Y MÉTODOS: Análisis secundario de la ENNyS2 (2018-2019). Se incluyeron menores de 24 meses nacidos a término que iniciaron efectivamente la LH desde el nacimiento. Se calcularon Razones de Odds (OR) de suspensión o reducción de LH entre los distintos niveles de las variables evaluadas. Los datos fueron ponderados considerando el diseño complejo de la ENNyS 2, se aceptó un error alfa de 0,05.

RESULTADOS: La muestra quedó conformada por 4756 participantes. No hubo asociación entre la frecuencia de suspensión o reducción de la LH frente al diagnóstico de diarrea u otitis y las variables evaluadas. En aquellos diagnosticados con infección respiratoria se encontró una menor tasa de suspensión o reducción de la frecuencia de la LH a mayor nivel educativo de la persona jefa de hogar (OR 0,56; p 0,012), mayor nivel de ingresos (Quintil 5 vs Quintil 1: OR 0,33; p 0,004) y también hubo diferencias según grupos de edad (p 0,036). Por otro lado, ante el diagnóstico de bajo peso o desnutrición, en comparación con los menores de 6 meses, el subgrupo de 12 meses o más suspendió o redujo la LH con mayor frecuencia (OR 2,83; p=0,002).

CONCLUSIONES: Algunas características se asociaron con la suspensión o reducción de la frecuencia de la LH ante infecciones respiratorias y el diagnóstico de bajo peso. Es necesario implementar estrategias que estimulen al personal de salud para fomentar explícitamente la continuación de la LM ante las enfermedades del lactante, en particular en los grupos de menores ingresos, menor nivel educativo y mayor edad.

VARIACIÓN INTRA-PERSONA EN LA INGESTA DE NUTRIENTES. REVISIÓN DE DATOS DISPONIBLES EN LATINOAMÉRICA PARA SU UTILIZACIÓN EN ENCUESTAS POBLACIONALES

 **Elorriaga N, Panaggio CB, Gómez LV, Gimenez F, Defusto SE, Sandonato SS, López MV, Carriquiry A, Mangialavori GL.**

Universidad Nacional de La Matanza. Departamento de Ciencias de la Salud. San Justo, Provincia de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) / IECS, Centro de Investigaciones en Epidemiología y Salud Pública (CIESP- IECS -CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: Tanto el estado nutricional (EN) y la actividad física (AF) son considerados determinantes de la calidad de vida del adulto mayor (AM), pudiendo impactar en el bienestar físico y mental con importantes repercusiones en la prevención y/o tratamiento de enfermedades crónicas. Por lo que, resulta fundamental que gobiernos, organizaciones internacionales y sociedades civiles faciliten políticas y programas para un envejecimiento activo y saludable que contemple estos aspectos (OMS, 2002).

OBJETIVO: Caracterizar al AM según estado nutricional, actividad física y percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal. Muestra: 277 AM. Instrumento: entrevista y medición antropométrica (balanza digital y cintas métricas). Variables: sexo, actividad física, estado nutricional (EN) y percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad. Para el procesamiento de los datos se utilizó el programa informático Microsoft Office-Excel 2016.

RESULTADOS: 82% es de sexo femenino y 18% masculino. 51 % tiene EN adecuado, 41% sobrepeso y bajo peso el 8%. El 80% realiza AF y un 20% no. Respecto a la percepción del estado de salud en comparación con AM de la misma edad, 45% considera su salud igual de buena, 40% mejor, 8% no sabe y 7% considera no tan buena. Ahora bien, si se cruzan las variables AF y percepción de la salud, el 15% de los que no realizan AF consideran que su estado de salud no es tan bueno en comparación con AM de su edad, mientras que un 5% de los que realizan AF dice que su estado de salud no es tan bueno en

comparación con otros AM. Entre quienes realizan AF, un 87% considera que su estado de salud es igual o mejor de bueno y para los que no realizan, este porcentaje desciende a 77%.

CONCLUSIONES: Más del 50% de los AM presenta EN adecuado y más del 80% realiza AF. Cabe destacar que el 87% de AM que realizan AF consideran que su estado de salud es igual o mejor en comparación con personas de su misma edad. Si bien son muchos los factores que pueden estar implicados en la percepción de salud y bienestar del AM, es importante alentar la participación de las personas mayores en actividades placenteras y satisfactorias, con rutinas regulares, promoviendo también una alimentación completa y variada, a fin de acompañar un envejecimiento saludable.

EVALUACIÓN DE LA FRECUENCIA Y CALIDAD DEL DESAYUNO EN INGRESANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2022-2023

 **Arias N, Benítez C, Vittor V, Zimmer Sarmiento M, Ola E.**

Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: El desayuno constituye la primera ingesta de alimentos líquidos y/o sólidos antes de iniciar la jornada educativa. Es considerada la principal comida del día y debería cubrir un 20- 25% de las necesidades nutritivas, su exclusión, ingesta insuficiente o de baja calidad puede tener consecuencias tales como disminución de la atención del rendimiento académico Y riesgo de padecer exceso de peso. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), resaltan la importancia de comenzar el día realizando un buen desayuno. Fugas (2013) afirma que, si bien los argentinos tienen el hábito de desayunar, su calidad no es la deseable. **OBJETIVO:** Conocer la calidad nutricional del desayuno que realizan los estudiantes ingresantes de la UNSa con un nivel importante de Inseguridad Alimentaria (IA).

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo transversal. Población: 552 alumnos con tasa de prevalencia de IA 28,060%, según FIES. Muestra: 87 estudiantes ingresantes, seleccionados aleatoriamente al azar, de la UNSa. Variables: edad, sexo, facultad, realización del desayuno, alimentos y calidad del desayuno. Se elaboró un instrumento de recolección de datos para tal fin. Se consideró “desayuno de calidad” aquel que responda a lo establecido por las GAPA. Se elaboró una base de datos, utilizando el software SPSS y se aplicó estadística descriptiva.

RESULTADOS: La edad promedio fue de 20.6 años con un DS $\pm 3,09$, una mediana de 20 años y una moda de 18 años. El 75% representado por el sexo femenino, la distribución por Facultad fue Salud 46%, Económicas 20.7%, Humanidades 13.8%, Exactas 8%, Ingeniería 6.9% y Naturales 4.6%. El 67.8% de los ingresantes manifestó realizar el desayuno, al evaluar la calidad del mismo se observó que los alimentos que constituyeron el desayuno fueron 24.9% infusiones, 23.2% pan o productos de panadería, azúcar para endulzar 20.5%, lo que define un desayuno de calidad incompleta; otros alimentos incorporados fueron leche, yogur o queso 11.4%, dulces 5.4%. Las frutas constituyeron el 2.7% de los alimentos que conformaron un desayuno de calidad completa. El 32.2% de los ingresantes no desayunó el día del estudio.

CONCLUSIONES: La mayoría de los ingresantes consumen desayunos incompletos y un tercio de la muestra no desayuna. Lo que evidencia la necesidad de desarrollar acciones para fomentar los hábitos adecuados en el desayuno ya que sus efectos son altamente beneficiosos, sobre todo porque provienen de una población con una importante tasa de IA.

CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA CON ENFOQUE NUTRICIONAL EN URUGUAY, EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS 2023-2024

 **Fajardo G, Araujo B, Silva G, Viana V.**

*Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
CENUR Noreste, Facultad de Ingeniería, Tacuarembó, Uruguay*

INTRODUCCIÓN: En Uruguay la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave se estimó en un 14.6% en 2023 (INE, 2023) y el costo de la alimentación en relación con los ingresos es un determinante clave del consumo de alimentos de la población. La canasta básica alimentaria con enfoque nutricional (CBAN) es una herramienta que, basada en el concepto de derecho a la alimentación adecuada, permite conocer el costo de un conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas.

OBJETIVO: Analizar la evolución de los precios de CBAN en el período de enero de 2023 a enero 2024.

METODOLOGÍA: La CBAN orienta técnicamente la alimentación saludable y balanceada, con un mínimo alimentario que cubre recomendaciones nutricionales y preserva la cultura alimentaria. Para analizar la evolución mensual de los precios, se tomaron los informes mensuales del Instituto Nacional de Estadística. En carnes, frutas y verduras, se consideraron los factores de corrección determinando peso bruto. Para los cálculos se desarrolló una aplicación en el lenguaje Python que obtiene de la fuente mencionada, la información necesaria de manera automática y elabora el costo de la CBAN para el mes en curso.

RESULTADOS: En enero de 2023 el costo mensual de la CBAN fue de \$8820,6 (USD220,51) por persona y \$26461,80 (USD661,54) por hogar con un costo diario de \$294 (USD7,35) y \$882,1 (USD22,05) respectivamente. En enero de 2024 el costo mensual de la CBAN fue de \$9433,2 (USD235,83) por persona y \$28299,70 (USD707,49) por hogar con un costo diario de \$314,4 (USD7,86) y \$943,3 (USD23,58) respectivamente. La variación acumulada en el año se ubica en +2,1%, y la acumulada en los últimos 12 meses, en +6,9%. En cuanto a la evolución de los precios por grupos de alimentos en el período enero 2023 – enero 2024, todos los grupos de alimentos presentaron un incremento, con excepción de los aceites (-20,2%) y de la carne vacuna y pollo (- 3,0%). Los mayores incrementos se observaron en el grupo de las frutas (+33,2%) y de la Papa (+28,7%). En el grupo de las Frutas, la mayor apreciación se observó en manzanas (+93,8%) y en el grupo de la Papa, en papas y papines (+67,9%).

CONCLUSIONES: El encarecimiento en los precios de los alimentos supone un obstáculo para el logro de la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho a una alimentación adecuada de la población uruguaya.

PERCEPCIONES SOBRE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA/ NUTRICIONAL DE ESTUDIANTES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA

 **Torres M, Del Campo ML.**

Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas y IECET-CONICET, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Universidad Nacional de Córdoba, ciudad de Córdoba, Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: La Educación Alimentaria Nutricional (EAN) forma parte importante de políticas, planes y programas de salud pública, a la vez que un área significativa en la formación profesional de nutricionistas. Sin embargo, aparecen áreas difusas, tensiones y contradicciones entre discursos y prácticas posibles de ser leídas desde las experiencias de aprendizaje de los/as futuros/as educadores/as.

OBJETIVOS: Comprender las percepciones de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba sobre la propia formación como educadores/as.

MATERIALES Y MÉTODOS: Diseño cualitativo. Categorías de análisis: Percepciones, Experiencia, Formación Profesional vinculada a la Función Educativa. Se realizaron dos grupos focales conformados por estudiantes de la Lic. en Nutrición de 2°, 3° y 4° año de la carrera. Se analizó la interacción grupal mediante indicadores de sentido (temas recurrentes, divergentes, consensos y disensos) que originaron las categorías empíricas y sus relaciones. Se tomaron los recaudos éticos pertinentes.

RESULTADOS: Los enunciados componen un campo de disputa donde se imponen, desactivan y negocian significados propios de los recorridos académicos y personales que agrupamos en posicionamiento (características, expectativas y argumentos): Crítico, problematiza el hacer pedagógico en terreno, su carácter prescriptivo y asimétrico y las incomodidades debido al carácter instrumental de algunas intervenciones. Negociador, modalidad estratégica para conciliar miradas pedagógicas antagónicas con las que conviven en los recorridos académicos basadas en la adaptación y el acompañamiento entre pares. Consumidoras en redes, apropiación conflictiva de discursos sobre el qué y cómo comer, estereotipos y modas que atraviesan la noción de alimentación saludable en el ejercicio profesional.

CONCLUSIONES: El trabajo da cuenta de complejidades y tensiones que surgen en la práctica educativa preprofesional, lo que instala la necesidad de generar espacios de reflexión acerca los recorridos vivenciales respecto a la EAN, sus posibilidades y limitaciones, como dimensión inherente al campo de la salud pública.

DISEÑO, VALIDACIÓN Y MEDICIÓN DE LA FIABILIDAD DE UN FORMULARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN ADULTA DE MONTEVIDEO

 Lopez Vargas LD, Acevedo Gonzales ED, Perez Leites FV, Peiran Ortega YG.

UDELAR, Montevideo, Uruguay

Escuela de Nutrición- UDELAR, Montevideo - Uruguay

INTRODUCCIÓN: Las Enfermedades No Transmisibles son la principal causa de muerte y discapacidad a nivel mundial, con impacto a largo plazo y tratamientos prolongados. En Uruguay, constituyen más del 50% de las muertes. Los formularios de frecuencia de consumo de alimentos (FFCA) son utilizados en estudios epidemiológicos para evaluar la relación entre la ingesta dietética y enfermedades o factores de riesgo para las mismas. Sin embargo, Uruguay no cuenta con un FFCA específico para la población adulta, por lo que es esencial que exista un FFCA validado para este grupo de población.

OBJETIVO: Desarrollar un FFCA dirigido a la población adulta montevideana, medir su fiabilidad y su validez.

METODOLOGÍA: Se realizó un estudio de tipo transversal, de desarrollo, validación y medición de la fiabilidad de un FFCA para la población adulta de Montevideo. Se utilizó una muestra por conveniencia integrada por 60 personas adultas para el diseño del FFCA, 66 personas para su validación y 78 para la medición de su fiabilidad. Tanto para el desarrollo de la lista de alimentos del FFCA como para la validación del mismo se usaron Recordatorios de 24 horas (R24h). El FFCA se diseñó para ser usado en forma digital mediante teléfono, tablets o computadoras. El total de alimentos del FFCA fue de 70 alimentos, el período de tiempo relevado fue de los últimos 6 meses y para medir la frecuencia de consumo se usaron las 9 categorías propuestas por Willett. El formulario fue acompañado de fotos de porciones de alimentos (6 porciones por cada alimento) que fueron realizadas para este fin; además se desarrolló un Atlas de PoRciones de Alimentos para la realización de los R24h. Para el procesamiento de los datos se usó el programa EVALFINUT y para el análisis de datos se utilizaron los test de correlación de Pearson y Spearman respectivamente dependiendo si la muestra seguía un patrón de distribución paramétrico o no paramétrico.

RESULTADOS: La fiabilidad del FFCA medido a través de dos aplicaciones del formulario a las mismas personas con un lapso de 3 semanas entre cada aplicación, fue buena (0,58 a 0,69 según el nutriente medido). La validez, que se midió comparando el primer FFCA con el promedio de 3 R24h fue media-alta (0,23 a 0,56 según el nutriente).

CONCLUSIONES: Se logró desarrollar, medir la validez y fiabilidad de un FFCA digital con imágenes integradas diseñado específicamente para la población adulta de Montevideo.

POLÍTICAS GUBERNAMENTALES NACIONALES ORIENTADAS A LA PROMOCIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES. REVISIÓN DEL ESTADO DE IMPLEMENTACIÓN EN LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE

 **Elorriaga N, López MV, García-Díaz M, Scolaro LB, Irazola V.**

*Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (IECS), Departamento de Investigación en Enfermedades Crónicas,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires. Argentina*

*Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) / IECS, Centro de Investigaciones en
Epidemiología y Salud Pública (CIESP- IECS -CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires,
Argentina*

*Universidad Nacional de La Matanza. Departamento de Ciencias de la Salud. San Justo, Provincia de Buenos
Aires, Buenos Aires, Argentina.*

*Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires,
Buenos Aires, Argentina*

INTRODUCCIÓN: Los entornos alimentarios pueden ser altamente influyentes en los patrones de alimentación de la población. Las políticas gubernamentales tienen un gran potencial para crear ambientes que promuevan la alimentación saludable.

OBJETIVO: Examinar y sintetizar el estado de implementación de un grupo de políticas gubernamentales de alcance nacional promotoras de entornos alimentarios saludables en los países de América Latina y el Caribe.

MATERIALES Y MÉTODOS: Revisión documental. Se seleccionó un grupo de indicadores del Índice de Políticas para un Entorno Alimentario Saludable (Food-EPI por sus siglas en inglés), de la Red Internacional para la Investigación, Monitoreo y Apoyo a la Acción en Obesidad y Enfermedades No Transmisibles Relacionadas con la Alimentación (INFORMAS), incluyendo 6 dominios del componente “Políticas” y 2 dominios del componente “Infraestructura”. Además, se incorporó un indicador relacionado con el monitoreo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (CICSLM). Se buscó información en diversas bases de datos/ buscadores: PubMed, LILACS, Google Académico, NOURISHING, además de literatura gris y documentos de revisión de organismos internacionales (FAO, UNICEF, OPS, IBFAN, entre otros).

RESULTADOS: La implementación de Guías Alimentarias basadas en alimentos, la declaración obligatoria de ingredientes/ nutrientes, los impuestos a productos poco saludables, el etiquetado frontal, los límites a ciertos nutrientes críticos en la producción de alimentos, las regulaciones relativas a entornos alimentarios escolares y la limitación a la publicidad, promoción y patrocinio de alimentos

poco saludables son las más frecuentemente implementadas. Cerca de 2/3 de los países de la región cuenta actualmente con marcos legales diversos para adoptar el CICSLM y 1/3 ha aplicado sistemas de monitoreo en los últimos 5 años. En la mayoría de los países todavía es necesario implementar estrategias orientadas a evitar los conflictos de interés en el desarrollo de políticas relativas a la alimentación y salud pública. Los países de la región con mayor número de acciones políticas nacionales implementadas (de las relevadas) son México, Chile, Ecuador, Perú, Brasil y Uruguay.

CONCLUSIONES: Aunque varias de las políticas consideradas mejores prácticas se han implementado en la región, existen diferencias importantes entre países resultando urgente la investigación en estrategias que permitan su extensiva adopción.

DISEÑO DE UNA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA CON ENFOQUE NUTRICIONAL (CBAN), AL MENOR COSTO POSIBLE, PARA LA POBLACIÓN VEGETARIANA Y VEGANA, AÑO 2021

 **Llapur MF, Guanca MR.**

*Municipalidad de San Salvador de Jujuy, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.
Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad
Nacional de Salta, Salta, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: El vegetarianismo se define como la abstención del consumo de carnes de todo tipo, y de huevos, lácteos y miel, para el veganismo. Este patrón alimentario se encuentra respaldado por sociedades científicas, sin embargo, Argentina carece de instrumentos que brinden recomendaciones nutricionales para esta población y la CBA vigente no los representa, además de que su fin es económico.

OBJETIVO GENERAL: Diseñar una Canasta Básica Alimentaria con Enfoque Nutricional (CBAN) al menor costo posible, para la población vegetariana y vegana.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se aplicó una encuesta alimentaria para obtener la Canasta Básica Alimentaria Consumida (CBAC), se calculó la estructura energética, la composición química y la adecuación a las recomendaciones nutricionales promedio para el patrón alimentario vegetariano, de calorías, proteínas, calcio, hierro, zinc y vitaminas B1 y B6. Con los alimentos obtenidos se realizó un relevamiento de precios y se calculó el costo promedio de la alimentación consumida. Para la CBAN se seleccionaron alimentos aplicando criterios de universalidad, aporte energético, aporte al gasto, nutricional y económico. Se calculó cantidades de cada alimento, estructura energética, composición química, adecuación a las recomendaciones nutricionales y costo promedio.

RESULTADOS: De la encuesta alimentaria se obtuvieron 278 alimentos. Se elaboró una CBAN para la población vegetariana y la adaptación para la población vegana. La estructura energética de la primera estuvo conformada por “Cereales integrales, pseudocereales y derivados” (36,03%), “Alimentos proteicos” (34,12%), “Frutas frescas” (10,79%), “Vegetales y hortalizas” (6,86%), “Aceites vegetales” (8,1%), “Azúcares” (3,6%) y “Misceláneas” (0,5%). La valoración nutricional fue adecuada para calorías, calcio, hierro y zinc y en exceso para proteínas y vitaminas. El costo fue \$9980 al mes, representó el 31,18% del SMVM y fue inferior al valor de la CBAC y de la CBA del INDEC. Se seleccionaron alimentos naturales o mínimamente procesados, priorizando los que son fuente de nutrientes críticos. Se elaboró un dossier en el que se incluyeron las representaciones gráficas de cada CBAN, menús y recomendaciones.

CONCLUSIONES: Es factible llevar a cabo una alimentación vegetariana que cubra las recomendaciones nutricionales, al menor costo posible.

MASA MUSCULAR Y ACTIVIDAD FÍSICA EN PERSONAS MAYORES DE CENTROS DE JUBILADOS Y PENSIONADOS DE ZONA NORTE. SALTA CAPITAL, AÑO 2022 -2023

 Méndez V, Yapura S, Páez B, Márquez R.

Universidad Nacional de Salta, ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: La pérdida de masa muscular relacionada con el envejecimiento es un importante factor de riesgo de discapacidad, hospitalización y muerte en las personas mayores (PM), diversos factores contribuyen a la pérdida de masa y fuerza muscular, siendo la ausencia de actividad física uno de los más importante. Una medición rápida, simple, costo-efectiva y eficaz para evaluar la masa muscular (MM) es la determinación de la circunferencia de pantorrilla (CP), que constituye una herramienta valiosa en la monitorización de los efectos positivos de la actividad física (Guillén y Bueno, 2016).

OBJETIVO: Establecer la relación entre práctica de actividad física y masa muscular en Personas Mayores que concurren a Centros de Jubilados y Pensionados de Zona Norte de la Ciudad de Salta, periodo 2022-2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal. Muestra: 277 PM. Instrumento: entrevista y medición antropométrica (cintas métricas). Variables: sexo, edad, actividad física, frecuencia, tiempo y masa muscular (CP). El procesamiento de los datos se realizó mediante el programa informático Microsoft Office-Excel 2016 y estadístico Chi cuadrado.

RESULTADOS: Sexo: femenino 82% y masculino 18%. Edad: 60 a 69 años (41%), 70 a 79 años (44%), 80 a 89 años (12%), 90 años y más (3%). Actividad física: si realiza 79%, no realiza 21%. Frecuencia semanal: 1-2 veces 44%, 3-4 veces 20%, 5 -6 veces 6% y todos los días 11%. Tiempo: 1 hora (41,5%), más de 1 hora (30%) y menos de 1 hora (8, 5%). Masa muscular: valor promedio de CP fue de 35.49 cm, siendo adecuada 88% y reducida 12% (Punto de corte <31 cm). No se encontró asociación significativa entre masa muscular y actividad física ($\chi^2 = 0.12$, gl=1, valor crítico= 3.84, $p < 0.05$). El 79% de las PM con MM adecuada realizaron actividad física, el 82 % de las PM con MM reducida realizaron actividad física.

CONCLUSIONES: El 12% presentó MM reducida. No se encontró relación entre las variables estudiadas, observándose que en la mayoría de los casos la actividad física si era practicada por las PM. Los resultados obtenidos sugieren que es preciso investigar otros parámetros asociados al mantenimiento de MM como el tipo de actividad física, patrones alimentarios, patologías crónicas, tratamiento farmacológico, ingesta de medicamentos.

CARACTERIZACIÓN DE POBLACIÓN RURAL DE 6 A 65 AÑOS CON OBESIDAD, EN CENTRO DE SALUD DE LA ISLA, CERRILLOS, SALTA, AÑO 2023

 **Quipildor SL, Ruano N.**

Centro de Salud N° 37. La Isla. Cerrillos. ciudad de Salta, Salta, Argentina

INTRODUCCIÓN: La obesidad es un problema en todos los ámbitos y edades de la población argentina. Si bien el entorno urbano aumenta este riesgo por el mayor acceso a comidas rápidas, los hábitos de consumo se extienden también en los entornos rurales. **OBJETIVO:** Estudiar las características principales de la población diagnosticada con Obesidad en el Centro de Salud N° 37 de La Isla, Cerrillos en 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: El estudio se realizó a través del Sistema Informático Acuario, Historia Clínica Digital usada para la atención ambulatoria en Centros de Salud de Salta Capital. La búsqueda de datos se focalizó en pacientes de 6 a 65 años que concurren a libre demanda al servicio, diagnosticados con Obesidad. Se tuvo en cuenta niños escolares entre 6 y 9 años, adolescentes de 10 a 19 años según OMS y adultos entre 20 y 65 años. Se consideró el sexo, lugar de procedencia, tipo de consulta: primera vez o ulterior y hábitos de consumo de alimentos farináceos o con azúcares simples y grasas.

RESULTADOS: Se detectaron un total de 91 pacientes, de los cuales el 55 % correspondió a menores de 20 años, dentro de los cuales el 64 % fue del sexo masculino, mientras que en el grupo de adultos, el 78 % fue de sexo femenino. Respecto a la zona de procedencia tanto en ambos grupos concurren mayoritariamente de los barrios que corresponden al Área Operativa del Centro de Salud de la Isla, con un 76 % y 71% respectivamente. Respecto a tipo de consulta la mayor parte fue por primera vez (más del 85 %) con baja cantidad de controles: 14 % en el grupo de niños y adolescentes y en adultos, el porcentaje fue mucho menor (7 %). Respecto a los hábitos de consumo de alimentos farináceos, en los dos grupos se consume a diario cereales y derivados, con menor cantidad de verduras, aunque la zona es productora de verduras y hortalizas, también se destaca el alto consumo de pan casero en horno de barro y jugos o gaseosas con azúcar, repitiendo dos o más veces el plato principal del mediodía y el endulzado de infusiones con azúcar.

CONCLUSIONES: Es notable al avanzar la edad se incrementa el exceso de peso en el sexo femenino, ya que el masculino suele trabajar en el cultivo y cosecha de verduras y hortalizas. La mayor parte de los pacientes consultan para certificar su diagnóstico pero es necesario trabajar sobre la adherencia al tratamiento y sobre la promoción de alimentación saludable y actividad física en las escuelas.

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADOLESCENTES ESCOLARES DE LA CIUDAD CAPITAL Y LA CIUDAD DE CHILECITO, PROVINCIA DE LA RIOJA

 Cabello N.

Fundación Barceló, Instituto Universitario de Ciencias de la Salud, Chilecito, provincia de La Rioja, Argentina

INTRODUCCIÓN: El desplazamiento de la dieta tradicional a una basada en productos procesados y ultraprocesados, contribuyen con el desarrollo del sobrepeso y la obesidad en adolescentes. No obstante, el proceso de transición nutricional no se produce del mismo modo en todas las poblaciones, sino que está asociado a factores como el crecimiento económico y la urbanización.

OBJETIVO: Describir y comparar el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional de adolescentes que asisten a escuelas públicas de la ciudad Capital y la ciudad de Chilecito de la provincia de La Rioja.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo de corte transversal. Se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia. La muestra estuvo conformada por 202 alumnos que cursaban el último año de la secundaria en escuelas públicas de la ciudad Capital de La Rioja y de la ciudad de Chilecito, durante el año 2022. El estado nutricional se calculó según el indicador IMC, en función de las gráficas de IMC/ Edad, de la OMS y NCHS 2007. El consumo de alimentos ultraprocesados se evaluó con un cuestionario de frecuencia de consumo. Se utilizó la prueba chi-cuadrado para determinar la relación entre las variables con un nivel de significancia $p \leq 0,05$.

RESULTADOS: Los alimentos ultraprocesados que presentaron mayor frecuencia de consumo semanal fueron las gaseosas, los dulces, los caramelos, los jugos bebibles endulzados, las galletas dulces y saladas y los fideos instantáneos. Por su parte, los alumnos que residían en la capital de La Rioja consumieron con mayor frecuencia quesos untables, hamburguesas, cereales para desayuno, helados, chocolate, manteca y mermeladas respecto de los alumnos de la ciudad de Chilecito. En cuanto al estado nutricional se encontró que el 30 % de los adolescentes presentó exceso de peso, siendo mayor la prevalencia en el sexo masculino que en el sexo femenino. Al evaluar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional de los adolescentes se encontró asociación significativa entre el consumo de gaseosas y galletas dulces. Así pues, los adolescentes que presentaron obesidad consumen con mayor frecuencia gaseosas.

CONCLUSIONES: El alto consumo de alimentos ultraprocesados y la elevada prevalencia de exceso de peso en estos estudiantes pone en relieve la importancia de implementar políticas que promuevan una alimentación saludable y así, prevenir el desarrollo de las enfermedades no transmisibles.

CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE BEBIDAS DULCES INDUSTRIALES: ANÁLISIS DESCRIPTIVO PRE Y POST IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY 27.642 (ARGENTINA, 2018-2023)

 **Duete Grij C.**

Gran Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: Este estudio se enfoca en el análisis de la composición de “bebidas dulces”, con respecto a edulcorantes no nutritivos (ENN), azúcares totales, y valor calórico, antes (T0-2018) y después (T1-2023) de la Ley de Promoción Saludable N° 27.642. Caracterizó la presencia de etiquetado frontal en la muestra. Este análisis pretende explorar cambios en formulaciones, ofreciendo datos para entender la influencia de la ley en la industria de las bebidas dulces en Argentina, enriqueciendo la comprensión de la evolución de su composición.

MATERIALES Y MÉTODOS: El diseño de la investigación se fundó en un enfoque cuantitativo, retrospectivo, longitudinal y observacional de alcance descriptivo. La muestra comprendió 5 categorías de bebidas (n=46) disponibles según criterios de inclusión, exclusión y eliminación.

RESULTADOS: La media de calorías totales en T1 disminuyó (11,34%) con respecto a T0. Según la media de ENN mg/100cm³ se observó un aumento porcentual de contenido para: acesulfame de potasio (+9,82%), aspartamo (+12,27%), sucralosa (+12,66%). En contrapunto, el ciclamato disminuyó (-73,06%). La presencia de etiquetado frontal se analizó en dos grupos dicotómicos (Sí/No) de los cuales el 65,21% (n=30) contaban con al menos un octógono y/o leyenda de advertencia. La mayor presencia correspondió al octógono de “exceso en azúcares” (69,56%), seguido por la leyenda “contiene edulcorantes...” (58,69%).

CONCLUSIONES: Nuevas formulaciones de bebidas dulces reducen azúcares a expensas del uso de edulcorantes no nutritivos. Este equilibrio busca mantener el sabor deseado mientras se abordan riesgos y beneficios de los ENN (OMS). La monitorización constante es esencial para una estrategia de salud pública efectiva, saludable y sostenible.

SARCOPENIA EN LA PERSONA MAYOR NO INSTITUCIONALIZADA Y SU RELACIÓN CON FACTORES CONDICIONANTES. AÑO 2023

 **MéndezV, Páez B, Yapura S.**

Universidad Nacional de Salta

INTRODUCCIÓN: La sarcopenia es un síndrome caracterizado por reducción grave, progresiva y generalizada de masa y fuerza muscular (FM) que afecta a las personas mayores (PM). Se asocia con el aumento de la mortalidad, presencia de comorbilidades, y dependencia de la persona para realizar sus actividades cotidianas, repercutiendo en la calidad de vida. La práctica de actividad física, alimentación saludable y estado nutricional (EN) adecuado tienen gran influencia en la prevención y retraso de la evolución de la sarcopenia. Según el Grupo Europeo de Trabajo sobre Sarcopenia en Personas de Edad Avanzada (EWGSOP) categoriza como pre sarcopenia a la masa muscular (MM) reducida, sarcopenia MM y FM reducida, y sarcopenia grave con reducción de MM, FM y velocidad de marcha.

OBJETIVO: Describir la presencia de factores condicionantes de sarcopenia en PM según los criterios EWGSOP. Salta, periodo 2022-2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal, realizado en 277 PM. Se realizó la toma de mediciones antropométricas, masa muscular (MM) definida por valor de circunferencia pantorrilla (CP), reducida a valor de 31 cm, Mini encuesta nutricional, velocidad de marcha habitual en un trayecto de 4 mts, indicando (bajo rendimiento, 0.8 mts por seg), y fuerza mediante dinamómetro digital calibrado, (reducida 27 kg o menos) en masculinos y menor de 16 kg en femeninos. Para identificar sarcopenia, se tomaron los criterios diagnósticos EWGSOP. El procesamiento de datos se realizó mediante programa de análisis estadístico en línea R-Medic. Variables: sexo, edad, EN, actividad física, ingesta proteica, reducción de la ingesta, pérdida de peso.

RESULTADOS: Del total de PM evaluados el 12% (N= 34) presentó algún grado de sarcopenia: 50% pre sarcopenia, 29,4% con sarcopenia y 20,6% con sarcopenia grave. Según sexo 85% son femeninos (\bar{x} 72.17 años), 15% masculino (\bar{x} 72.4 años), el grupo etareo con mayor número de casos fue el de 76 - 80 años (26.5%). El EN por antropometría según clasificación NHANNES III, 56% adecuado y 44% malnutrición (Bajo peso 38% y Sobrepeso 6%). El autoreporte de ausencia de la práctica de actividad física programada fue del 18%, la ingesta proteica insuficiente (consumo de menos de 3 grupos de alimentos fuentes) 47%, el 32% disminuyó la ingesta de alimentos y 53% con reducción en el peso corporal.

CONCLUSIONES: El estudio revela que la sarcopenia no es predominante en las PM no institucionalizadas. En aquellos en los cuales se identificó sarcopenia, el sexo femenino fue predominante

(al igual que en la totalidad del estudio), observándose a mayor edad, y con EN adecuado. Dentro de los desencadenantes de sarcopenia, sólo la disminución de peso corporal fue representativa. Esto resalta la multifactorialidad de las causas asociadas a sarcopenia, con la necesidad de diferentes estrategias de intervención.

NUTRIENTES CRÍTICOS EN CEREALES DE CONSUMO EN POBLACIÓN INFANTIL

 Roncarolo RS, Santana E, De Navarrete E.

Fundación Barceló, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: La alimentación es un fenómeno situado; ocurre en un determinado lugar, tiempo y cultura. Los hábitos de consumo en las sociedades actuales incluyen los alimentos básicos, con mínimos procesos y muy procesados, estos alimentos suelen exceder los niveles recomendados de nutrientes críticos en relación con las enfermedades crónicas prevenibles, que representan una de las principales causas de muertes en el mundo.

OBJETIVO: comparar la composición nutricional de nutrientes críticos en cereales de consumo frecuente por la población infantil, con las recomendaciones de la OPS/OMS y conocer las percepciones y los hábitos de compra de dichos alimentos por parte de madres y padres.

MATERIALES Y MÉTODOS: para la comparación de la composición nutricional de nutrientes críticos se realizó una selección aleatoria simple y una búsqueda de etiquetas nutricionales, se calcularon los niveles presentes de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans en cada muestra, y se compararon con las recomendaciones. Para conocer la percepción y hábitos de compra se realizó una encuesta a madres y/o padres de niños entre 2 a 12 años.

RESULTADOS: Se analizaron las galletitas tipo snack, los bizcochos salados y las galletitas tipo crackers y el sodio se encontró en exceso al igual que el azúcar libre en las galletitas rellenas, los cereales del tipo “para desayuno” y las barras de cereales; las grasas saturadas en las galletitas dulces rellenas, galletitas dulces simples y bizcochos salados; las grasas trans en las galletitas dulces rellenas, galletitas dulces simples, galletitas tipo snacks y bizcochos salados. El 96,6% de los entrevistados refirieron que sus hijos consumen galletitas y consideraron adecuado la ingesta de éstas (21,8%); el 69,7 % manifestó que consumen cereales del tipo “para desayuno” y un 32.6% barras de cereal, (73.6% y 44.6% los consideró adecuadas, respectivamente, como alimento para sus hijos).

CONCLUSIONES: Los nutrientes críticos indicados por la OMS se han encontrado en exceso en la mayoría de los productos analizados; por otro lado los hábitos de compra demostraron incluir dichos productos como consumo habitual por parte de la población estudiada, y se evidencia un desconocimiento general del efecto para la salud sobre todo en niños.

VALORACIÓN NUTRICIONAL DE ESTUDIANTES DE PRIMER AÑO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA. AÑO 2023

 **Goncalvez de Oliveira E, Goyechea JS, Faryluk NS, Romero Tallo ME, Villagran PG, Pérez LV.**

Catedra de Nutrición Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta.

INTRODUCCIÓN: El estado nutricional es el resultado del balance entre las necesidades y el gasto de energía. Esto se encuentra influenciado por otros nutrientes esenciales y factores físicos, genéticos, biológicos, culturales, psico-socio-económicos y ambientales. La condición nutricional de una persona es variable a lo largo de toda su vida. Los estudiantes al ingresar a la universidad se enfrentan a una serie de cambios como la transición de la adolescencia a la adultez, nuevas responsabilidades, nuevo círculo social, cambios culturales y/o económicos.

OBJETIVO: Conocer el estado nutricional y riesgo cardiovascular de los estudiantes de primer año de la carrera de Licenciatura en Enfermería.

MATERIALES Y MÉTODOS: El estudio se realizó en el marco de las prácticas de Gabinete de Antropometría de la cátedra Nutrición de la carrera Licenciatura en Enfermería de la Universidad Nacional de Salta, durante el período lectivo 2023. Para las mediciones de peso se empleó balanza de plataforma, para talla un tallímetro y para circunferencia de cintura (CC) una cinta métrica. Los instrumentos provistos por el Instituto de Evaluación de Estado Nutricional de Poblaciones. El estado nutricional (EN) se determinó mediante IMC con puntos de cortes de la OMS y se categorizó por sexo a fin de conocer el riesgo cardiovascular (RC) con puntos de corte de la OMS. Se aplicó como estadístico de prueba las diferencias de proporciones con un $p \leq 0,05$.

RESULTADOS: La muestra estuvo conformada por 449 estudiantes, con una edad \bar{x} de $21,7 \pm 4,72$ años. Presentaron un peso promedio de \bar{x} $66,32 \pm 17,5$ kg y una talla de \bar{x} $160,4 \pm 8,41$ cm. En promedio los estudiantes tuvieron un estado nutricional en sobrepeso (IMC \bar{x} $25,7 \pm 6,27$). El 4% de los estudiantes presentó un EN Delgado, 48% Adecuado, 31% en Sobrepeso, 17% obesidad. En relación al RC el 24 % de las mujeres y el 9 % de los varones presentan riesgo “muy aumentado” ($p \leq 0,0075$). La categoría “aumentado” estuvo constituida por el 22 % y 9 % de mujeres y hombres respectivamente ($p \leq 0,0024$). Por último, los alumnos que no presentaban bajo RC representaron 54 % de las mujeres y el 79 % de los hombres ($p \leq 0,00002$).

CONCLUSIONES: Más de la mitad de los estudiantes presentaron estado nutricional inadecuado, destacándose el exceso de peso. En relación al RC, si bien más de la mitad de la población presentó bajo riesgo, existe un mayor porcentaje de las mismas con riesgo “muy aumentado” y “aumentado” en

comparación con los hombres, con diferencias estadísticamente significativas. El mayor porcentaje de bajo RC estuvo presentado por los hombres.

EXPERIENCIA EN GABINETES DE ANTROPOMETRÍA DE LOS ESTUDIANTES DE PRIMER AÑO DE ENFERMERÍA. AÑO 2023

 Pérez LV, Goyechea JS, Faryluk NS, Romero Tallo ME, Villagran PG,
Goncalvez de Oliveira E.

*Catedra de Nutrición Licenciatura en Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad
Nacional de Salta.*

INTRODUCCIÓN: Reflexionar y repensar sobre la experiencia de los estudiantes de enfermería en el desarrollo de gabinetes de antropometría, nos permite generar espacios de prácticas pre-profesionales acorde a su formación. Diseñar estrategias eficientes y eficaces para responder a los requerimientos que plantea el plan de estudio.

OBJETIVO: Conocer la experiencia de los estudiantes de 1° año de enfermería en la toma de medidas antropométrica.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cualitativo, descriptivo de carácter fenomenológico; el fenómeno del estudio es la experiencia de los estudiantes en el desarrollo del gabinete en la toma de medidas antropométricas (peso, talla, perímetro braquial y circunferencia de cintura). Se aplica un cuestionario en Google forms, para conocer *¿Cómo fue tu experiencia en el Gabinete de antropometría? ¿Qué le gustaría que se modifique o mejore en el gabinete de Antropometría?*

RESULTADOS: la experiencia se llevó a cabo con 448 estudiantes de 1° año de la carrera de enfermería, el 73% de sexo femenino, con una edad \bar{x} 21.7 \pm 4.72. El 71 % valoró como excelente la experiencia del desarrollo del gabinete, *(dado que fue interactiva y divertida, puse en práctica lo aprendido de los trabajos prácticos y teorías, la valoración antropométrica con los elementos adecuados afianzó los conocimientos aprendidos, familiarización con los instrumentos)*, el 25% valoró como muy buena *(repaso de los instrumentos y técnicas antropométricas)* y 3% buena, 1% regular.

DISCUSIÓN: La experiencia de los estudiantes de enfermería en el desarrollo de los gabinetes de antropometría fue mayormente positiva, esta percepción se atribuye a la naturaleza interactiva de la práctica, así como la oportunidad de aplicar conocimientos teóricos y prácticos en un entorno controlado. La familiarización con los instrumentos y la consolidación de los conocimientos adquiridos han sido aspectos destacados por los estudiantes. Sin embargo, es importante reconocer que también se han identificado temores y dificultades durante estas prácticas. El miedo/inseguridad a realizarlas frente a los docentes son barreras que deben ser abordadas para optimizar la experiencia educativa.

CONCLUSIONES: La experiencia de los estudiantes de enfermería en la toma de medidas antropométricas dentro de la práctica preprofesional es en general positiva y contribuye significativamente en su formación. No obstante, es crucial abordar los temores y dificultades que enfrentan para asegurar un aprendizaje integral y efectivo.

LA INFLUENCIA DE LAS REDES SOCIALES EN EL CONSUMO DE SUPLEMENTOS DEPORTIVOS EN CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

 Parravicini A, Vaiarelli A, Nascimento K, Pérez L, Santana E.

Fundación Barceló

INTRODUCCIÓN: La actividad física y el deporte han adquirido gran importancia ya que ha generado tendencias para mejorar el rendimiento, la fuerza y la masa muscular mediante el consumo de suplementos deportivos (SD). El uso de SD es una práctica muy extendida tanto en deportistas profesionales como aficionados, sin tener una prescripción adecuada por profesionales especializados en nutrición deportiva. Las redes juegan un papel importante como vehículo para fomentar el consumo de diversos suplementos. Es necesario poder identificar y analizar puntos sobre el consumo de suplementos deportivos y la salud.

OBJETIVO: Relacionar la influencia de las redes sociales con el consumo y tipo de SD y el propósito de la elección en concurrentes a gimnasios en Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) en el año 2022.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio descriptivo, transversal y observacional donde la muestra de 150 personas, de ambos sexos de 25 a 40 años que asisten al gimnasio. Se realizó la encuesta de manera online con Google Form a gimnasios de CABA y en redes sociales: Facebook, Instagram, Whatsapp y Código QR.

RESULTADOS: Los suplementos más consumidos fueron las proteínas seguido por la creatina y los aminoácidos de cadena ramificada. Los principales propósitos del consumo de estos SD son el aumento de masa muscular, mejorar el rendimiento y recuperación física. La recomendación de SD surge mayormente por publicidad en redes sociales, profesionales de la salud o entrenadores de gimnasios. Según el análisis de datos obtenidos, la motivación en la elección de un suplemento con respecto al seguimiento de cuentas o perfiles en redes sociales es intermedia, y la finalidad en el seguimiento de cuentas relacionadas a los suplementos principalmente es porque son *influencers* deportistas, buscan consejos relacionados al consumo de suplementos o buscan recetas culinarias para incorporar estos suplementos.

CONCLUSIONES: En relación con el perfil de consumo de SD, los resultados muestran que la mayoría de las personas que asisten a gimnasios regularmente los consumen con frecuencia. No se encontró diferencia estadísticamente significativa entre el consumo de suplementos y la influencia de las redes sociales. Sobre el conocimiento de diferentes conceptos relacionados a los suplementos deportivos se puede resaltar, que existe un desconocimiento en su utilización y por más asesorados que estén, hay falta de información sobre los tipos de suplementos y sus funciones en el organismo.

AUTOCUIDADO, ACTIVIDAD FÍSICA, ALIMENTACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO MAYOR QUE CONCURRE AL CLUB DE DÍA, SALTA AÑO 2023

 **Pérez J, Alancay J, Yapura S, Herrera M, Méndez V, Vargas A**

Universidad Nacional de Salta.

INTRODUCCIÓN: El autocuidado (AC) es crucial para promover la salud y el bienestar a lo largo de la vida. En particular, en el ámbito de la alimentación y la actividad física, el autocuidado adquiere una relevancia especial en la población adulta mayor (AM), ya que contribuye significativamente a prevenir enfermedades y retrasar ciertos procesos asociados con el envejecimiento.

OBJETIVO: Identificar el nivel de autocuidado en cuanto a la alimentación, la actividad física y el estado nutricional en los AM que concurren al club de día del Centro de Jubilados y Pensionados.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo de corte transversal, muestra: 40 AM. Variables: sexo, edad, nivel de AC: alimentación y actividad física conforme al test de Capacidad y Percepción de Autocuidado del Adulto Mayor (CYPAC-AM) y Estado Nutricional (EN) según NHANES. Se realizó entrevista y mediciones antropométricas. Los datos fueron procesados por software IBM, SSPS.

RESULTADOS: El 68% de la muestra fueron mujeres y el 32% hombres, con una distribución etaria de: 60-65 años (7,5%), 66-70 años (17,5%), 71-75 años (27,5%), 76-80 años (22,5%), y 81 años en adelante (25%). En relación a la actividad física, el 63% presenta un nivel de AC adecuado, 13% parcialmente adecuado, 9% inadecuado, y 15% deficit. Con respecto a la alimentación, el 82,5% informó que puede comer sin ayuda, mientras que el 17,5% necesita ayuda para hacerlo. El 65% tiene horario establecido para comer, 22,5% lo hace a veces, y el 12,5% no lo hace. El 72,5% prefiere alimentos hervidos, el 20% lo prefiere a veces, mientras que el 7,5% no lo prefiere. El 52,5% cumple con la dieta indicada por su nutricionista, el 35% a veces, y el 12,5% no cumple. En términos de AC en alimentación, el 57,5% muestra un nivel adecuado, el 12,5% parcialmente adecuado, el 12,5% inadecuado y el 17,5% déficit. En cuanto al EN, el 50% presenta sobrepeso, el 37,5% normopeso y el 12,5% bajo peso.

CONCLUSIONES: Más del 50% de los AM muestran un nivel adecuado de autocuidado en alimentación y actividad física, lo que sugiere autonomía y adherencia a prácticas saludables. Sin embargo, la prevalencia de malnutrición, tanto por exceso como por déficit, resalta la necesidad de intervenir con estrategias específicas y de forma oportuna para fomentar hábitos alimentarios más saludables y prevenir complicaciones nutricionales.

USO DE LA ABSORCIOMETRÍA DE RAYOS X DE ENERGÍA DUAL PARA EL ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL (Proyecto nacional URU6043, IAEA)

 **Fajardo G, Britz M.**

Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

INTRODUCCIÓN: Las mejoras tecnológicas de la absorciometría de rayos X de energía dual (DXA) han permitido su uso para nuevas aplicaciones más allá de la evaluación de la densidad mineral ósea y el riesgo de fractura, considerándose en la actualidad el método de referencia para la medición de la composición corporal.

OBJETIVO: Conocer las aplicaciones de la DXA para el estudio de la composición corporal (CC) en la actualidad.

MATERIALES Y MÉTODOS: Revisión bibliográfica en los meses de abril y mayo de 2021, en portales TIMBO, PubMed y Scielo, con los descriptores dual-energy x-ray absorptiometry OR DEXA OR DXA AND *body composition evaluation*. La selección se limitó a publicaciones académicas (arbitradas) a texto completo y publicadas desde 2019 hasta 2020. Se obtuvieron 774 estudios, descartándose los estudios con animales, revisiones sistemáticas, metaanálisis y artículos publicados en más de una revista. Artículos seleccionados: 632. Las publicaciones se agruparon en 7 categorías: 1) concordancia de mediciones, validación y predicción, 2) curvas de referencia y puntos de corte 3) composición corporal y patologías, 4) composición corporal y otras características, 5) ecuaciones 6) composición corporal y deporte 7) composición corporal y patrón dietético.

RESULTADOS: 43,8% de los artículos procedían de América, EE. UU. Fue el país con más estudios, seguido por Brasil; en Asia los países fueron China, Japón y Corea; en Oceanía Australia y Nueva Zelanda; en Europa España seguido por Reino Unido e Italia y en África Sudáfrica; Marruecos y Túnez. Los artículos relacionados con la composición corporal y patologías representaron 34,7%, composición corporal y otras características (28,8%) y concordancia de mediciones, validación y predicción (12,8%). En cuanto a las temáticas, 19,2% relacionados con enfermedades osteomusculares como sarcopenia, osteoporosis, artritis-osteoartritis; 11,9% diabetes, resistencia a la insulina y 11,4% sistema nervioso: lesión de médula espinal, parálisis cerebral, esclerosis múltiple, enfermedad de Parkinson, craneofaringioma entre otros. 9,3% correspondieron a CC y cáncer en su mayoría de mama, CC y patologías renales.

CONCLUSIONES: En la región de América Latina y el Caribe solo Brasil ha presentado un importante número de publicaciones de la DXA para el estudio de la CC; las temáticas menos estudiadas se vinculan con las curvas de referencia, el deporte y el patrón dietético.

DISPONIBILIDAD Y ACCESO DE PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL EN ARGENTINA DURANTE LA ÚLTIMA DÉCADA

 **Minin F, Bertorello NB, Rodríguez Junyent C.**

Carrera de Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Católica de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: las proteínas dietéticas son indispensables para la nutrición humana. En el último tiempo se enfatizó sobre el impacto negativo de la producción y el consumo de la proteína animal para la salud humana y ambiental. El análisis de la disponibilidad y acceso de estos alimentos es un elemento clave de la vigilancia epidemiológica para la toma de decisiones políticas que permitan el desarrollo sustentable.

OBJETIVO: Determinar la disponibilidad y el acceso de Proteínas de Origen Animal (POA) en la población argentina en la última década.

MATERIALES Y MÉTODOS: estudio descriptivo, longitudinal. La disponibilidad de POA se consideró como la proporción del suministro de energía (kcal/persona/día) de carnes (vaca, pescados, ovina, caprina y cerdo), vísceras, leche y huevos en relación a la disponibilidad energética. Se extrajo de Hojas de Balance de Alimentos (HBA) del sitio web de FAO los períodos 2012/13 y 2017/18 para Argentina. El acceso de alimentos se determinó a nivel hogar a partir de base de datos de las Encuestas Nacionales de Gastos de los Hogares (ENGHo) años 2012/13 y 2017/18 para la región pampeana.

RESULTADOS: el suministro de energía proveniente de POA fue mayor en el período 2017/18 (28%) con respecto al período 2012/13 (26,5%). El grupo de carnes fue el que aportó la mayor cantidad de energía de POA. Durante el periodo 2012/13 Santa Fe alcanzó 431 gramos/día, diferencia negativa de 198 gramos/día sobre periodo 2017/18 y fue en Córdoba donde viviendas accedieron a menos carne (133 gramos); en contraparte Buenos Aires obtuvo un acceso de 290 gramos/día para cada vivienda. Se destaca que el acceso al huevo para una vivienda de La Pampa en el 2012/13 fue de 79 gramos/día, aumentando a 87 gramos diarios en 2017/18, diferencia del 47,12% menos observada que Entre Ríos (128 gramos). Córdoba en 2012/13 concluyó con un acceso en el hogar de 384 ml de leche fluida, superada 2,34% por La Pampa. Sobre el grupo quesos toda la región pampeana incrementó su acceso, mudando de 52% a 72%, siendo Entre Ríos quién más se destacó (35%). En términos de fiambres y embutidos, Entre Ríos alcanzó 53 gramos al día en el 2012/13; Santa Fe en el 2017/18 superó los 120 gramos por vivienda al día y Buenos Aires tuvo el menor acceso (45 gramos/día).

CONCLUSIONES: se denota una tendencia alta de disponibilidad y acceso de carnes y embutidos. Es necesario profundizar los análisis para conocer el consumo a nivel individual.

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN ESCOLARES DE SALTA

 **Faryluk NS, Poderti MV, Goyechea JS, Villagrán PG, García Perez MV.**

Universidad Nacional de Salta. Salta capital. Provincia de Salta. Argentina

INTRODUCCIÓN: La alimentación es un aspecto relevante a indagar en escolares, ya que en ese momento comienzan a adquirir independencia en las elecciones alimentarias, aprenden los patrones y hábitos de consumo de alimentos que perduran hasta la vida adulta. Debido a ciertos factores sociales, culturales, económicos, y a los modelos de producción agroindustrial de alimentos, los escolares crecen y se desarrollan expuestos a entornos alimentarios poco saludables.

OBJETIVO: Describir la frecuencia de consumo de alimentos en escolares de instituciones públicas de la provincia de Salta.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo transversal, desarrollado en el marco de un proyecto de investigación finalizado en diciembre del año 2022. La muestra estudiada se conformó por 426 escolares aparentemente sanos, de ambos sexos, de 10 a 14 años, de 5 escuelas primarias públicas de la provincia de Salta. Previo consentimiento informado de los padres, se realizó un cuestionario de frecuencia de consumo (FC) de alimentos y se tomó peso y talla. Los datos se procesaron con Excel y SPSS versión 21.

RESULTADOS: Caracterización: Edad \bar{x} 11 años \pm 0,9; peso \bar{x} 46,3 kg \pm 11,7; talla \bar{x} 149,9 cm \pm 8,8. 52% niñas y 48% niños; 65% de capital; 28,8% de Tartagal, y 5,9% de Santa Victoria Este. Respecto a la alimentación, el 85% consumía desayuno habitualmente, y solo el 57,1% realizaba las cuatro comidas principales. Respecto a la FC el porcentaje de niños que presentó una FC alta de 5-7 veces por semana (v/s) de los grupos de alimentos recomendados por las GAPA, fue de: 33% en leche, yogur y queso, 41% en carnes, pollo y pescados, 50% en frutas, 37% en vegetales, 30% en legumbres. Dentro del grupo de alimentos no recomendados, la FC predominante de 1 v/s se observó en: postres dulces y mermeladas (34%), snacks (44%), comidas rápidas como hamburguesas/lomitos, pizzas y panchos (51%; 53% y 51% respectivamente). El 33% consumió golosinas 2-4 v/s. El 54% consumió gaseosas y jugos 5-7 v/s.

CONCLUSIONES: Es bajo el % de escolares que cumple con la recomendación GAPA de consumo diario de frutas, verduras, leche/yogurt/queso. La FC de los demás grupos de alimentos recomendados se aproxima a los resultados de las ENNyS2. Respecto a los alimentos no recomendados, más de la mitad de los escolares tuvo una FC alta de gaseosas y jugos azucarados. En el caso de postres, dulces, pochoclos, snacks, hamburguesas/lomitos, pizzas y panchos, la FC predominantes fue menor que la publicada en las ENNyS2 (2v/s o más).

PROMOCIÓN DE LA SALUD DESDE UN ENFOQUE NO CENTRADO EN EL PESO: UNA MIRADA DE LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN

 **Allende L, Gutiérrez J, Romero Talló E, Domínguez C.**

Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Provincia de Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Los trastornos de la conducta alimentaria pueden considerarse uno de los problemas de salud mental más frecuentes en la actualidad. Responden a múltiples factores: biológicos, genéticos, psicológicos, sociales y conductuales. Resulta fundamental que estudiantes y profesionales de la salud, en especial nutricionistas, puedan promover hábitos y una alimentación saludable con una perspectiva integral desde el respeto por la diversidad corporal.

OBJETIVO: Producir recursos educativos digitales orientados a la difusión de mensajes con enfoque inclusivo no centrado en el peso como estrategia de promoción de comportamientos saludables.

DESARROLLO: La actividad se desarrolló con la participación de estudiantes de diferentes años de la carrera de nutrición, en el marco del Curso de Extensión denominado Trastornos de la Conducta Alimentaria: un enfoque inclusivo, no centrado en el peso. Para la producción del material digital, inicialmente se realizó una búsqueda en redes sociales, diarios, entre otros medios referidos a mensajes relacionados a salud, dieta, alimentación y estereotipos de belleza. Posteriormente, con apoyo de bibliografía específica, se diseñaron recursos digitales transformando el mensaje original en mensajes inclusivos no centrados en el peso.

ALCANCE: La actividad se desarrolló durante el mes de septiembre del año 2022, para la cual se habilitó el espacio en plataforma moodle para subir las producciones. Se presentaron 130 recursos individuales y grupales, siendo los formatos predominantes flyer e infografía. Los mismos fueron valorados por docentes de la carrera. El 52,5% de los participantes valoró la actividad como Muy Buena; vinculando a la necesidad de generar y difundir mensajes que promuevan hábitos saludables con un enfoque inclusivo evitando el uso de imágenes o discursos que favorezcan el desarrollo de conductas de riesgo para la salud. La actividad permitió abordar una problemática relevante, que a su vez requiere de un trabajo en mayor profundidad.

CONCLUSIONES: El espacio de formación propuesto facilitó la producción de material digital diverso por parte de los estudiantes, que posibilitan la promoción de comportamientos saludables, con mayor respeto por la diversidad, generando valiosos mensajes con enfoques inclusivos no centrado en el peso, promoviendo el autocuidado desde la mirada de los comportamientos saludables.

CALIDAD DE VIDA DE NIÑOS ESCOLARIZADOS

 **Villagrán PG, Faryluk NS, Poderti V, García Pérez V, Goyechea J.**

Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La calidad de vida relacionada con la Salud (CVRS) es un concepto amplio que engloba el bienestar físico, psicológico, social y académico de niños y adolescentes, especialmente en el contexto escolar. Este estudio se enfoca en valorar la CVRS percibida por escolares de 10 a 14 años, considerando su estado nutricional y el consumo de comidas principales.

OBJETIVO: Valorar la CVRS de niños de 10 a 14 años según el estado nutricional (EN) y el consumo de comidas principales.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó estudio cuantitativo y transversal en escuelas públicas de la provincia de Salta. Se aplicó versión española del cuestionario KINDL-R para evaluar dimensiones de CVRS: bienestar físico, bienestar psicológico, autoestima, familia, amigos y escuela, obteniéndose puntuaciones finales de 0 a 100. A mayor puntuación corresponde mejor CVRS. El EN se determinó con IMC/E según gráficas de OMS y mediante cuestionario la realización de las comidas principales. Procesamiento de datos: programa InfoStat (2020) y WHO AnthroPlus (2007).

RESULTADOS: Muestra: 368 escolares. Las dimensiones de CVRS con mayor puntaje fueron bienestar físico ($63,9 \pm 17,8$) y escolar ($63,3 \pm 15,25$). LA CVRS en mujeres fue $\bar{x} 69,4 \pm 12$, y $71,3 \pm 11,3$ para varones; la media del grupo fue de $70,3 \pm 11,8$. EN: 80% Adecuado; 17% Alto peso; 2% Muy alto peso; 0,8% Bajo peso y 0,2% Muy bajo peso. El 52% de los escolares realizan ingesta de 4 comidas diarias; los escolares que cumplen con esa recomendación registraron CVRS de 70,9. Se observó en escolares con Alto peso en la dimensión escuela valores de CVRS de 59,5; en contraposición a los escolares con muy alto peso que registraron 72,6 en la misma dimensión. Las dimensiones que presentaron menor puntuación en los diferentes EN fueron bienestar físico y escuela. Los valores más elevados en los diferentes EN corresponden a la dimensión familia, excepto en los escolares con Alto peso que el mayor valor se observó en la dimensión bienestar psicológico: 75,5 y en los escolares con Muy alto peso la dimensión autoestima fue de 85,9.

CONCLUSIONES: La CVRS percibida por los escolares fue menor a lo esperado, con evaluación particularmente baja en bienestar físico y escolar, lo que representa un área de preocupación para las instituciones educativas y el personal de salud. La dimensión familiar se destacó como un factor protector, y es notable que los escolares con muy alto peso presentaron los valores más altos en autoestima.

FUERZA DE PRENSIÓN MANUAL EN ADULTOS MAYORES ZONA NORTE PROVINCIA DE SALTA PROYECTO CIUNSA N° 2826/0

 **Herrera MC, Mende V, Yapura S, Pérez Rueda PJ.**

Universidad Nacional de Salta, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La medición de la fuerza de prensión manual, es una forma de poder identificar la debilidad muscular siendo una prueba utilizada en la práctica clínica como estimación de la función motriz y de la fuerza general. La debilidad muscular, expresada en baja fuerza de prensión manual, se relaciona con la aparición de enfermedades crónicas, enfermedades respiratorias, cáncer y demencia en los adultos mayores (AM). La Convención Interamericana para la Protección de los Derechos de las Personas Mayores (CIPDHPM), define como personas mayores a quienes tienen 60 años o más.

OBJETIVO: Analizar la fuerza de prensión manual para identificar debilidad muscular en los adultos mayores del centro de jubilados Zona Norte Provincia de Salta 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo de corte transversal, muestra: 286. Variables: género, edad, actividad, fuerza de prensión manual. Instrumento: dinamómetro, marca GRIPX EH101. Se tomó como punto de corte los propuestos por EWGSOP2, siendo fuerza muscular reducida: valor menor de 27 kg en varones y menor de 16 kg en mujeres, determinaciones por arriba de estos valores se consideran normales. Se consideró fuerza máxima al valor más elevado de 3 mediciones separadas por 1 minuto entre sí. Se procesaron los datos en SPSS 29.

RESULTADOS: La muestra se encuentra distribuida de acuerdo al género: femenino (82%) y masculino (17%). El 44% tiene una edad entre 70 y 79 años. El promedio de la fuerza máxima en mujeres fue de 20 Kg y en varones 28,5 kg. En las mujeres al analizar la fuerza de presión manual en el 20% se encontró reducida y 80% normal. En cuanto a los varones en el 29%, se detectó reducido y 71% normal.

CONCLUSIONES: La fuerza de prensión manual se encuentra reducida en 20% en mujeres y varones 29%. Analizar la fuerza de presión manual permite identificar la debilidad muscular y pesquisar de manera precoz y oportuna a aquellos AM en los cuales esté reducida. Puesto que guarda una relación lineal entre la fuerza de prensión y la aparición de discapacidad en relación con las actividades cotidianas. A partir de los hallazgos se puede realizar intervenciones para retrasar el deterioro de la funcionalidad y pérdida de la autonomía en esta población partiendo desde el autocuidado.

VALIDEZ DIAGNÓSTICA DEL IMC A PARTIR DE TALLA ESTIMADA

 **Faryluk NS, Villagrán PG, Poderti V, Goncalvez de Oliveira E, Pérez LV,
Romero Tallo ME, Goyechea JS.**

Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El IMC es un indicador antropométrico del estado nutricional; es el más utilizado a nivel poblacional. Cuando no es posible medir la talla de forma directa, en personas con movilidad reducida, se puede estimar su valor a través de otros parámetros antropométricos como la *media envergadura*. Frecuentemente utilizados en ámbitos hospitalarios, en individuos postrados, o que no pueden mantenerse de pie.

OBJETIVO: Establecer la validez diagnóstica del IMC a partir de la talla estimada por media envergadura.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo de corte transversal desarrollado de agosto a noviembre 2023. La población estuvo constituida por 102 estudiantes universitarios que accedieron a participar del estudio. Se les realizó un cuestionario para caracterizar al grupo, se procedió a la toma de mediciones antropométricas: peso, talla, media envergadura. Se valoró el estado nutricional. A los fines del estudio se tomó como prueba estándar o de referencia el IMC calculado con el peso y la talla del sujeto; y se comparó con los resultados obtenidos con IMC estimado a partir de la talla estimada por media envergadura. Se calculó la Sensibilidad, Especificidad, VPP y VPN. Análisis de los resultados con Excel.

RESULTADOS: Caracterización: 77% mujeres y 23% varones, con edades comprendidas entre 19 y 42 años (\bar{x} 25 \pm 4,8). En la valoración realizada con IMC se registraron 49 casos positivos (exceso de peso) y 53 casos negativos (normopeso). En cambio, en la valoración realizada a partir de la talla estimada se registraron 43 casos positivos (exceso) y 59 casos negativos (Normal). Sensibilidad=0,877; Especificidad=1; VPP=1; VPN= 0,898.

CONCLUSIONES: Los resultados obtenidos indican que se puede valorar el estado nutricional de una persona con IMC a partir de talla estimada por media envergadura. La alta sensibilidad de la prueba indica que es útil para screening o tamizaje. Y a su vez la alta especificidad nos indica que es útil para confirmar exceso de peso. El VPP elevado indica que IMC a partir de talla estimada por envergadura puede detectar una alta proporción de individuos con exceso de peso, entre todos los individuos que tienen exceso de peso. También resultó alto el VPN que permite identificar una elevada proporción de personas normopeso entre todos los que también presentan peso adecuado con la prueba de referencia.

ESTADO NUTRICIONAL DE PERSONAS MAYORES SEGÚN ÍNDICE DE MASA CORPORAL, CIRCUNFERENCIA DE PANTORRILLA Y MINI ENCUESTA NUTRICIONAL. AÑO 2023

 **Márquez R, Yapura S, Méndez V.**

Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Según la OMS, la población de personas mayores (PM) constituye un grupo nutricionalmente vulnerable, siendo el estado nutricional (EN) un indicador de Calidad de Vida. En su valoración, resulta importante la comparación con estándares confiables, como la Mini Encuesta Nutricional (MNA), herramienta validada de tamizaje, que permite identificar precozmente riesgo de malnutrición y el índice de masa corporal (IMC) que en las PM debe considerar puntos de corte específicos, tales como los establecidos por NHANES III (National Health and Nutrition Examination Survey). Además, cobra relevancia la circunferencia de pantorrilla (CP), siendo un marcador de desnutrición en las PM, de fácil determinación y alta sensibilidad. En este contexto, resultó interesante indagar el EN en este grupo, según la utilización de distintos parámetros, que combinados pueden llevar a un diagnóstico nutricional óptimo.

OBJETIVO: Evaluar el estado nutricional según Índice de Masa Corporal, Circunferencia de Pantorrilla y Mini Encuesta Nutricional.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. Muestra: 265 PM. Instrumento: Cuestionario de Valoración antropométrica y Mini Encuesta Nutricional. Variables: género, edad, IMC, EN según NANHES III, CP, Miniencuesta Nutricional: pérdida de peso, percepción subjetiva de problemas nutricionales y valoración nutricional.

RESULTADOS: Género femenino 82% y masculino 18%. Edad: 60 a 69 años (41%), 70 a 79 años (44%), 80 a 89 años (12%), 90 años y más (3%). EN según IMC fue normopeso (50,5%), sobrepeso (41%) y bajo peso (8%). La CP media fue de 35,5 cm, siendo en un 88% adecuada (> 31 cm) y en un 12% reducida (<=31 cm). Los que presentaron CP reducida, se encontraron con bajo peso (37,5%) según IMC y en riesgo nutricional (34%) según MNA. Según MNA, la pérdida de peso percibida en los últimos 3 meses fue de 1 a 3 kg (15%), mayor a 3 kg (8%), mientras que un 57% refiere no haber tenido pérdida de peso y un 20% desconoce. El 89% manifiesta no presentar problemas nutricionales y un 11% desconoce. La puntuación total promedio obtenida fue de 25,94. El 82% se encontró bien nutrido, un 16 % en riesgo nutricional y 2% desnutrido.

CONCLUSIONES: De la valoración de estos 3 parámetros, puede observarse que los valores de CP reducida se asemejan al riesgo nutricional detectado por la MNA, y no así a lo obtenido con IMC según NHANES. Permitiendo este último la identificación de malnutrición por exceso.

ESTADO NUTRICIONAL SEGÚN ÍNDICE DE MASA CORPORAL E INDICADORES BIOQUÍMICOS DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS INGRESANTES A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

 Ola E, Guanca R, Tamayo S, Chocobar H, Zimmer M.

Universidad Nacional de Salta, Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El control del estado nutricional de los estudiantes universitarios es muy importante, para la toma de decisiones de las autoridades universitarias, especialmente del área de Bienestar Universitario. Una mala salud y deficiente alimentación afectan negativamente en el rendimiento académico de los estudiantes.

OBJETIVO: Conocer el estado nutricional de estudiantes universitarios ingresantes a la Universidad de Salta.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo transversal. Tipo de muestreo: por conveniencia. Participaron 91 estudiantes voluntarios ingresantes a la universidad, que dieron su consentimiento para participar en el estudio. Variables: Sexo, edad, Índice de Masa Corporal (IMC) Indicadores bioquímicos: Hemoglobina, Colesterol Total y Triglicéridos en sangre. Se calculó la prevalencia de Sobrepeso, Obesidad, Anemia, Hipercolesterolemia e Hipertrigliceridemia.

RESULTADOS: La distribución por sexo fue de 73 % mujeres y el 27 % varones. Según el IMC el 20,9 de los estudiantes presentó sobrepeso, el 12 % obesidad, el 4,4 % bajo peso. Los indicadores bioquímicos mostraron que el 9,9 % padecía de anemia, 5,5 % hipercolesterolemia y el 2,2 % Hipertrigliceridemia.

CONCLUSIONES: Un elevado porcentaje de estudiantes presentó malnutrición., por exceso: sobrepeso y obesidad. Los indicadores bioquímicos determinaron la existencia de anemia por déficit de hierro y en menor medida hipercolesterolemia e Hipertrigliceridemia.

SEGUIMIENTO Y ASESORAMIENTO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

 **Dias de Oliveira L, Medeiros Nascimento ER, Silva Sperb AS, Francescato Ruiz EN, Lima da Silva V.**

Departamento de Nutrição - Faculdade de Medicina, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

FUNDAMENTACIÓN: Para garantizar los derechos sociales, las políticas públicas deben tener alcance nacional, teniendo en cuenta las particularidades locales durante su implementación. En este contexto, el Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE), a través de convenios con instituciones federales, creó los Centros Colaboradores de Alimentación y Nutrición Escolar (CECANE), que son unidades de referencia y apoyo creadas para desarrollar acciones de interés del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), con una estructura y un equipo para llevar a cabo las actividades definidas por el FNDE. El CECANE UFRGS ejecuta una serie de acciones basadas en la cualificación y mejora de las condiciones de alimentación y nutrición de la comunidad escolar del estado de Rio Grande do Sul en el ámbito del programa. Una de estas acciones es el “Seguimiento y Asesoramiento a las Entidades Ejecutoras de Rio Grande do Sul”, que se caracteriza por ser una herramienta de evaluación de la implementación del PNAE a nivel municipal y estatal.

OBJETIVO: El objetivo de este trabajo es describir los resultados del seguimiento y asesoramiento técnico a los municipios y a la Secretaría de Estado de Educación de Rio Grande do Sul (SEDUC/RS) en 2023.

DESARROLLO: La metodología utilizada se estructuró en ocho periodos de actividades, que abarcaron aspectos relacionados con el trabajo del nutricionista, la gestión municipal, el análisis de las compras públicas, la adquisición de productos a los agricultores familiares, el análisis de las acciones del consejo de alimentación escolar y la formación de los actores del programa. **ALCANCE:** Los principales resultados alcanzados en 2023 fueron que la actividad de seguimiento y asesoramiento llegó a 20 municipios, 14 de ellos de forma presencial y 6 a distancia. Se realizaron 20 reuniones de formación para los actores del PNAE en los 20 municipios atendidos, con la participación de representantes de 100 municipios vecinos y 482 actores sociales que trabajan con el PNAE. Durante las consultas presenciales se visitaron 62 escuelas municipales. También se celebraron cuatro reuniones de formación presenciales y a distancia con los equipos directivos de SEDUC/RS, a las que asistieron 173 actores del PNAE, y se visitaron 25 escuelas de la red educativa estatal.

CONCLUSIONES: es necesario realizar un seguimiento constante de las directrices del programa en cuanto a su aplicación, con el fin de promover los ajustes necesarios y desarrollar procesos educativos dirigidos a los gestores y actores implicados en la aplicación del PNAE.

ESTADO NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON DIFICULTADES PARA ALIMENTARSE AL NACER Y PRESENCIA DE SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES ACTUALES EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON PARÁLISIS CEREBRAL

 **Condinanzi AL, Gil C, Cieri ME, Escobar Zuluaga LJ, Sanchez F, Cuestas E, Ruiz Brunner M.**

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), CONICET-UNC, Córdoba, Argentina. Instituto de Investigaciones Clínicas y Epidemiológicas (INICyE), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. 2º Cátedra de Pediatría, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: La malnutrición en niños y adolescentes con parálisis cerebral (PC) es multicausal. Asociándose a dificultades para la alimentación postnatales o presencia de síntomas gastrointestinales durante el crecimiento.

OBJETIVO: Evaluar la asociación del estado nutricional, la presencia de dificultades para alimentarse en el primer mes de vida, dificultad actual para tragar (disfagia) y reflujo (RGE) al momento de la evaluación en niños/as y adolescentes con PC.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se recolectaron datos con el Registro Argentino de PC mediante encuestas e historias clínicas en cinco provincias de Argentina. El crecimiento se valoró a partir de puntajes z de peso/edad, talla/edad e IMC/edad calculados con el Anthro Plus de la OMS. Las variables categóricas se describieron en porcentajes con [IC95%]. Los datos normales con media y DE, los no normales con mediana y rangos. Se realizó Test de T o de Mann-Whitney según correspondía ($p < 0,05$).

RESULTADOS: Se recolectaron datos de 202 participantes. La edad promedio fue de 7,4 (+4,66) años. De acuerdo con los grupos de edad 148 (73% [66,3; 79,0]) eran niños de 0 a 10 años. 113 (55,5% [48,3; 62,4]) tuvieron dificultades para alimentarse en el primer mes de vida, 90 (42% [35,2; 49,1]) tuvieron disfagia y 48 (15,4% [10,7; 21,1]) presentaron RGE al momento de la recolección de datos. Existe una asociación estadísticamente significativa entre disfagia actual y dificultad para alimentarse en el primer mes ($p=0,007$). Los puntajes z peso/edad, talla/edad e IMC/edad se asociaron a disfagia con una mediana de -1,7 [-2,4;-1,5] ($p=0,01$), - 2,3 [-2,7;-1,8] ($p=0,03$), y -1,19 [-1,4;-0,5] ($p=0,02$), respectivamente. Presentaron una menor talla/edad aquellos niños con dificultades para alimentarse en el primer mes de vida ($p=0,008$). No se encontraron diferencias significativas entre RGE con el peso/edad ni talla/edad.

CONCLUSIONES: Es frecuente que los niños con PC presenten dificultad para alimentarse, y presencia de síntomas gastrointestinales. La presencia de disfagia se asocia a desnutrición con bajo peso y baja talla. Las dificultades para la alimentación durante el período neonatal se vincularon con una menor talla/edad en niños con PC y asociación con disfagia durante la niñez.

ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS AL MOMENTO DE NACER Y DEL CONTEXTO SOCIO-EDUCATIVO DE NIÑOS MENORES DE 2 AÑOS CON TÍPICO DESARROLLO Y CON PARÁLISIS CEREBRAL: DATOS PRELIMINARES

 **Cieri ME, Fantin J, Rizzo C, Condinanzi AL, Gil C, Escobar J, Cuestas E, Ruiz Brunner M.**

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), CONICET-UNC.

Instituto de Investigaciones Clínicas y Epidemiológicas (INICyE), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

*Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.
2º Cátedra de Pediatría, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: La parálisis cerebral (PC) es la discapacidad motora más frecuente en la población pediátrica. Existen características en el momento de nacer y factores ambientales que actuarían como factores de riesgo de la PC.

OBJETIVO: analizar asociaciones entre las características al momento de nacer y factores socioeducativos con la presencia o ausencia de PC en niños menores de 2 años en Córdoba.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se recolectaron datos desde mayo 2022 a diciembre 2024 con datos del Registro Argentino de PC y datos recolectados de niños con típico desarrollo que asistían a control en el Hospital Misericordia. Se incluyeron niños menores de 2 años, con diagnóstico confirmado de PC o típico desarrollo. Los datos se recolectaron a partir de encuestas respondidas por sus cuidadores. Se excluyeron familias que no quisieron participar. Se analizaron los datos normales con media y DE, los no normales con mediana y rangos. Se realizó test de fisher para analizar asociaciones entre variables, con $p < 0,05$. Se calculó el odds ratio con sus respectivos [IC95%] ($p < 0,05$). Estos son datos preliminares que forman parte de una investigación en progreso. Se contó con el aval de los comités de ética correspondientes.

RESULTADOS: Se recolectaron datos de 63 niños. La edad promedio fue de 9,5 (DE 10) meses. 32 (50,8% [37,9; 63,3]) de los niños presentaron PC confirmada. No presentaron significatividad estadística las variables vinculadas a factores socio-educativos como el nivel educativo de la madre ($p=0,3004$), nivel educativo del padre ($p=0,789$), hacinamiento ($p=0,379$) y controles prenatales completos ($p=0,763$). Los niños con PC presentaron más nacimientos por cesáreas no programadas (46,9 [34,2; 59,9]); OR 5,7[1,6; 20,2] ($p=0,006$), tuvieron más nacimiento prematuro (56,3 [43,2; 68,8]); OR 18,6 [3,8; 91,8] ($p < 0,001$) y bajo peso al nacer (46,9 [34,2; 59,9]); OR 7,8 [2,1; 28,2] $p=0,002$ comparado con sus pares con típico desarrollo.

CONCLUSIONES: Las dificultades al momento del parto como cesárea no programada, nacimiento prematuro y bajo peso al nacer fueron más frecuentes en los niños con PC. Es importante que cuando aparezcan estas complicaciones al nacer se realicen los seguimientos necesarios para realizar un diagnóstico e intervención temprana de la PC.

ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE RECURSOS DISPONIBLES EN LA WEB PARA LA ENSEÑANZA EN NIVEL SUPERIOR

 **Riba G, Viglione L.**

Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad FASTA, Mar del Plata, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Existe gran variedad de recursos disponibles en la web que pueden ser utilizados en cátedras universitarias para favorecer la comprensión por parte de los estudiantes de temas que les resultan complejos, y que permiten a su vez desarrollar o fortalecer habilidades indispensables dentro de su profesión.

OBJETIVO: Examinar recursos disponibles en la web aplicables en aulas del Nivel Superior en una Facultad de Ciencias Médicas, de gestión privada en Mar del Plata, en el 2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Investigación descriptiva, que consiste en dos etapas. En la primera se identifican, analizan y evalúan diferentes recursos tecnológicos empleando una rúbrica especialmente diseñada para tal fin, en la segunda se indaga en el cuerpo docente de la Facultad de Ciencias Médicas las capacitaciones que consideran necesarias para poder implementarlas en sus cátedras.

RESULTADOS: Se identifican, analizan y evalúan 25 aplicaciones móviles aplicables a carreras de Ciencias Médicas, una plataforma de intercambio de opiniones/debate, 4 softwares de simulación, un programa con experiencias simuladas de laboratorio, un juego de break out, casos clínicos presentados en formato de videos desarrollados empleando recursos de Inteligencia Artificial y podcast. Se diseña un Google Site con el propósito de que cualquier docente de la Facultad pueda disponer todo este material cuando lo necesite.

CONCLUSIONES: Las instituciones educativas responsables de la formación de futuros profesionales deben priorizar no solo la gestión del conocimiento sino la innovación y la creatividad. Las Nuevas Tecnologías desempeñan un papel importante en esto permitiendo el acceso a recursos gratuitos disponibles en la web, además de potenciar los canales de comunicación que permite un fluido intercambio entre el equipo docente y los estudiantes.

REDES SOCIALES: SU INFLUENCIA EN LAS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS DE LOS/AS ADOLESCENTES ENTRE 15 Y 18 AÑOS

 **Cristaldo EP, Gomez MM, VEGA A.**

Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: En la actualidad las redes sociales forman parte del día a día de los/as adolescentes, permitiéndoles no solo estar en contacto con las personas si no también explorar lugares, buscar información, entre otras actividades. Ello también, crea conflictos por el tipo de contenido que encuentran o del que son seguidores/as, y de las influencias que ejercen sobre sus elecciones.

OBJETIVO: Analizar la influencia de las visualizaciones de recetas/preparaciones y/o alimentos de las redes sociales en las preferencias alimentarias de los/as adolescentes de entre 15 y 18 años en el año 2021.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio cuantitativo, observacional, descriptivo y transversal. La técnica de recolección de datos fue una encuesta anónima semiestructurada de 52 preguntas. Se aplicó un análisis descriptivo y de frecuencias.

RESULTADOS: Los/as adolescentes eligen y consumen principalmente alimentos de baja calidad nutricional que ven y/o escuchan por las redes sociales: Instagram, 80,39%; TikTok, 73,17%; YouTube, 56% y Pinterest, 43,90%. Además, realizan las recetas/preparaciones alimentarias que ven y/o escuchan en Instagram, 74,51%; TikTok, 68,29%; Pinterest, 31,71% y YouTube, 36%; entre ellas: postres azucarados, snacks, preparaciones/recetas sin carne, comida rápida, torta, tartas dulces y panificados salados.

CONCLUSIONES: Sus preferencias alimentarias están influenciadas por lo que ven y/o escuchan en las redes sociales, las cuales son de baja calidad nutricional y están motivadas principalmente por los sentidos, del gusto, olfato y vista. La familia y los/as amigos/as también influyen sus elecciones alimentarias. Es de nuestra incumbencia como profesionales de la salud, implementar acciones que atraviesen todos los ámbitos en el que los/as adolescentes se desenvuelven para contribuir a su bienestar.

RELACIÓN ENTRE EL ESTADO NUTRICIONAL Y HÁBITOS ALIMENTARIOS DEL NIÑO CON CARDIOPATÍA CONGÉNITA EN LA CIUDAD DE LA RIOJA

 **Gabriela E, Koon A, Sant V, Pedraza MS, Romero J, Sarmiento M, Aredes F, Cattáneo F.**

IUCS Fundación Barceló, La Rioja Capital, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Los trastornos en el crecimiento y desarrollo en los niños con cardiopatías congénitas se han estudiado desde los años 50, sin embargo, a pesar de haberse sugerido múltiples factores que pueden condicionar, los mecanismos por los cuales se alteran aún no son claros. El proyecto se basó en la investigación de los niños recién nacidos hasta 17 años en niños con cardiopatía congénita.

OBJETIVO: Estudiar la relación entre el estado nutricional y hábitos alimentarios del niño con cardiopatía congénitas de la ciudad de La Rioja.

MATERIALES Y MÉTODOS: El tipo de estudio fue retrospectivo y transversal y un muestreo no probabilístico. El tamaño de la muestra fue de 40 pacientes. Se tuvo en cuenta el tipo de cardiopatía y se estratificaron en 4 grupos; el estado de nutrición mediante los índices P/E, T/E e IMC/E; utilizando las tablas de OMS 2007 y sus factores de riesgo como edad, sexo, antecedentes perinatales, historia de alimentación, estado socioeconómico, a través, de sus instrumentos: encuestas alimentarias y entrevista a padres.

RESULTADOS: Al relacionar % P/E y Tipo CC se constató 55,6% se encuentra en un Estado Normal, el 16,7% se encuentra en Riesgo Nutricional y Bajo Peso el 11,1% y por último el 11,1% presentó Sobrepeso. En cuanto IMC/E y Hábitos alimentarios IMC/E todos presentan consumo de carne (100%), de los cuales 17% tienen bajo peso, el 8% son normales. 29% presentan obesidad, el 33% riesgo nutricional y el 13% sobrepeso; en cuanto al IMC/E todos presentan consumo de fruta(96%) de los cuáles 13% presentan bajo peso, 8% normal, 29 % Obesidad, 33 % Riesgo nutricional y 13 % Sobrepeso; En lo que respecta al IMC/E y consumo de lácteos(96%) de los cuáles 17% presenta bajo peso, 8% Normal, 29% Obesidad, 29% Riesgo Nutricional, 13% Sobrepeso. En cuanto al IMC/E y consumo comidas rápidas presenta un 92%, de los cuales 13% presenta Bajo peso, 8% Normal, 29% Obesidad, 29% Riesgo Nutricional y 13% Sobrepeso. El consumo de Golosinas e IMC/E representan un total del 83 % de los cuáles 13% pertenece a la clasificación de Bajo Peso, 8% Normal, 25% Obesidad, 25% Riesgo nutricional y 13% Sobrepeso. Y por último el de menor Consumo en relación al IMC/E es las legumbres lo cual representa un (75%) de los cuáles 13% Bajo peso, 8% Normal, 21% Obesidad, 25% Riesgo Nutricional y 8% Sobrepeso.

CONCLUSIONES: Al relacionar el Estado Nutricional y los hábitos alimentarios confirmamos la importancia que el mismo tiene para un adecuado crecimiento y desarrollo nutricional en niños con cardiopatías congénitas, siendo de gran importancia el tipo de cardiopatía, edad y hábitos alimentarios para una mejor calidad de vida.

ADECUACIÓN DE LA INGESTA ENERGÉTICA Y DE NUTRIENTES A LA INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA (TEA), ENTRE RÍOS, ARGENTINA

 **Cossani EB, Román MD, Brun MS.**

Facultad de Bromatología (UNER), Escuela de Nutrición (FCM - UNC).

INTRODUCCIÓN: El TEA se caracteriza por dificultades en la comunicación y la interacción social recíproca. Puede existir hiper o hiposensibilidad a estímulos con alteraciones en la integración sensorial, lo que limita la variedad de la dieta y expone a situaciones de malnutrición.

OBJETIVO: Analizar la ingesta energética y de nutrientes en niños, niñas y adolescentes (NNyA) con TEA en ciudades de Entre Ríos, período 2021-2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo y transversal en una muestra de NNyA con TEA en los departamentos Uruguay, Colón y Gualeguaychú (Entre Ríos). Se indagaron datos sociodemográficos y de salud mediante entrevista al principal cuidador. Los datos alimentarios se recolectaron con un cuestionario de frecuencia alimentaria y una guía visual de porciones y pesos de los alimentos (ILSI). Se utilizó el software Nutrio V2 para estimar el valor energético total (VET) y la ingesta de macro y micronutrientes. Se utilizó la ingesta dietética recomendada como referencia para determinar el porcentaje de adecuación de los consumos. Se calcularon medidas resumen y se aplicó test de diferencia de medias o de proporciones ($\alpha=0,05$) según grupos etarios (4-8; 9-13; >14 años).

RESULTADOS: La muestra (n=47) quedó conformada por 51% de niños de 4-8 años, 27,7% de 9-13 años y 21,3% de 14-16 años. El VET promedio por grupo etario fue 2706 kcal (DE 1447), 3175 kcal (DE 1221) y 2638 (DE 934) respectivamente. El 47% presentó un VET que excedió la recomendación en más del 20% de las calorías diarias recomendadas. En promedio, el aporte de carbohidratos, proteínas y lípidos al VET fue de 54,5% (DE 18,45), 10,84% (DE 4,7) y 34,69% (DE 14,33) respectivamente. El 55,3% no alcanzó la ingesta recomendada de calcio, 42,5% no cubrió la de zinc y el 20% no cubrió la de hierro. El 40,4% no cubrió la recomendación de vitamina A, el 36,2% la de vitamina B6 y el 21% la de vitamina C. Hubo diferencias significativas en la proporción de NNyA que cubrió las recomendaciones para el zinc y la vitamina C, siendo mayor la proporción de niños que cubre la recomendación en el grupo de 4-8 años ($p<0,05$). La vitamina B9 acumuló un 40% de NNyA que superó el máximo nivel tolerable, siendo mayor la ingesta excesiva en el grupo de 4-8 años (62,5% vs 21,7%), $p=0,0008$.

CONCLUSIONES: Resulta necesario intervenir sobre los hábitos alimentarios de los NNyA con TEA de manera precoz, para mejorar la calidad de la dieta y evitar situaciones de malnutrición que puedan empeorar su salud integral.

DESARROLLO Y PRUEBA DE ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS HIPERCALÓRICOS NORMOPROTEICOS EN UN HOSPITAL PÚBLICO PEDIÁTRICO, COMO ALTERNATIVA AL SUPLEMENTO COMERCIAL

 **Barcellini L, Castro GN, Ageitos G, Larroude M, Di Croce ME, Pérez C, Salerno M.**

Hospital Interzonal de Agudos Especializado en Pediatría-H.I.A.E.P. -“Sor María Ludovica”, La Plata, Bs As, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El estudio consistió en desarrollar y evaluar la aceptación de preparaciones caseras hipercalóricas y normoproteicas como alternativas a los suplementos comerciales (SC) en pacientes hospitalizados en un hospital público pediátrico. Las preparaciones fueron: postre de limón, licuado de chocolate, torta de banana y scon de queso.

OBJETIVOS: Diseñar y evaluar la aceptabilidad de preparaciones caseras como alternativa a los SC en pacientes internados en un hospital público pediátrico.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio transversal, exploratorio comparativo. Se seleccionaron aleatoriamente 40 pacientes internados de ambos sexos, con edades comprendidas entre 4 a 16 años en condiciones de degustar los alimentos y responder la encuesta. Para la elaboración de los alimentos hipercalóricos, se buscó una base de ingredientes de disponibilidad continua en la institución, de alto valor nutricional, sin TACC y sin lactosa, con el objetivo de satisfacer las necesidades de la mayoría de los pacientes. Se lograron preparaciones con un promedio de 299 Kcal, 32 g de carbohidratos, 7g de proteínas, 16 g de grasa y densidad energética de 2 (Kcal/g), por porción, buscando acercarse a la formulación de los SC y que sean fácilmente replicables en los hogares. Se utilizó formulario de Google con la escala hedónica facial mixta la cual está validada para niños en edad pediátrica. Presenta las clasificaciones: 1: odié, 2: no me gustó, 3: indiferente, 4: me gustó y 5: me encantó. Se consideraron los valores 1, 2 y 3 como rechazo/indiferencia y, 4 y 5 como aceptación. Con esta variable dicotómica se definieron los siguientes indicadores para cada uno de los productos: N° de niños que aceptan el producto X/ total de niños encuestados; N° de niños que no aceptan el producto X/total de niños encuestados.

RESULTADOS: El promedio de edad de los niños fue de 8 años. La aceptación de los 4 productos fue mayor al 65% de la muestra, representando un 75 % y 73 % el licuado de chocolate y el scon de queso, siendo el “sabor” el motivo de la elección. Ambos fueron seleccionados para llevarlos a la práctica diaria en la institución.

CONCLUSIONES: Se lograron elaborar cuatro productos alimenticios con ingredientes accesibles para la institución, con alto contenido de calorías y nutrientes, en analogía con los suplementos comerciales presentes en el mercado. Según las encuestas realizadas, se obtuvo una amplia aceptación por parte de la población, logrando instalar 2 nuevas alternativas de alimento hipercalórico.

ANÁLISIS COMPARATIVO DE COSTOS EN EL TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE NIÑOS CON FENILCETONURIA: ALIMENTOS HIPOPROTEICOS CASEROS VS INDUSTRIALIZADOS

 **Salerno M, Ageitos G.**

Hospital Interzonal de Agudos Esp en Pediatría Sor Ma Ludovica, La Plata, Buenos Aires.

FUNDAMENTACIÓN: La fenilcetonuria (pku) es un error congénito del metabolismo de la fenilalanina (Phe), Causado por el déficit o ausencia de la enzima fenilalanina hidroxilasa. Los niveles Elevados de Phe son neurotóxicos y dan lugar a retraso mental y motor. El diagnóstico temprano y un tratamiento precoz son necesarios para evitar las consecuencias Naturales de la enfermedad. El tratamiento principal, es una dieta estricta baja en Phe, Lograr niveles adecuados de Phe en sangre y asegurar un óptimo crecimiento y Desarrollo. Se prohíben las carnes, huevos, lácteos y panes o derivados de harinas Comunes. Para cubrir el requerimiento proteico se usa un sustituto proteico libre o bajo En Phe. Se incorporan alimentos hipoproteicos para cubrir calorías y otros nutrientes: galletitas, Fideos, panes, entre otros, que se pueden elaborar de manera casera con distintos Almidones a un costo de \$1210/ kg, o pueden comprarse en las empresas que los Importan, listos para el consumo con un costo promedio de usd 25 /500g. La producción casera se convierte en una alternativa accesible, aunque requiere más tiempo y esfuerzo en comparación con tener productos listos para el consumo.

OBJETIVOS: Comparar el costo de la alimentación diaria con alimentos hipoproteicos caseros, versus Alimentos hipoproteicos importados en pacientes pku de 1 a 3 años y de 4 a 6 años.

DESARROLLO: Se calcularon los requerimientos diarios de energía y proteínas en los rangos de edad de 1 a 3 años y 4 a 6 años, siguiendo las recomendaciones específicas para pku. Se evaluó el costo diario de la alimentación para cada grupo etario, comparando el uso de alimentos hipoproteicos caseros con alimentos hipoproteicos industriales equivalentes. El costo de la alimentación diaria con alimentos caseros, fue de \$1732 y \$2266 para el rango de 1 a 3 años y de 4 a 6 años respectivamente. En contraste, el uso de productos industriales resultó en un costo diario de \$23.601 y \$41.244 respectivamente.

ALCANCE: Se evidencian las diferencias significativas de costos entre las opciones, lo que proporciona información relevante para la toma de decisiones en la planificación dietética, debiendo considerarse además, los factores económicos.

CONCLUSIONES: El manejo a largo plazo de esta enfermedad, continúa siendo un desafío. Implica fortalecer herramientas para la producción casera y desarrollar programas de acceso a los alimentos

industriales para poder mejorar la adherencia a la dieta, y en consecuencia un mejor resultado neurocognitivo.

FACTORES DE RIESGO PARA EL DESARROLLO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS DURANTE LA INFANCIA EN NIÑOS Y NIÑAS

 **Esquiroz C, Renaudo AB, Daruich ML, Teixeira G, Láquis M.**

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

INTRODUCCIÓN: La prevalencia de alergias alimentarias (AA) ha sufrido un crecimiento exponencial en los últimos años. La participación de la microbiota en los procesos de homeostasis ejerce una decisiva repercusión en el desarrollo de niños/as, particularmente durante los primeros 1000 días de vida. En este período, existen tres elementos determinantes con repercusión para la salud del neonato: el tipo de parto (vaginal o por cesárea), la alimentación (lactancia materna e inicio de alimentación complementaria) y la exposición a antibióticos.

OBJETIVO: Analizar la relación entre la lactancia artificial, el tiempo de introducción de alimentos potencialmente alergénicos, el parto por cesárea y el uso prenatal de antibióticos con el desarrollo de AA durante la infancia en niños y niñas.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo simple, correlacional, retrospectivo. La muestra quedó conformada por 35 niños/as, fue no probabilística seleccionada por conveniencia. La información se obtuvo de las historias clínicas y los datos se trataron analíticamente con los programas Excel e InfoStat, midiendo el grado de asociación con el test de Fisher con un nivel de significación de 0,05.

RESULTADOS: En cuanto al estado nutricional, un 68,6% no presentó riesgo. El 77,1% de los niños/as recibió lactancia mixta, la introducción de alimentos potencialmente alergénicos fue oportuna en un 82,1%. El 60% nació por cesárea y el 82,9% no usó antibióticos durante el embarazo. En cuanto a las manifestaciones clínicas fueron de tipo mixtas (incluye tanto manifestaciones digestivas como extradigestivas) en un 68,6%.

CONCLUSIONES: El tipo de parto es un factor de riesgo para el desarrollo de AA, ya que presenta una asociación significativa el parto con cesárea. La principal limitación que se presentó fue el pequeño tamaño muestral a raíz de criterios de inclusión muy específicos. Se deben seguir estudiando los factores que repercuten en el estado de la microbiota y su relación con las AA, ya que son los lactantes quienes se ven más afectados por la inmadurez de mecanismos inmunológicos y no inmunológicos que previenen el ingreso de antígenos a través de la barrera gastrointestinal.

SOPORTE NUTRICIONAL TEMPRANO EN PACIENTES PEDIÁTRICOS CON PATOLOGÍA ONCOLÓGICA

 **Cabral A, Rossi M, Pettigrosso S, Perez L, Desantadina V, Costantini C, Vercellese D, Fernandez S, Lazara Da Silva M, Rodriguez A, Silva M.**

Hospital General de Agudos Materno Infantil Don Victorio Tetamanti. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El paciente oncológico tiene un riesgo nutricional elevado asociado a un aumento en el número y gravedad de las complicaciones, lo que conlleva una mayor morbimortalidad. La malnutrición tiene múltiples causas y está condicionada por la enfermedad y por el tratamiento, pero no es una respuesta obligatoria, así, la mayoría de los pacientes pueden responder adecuadamente a las técnicas de apoyo nutricional.

OBJETIVO: Se propone describir la población de pacientes oncológicos pediátricos que realiza seguimiento nutricional por el servicio de nutrición clínica.

MATERIALES Y MÉTODOS: Desde el servicio de nutrición se trabaja junto con el área de oncología para lograr un abordaje nutricional temprano del paciente oncológico pediátrico. En cada consulta se toman parámetros antropométricos de peso, talla y circunferencia braquial para determinar el estado nutricional. A su vez, para establecer objetivos de intervención y abordaje se tiene en cuenta el diagnóstico, tipo de tratamiento y etapa en la que se encuentra el paciente. Los diagnósticos fueron clasificados según el riesgo y el diagnóstico nutricional según las tablas de referencia de la OMS. Los datos fueron analizados por el programa estadístico JAMOVI.

RESULTADOS: Se analizaron 17 casos que se encuentran en seguimiento en enero del 2024, de los cuales un 41.7% corresponde a sexo femenino y el 52.9% masculino. La media de edad es de 7.94 (ds 3.78). La media de pz para IMC al ingreso fue de -0.489. Los diagnósticos prevalentes fueron LLA (35.3%) y Meduloblastoma (23.5%). El 64% de las neoplasias se clasificaron de alto riesgo. El 47.1% fue evaluado al momento del diagnóstico. En relación al requerimiento de soporte nutricional el 100% ha requerido intervención con suplemento oral y/o nutrición enteral (82.4%). En cuanto a la etapa del proceso de enfermedad el 70.5% se encuentra en tratamiento. En relación al EN, el 76.5% ha logrado mantener ó mejorarlo.

DISCUSIÓN: En relación al análisis de la muestra se observa la necesidad de fortalecer el trabajo interdisciplinario para incrementar las derivaciones al momento del diagnóstico, no sólo para pesquisar los casos de malnutrición, sino también para detectar aquellos pacientes con un mayor riesgo de padecerla. A futuro se propone implementar un protocolo de intervención nutricional y correlacionar las distintas variables que impactan en el paciente para optimizar el abordaje nutricional.

CARNE CULTIVADA, ¿UNA SOLUCIÓN PARA EL FUTURO?

RELATO DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA DE POSGRADO EN NUTRICIÓN

 **Mont'Alverne Jucá Seabra L, Moura Rolim P, Vieira Cunha Lima SC, Jacob M.**

Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, Brasil

INTRODUCCIÓN: La carne cultivada se encuentra en el centro de controversias ambientales, económicas, sociales y nutricionales (ZHANG et al., 2020; Chriki; Hocquette, 2020). Este relato de experiencia expone una actividad formativa realizada en un posgrado de Nutrición con el objetivo de debatir los pros y contras del uso de carne cultivada en los servicios de alimentación.

OBJETIVO: Describir una actividad pedagógica orientada a discutir la implementación de carne cultivada en servicios de alimentación institucionales.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se trata del relato de una actividad de estudio de caso llevada a cabo en 2022 con 26 nutricionistas cursando una maestría en Nutrición. La pregunta guía del caso fue: “Teniendo en cuenta las dimensiones de la sostenibilidad, ¿cuáles son los aspectos positivos y negativos de incluir o no carne cultivada en los menús institucionales?”.

RESULTADOS: El 100% de los participantes se mostraron en contra del uso de carne cultivada. Entre las ventajas señaladas estaban: la disminución del impacto ambiental y la mejora del bienestar animal. Las desventajas identificadas incluían: elevado costo, riesgos para el empleo rural y la diversidad de la dieta regional, así como incertidumbres relacionadas con la falta de información acerca de los costes energéticos de producción y la calidad nutricional de la carne cultivada. El debate propició una reflexión rica y multidimensional sobre un tema emergente y polémico (IPES-Food, 2022). La posición unánimemente contraria al uso institucional de carne cultivada muestra una actitud crítica y cautelosa por parte de los nutricionistas frente a las nuevas tecnologías alimentarias y sus diversas incertidumbres.

CONCLUSIONES: Los debates cualificados sobre la carne cultivada deberían ser parte integral de la formación profesional, capacitando a los nutricionistas para que realicen evaluaciones críticas de las innovaciones en el sistema alimentario.

UTILIZACIÓN DE UN SUBPRODUCTO DE LA INDUSTRIA ARROCERA ALTO EN FIBRA PARA FORMULACIÓN DE GALLETITAS SIN GLUTEN

 **Mutuberria M, Giménez MB, Graiver NG.**

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CCT- CONICET La Plata, UNLP, CICPBA), 47 y 116 S/N, 1900 La Plata, Argentina

INTRODUCCIÓN: En los últimos años, impulsados por consideraciones tanto económicas como medioambientales, se ha observado un creciente interés en la recuperación y aprovechamiento de los subproductos derivados de la industria alimentaria. El salvado de arroz (SA) es un desecho de la industria arrocera que actualmente se utiliza como alimento de ganado. Este contiene una variedad de nutrientes, tales como fibra, proteína vegetal y ácidos grasos poliinsaturados, lo que lo convierte en un potencial ingrediente para la formulación de alimentos. La enfermedad celíaca es un desorden sistémico con base inmunológica causado por la ingesta de gluten que afecta a personas con predisposición genética donde el único tratamiento es el consumo de alimentos sin TACC (trigo, avena, cebada y centeno). El mercado de las galletitas en Argentina (con o sin gluten) se caracteriza por ser un producto alto en calorías, grasas saturadas y azúcares refinados.

OBJETIVO: El objetivo del trabajo fue analizar la composición centesimal y el perfil de ácidos grasos del SA y su utilización como ingrediente para formular galletitas sin gluten.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se determinó la composición centesimal del SA (proteína por Kjeldahl, lípidos por Soxhlet, cenizas en mufla, fibra utilizando el equipo Velp Científica CSF6 e hidratos de carbono por diferencia) y el perfil de ácidos grasos (cromatografía gaseosa). Se realizaron galletitas con los siguientes ingredientes: SA, harina de arroz, isomaltosa (endulzante sustituto del azúcar con dulzor similar pero menor índice glucémico), huevo, aceite y agua. Se realizó un diseño central compuesto, cambiando el porcentaje de SA/harina de arroz y el porcentaje de aceite/agua adicionada. A las mismas se le determinó su color (colorímetro Minolta) y textura (ensayo tres puntos).

RESULTADOS: Los resultados obtenidos (g/100 g SA) mostraron que el SA contiene un alto porcentaje de proteína (14%), de fibra (29%), de ácidos grasos poliinsaturados (13%) y de cenizas (9%) al compararlos con otras harinas industriales (trigo integral, trigo sarraceno y arroz integral). Además, se evaluó la textura y color de las galletitas formuladas, encontrándose valores adecuados para este tipo de producto.

CONCLUSIONES: El SA demostró ser un componente nutricionalmente rico en la confección de galletitas sin gluten. Este hallazgo respalda la viabilidad de aprovechar residuos industriales con alto valor nutricional en la producción de alimentos de consumo amplio, como galletitas sin gluten, promoviendo la salud pública y la economía circular.

CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN PERSONAS QUE PARTICIPAN DE HUERTAS COMUNITARIAS

 Wallinger ML, Moreno A, Guerrero GA, Díaz FM, Pisarra FM, Cabello EL,
Yedvab M, Colombo ME, Pelatelli L.

*Departamento de Salud Comunitaria. Universidad Nacional de Lanús. Remedios de Escalada.
Provincia de Buenos Aires. Argentina
Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Argentina*

INTRODUCCIÓN: Existen antecedentes que vinculan la participación en huertas urbanas como estrategia en la promoción del cuidado integral de la salud y de la mejora de los consumos alimentarios. En el área metropolitana de Buenos Aires (AMBA) muchas de estas experiencias se proponen desde el enfoque de la agroecología.

OBJETIVO: Explorar y describir cómo la participación en huertas urbanas comunitarias con enfoque agroecológico incide en el consumo de alimentos en participantes de dichas experiencias.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio exploratorio-descriptivo transversal, en una muestra por conveniencia de participantes (n= 53) de huertas comunitarias (n=7) de la región del AMBA, en junio-julio de 2023. Por medio de la aplicación de una encuesta digital (Survey Monkey) y autoadministrada se relevaron diferentes variables vinculadas al consumo de alimentos, como el tipo de alimentación, el consumo de frutas, hortalizas y endulzantes, los lugares de adquisición de alimentos, vinculándose con variables sociodemográficas.

RESULTADOS: El 59,6% de los encuestados se percibieron como mujeres (M), el 31,9% como varones (V) y el resto como otro género (OG). El 15% de la muestra estuvo conformada por personas mayores de 60 años (PM), y el 92% de los participantes tiene al menos el secundario completo. En relación a la alimentación, el 100% de los V y el 64% de las M manifestaron ser omnívoros, mientras que el 18% de las M y el 50% de OG se definieron como ovolactovegetarianas, el 7% de M y el 50% de OG como veganas. El 41% de los participantes consume diariamente frutas y el 48% consume a diario hortalizas, observándose diferencias por género (V=47% vs M=32%) y grupo etario (PM=50% vs adultos 36%). Con respecto a los endulzantes, la miel se presentó como la más consumida entre M (43%), V (60%) y PM (50%), seguida del azúcar mascabo en M (43%), OG (50%) y en todos los grupos etarios. El consumo de edulcorantes fue bajo (4%), a excepción de la Stevia (19%). En cuanto a la procedencia de los alimentos consumidos, el 50% adquieren alimentos en nodos de distribución de bolsones agroecológicos, el 34% los producen en sus huertas y el 39% los adquieren en la huerta comunitaria.

CONCLUSIONES: Los participantes de huertas urbanas se inclinan por el consumo de alimentos de producción y comercialización más sustentables y conscientes del cuidado del ambiente. Además presentan mayor consumo de frutas y hortalizas en relación a lo relevado en encuestas nacionales (ENNyS)

ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA COMUNIDADES TRADICIONALES: FORTALECIMIENTO DE LA COMPRA DE ALIMENTOS DE LOS AFRODESCENDIENTES

 **Dias de Oliveira L, Medeiros Nascimento ER, Kubo RR, Lima da Silva V.**

*Departamento de Nutrição/Faculdade de Medicina
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil*

INTRODUCCIÓN: Los desafíos para garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en Brasil son significativos para los afrodescendientes, especialmente en lo que se refiere a la formación de hábitos alimentarios y a la reproducción de sus prácticas sociales, culturales y productivas. Como derivación de los programas y políticas públicas dirigidas al acceso a los alimentos y a la promoción de dietas saludables y adecuadas en el ámbito escolar, el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) tiene como una de sus principales directrices la compra de alimentos de la agricultura familiar, con énfasis en los producidos y comercializados por los pueblos y comunidades tradicionales. Así, el programa busca fortalecer la compra de alimentos tradicionales y locales que representen la memoria colectiva y la cultura de esas poblaciones.

OBJETIVO: Presentar un informe de experiencia sobre las acciones para fortalecer la compra de productos de afrodescendientes para el PNAE, a través de la instrumentalización de los actores del programa, a partir de las acciones del Centro Colaborador de Alimentación y Nutrición Escolar (CECANE UFRGS).

MATERIALES Y MÉTODOS: Estas acciones se desarrollaron a través de dos encuentros de formación celebrados en los municipios de São José do Norte y Canguçu. La metodología se basó en la presentación de la legislación vigente, que refleja las compras de alimentos de los afrodescendientes para el PNAE, a los actores sociales del PNAE del municipio donde se realizó la actividad y de los municipios vecinos. La audiencia estuvo compuesta por profesionales afrodescendientes, nutricionistas, gestores municipales, concejales de alimentación escolar y agentes de extensión rural.

RESULTADOS: En resumen, 41 actores del PNAE de 5 municipios diferentes participaron en el encuentro de formación celebrado en São José do Norte. En la actividad de formación celebrada en el municipio de Canguçu, participaron otros 18 actores del PNAE de 5 municipios diferentes. Además de discutir la legislación sobre nuevas estrategias y herramientas de compra de alimentos tradicionales para el PNAE, también se discutió sobre las potencialidades y limitaciones de las representaciones presentes en el acceso al mercado institucional. Estas discusiones buscan posibilitar cambios de paradigmas en la gestión local en relación a los procesos de inclusión socio-productiva de estas poblaciones.

CONCLUSIONES: la implementación del programa ha avanzado en el tema central, pero que aún quedan aspectos importantes por matizar, que requieren constante innovación y atención a las necesidades específicas de las comunidades de origen africana.

CONTRIBUCIÓN AL DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y A LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL, DESDE UNA PROPUESTA EDUCATIVA CENTRADA EN LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

 **Suárez C, Noguera F, Ferreira V, Aude I, Hernández L, Agriel E, Muniz F.**

*Escuela de Nutrición - Universidad de la República
Unidad Académica Departamento de Administración
Unidad Académica Departamento de Alimentos
Unidad Académica Nutrición Poblacional
Tecnicatura Operador de Alimentos
Montevideo - Uruguay*

INTRODUCCIÓN: Los efectos negativos de las pérdidas y desperdicio alimentario (PDA) a nivel social, ambiental y económico, han propiciado su inclusión en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible y motivado a la sociedad en su conjunto a implementar estrategias para reducirlos. La Escuela de Nutrición se ha sumado a esta iniciativa al incorporar en su currícula la Unidad Curricular optativa (UCop) “Pérdida y desperdicio alimentario de frutas y hortalizas”, con la intención de formar profesionales comprometidos con el cuidado de los alimentos, la salud y el ambiente.

OBJETIVO: La propuesta apuesta a que los Licenciados en Nutrición (LN) reconozcan la importancia de minimizar PDA y desarrollen competencias para gestionarlos adecuadamente para contribuir al desarrollo de un sistema alimentario (SA) eficiente, con capacidad para garantizar el derecho a una alimentación adecuada a partir de la sostenibilidad ambiental.

MATERIALES Y MÉTODOS: La Ucop aplica una metodología teórico-práctica centrada en el aprendizaje activo, constructivo, colaborativo y contextualizado. Apunta al desarrollo de competencias cognitivas, actitudinales y sociales, como capacidad de análisis, pensamiento crítico, trabajo en equipo, comunicación y toma de decisiones. Se desarrolla en modalidad semipresencial, alternando actividades en aula con prácticas externas.

RESULTADOS: La propuesta conlleva el estudio de bases conceptuales que relacionan el derecho a la alimentación adecuada con la reducción de PDA, en el marco del SA, para lograr una nutrición sostenible. Desarrolla el concepto de PDA, su magnitud, las causas en cada etapa de la cadena de suministros y el triple impacto social, económico y ambiental. Incluye el análisis del marco normativo y de las estrategias aplicadas a nivel mundial, regional y nacional para prevenirlas y/o reducirlas. Durante el curso los

estudiantes interactúan con referentes del SA y realizan prácticas externas para identificar PDA, analizar causas y proponer acciones para minimizarlas.

CONCLUSIONES: Esta UCop contribuye a que los futuros LN conozcan los fundamentos del tema, sean conscientes del rol que deben asumir para impulsar una nutrición sostenible y proyecten acciones para la gestión responsable de las PDA. Los estudiantes participaron con entusiasmo en la Ucop, mostraron interés y sensibilidad por la temática y valoraron que debería incorporarse al Plan de Estudios como unidad curricular obligatoria por su vinculación con todos los ámbitos de ejercicio profesional.

DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO DURANTE LA ETAPA DE SERVICIO DE COMIDAS EN UN COMEDOR UNIVERSITARIO

 **Bitar M, Legelen M, Montalván C, Ordiozola A, Portillo G, Salomón M, Hernández L, Suárez C.**

*Unidad Académica Departamento de Administración
Escuela de Nutrición - Universidad de la República
Montevideo- Uruguay*

INTRODUCCIÓN: El impacto económico, social y ambiental de las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA) es estudiado con interés desde los últimos años, fundamentalmente desde que el tema fue incluido en el Objetivo 12 de Desarrollo Sostenible. Los servicios de alimentación colectiva (SAC) sociales cumplen un rol clave en la cadena de suministros; preparan y ofrecen comidas nutritivas, apetitosas e inocuas para satisfacer las necesidades de los comensales, no obstante, generan cantidades significativas de desperdicio alimentario (DA). En particular, los SAC instalados en centros educativos son, luego de los SAC hospitalarios, los establecimientos que producen más DA. Su responsabilidad con la adecuada alimentación y nutrición de estudiantes radica en impulsar estrategias que logren minimizar el DA y para ello resulta esencial indagar en sus particularidades y cuantificarlo.

OBJETIVOS: Analizar el DA originado en el Comedor Universitario, durante el servicio de comidas del almuerzo y determinar los componentes del menú que generaron más DA.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo y transversal. Los datos se recolectaron durante 5 días consecutivos mediante el pesaje directo de comidas servidas y de las partes comestibles de los alimentos descartados por estudiantes.

RESULTADOS: El promedio semanal de comensales fue 390. El DA semanal alcanzó los 138 kg, representando 6,8% del total de alimentos servidos. El DA diario per cápita (pc) osciló entre 50 y 90 g, con un promedio semanal de 70 g. El menú con mayor cantidad de vegetales ocasionó más DA pc. El DA de los acompañamientos superó los 40 kg (12% del total servido). Aunque no se hallaron diferencias significativas entre los promedios semanales de DA de cada componente del menú, fue el acompañamiento el que mostró valores mayores, con 200 g pc semanal.

CONCLUSIONES: El índice de DA obtenido es aceptable de acuerdo a los parámetros pautados en la literatura (5-10%), sin embargo, en algunos casos, el valor del DA pc resultó mayor a las cantidades reportadas por estudios aplicados en SAC similares. Los hallazgos revelan la necesidad de investigar las causas del DA para proyectar mejoras que conduzcan a aumentar la ingesta de los menús ofrecidos.

Independientemente de la cantidad de comida desechada, el descarte de alimentos aptos para el consumo perjudica la economía del SAC, la salud ambiental, el consumo esperado de alimentos y, en consecuencia, los objetivos nutricionales definidos por la organización.

ENTRE LA CHACRA Y LA ESCUELA: OBSTÁCULOS PARA LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS LOCALES. VILLA REGINA, RÍO NEGRO

 **Boggio EP, Franceschinis CA, Falconier MF, Marconi M, Lavin J.**

*Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional del Comahue,
Villa Regina, Río Negro, Argentina
CONICET*

INTRODUCCIÓN: La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable fomenta la adquisición de alimentos locales, posibilitando mayor renta local, alimentación saludable y culturalmente respetuosa. Fortalecer los circuitos cortos de producción evita el impacto ambiental del transporte, a la vez que se sustituye productos industrializados por aquellos producidos y elaborados localmente.

OBJETIVO: El objetivo del trabajo fue indagar sobre las posibilidades de vinculación entre la producción alimentaria local y el Programa de Comedores Escolares de Villa Regina, Río Negro.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se utilizó metodología cualitativa con técnicas de entrevista semiestructurada a referentes vinculados a las escuelas primarias públicas y observación participante en espacios afines. Se interpretó la información con la técnica de análisis de contenido.

RESULTADOS: El programa de comedores escolares es descentralizado. Los lineamientos generales para los menús se establecen a nivel provincial y las cocineras de las escuelas despliegan sus saberes y experiencias ofreciendo comida rica y variada. Un único proveedor es responsable de la compra y distribución de alimentos (exceptuando panificados) y no existe vinculación con productores locales. Desde la perspectiva de los pequeños productores locales, hay obstáculos que explican dicha falta: en principio, la estacionalidad de la producción fruti-hortícola local no coincide completamente con el calendario escolar: en la primera mitad del año hay suficiente variedad y cantidad, no así en la segunda; la producción es principalmente convencional, existen escasas iniciativas agroecológicas en la localidad para abastecer a la totalidad de las escuelas y, sumado a ello, existen lagunas en términos de certificación de dichos alimentos; por último, la burocracia relativa al proceso licitatorio resulta un obstáculo para el desarrollo de la descentralización municipal por su rigor legal extremo, que elimina, en la mayoría de los casos, a competidores locales, como pequeños y medianos productores. En este sentido, la mayoría de los pequeños productores se mostró interesado en abastecer con su producción a las escuelas.

CONCLUSIONES: El programa de comedores escolares requiere un abordaje interdisciplinario e intersectorial en el proceso de diseño e implementación que permita articular con la producción alimentaria local, respetar la cultura alimentaria regional y garantizar el derecho a la alimentación escolar de las infancias.

UNA MIRADA A LA SOSTENIBILIDAD: LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES

 **Berdino Caldas L, Centurión Mendez C, Lopez Almeida C, Macedo Rodríguez ME, Puyol Díaz M, Soldati Banchemo A, Noguera F, Aude I.**

*Escuela de Nutrición, Universidad de la República - Montevideo, Uruguay
Unidad Académica Departamento de Alimentos - Escuela de Nutrición, Universidad de la República- Uruguay*

INTRODUCCIÓN: Los desperdicios de alimentos (DA) son alimentos apropiados para el consumo humano que se descartaron antes de ser consumidos, provocando una disminución de los alimentos disponibles para la alimentación y nutrición de la población. En Uruguay el 11% del DA generado se centra en los hogares, siendo las frutas y hortalizas los alimentos que más se desperdician. La reducción del DA es una de las estrategias que podría contribuir a combatir el hambre y mejorar el estado nutricional de las poblaciones más desfavorecidas de nuestro país siguiendo los lineamientos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por las Naciones Unidas. Disminuir los DA es importante para mejorar la Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN) contribuir a la economía familiar y a la sostenibilidad medioambiental.

OBJETIVO: Conocer las características del desperdicio de alimentos hortalizas y frutas percibidos en los hogares de Montevideo, según los factores sociodemográficos, planificación de compra y el almacenamiento.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. La muestra de estudio fueron 415 hogares de Montevideo, que cumplían con la condición de haber comprado y/o elaborado y/o planificado la compra de frutas y hortalizas. Los datos se recolectaron mediante un formulario de encuesta en línea en agosto de 2021. Se analizaron los datos aplicando el Test Chi Cuadrado.

RESULTADOS: El 70% de los encuestados percibieron descartar frutas y hortalizas en sus hogares. Se desperdicia $\frac{1}{3}$ de las frutas y hortalizas que se compran para el consumo en el hogar. El 45% de los encuestados tiene una edad de 18 a 30 años, seguido por los de 31 a 50 años (29%). El nivel terciario fue el máximo nivel educativo alcanzado (56%). Hay asociación estadísticamente significativa entre el nivel educativo y la edad con el nivel percibido de DA. El 78% de los encuestados planifican la compra de frutas y hortalizas. No se encontró asociación entre la planificación de compra y el DA percibido. Principalmente se compran frutas y hortalizas frescas, y el método declarado para el almacenamiento fue la refrigeración (97%). No hay asociación entre los métodos de almacenamiento y DA.

CONCLUSIONES: El nivel educativo y la edad se asocia con el DA percibido. Es relevante generar conciencia respecto del DA y buscar estrategias que colaboren con su reducción, el mejor aprovechamiento de los alimentos y la sostenibilidad.

EVALUACIÓN DE LA CONTRIBUCIÓN DEL MENÚ A LA NUTRICIÓN SOSTENIBLE A PARTIR DEL ANÁLISIS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN UN COMEDOR LABORAL

 Casella M, Fuentes M, Muracciole M, Rimoldi M, Ferreira V, Suárez C.

Unidad Académica Departamento de Administración. Escuela de Nutrición. Universidad de la República. Uruguay

INTRODUCCIÓN: La nutrición sostenible (NS) definida como la alimentación saludable para las personas y el ambiente, generada mediante procesos eficientes, se valora una opción para revertir los efectos adversos del sistema alimentario (SA) en los ecosistemas naturales, la economía y el derecho a la alimentación. Los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC), como parte del SA, deben incorporar las bases de la NS a sus objetivos y acciones y, una de las principales medidas es la reducción del desperdicio alimentario (DA). En los SAC el DA se genera en todo el proceso productivo, incluida la distribución de comidas. En esta etapa, los alimentos producidos y no distribuidos, denominados sobrantes, representan la mayor parte del DA. Los SAC laborales son afectados por este problema cuando no aplican estrategias para predecir los comensales, controlar las porciones o usar los sobrantes en otras comidas. Esto lleva a que un volumen relevante de alimentos se deseche, afectando negativamente el ambiente, la rentabilidad del negocio y el consumo alimentario. En vista que el DA es un factor limitante en estos SAC, debe monitorearse periódicamente como medida de control.

OBJETIVO: Evaluar la contribución del menú a la NS a partir del análisis del DA generado en la distribución de comidas de un comedor laboral.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo y transversal. Los datos se recogieron durante 5 días consecutivos mediante pesaje directo de las porciones estándar y de los sobrantes de cada componente del menú.

RESULTADOS: En el período estudiado se elaboraron 938 menús y se distribuyeron 888. La cantidad de sobrante fue de 32kg, representando 5,4% del volumen total producido. El promedio de menús no distribuidos en la semana fue 10 y la cantidad per cápita (pc) de sobrantes resultó 37g. El postre generó 37% de los sobrantes; el plato principal y el acompañamiento, 28 y 27%, respectivamente. La cantidad de sobrante pc semanal para estos 3 componentes del menú fueron 14, 11 y 10 g, en el mismo orden. En las guarniciones, ofrecidas 2 días de la semana, el valor pc de DA fue 3g. En este SAC los sobrantes se desecharon, convirtiéndose en DA.

CONCLUSIONES: El DA originado en la distribución de comidas superó el valor admitido para SAC (< 25g pc). Si además se valora que 55% de DA se produce a partir de comidas con alto aporte nutricional, costo e impacto ambiental, por los alimentos usados y los métodos de preparación, se infiere que el menú analizado no se ajusta a la NS.

EL USO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL SORGO PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA

 **Gras A, Diaz F, Carbone G, Langoni V.**

Universidad de Concepción del Uruguay - Entre Ríos - Argentina

INTRODUCCIÓN: Este trabajo de investigación surgió en el año 2020 al observarse el déficit en la alimentación humana en general y de las personas que tienen enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes mellitus tipo 2 o celiaquía, en particular, como una de las consecuencias de la pandemia de COVID-19. El objetivo de la investigación se focaliza en esta población que necesita un plan alimentario especial, libre de prolaminas tóxicas, resultando el sorgo una alternativa interesante al ser un cultivo de bajo costo que contribuye a dicha dieta.

OBJETIVO: Describir las posibilidades del uso de productos alimenticios derivados del sorgo para la alimentación de los personas con enfermedades crónicas no transmisibles de diabetes mellitus tipo 2 y celiaquía.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se adoptó un enfoque cuantitativo, de alcance exploratorio y descriptivo, conformando un equipo con profesionales de la salud y agronomía. Se recurrió al uso de fuentes documentales y estadísticas, como así también se realizó un relevamiento poblacional de pacientes identificados con las enfermedades señaladas, en instituciones públicas de salud y en la institución sin fines de lucro: Asistencia al Celíaco en la Argentina (ACELA) de la ciudad de Concepción del Uruguay.

RESULTADOS: La información recopilada en trabajos científicos nacionales e internacionales, permitió sostener desde la perspectiva nutricional, que el sorgo es un cereal que puede ser utilizado para elaborar productos para el consumo humano. A su vez, los alimentos a base de sorgo pueden ser beneficiosos como una alternativa más económica de un plan alimentario adecuado en general y especialmente para el grupo estudiado. Desde la perspectiva agrícola, se pudo observar que la producción de sorgo en nuestro país tiene como destino principal la exportación como grano y en menor porcentaje se usa en alimento balanceado y como forraje en pastoreo directo o silaje. Por ser escaso el consumo humano esto implica un gran potencial para la provincia de Entre Ríos.

CONCLUSIONES: Se sostiene que el sorgo para consumo humano representa una futura opción para la dieta de las personas con celiaquía, mejorando el abanico alimentario requerido y, a su vez, brinda la posibilidad de mejorar las alternativas de alimentación para personas con diabetes, por ser un alimento con bajo índice glucémico. Se destaca el beneficio de su cultivo como estrategia para disminuir el déficit alimentario de 450 millones de toneladas en granos para el 2050.

EFFECTIVIDAD DE LA PASTEURIZACIÓN EN EL TRATAMIENTO DE LA BORRA DE CAFÉ Y ACONDICIONAMIENTO DE LA MISMA COMO SUSTRATO PARA EL CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES

 **Calo MC, Riba G, Carzon MF, García Herrada D, Goñi MG, Manfredi LP, Hernández Marino G.**

Universidad F.A.S.T.A. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina
Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina
CONICET. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

INTRODUCCIÓN: Los hongos tienen múltiples propiedades beneficiosas para la salud, convirtiéndose en alimentos funcionales. Además, tienen la capacidad de utilizar residuos como sustrato, como la borra de café, un desecho de la cadena productiva. Sin embargo existe un riesgo sanitario en los mismos, que no puede ser ignorado. El género seleccionado para este trabajo es el *Pleurotus Columbinus*.

OBJETIVO: Evaluar la efectividad de la pasteurización en el tratamiento de la borra de café como sustrato para el cultivo de hongos comestibles.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio exploratorio, descriptivo, transversal. La muestra está conformada por dos porciones de borra de café, una pasteurizada por calor húmedo a 75°C +/- 2°C durante 40 minutos. Se obtuvieron dos muestras de cada porción, para evaluar el pH, medición de la actividad de agua y porcentaje de humedad, recuento de coliformes, mesófilos, hongos y levaduras.

RESULTADOS: No se observaron diferencias significativas entre la borra pasteurizada y sin pasteurizar. Mientras que la borra sin pasteurizar arrojó una humedad promedio (HR%) de 64.30, la borra pasteurizada y filtrada 67.45. Con respecto a la actividad de agua (AW) fue muy similar: 0.892 en la borra sin pasteurizar y 0.879 en la borra pasteurizada y filtrada. Se observa que la actividad de agua (AW) es lo suficientemente alta como para permitir el crecimiento de hongos comestibles. El pH de la borra dio un resultado de 6.66, el cual es óptimo para el desarrollo de primordios de esta especie de hongos comestibles. Las pruebas microbiológicas mostraron que la borra sin pasteurizar fue positiva en el recuento de coliformes, mesófilos, hongos y levaduras. Además, se advirtió el crecimiento de primordios y cuerpos fructíferos en ambas muestras en tiempo y forma.

CONCLUSIONES: La borra de café como residuo tiene múltiples alternativas de uso, entre ellas la producción de alimentos como son los hongos comestibles. Para que la borra sea un sustrato seguro y luego de los análisis microbiológicos realizados recomendamos un proceso de acondicionamiento y pasteurización previo a la inoculación. En este sentido, la pasteurización, resulta adecuada y efectiva en el

tratamiento de la borra para lograr la fructificación y producción de un alimento inocuo. Consideramos que dicho tratamiento térmico resulta eficaz, simple y fácilmente reproducible a una escala de mayor de producción. Por otro lado, se considera que el residuo del café por sus características es un sustrato más que adecuado para el cultivo de dicho alimento.

SISTEMA(S) ALIMENTARIO(S) NUTRICIONAL(ES): REPRESENTACIONES SOCIALES DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN

 **Martina DV, Balmaceda NA, Imgram Williams CS, Di Caudo J.**

*Cátedra Desarrollo Socioeconómico y Abasto de Alimentos. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas.
Universidad Nacional de Córdoba*

INTRODUCCIÓN: En tanto manera de interpretar el mundo y actuar en él, las representaciones sociales permiten establecer posiciones frente a objetos o problemáticas que nos interpelan. Los/as estudiantes de la carrera de nutrición, en tanto consumidores, ciudadanos y estudiantes de una carrera de salud construyen representaciones desde múltiples fuentes de información en torno a la diversidad de realidades del sistema alimentario nutricional. **OBJETIVOS:** Identificar representaciones sociales de estudiantes de segundo año de la carrera de nutrición en torno al/los sistema(s) alimentario(s) nutricional(es).

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo, enfoque mixto (cuanti-cualitativo). Universo: constituido por 237 estudiantes inscriptos en asignatura de segundo año que aborda la temática investigada. Muestra: conformada por 151 estudiantes que respondieron la encuesta de google form (primer día de clase) con preguntas cerradas (escala de Likert: totalmente de acuerdo, de acuerdo, indiferente, en desacuerdo, totalmente en desacuerdo) y de asociación libre en relación, entre otros, a los términos sistema alimentario industrial y agroecológico.

RESULTADOS: El promedio de edad de los/as estudiantes fue de 21 años, 87% fueron mujeres, residentes en Córdoba Capital (85%) y criados en contextos urbanos (61%). Hubo un alto reconocimiento que el sistema alimentario actual tiene impacto en la salud de las personas (95%) y en el ambiente (97%). El 62,3% estuvo muy de acuerdo o de acuerdo en que como Lic. en Nutrición podemos aportar exclusivamente en la orientación individual de las personas para la transformación del sistema alimentario nutricional. Sin embargo, 95,3% piensa que se puede contribuir a través de políticas públicas. Las primeras palabras asociadas a dos realidades del sistema alimentario nutricional (industrial-agroecológico) fueron fábrica/s, industria, alimentos-alimentación, procesamiento para el primero y Sostenibilidad-sustentabilidad, ambiente-medio ambiente, naturaleza y salud/able-sano para el segundo.

CONCLUSIONES: Los/as estudiantes de nutrición reconocieron el impacto socioambiental del sistema alimentario nutricional actual, con mayor acuerdo sobre intervenciones profesionales en políticas públicas que a nivel individual. Las palabras que se asociaron al sistema alimentario industrial estuvieron más vinculadas a los modos de producción, mientras que las vinculadas al agroecológico se relacionaron más al contexto y/o resultados de su desarrollo.

CARACTERIZACIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE EN USUARIOS DE UNA FERIA DE PRODUCTORES DE LA CIUDAD DE SANTA FE

 **Cuneo F, Baustian A, Echaniz L.**

Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina

INTRODUCCIÓN: El consumo de alimentos es uno de los impulsores más importantes de los cambios ambientales, y la adopción de dietas saludables y sustentables son la opción menos perjudicial para el medioambiente y con impacto positivo en problemáticas de salud pública (Hallström y col, 2014). Todos los días se realizan compras y son pocas las veces que como consumidores las hacemos bien informados. ¿Cuál es el origen de nuestras compras? ¿Pensamos en las personas que cultivaron la materia prima, o el proceso que tuvo que suceder para que llegara a nuestras manos?. La comercialización solidaria y justa representa un intercambio diferente al comercio convencional, que permite que las economías locales se fortalezcan. Uno de los canales de comercialización que agricultores familiares han encontrado son las ferias de venta directa.

OBJETIVO: Caracterizar a los usuarios de la Feria de productores “La Verdecita” de la ciudad de Santa Fe y sus prácticas de consumo responsable.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio de enfoque cuantitativo, observacional, descriptivo de corte transversal, utilizando una encuesta aplicada a consumidores. Para el procesamiento y análisis de datos se empleó estadística descriptiva utilizando Microsoft Office Excel (2019).

RESULTADOS: Participaron adultos que 98,7% contaba con nivel educativo alto, vecinos de la zona y mayormente mujeres (78%). El 34,5% compraba en la feria todos los sábados del mes. Los motivos principales para elegir “La Verdecita” fueron frescura (64,3%), precio (60,7%), producción local (48,8%), y alimentación sustentable (36,9%). Solo el 19% conocía que el tipo de verdura que se comercializa es convencional y/o agroecológica. El 94% reutilizaba sobras de comida y divulgaba la feria, 60,7% se llevaba los excedentes de comida de bares y/o restaurantes, 67,9% compraba a emprendedores locales y 77% separaba los residuos. Los usuarios mostraron fidelidad a la feria y que en su vida cotidiana adoptaban varias prácticas de consumo responsable.

CONCLUSIONES: El camino hacia un consumo verdaderamente responsable es un proceso gradual que requiere el compromiso y la participación de todos los actores involucrados. El poder incentivar a la población a un consumo de alimentos variado, sostenible con un abordaje integral, promoviendo las prácticas de consumo responsable, son solo algunos de los distintos ámbitos en que los Licenciados en Nutrición, en el rol de educadores, pueden intervenir.

ALIMENTACIÓN DE PRODUCTORES FAMILIARES DEL PERIURBANO SANTAFESINO Y PARANAENSE: ANÁLISIS CON PERSPECTIVA DE GÉNERO

 **Cuneo F, Villalba A, Battioni MS.**

Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina

INTRODUCCIÓN: Las familias productoras hortícolas de los cinturones de las ciudades argentinas cumplen un papel fundamental en el abastecimiento local de alimentos. Estas familias sufren alta vulnerabilidad en sus economías, trabajos, salud y bienestar siendo la alimentación atravesada por la gran carga laboral y de actividades cotidianas.

OBJETIVO: Analizar la alimentación, los trabajos y el uso del tiempo, con perspectiva de género en familias feriantes productoras del periurbano de la ciudad de Santa Fe y Paraná.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio de enfoque cuantitativo, descriptivo y transversal, utilizando una encuesta a feriantes productores mayores de edad que convivieran con al menos 1 adulto del sexo opuesto.

RESULTADOS: Participaron 56 feriantes que conviven en familias de cuatro a cinco personas, madres, padres e hijos. Los feriantes productores adoptan modalidades de venta en ferias y las complementan con otras modalidades no tradicionales, como bolsones de entrega a domicilio, que se retiran en determinados puntos de la ciudad o en las propias producciones. Las familias atienden, entre ferias y modalidades no tradicionales, “hasta 5 puntos de venta”, que involucran a hombres y mujeres. Tanto en hombres como en mujeres la falta de tiempo es considerado el factor que afecta a las comidas. Las preparaciones más consumidas son sencillas y rápidas de preparar, principalmente hervidas en olla. También apareció como obstáculo la falta de dinero. Se encontró una alimentación rica en azúcares simples y almidones; un consumo escaso de preparaciones a base de verduras, no siendo el acceso a las mismas garantía de su inclusión en las familias. El dinero que se emplea para la compra de alimentos es en general inferior a la mitad de los ingresos. Los hombres y mujeres mostraron alta carga de horas de trabajo remunerado y las mujeres más cansadas y ocupadas con trabajos no remunerados y labores domésticas, con poco tiempo de ocio.

CONCLUSIONES: Este trabajo no permite concluir en relación a diferencias de género en cuanto al uso del tiempo, sí que la carga de actividades y trabajos es muy grande independientemente de las diferencias cualitativas. Esto quedó evidenciado cuando en ambos géneros no se pudieron expresar actividades de ocio. La alimentación, los cuidados personales y el ocio son aspectos a ser mejorados en esta población para alcanzar mayor bienestar.

ANÁLISIS CUALI-CUANTITATIVO DEL DESPERDICIO FRUTIHORTÍCOLA EN COMERCIOS MINORISTAS DE CÓRDOBA Y GRAN CÓRDOBA

 **Rizzi MA, Gasparutti GL.**

Universidad Siglo 21. Córdoba. Argentina

INTRODUCCIÓN: En consonancia con la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS), cuyo compromiso es reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en la venta minorista, el presente trabajo enfatiza en el estudio de este segmento de la cadena, analizando las frutas y hortalizas (FyH), puesto que estos grupos presentan altos porcentajes de desperdicios.

OBJETIVO: Analizar cuantitativa y cualitativamente los desperdicios de FyH generados en comercios minoristas ubicados en la ciudad de Córdoba y Gran Córdoba (Unquillo, La Calera y Jesús María) período 2022/2023.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio observacional, descriptivo, transversal, no probabilístico por conveniencia. Para análisis estadístico se empleó estadística descriptiva, Análisis de varianza (ANOVA) y Test LSD $\alpha=0,05$. Se utilizó instrumento adaptado Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard y METODOLOGÍA de Evaluación de Cadenas Agroalimentarias para la recolección de datos. El relevamiento se realizó en comercios minoristas de la ciudad de Córdoba y Gran Córdoba (n=125).

RESULTADOS: Aproximadamente se desperdiciaron $246,79 \pm 198,20$ kg de FyH, correspondiendo un 16% de las compras. El desperdicio estuvo vinculado a la estacionalidad, principalmente, a períodos de temperatura altas (primavera/verano) siendo mayor para la banana (21,86%), durazno y pera, en el grupo de frutas; mientras que, para las hortalizas, verduras de hoja (49,02%), tomate y palta son las que más se desperdiciaron. Las principales causas de desperdicio fueron: exceso de maduración y lesiones y/o cambios en apariencia. A pesar de encontrarse nutricionalmente aptos, estos productos se descartaron por no cumplir con estándares estéticos exigidos por el consumidor. Según el destino del desperdicio, el 97% aproximadamente de los comercios encuestados lo dispusieron como basura/residuo, el 3% realizó una donación/distribución de las FyH no vendidas. En relación a la infraestructura del comercio, se observó que la mayoría de los productos desperdiciados se almacenaban a temperatura ambiente y sin adecuada ventilación. Se evidenció diferencias significativas en el porcentaje de PDA de FyH entre el departamento Colón y Capital, de la provincia de Córdoba ($p < 0,001$).

CONCLUSIONES: Este trabajo aporta información valiosa para colaborar con las estimaciones nacionales, resaltando la necesidad de desarrollar políticas que contribuyan al logro de los ODS, posibilitando una reducción progresiva de manera eficaz.

ESTRATEGIAS DE PRODUCCIÓN SUSTENTABLE EN UN SERVICIO DE MANUFACTURA DE VIANDAS COCIDAS Y CONGELADAS

 **Volonte MS, Barrionuevo O, Lobos Flores MC, Albrecht C.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina
Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Catamarca, Catamarca, Argentina
Mediterránea Cocina Sustentable, Córdoba, Argentina*

INTRODUCCIÓN: El cambio de paradigma hacia una producción sustentable adquiere relevancia a partir de la exigencia de los consumidores más interesados en modalidades de producción sostenible, práctica y saludable.

OBJETIVO: Optimizar el proceso de manufactura y aportar valor agregado al producto mediante la implementación de estrategias de producción sustentable.

MATERIALES Y MÉTODOS: Por observación directa y registro se identificaron las instancias donde se generan pérdida de alimentos (PA) y sus causas, con una valoración cuali-cuantitativa sobre 20 menús del servicio. Un registro de alimentos desaprovechados contabilizó unidades perdidas para el caso de productos alimenticios cerrados, o peso total desperdiciado por pesaje directo para el resto. El tiempo de seguimiento abarcó ocho períodos de compras y elaboración. Las PA detectadas se clasificaron en evitables e inevitables, húmedos, húmedos compost y secos. El cálculo de rendimiento de materia prima estableció los 10 menús que mayor cantidad de PA generaron. Los resultados del registro de PA permitieron identificar los puntos críticos donde se genera la mayor cantidad de ellas.

RESULTADOS: La materia prima para la elaboración de los 20 menús refieren una PA promedio del 14,81%, porcentaje que se eleva al 20,20% si tomamos los 10 menús que más pérdidas reflejan, registrando, dentro de los mismos, una pérdida mínima de 14,28% y máxima de 29,25%. La merma de alimentos evitables fue del 21,21% (cáscaras, tallos y pieles de hortalizas comestibles), encontrándose dentro de este grupo un porcentaje nulo para unidades perdidas de productos alimenticios cerrados. La PA inevitables fue del 78,78% (tallos, semillas y pieles no comestibles). Los puntos críticos donde se originó la mayor cantidad de pérdida evitable se relacionan con el pelado y cortado. Luego de reemplazarlas, el porcentaje de la PA promedio se registró en 9,19% con un mínimo de 2,62% y un máximo de 18,33% y se obtuvo, además, un aprovechamiento de los alimentos que antes se perdían, en un 14,08%.

CONCLUSIONES: Fue posible optimizar el proceso de manufactura con la aplicabilidad de estrategias de producción sustentable. Se consiguió un uso eficiente y racional de recursos naturales y de toda la materia prima involucrada en la manufactura. Se logró una disminución en el volumen de residuos

generados con la derivación a un circuito alternativo (compost). Se diferenció el producto agregando valor comercial partiendo de un modo productivo amigable con el ambiente.

ESTADO NUTRICIONAL Y PRÁCTICAS VINCULADAS AL RESGUARDO DEL MEDIO AMBIENTE EN EL PATRÓN ALIMENTARIO DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS AVANZADOS EN CIENCIAS DE LA SALUD

 **Rizzi MA , Montani L, Sartor S, Passera P.**

Práctica en Dietética Institucional. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Argentina

INTRODUCCIÓN: El compromiso de profesionales de la salud con el desarrollo sostenible y su rol como referentes sociales de prácticas que contribuyan a éste y a la salud, exige enfocarse en los próximos profesionales del área.

OBJETIVO: Evaluar el estado nutricional de estudiantes avanzados de carreras del área salud y las prácticas en resguardo al medio ambiente que los mismos identifican en su patrón alimentario.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio observacional, correlacional, transversal. Participaron estudiantes avanzados en ciencias de la salud, UNC (n=377) (2020-2022). Se empleó encuesta autoadministrada y para análisis de datos, estadística descriptiva y Test Chi Cuadrado($\alpha=0,05$).

RESULTADOS: El grupo de 21 a 25 años y género femenino prevalecieron con 56,76% y 89,12% respectivamente. El peso fue de $65,5\pm 15,81$ kg; talla $1,60\pm 0,082$ m e IMC $24,6\pm 5,57$ kg/m². La condición normopeso predominó (62,60%), siguiéndole sobrepeso (20,95%). En función del patrón alimentario y conductas de resguardo al medio ambiente, la reutilización de sobrantes alimentarios, cuidado del empleo del agua potable y el de energía al momento de preparar los alimentos, fueron prácticas habituales con un 56,76%, 58,09% y 51,45% respectivamente, mientras el cuidado del nivel de residuos producidos fue reconocido habitualmente por el 46,95%, 53,58% de los estudiantes nunca efectuó cultivo de vegetales para autoconsumo y el 59,81% se percibió poco comprometido con acciones que aporten al resguardo ambiental. En relación al patrón alimentario y sus modificaciones en los últimos años: el consumo de bebidas alcohólicas fue la práctica que mostró mayor resistencia al cambio (41,38%). Las prácticas que introdujeron mayores modificaciones fueron: adecuación en su hidratación y cantidades consumidas de alimentos (48,01%). Las modificaciones más consolidadas en el tiempo (últimos cinco años) fueron: formas de preparación utilizada (41,91%) y consumo de bebidas azucaradas (44,83%). El 63,4% reconoció que, los cambios introducidos en su patrón alimentario, no fueron movilizados por contribuir al medio ambiente. El 60,48% evaluó su alimentación como moderadamente saludable. Tanto el estado nutricional como la valoración de su alimentación mostraron significación estadística respecto a la carrera que cursan.

CONCLUSIONES: Los futuros profesionales de la salud, autoperciben moderadamente saludable su alimentación y bajo compromiso con el resguardo medioambiental en cuanto a sus prácticas alimentarias. Se plantea la necesidad de articular acciones para su fortalecimiento.

DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y TEXTURALES DE UN ALIMENTO COMPLEMENTARIO BASADO EN INGREDIENTES DISPONIBLES LOCALMENTE EN LA REGIÓN CENTROCHAQUEÑA

 Spipp JP, Riernersman CN, Calandri EL, Albrecht C.

Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Universidad Nacional del Chaco Austral (UNCAUS)

Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (CONICET-UNCAUS)

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba (CONICET-UNC)

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, FCM, UNC

OBJETIVO: El objetivo del estudio fue formular un alimento complementario (AC) deshidratado, tipo papilla para reconstituir, destinado a niños de 6-23 meses en situación de vulnerabilidad de la región centro-chaqueña, con la finalidad de cubrir nutrientes críticos, utilizando para ello alimentos disponibles localmente.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se utilizaron zapallo (Z) y espinaca (E) picados y escaldados a 100°C/10 min; quinoa (Q), lenteja (L) y arroz (A) cocidos a 100°C/15, 30 y 10 min, respectivamente (previo remojo de 6 y 12 h para Q y L); leche entera (LE) y aceite de girasol (AG). Los ingredientes precocidos se secaron en estufa (62±2°C) hasta peso constante y se molieron. Se aplicó un diseño de mezclas utilizando el software Minitab® 18.1. Se analizó el aporte nutricional del producto en base seca mediante tablas de composición química; y en el producto reconstituido, con 150 mL de agua a 60-70°C, se determinó humedad (AOAC, 1990) y textura mediante un TPA (Texture Analyzer CT3) por triplicado (2 ciclos de penetración, sonda cilíndrica TA11/1000, penetración 10 mm, veloc. test 1 mm/s, fuerza de disparo 1 g) usando de referencia papilla comercial y puré de zapallo. Se aplicó análisis de regresión de los términos de las mezclas (ANOVA $p < 0.05$) y una optimización numérica multirrespuesta buscando un aporte óptimo > 15 g/100 g proteína, $\geq 50\%$ de micronutrientes críticos (Ca, Fe, Zn, Vit A y E) para niños de 6-23 meses y una textura (dureza y gomosidad) dentro del rango definido por las referencias.

RESULTADOS: El diseño arrojó 11 mezclas (M), en las que se estableció una matriz fija (5%E, 5%Z, 21%LE y 9%AG) para cubrir las ingestas de Ca, vit. A y E; y una matriz variable (9-27%Q, 9-30%L y 3-27%A) para optimizar Fe y Zn. Las M presentaron por porción (50 g): 200,1±5,5kcal, CH 24,2±1,5g, proteínas 9,0±0,7g, grasas 7,9±0,2g, humedad 4,2±0,2%, Ca 142,6±3,1mg, Fe 2,9±0,3mg, Zn 1,6±0,1mg, vit A 298,8±6,2µg, vit. E 2,9±0,1mg, dureza 62,2±20,1g y gomosidad 40,8±13,4g. Hubo diferencias significativas ($p < 0.05$) entre la mayoría de los parámetros y la proporción de ingredientes, excepto para

Ca y Vit A. La M óptima resultó en 26%Q, 29%L y 5%A (deseabilidad global=0,9075), en la que se estimó un aporte de 389 kcal/100 g; 20,2g proteínas/100 g; >50%IDR 6-23 m (excepto Fe para 6-12 m: 31,4% y Ca para 12-23 m: 20,7%) para los micronutrientes críticos; dureza 19,9g y gomosidad 12,3g.

CONCLUSIONES: El AC optimizado podría contribuir a mejorar la nutrición de la población de estudio, especialmente en entornos vulnerables.

FORMULACIÓN DE UNA PAPILLA INFANTIL FUENTE DE NUTRIENTES CRÍTICOS A BASE DE MATERIAS PRIMAS Y RECURSOS LOCALES PARA NIÑOS DE 12 A 23 MESES DE EDAD

 **Mendoza VL, Riernersman CN, Spipp JP.**

*Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas, Universidad Nacional del Chaco Austral (UNCAUS)
Laboratorio de Industrias Alimentarias II, Universidad Nacional del Chaco Austral (UNCAUS)*

OBJETIVO: Este estudio tuvo como objetivo formular un alimento complementario a base de materias primas localmente disponibles en la región NEA para satisfacer parcialmente las demandas de nutrientes críticos en niños de 12 a 23 meses.

MATERIALES Y MÉTODOS: Considerando como nutrientes críticos al Ca, Fe, vit. A y E, se trabajó con espinaca (E) y zanahoria (Z) picadas y escaldadas 10 min a 100°C; garbanzo (G) cocido a 100°C durante 70 min (previo remojo a 25°C por 12 h); sésamo (S) tostado a 200°C durante 6 min y molido; leche entera (LE) y aceite de girasol (AG). Se aplicó un diseño de mezclas con software Minitab® 18.1. Se evaluó el aporte nutricional en base a tablas de composición química (SARA 2, 2022) y se valoró su adecuación a las recomendaciones de densidad nutricional (Dewey y Brown, 2003). Se determinó humedad (AOAC 1990), aW (Testo) y TPA (Texture Analyzer CT3) por triplicado, mediante prueba de compresión de 2 ciclos de penetración, sonda cilíndrica de acrílico TA11/1000, distancia de penetración de 10 mm, velocidad test 1 mm/s y fuerza de disparo 1 g. Se estudió la dureza, deformación y elasticidad. Se utilizó puré de zapallo y puré mixto como referencia. Se realizó ANOVA y prueba de Tukey ($p < 0,50$) para determinar diferencias significativas.

RESULTADOS: El diseño arrojó 10 formulaciones (F) posibles, con una base fija constituida por 42 g de E, 16 g de S y 2 g de AG, variando las cantidades de Z, G y LE, respectivamente en el rango de 0:60 g, de tal manera que F1 (0:60:0); F2(60:0:0); F3(0:0:60); F4(30:30:0); F5(0:30:30); F6(30:0:30); F7(20:20:20); F8(10:40:10); F9(40:10:10) y F10(10:10:40). Las F presentaron por porción (120 g) 169,5±23,7kcal, CH 13,8±4,2g, proteínas 6,5±1,4g, grasas 11,0±0,5g, humedad 73,9±4,7%, aw 0,990±0,042, Ca 255,8±19,6mg, Fe 4,6±0,5mg, vit. A 397,1±167,2µg y vit. E 2,0±0,2mg. La densidad nutricional para la energía fue de 1,5±0,2kcal/g, para Ca 144,4±21,7 mg, para Fe 2,6±0,1mg, para vit. A 231,5±121,5µg y para vit. E 1,1±0,2mg por cada 100 kcal, siendo en todos los casos mayores a los niveles deseados para lactantes de 12 a 23 meses. Respecto a la dureza ($p < 0,05$); F2, F4 y F8 presentaron un valor comparable al pure de zapallo (204,7±4,3g) mientras que F7 y F9 resultaron similares a la del puré mixto (331,7±23,5g).

Para los demás parámetros texturales, no hubo diferencias significativas ($p > 0,05$), exceptuando F5 con una menor elasticidad.

CONCLUSIONES: se logró diseñar diferentes formulaciones potencialmente adecuadas para la población de estudio.

DESARROLLO DE DERIVADOS DE LECHE DE BURRA CON POTENCIAL USO EN PERSONAS CON ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA

 **Viollaz R, Di Sarli L, Salerno M, Gulo HD, Gaillard MC, Graiver N.**

Hospital de Niños Sor María Ludovica, La Plata. Buenos Aires. Argentina.

Universidad Tecnológica Nacional Facultad regional La Plata, Grupo de Investigaciones Agrobiotecnológicas (GIAB). Buenos Aires. Argentina.

Comisión de investigaciones científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC). Argentina.

Centro de Investigación y desarrollo de criotecnología de alimentos (CIDCA), CONICET, Facultad de Ciencias Exactas UNLP - CIC. Buenos Aires. Argentina

INTRODUCCIÓN: La alergia a las proteínas de la leche de vaca (APLV) es la alergia alimentaria más frecuente en pediatría. La prevalencia en niños menores de 2 años es del 1,8% al 7,5%. El tratamiento se basa en la dieta de exclusión de PLV. En casos de bebés con APLV alimentados con lactancia materna, la madre debe realizar la dieta. La misma debe ser monitoreada por especialistas en nutrición y adecuadamente suplementada para evitar déficit de macro y micronutrientes. Actualmente existe evidencia sobre el uso de leche de burra (LB) en pacientes con APLV debido a su composición semejante a la leche humana, con estudios clínicos que reportan una tolerancia de 82,6 a 98,5% y buena palatabilidad. No existen en el mercado opciones de derivados lácteos sin PLV. Las alternativas de origen vegetal son en su mayoría ultraprocesados, con exceso de azúcar y bajo aporte de proteínas.

OBJETIVO: Desarrollar yogur y dulce de leche a base de LB para su potencial uso en personas con APLV mayores de 1 año o madres de niños/as con APLV en dieta de exclusión.

MATERIALES Y MÉTODOS: Para el dulce de leche (DDL) se evaluaron diferentes formulaciones a partir de LB pasteurizada, azúcar, glucosa y bicarbonato de sodio, hasta encontrar el producto con las características deseadas. El yogurt se realizó utilizando LB, almidón, starter (*Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*), variando condiciones y proporciones hasta alcanzar la consistencia y aspecto buscado.

RESULTADOS: Los productos lácteos obtenidos demostraron ser prometedores en términos sensoriales y perfil nutricional. Al comparar el contenido nutricional, el DDL de burra presenta menor valor energético (50kcal), azúcares añadidos (4,5g) y grasas totales (0,8g) por porción (20g) que el DDL de vaca comercial (64kcal, 7,2g, 1,7g respectivamente). Al calcular los sellos de advertencia el DDL de burra presenta solo sello de exceso en azúcares (añadidos) frente a los sellos de exceso de azúcares, de grasas saturadas y de calorías en DDL de vaca comercial. El yogurt resultó ser libre de sellos de advertencia. Al comparar con otros yogures comerciales libres de sellos se observó que el yogur de LB aporta un 60%

menos de grasas totales. Esto se debe al bajo contenido de grasas totales de la LB. A nivel sensorial, tanto el DDL como el yogurt fueron bien aceptados por consumidores no entrenados.

CONCLUSIONES: Estos resultados respaldan la viabilidad de utilizar la LB como materia prima en la producción de alimentos destinados a este grupo específico, abriendo nuevas posibilidades en el campo de la nutrición y la salud infantil.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (RRHH) EN INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE ACADÉMICOS FORMADORES DE LICENCIADOS EN NUTRICIÓN (LN) Y MÉDICOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA (UNC), SU RELACIÓN CON TRAYECTORIA Y GÉNERO (2018-2022)

 **Diaz Y, Raffo Bastit L, Limpitay J, Corigliani S.**

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

INTRODUCCIÓN: Es misión de las universidades investigar y su responsabilidad formar recursos humanos (RRHH) en investigación e innovación para la continuidad generacional de tales tareas.

OBJETIVO: Relacionar la formación en investigación e innovación con trayectoria y género de académicos formadores de LN (Licenciados en Nutrición) y médicos de la UNC (Universidad Nacional de Córdoba) (2018-2022).

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio cuantitativo, descriptivo, transversal, relacional. Universo: Académicos LN (N:77) y médicos (N:1028) de UNC (N:1105). Muestra: No probabilística, accidental, por cuotas según cargo y dedicación; formadores LN (31) y médicos (357) (n:388). Instrumento: Cuestionario autoadministrado. Análisis de datos: SPSSStatistics27.

RESULTADOS: La mayoría de los académicos de la LN (97%) dirigen tesis de grado; sólo el 24% de los docentes de Medicina dirigen. La dirección de tesis de posgrado es baja tanto en Nutrición (19%) como en Medicina (12%). En ambas carreras forman en investigación e innovación quienes se iniciaron con un cargo de profesor asistente, interino, con dedicación simple y a la fecha no modificaron su trayectoria. La mayoría que forma en investigación e innovación en el grado de ambas carreras son de género femenino (67% Medicina y 90% LN) al igual que en el posgrado (65% Medicina y 100% LN).

CONCLUSIONES: Se encontró asociación entre formación de RRHH en investigación e innovación de grado y posgrado con título de grado, título de posgrado, trayectoria en el cargo, carácter del cargo, dedicación y género. La obligatoriedad curricular en la realización de tesis de grado en la LN refleja la gran participación de sus académicos en la formación en investigación e innovación.

FORMULACIÓN, EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y DE PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES CON HARINA DE SANGRE OVINA

 **Borgonovo ML, Banno A, Volonté M, Bocco R.**

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

INTRODUCCIÓN: La sangre animal es fuente de contaminación ambiental por su elevada carga orgánica y puede utilizarse en el desarrollo de productos alimenticios con un contenido superior de hierro y proteínas, otorgando beneficios nutricionales, ambientales y económicos, ya que los costos del tratamiento para su disposición higiénica final son muy elevados. Las pastas son consideradas un vehículo adecuado para el agregado de nutrientes debido a su versatilidad, bajo costo, palatabilidad y extendido consumo en la población argentina, por lo se propone desarrollar un producto innovador a partir del agregado de harina de sangre en su composición.

OBJETIVO: Formular una pasta fresca artesanal con el agregado de harina de sangre ovina (PHS), de elevado contenido proteico y ferroso, y propiedades de cocción similares a las de una pasta convencional (PC).

MATERIALES Y MÉTODOS: La sangre fue obtenida de la faena de ovinos, luego secada en cápsulas de Petri a una T° de 60-70°C y finalmente molida. Se formuló una pasta fresca de harina de trigo con un agregado del 10% de harina de sangre ovina. Se cuantificó hierro y proteínas aportadas en 100 g de pasta cocida mediante las técnicas de laboratorio SMEWWAPHA 3111-B y 991.20 (AOAC) respectivamente. El tiempo óptimo de cocción (TOC) y pérdida de sólidos en el agua de cocción (PST) se establecieron con el método 66-50 Cooking Time y Cooking Loss de American Association of Cereal Chemists. Finalmente, se contrastaron los valores de Fe, proteína y TOC de manera directa con los de la PC. Para la PST se utilizó el test U de Mann-Whitney.

RESULTADOS: La PHS superó en un 1043% el contenido de hierro aportado en relación a la PC (20 mg% y 1,75 mg% respectivamente). El contenido proteico de la PHS superó en un 82,5% a la PC (7,3g% contra 4g%). El TOC de la PHS fue un 38,8% mayor ($12,5 \pm 0,71$ min; y 9 ± 0 min, para cada una). Se registró una diferencia estadísticamente significativa para la PST entre ambos tipos de pasta (p-valor=0,0027; nivel de significación de 5%. Valores hallados: $314,8 \pm 48,25$ mg cada 100 g de agua de cocción para PHS y $268,87 \pm 18,49$ mg/100 g para PC).

CONCLUSIONES: Es factible elaborar la PHS dado que se elevó considerablemente el contenido proteico y especialmente ferroso. A pesar que las propiedades tecnológicas se modificaron, presentó un comportamiento similar a otras pastas adicionadas y cumple con los estándares de la industria, resultando en un plato de bajo costo, alto valor nutricional y amigable con el medio ambiente.

DESARROLLO DE BARRAS DE CEREALES FORTIFICADAS DESTINADAS A GRUPOS VULNERABLES, UN DESAFÍO DE VINCULACIÓN UNIVERSIDAD- INDUSTRIA ALIMENTARIA-COMUNIDAD

 **Alcocer JC, López EP, Vargas Ferra E, Ramón AN, Sajama JN, Ardaya A, Mayorga I, Della Fontana FD, Lotufo Haddad A, Villalva FJ, Goncalvez de Oliveira E.**

Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta, Argentina.

ALIARG SRL. Palpalá, Jujuy, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas del 2010 permitió conocer que, en Salta, los pueblos originarios constituyen el 2,38% de la población (955.032 habitantes) principalmente etnias Wichi y Chiriguano. En ella, la prevalencia de malnutrición por déficit es más alta que en el resto de la población. Se trabajó en la formulación de barritas de cereal en el marco del Proyecto del Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación, Plan Nacional “Argentina contra el hambre”.

OBJETIVO: Describir las diferentes etapas del desarrollo de barritas de cereales, su escalamiento en la industria y evaluación sensorial en la población.

MATERIALES Y MÉTODOS: En base a una evaluación del estado nutricional de 730 niños de una comunidad Wichi, menores de 6 años, de los cuales 150 (20,5%) resultaron con algún grado de déficit nutricional. Se trabajó como propuesta el desarrollo de barritas para las que se seleccionaron ingredientes entre los que se destaca huevo entero deshidratado y concentrado de suero lácteo como fuente de proteínas. Los demás componentes fueron cereales inflados (arroz, amaranto y quinoa pop), endulzantes (azúcar mascabado) y ligantes (maltodextrina, agua).

RESULTADOS: En la primera experiencia el producto resultó poco cohesivo, desmoronable, con intenso sabor a huevo, por lo que se modificaron proporciones y se agregó cacao amargo. Esta segunda barrita formulación fue escalada en la empresa ALIARG S.R.L, y resultó muy cohesiva, de dureza marcada; el sabor chocolate no logró disimular la presencia de huevo. Luego, se reformuló reemplazando huevo entero por albúmina deshidratada y se incorporó colágeno. Este último prototipo, fue llevado a las comunidades Wichi (La Unión y General Ballivián) para realizar una evaluación sensorial en niños y adultos, resultando con una alta aceptabilidad (2,55 puntos en una escala de 3) entre los 92 participantes. La barrita se fortificó con hierro microencapsulado y se continúa escalando a fin de optimizar las características del producto final.

CONCLUSIONES: Se logró un producto alimenticio destinado a poblaciones vulnerables con buenas características sensoriales y nutricionales. El trabajo mancomunado fue clave, desafiante y complejo, logrando consolidar la cooperación entre universidad, industria y comunidad.

MEJORA DE LAS UNIDADES DE TRANSPORTE DE COMIDAS EN UN HOSPITAL PEDIÁTRICO DE ALTA COMPLEJIDAD

 **Brea MM, Gagiulo D, Blasi S.**

Hospital de Pediatría S.A.M.I.C. Prof. Dr. Juan. P. Garrahan. Ciudad de Buenos Aires. Argentina

INTRODUCCIÓN: Un gran desafío del transporte de alimentos institucional es mantener en equilibrio el cumplimiento de temperaturas seguras y mantenimiento de las características organolépticas y la presentación. Del análisis diagnóstico surge: Insatisfacción con caracteres organolépticos y presentación de las comidas, Insuficiente capacidad de almacenamiento en unidades de transporte (UT), imposibilidad de mantener temperatura segura (65°C - 85°C) e insatisfacción con la apariencia de la UT.

OBJETIVOS: Transportar alimentos inocuos con adecuados caracteres organolépticos y de presentación en unidades ambientalmente amigables. Mantener una temperatura segura en las comidas, adecuadas características organolépticas (color,sabor,aroma) y de presentación (no seca, no quemada). Duplicar la capacidad de almacenamiento y mejorar la imagen de las UT con diseños educativos alimentario-nutricionales.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizaron modificaciones en las UT, capacidad interna, con material de acero inoxidable, colocación de resistencias, pirómetros, display digital e imágenes con mensajes educativos. Se midió la temperatura de las comidas, durante 13 días antes, durante y al finalizar el servicio. La UT fue programada a 80°C. Se evaluó, la capacidad, cantidad de raciones por UT, y subjetivamente el color, sabor, aroma y presentación (aspecto seco/quemado) de las muestras (inicio y final del servicio).

RESULTADOS: El promedio de temperatura alcanzado en el alimento (N:78) y en las UT fue de 83,5°C y 75,8°C respectivamente. Se duplicó la capacidad de almacenamiento, facilitando la disposición de las comidas. Las muestras mantuvieron la presentación y las características organolépticas. Se realizó un ploteo en la UT con diseños educativos: *Comé en colores, Siempre Agua, La comida es tu mejor medicina, Mandá fruta.*

CONCLUSIONES: Es necesario continuar trabajando en disminuir la temperatura programada y medir su impacto en preparaciones nuevas, y evaluar la satisfacción de las intervenciones con los beneficiarios. Las imágenes diseñadas son de gran utilidad para el desarrollo de otras estrategias de comunicación. Nuestro trabajo invita a los Lic. en Nutrición a realizar investigación operativa en los procesos de producción, que soportan las actividades clínicas y mejoran la satisfacción con la alimentación, la experiencia con la alimentación y facilitan la recuperación nutricional.

CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL ORUJO FRESCO Y DESHIDRATADO

 **Guzmán A, Villalva F, Goncalvez de Oliveira E, Ramon A, Della Fontana F, Barrios A.**

Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El orujo, es un subproducto del proceso de vinificación compuesto por semillas y hollejos, contiene compuestos fenólicos con propiedades benéficas para la salud. Al ser un residuo con un alto porcentaje de agua, la deshidratación permitiría mejorar su conservación, sin embargo, podría influir en el contenido de los compuestos fenólicos extraídos.

OBJETIVOS: Comparar el contenido de polifenoles totales, flavonoides, antocianinas y capacidad antioxidante del orujo *Vitis vinifera L.* variedad Malbec y Torrontés Riojano fresco y deshidratado.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se trabajó con orujo de uva *Vitis vinifera L.* Malbec (M) y Torrontés Riojano (TR) proporcionados por el viñedo Domingo Hermanos, Cafayate, Salta, Argentina. Parte de las muestras se deshidrataron en estufa a 60°C con circulación de aire hasta peso constante (14 h), se molió, tamizó a 60 mesh y almacenó obteniéndose M y TR deshidratado (MD y TRD). Se realizó un extracto hidroalcohólico 50% (relación sólido-líquido 1:5), se agitó por dos horas a 60°C. Se centrifugó y separó el sobrenadante. Se analizó el contenido de humedad, polifenoles totales (PFT) (Folin Ciocalteu), antocianinas (diferencia de pH), flavonoides y capacidad antioxidante (CA) (DPPH). Los resultados se expresados en relación al peso seco. Se aplicó el análisis de varianza (ANOVA).

RESULTADOS: Las muestras de M, TR, MD y TRD presentaron una humedad de 25,54%, 64,67%, 6,37 % y 8,35%; respectivamente. El contenido de PFT, flavonoides, antocianinas y CA de M y MD fue de 42,74±0,33 y 31,14±0,35 mg ácido gálico/g; 18,54±0,37 y 4,12±0,03 mg catequina/g; 0,84±0,02 y 1,5±0,03 mg de cianidin3glucosido/g; y 56,84±0,14 y 36,94±4,95 mmol equivalente de Trolox/g respectivamente, mientras que de TR y TRD fue de 46,20±0,47 y 20,84±0,44 mg ácido gálico/g; 19,53±0,40 y 3,74±0,06 mg catequina/g; 0,00±0,00 y 0,01±0,00 mg de cianidin3glucosido/g; y 48,67±4,94 y 49,79±2,78 mmol equivalente de Trolox/ g respectivamente. Los análisis de las muestras sin deshidratar presentaron diferencia significativa ($p < 0,05$) en relación a las deshidratadas.

CONCLUSIONES: Se evidenció que la deshidratación influyó en el contenido de compuestos fenólicos, así como en la CA, esto podría deberse a que son compuestos termo sensibles, sin embargo, ambas variedades los presentaron en altas concentraciones, independientemente de si fue o no sometido al proceso de secado.

FORTALECIENDO POLÍTICAS TRANSFORMADORAS EN POST DEL DESARROLLO SOSTENIBLE: LEY 27.642/2021

 **Cortéz SR, Hunziker CI.**

Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición. Córdoba Capital, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Este Proyecto nace en la intención de contribuir al cumplimiento de los ODS (ONU, 2023) acompañando la implementación efectiva de la Ley 27.642, aprobada en octubre de 2021, de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS) (MEySIDP, 2022).

OBJETIVO: Promocionar información válida, confiable y oportuna en relación a la Ley 27.642 en la población de estudiantes que asisten regularmente a escuelas secundarias, de gestión pública y privada, de distintas modalidades de enseñanza, desde un enfoque de derechos humanos y con perspectiva de género.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se llevaron a cabo siete Encuentros Socio Educativos (ESE) bajo el formato pedagógico de aula-taller, siendo los principales ejes temáticos abordados: el derecho a la alimentación adecuada; seguridad y soberanía alimentaria; alimentación saludable y cuidado del medio ambiente. En el 1º ESE se aplicó un cuestionario semiestructurado diseñado *ad hoc*, con fines diagnósticos y de prueba piloto.

RESULTADOS: la población estudiantil encuestada se constituyó por 23 mujeres (56,10%) y 18 varones (43,90%). En relación a la situación socioeconómica, el 78,05% indicó pertenecer al segmento poblacional de menores ingresos, <\$248.962,01 mensuales (INDEC, agosto 2023). Se observó una media de IMC de 26,62 kg/m² (DE:7,19 kg/m²). Los casos de obesidad y sobrepeso arribaron al 21,95% y 14,63%, respectivamente. El sedentarismo alcanzó a 4 de cada 10 estudiantes. En referencia a la Ley PAS el 53,66% indicó su desconocimiento; poco más de la mitad (51,22%) se pronunció a favor; y un porcentaje similar (53,66%) expresó estar de acuerdo en que la información que otorgan los sellos negros de advertencias (octógonos) es clara y fácil de interpretar. Al indagar si éstos últimos son considerados a la hora de comprar productos alimenticios, un 41,46% respondió que nunca tiene en cuenta esta información. La desconfianza fue la emoción/sentimiento/sensación referida por 3 de cada 10 estudiantes al visualizar sellos negros de advertencias (octógonos) en el empaquetado de gran parte de los productos alimenticios.

CONCLUSIONES: La experiencia descrita constituye una muestra de legítima integración entre investigación, extensión, y enseñanza-aprendizaje. Una clara evidencia de la utilidad social que comporta el conocimiento generado tras la práctica solidaria y formativa; la apertura y confianza de las instituciones educativas; las motivaciones de las y los estudiantes universitarias/os por interactuar directamente en el medio socio cultural y productivo; el fortalecimiento de vínculos entre la UNC y la sociedad civil;

la apuesta permanente al accionar colectivo, al carácter formativo profesional y a la vocación por lo social desde las más diversas disciplinas.

EXPERIENCIA DEL USO DE REDES SOCIALES COMO MEDIO DE DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA E INTERCAMBIO CON LA COMUNIDAD DESDE LA UNIVERSIDAD

 **La Rocca N, Valiante A, Amaro E.**

Unidad Académica Nutrición Clínica, Escuela de Nutrición Universidad de la República. Montevideo, Uruguay.

FUNDAMENTACIÓN: En concordancia con los lineamientos a nivel central de la Universidad, desde la Unidad Académica Nutrición Clínica (UANC) y con la finalidad de llegar a más actores del entorno social, surge la idea de utilizar las redes sociales (RS) para transmitir información vinculada a la Nutrición Clínica, con evidencia científica, y a su vez propiciar un espacio de intercambio con la comunidad, que permita abordar sus inquietudes. Las RS permiten llegar a más personas, visibilizando de forma inmediata información que resulta valiosa para la prevención y tratamiento de enfermedades que tienen implicancia nutricional.

OBJETIVO: Transmitir información actualizada, basada en evidencia científica, sobre diversos temas de interés de Nutrición Clínica, a través de una RS accesible a la población.

DESARROLLO: La cuenta de Instagram de la UANC abrió en agosto de 2023. Se elaboró un cronograma, definiendo temáticas y fechas de publicaciones quincenales, recursos necesarios y formato a utilizar en cada caso. Para lograr llegar a mayor cantidad de personas se utilizaron variedad de formatos, generando contenido dinámico, interactivo y atractivo. Se jerarquizaron temas relevantes para la población, considerando además fechas conmemorativas con el objetivo de sumar visibilización. Asimismo cada referente en los diferentes ejes temáticos participó en la generación del contenido, grabando videos que fomentan el intercambio, permitiendo de esta forma que se conozca el equipo de trabajo. Hasta el momento se publicaron contenidos relacionados con: Semana del Corazón, Guía clínica para personas trans en proceso de hormonización, Día Mundial de la Alimentación, Día Mundial contra el Cáncer de Mama y Día Mundial de la Diabetes. Dichas publicaciones recibieron múltiples comentarios y consultas a partir de los cuales se generó una retroalimentación.

ALCANCE: Actualmente se cuenta con más de 500 seguidores, con publicaciones que alcanzaron un máximo de 11500 visualizaciones, con un alcance de casi 6000 cuentas quincenalmente. Dentro de las publicaciones se pudo observar que el formato reels es el que tiene un mayor alcance (formato que además llega a usuarios que no siguen la cuenta).

CONCLUSIÓN: La cuenta creada en esta RS constituye una buena opción como canal de comunicación desde la comunidad universitaria, acercando a la población a temas sobre nutrición clínica con evidencia científica, y generando un espacio de intercambio.

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y AZÚCARES LIBRES Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL Y LA PERCEPCIÓN DE ESTRÉS EN POBLACIÓN ADULTA

 **Adaglio D, Belfiore B, Di Paolo JF, Flores MB, Oliva ML, Janjetic.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires, Argentina
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Buenos Aires, Argentina
Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), Escuela de Nutrición,
Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: El creciente consumo de productos ultraprocesados y azúcares libres se ha asociado con enfermedades crónicas no transmisibles, entre ellas la obesidad. Asimismo, las personas con estrés podrían consumir mayor cantidad de alimentos de alta palatabilidad y pobres en nutrientes. Sin embargo, respecto a esto último los estudios son escasos.

OBJETIVO: Determinar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y azúcares libres con el estado nutricional y la percepción de estrés en población adulta.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio observacional, analítico y transversal. Se incluyeron individuos adultos (19-60 años) residentes del AMBA y Provincia de Buenos Aires. Se utilizaron cuestionarios sobre características sociodemográficas, estilo de vida, frecuencia de consumo (CFA-UP), escala de estrés percibido (PSS-10, por sus siglas en inglés) y mediciones antropométricas. El análisis estadístico se realizó con el programa SPSS 17.0.

RESULTADOS: Se incluyeron 117 participantes con una edad media de 34 años (SD=11.4), el 73.5% fue de sexo femenino. La prevalencia de sobrepeso y obesidad fue del 31.6% y el 52.1% no cumplió la recomendación de la OMS para la realización de actividad física. La ingesta promedio de alimentos ultraprocesados fue de 783 kcal/día, que correspondió al 26.9% (SD=13.4) del total de energía consumida. La mediana de ingesta de azúcares libres fue de 48.1 g/día y el 41.9% excedió la recomendación de la OMS sobre el consumo de azúcares libres. El puntaje promedio de estrés percibido fue de 18.3 (SD=4.6). El consumo de alimentos ultraprocesados ($p=0.004$) y azúcares libres ($p=0.044$) se asoció con el estado nutricional. Mientras que no se encontró asociación entre la percepción de estrés y el consumo de alimentos ultraprocesados ($p=0.283$) ni con el consumo de azúcares libres ($p=0.411$), aún luego de ajustar por variables confusoras.

CONCLUSIONES: El consumo de alimentos ultraprocesados y azúcares libres se asoció con el estado nutricional pero no con la percepción de estrés en población adulta.

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE JUGADORAS DE RUGBY SEVEN DE 1ª DIVISIÓN DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

 **Barale A, Alvarenga L, Visentin A.**

Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba

INTRODUCCIÓN: La composición corporal (CC) puede afectar la salud y el rendimiento deportivo. Por lo tanto, su evaluación, especialmente con métodos simples como las mediciones antropométricas, es fundamental para optimizar el rendimiento y la salud.

OBJETIVOS: El objetivo principal fue describir el perfil antropométrico y la CC en jugadoras de rugby seven de 1ª División de la ciudad de Córdoba. Secundariamente, analizar la relación entre la posición de juego (PJ) y la CC en esta población deportiva.

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 25 jugadoras [según PJ, fueron 15 Forwards (F) y 10 Backs (B)]. Se tomaron 31 medidas antropométricas (4 medidas básicas, 6 diámetros óseos, 13 perímetros y 8 pliegues cutáneos), según protocolo de la Sociedad Internacional para el Avance de la Cineantropometría (ISAK). La CC se evaluó a través del Fraccionamiento en 5 Masas, que divide la masa corporal en 5 masas de tejidos definidos anatómicamente: adiposa (MA), muscular (MM), ósea (MO), residual (MR) y piel (MP). Para el análisis estadístico se usó el programa SPSS 26.

RESULTADOS: La media de edad fue $25,3 \pm 3,4$ años, no encontrándose diferencias significativas según PJ ($p > 0,05$). La talla no presentó diferencias significativas por PJ (F $163,1 \pm 7,2$ cm vs. B $158,8 \pm 5,2$ cm, $p > 0,05$), pero sí la masa corporal (F $76,5 \pm 19$ kg vs. B $58,4 \pm 7,2$ kg, $p < 0,01$). Los valores medios de CC en términos absolutos (kg) fueron significativamente mayores ($p \leq 0,01$) en F que en B en MA (F $23,2 \pm 5,7$ vs. B $16,8 \pm 2,5$ kg), MM (F $33,8 \pm 8,5$ vs. B $24,9 \pm 5,5$ kg), MR (F $8,1 \pm 3,5$ vs. B $5,7 \pm 1,0$ kg) y MP (F $3,7 \pm 0,6$ vs. B $3,3 \pm 0,2$ kg); la diferencia en MO no fue significativa (F $7,4 \pm 1,4$ vs. B $6,5 \pm 0,8$ kg, $p = 0,085$). En términos relativos (%), los valores promedio de CC no presentaron diferencias significativas ($p > 0,05$) por PJ en MA (F $30,3 \pm 2,2$ vs. B $28,9 \pm 3,2$ %), MM (F $44,2 \pm 1,9$ vs. B $44,3 \pm 3,2$ %) y MR (F $10,4 \pm 1,6$ vs. B $9,7 \pm 0,7$ %), pero sí ($p = 0,001$) en MO (F $9,8 \pm 0,7$ vs. B $11,2 \pm 1,2$ %) y MP (F $5,0 \pm 0,5$ vs. B $5,7 \pm 0,4$ %). El índice muscular-óseo (IMO) también está asociado con la PJ (F $4,5 \pm 0,4$ vs. B $3,9 \pm 0,8$, $p = 0,012$).

CONCLUSIONES: En las jugadoras de rugby seven evaluadas la PJ está asociada con la masa corporal, con algunos indicadores de CC en términos absolutos (kg de MA, MM, MR y MP) y relativa (% de MO y MP), así como con el IMO.

INGESTA NUTRICIONAL DE JUGADORAS DE RUGBY SEVEN DE 1ª DIVISIÓN DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

 **Barale A, Alvarenga L, Visentin A.**

Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.

INTRODUCCIÓN: Una adecuada alimentación es fundamental para poder llevar a cabo el entrenamiento, y alcanzar un óptimo rendimiento y preservar la salud.

OBJETIVOS: El objetivo principal fue evaluar la ingesta nutricional en jugadoras de rugby seven de 1ª División. Secundariamente, comparar el consumo de macronutrientes con recomendaciones específicas para deportistas y la ingesta de líquido con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 25 jugadoras (según posición de juego (PJ), fueron 15 Forwards (F) y 10 Backs (B). Se utilizó un registro de 72 h para evaluar la ingesta alimentaria. El consumo de alimentos se analizó con los programas SARA y Nutrimind. Para el análisis estadístico se usó el programa SPSS 26.

RESULTADOS: La media de edad fue $25,3 \pm 3,4$ años, sin diferencias significativas según PJ ($p > 0,05$). La talla no presentó diferencias significativas por PJ (F $163,1 \pm 7,2$ cm vs. B $158,8 \pm 5,2$ cm, $p > 0,05$), pero sí el peso (F $76,5 \pm 19$ kg vs. B $58,4 \pm 7,2$ kg, $p < 0,01$). La ingesta energética (IE) promedio fue 2274 ± 476 kcal/día, no hubo diferencias significativas según PJ ($p > 0,05$). En relación al peso corporal, la IE fue $34,4 \pm 10,3$ kcal/kg/día; con diferencias significativas por PJ (F $31,0 \pm 9,5$ kcal/kg/día vs. B $39,5 \pm 9,6$ kcal/kg/día, $p < 0,05$). El consumo medio de macronutrientes fue 261 ± 71 g/día de hidratos de carbono (HC), 103 ± 40 g/día de proteínas (PRO) y 88 ± 26 g/día de grasas (GR), no encontrándose diferencias significativas según PJ ($p > 0,05$). La ingesta de macronutrientes en función del peso corporal fue: HC $4,0 \pm 1,4$ g/kg/día, PRO $1,6 \pm 0,7$ g/kg/día y GR $1,3 \pm 0,5$ g/kg/día; solo la ingesta de HC presentó diferencias significativas por PJ (F $3,4 \pm 1,2$ vs. B $4,8 \pm 1,4$ g/kg/día, $p < 0,05$). En función de las recomendaciones para este tipo de deportistas (HC 5-7 g/kg/día, PRO 1,4-1,7 g/kg/día, GR 1-1,5 g/kg/día), la ingesta de HC fue baja, y adecuada para las PRO y GR. El consumo promedio de fluidos totales fue $1,7 \pm 0,7$ L/día, sin diferencias significativas por PJ ($p > 0,05$). Se observó una ingesta muy variable de fluidos no calóricos, y un alto porcentaje de jugadoras (68% a 88%, según el día de registro) no alcanzó la recomendación mínima de las GAPA (2 L/día o más de líquidos, sin azúcar, preferentemente agua).

CONCLUSIONES: La ingesta alimentaria nutricional de estos jugadores es un aspecto a mejorar. Por ello, sería fundamental el asesoramiento del Lic. en Nutrición especializado en Nutrición Deportiva.

RIESGO DE ORTOREXIA NERVIOSA EN ESTUDIANTES DE SEXO FEMENINO DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

 **Salerti M, Calvo S.**

Práctica profesional independiente, Montevideo, Uruguay

INTRODUCCIÓN: La ortorexia nerviosa (ON) es una obsesión patológica y excesiva por comer de forma saludable. El término ha adquirido repercusión social en los últimos años pese a no estar reconocido en el Manual Diagnóstico y Estadístico de los Trastornos Mentales. Un alto conocimiento en nutrición y la atención excesivamente centrada en el cuidado de la salud son factores de riesgo para el desarrollo de tendencias ortoréxicas.

OBJETIVO: El objetivo del presente trabajo fue identificar riesgo de ON y factores asociados en estudiantes de sexo femenino de primero y segundo año de la Licenciatura en Nutrición de una universidad privada.

MATERIALES Y MÉTODOS: El estudio consistió en una investigación descriptiva transversal y con una muestra no probabilística y por conveniencia. Se realizaron dos encuestas, una de elaboración propia que estudiaba variables como edad, formación académica previa en sector público o privado, procedencia geográfica, uso de redes sociales, uso de cuentas vinculadas a nutrición y alimentación y la encuesta traducida al español y previamente validada ORTO-11 que determina riesgo de ortorexia. Este trabajo requirió la aprobación del Comité de Ética de la Institución donde fue realizado.

RESULTADOS: Participaron un total de 38 estudiantes. El rango etario estuvo comprendido entre 18 y 33 años con una media de 21 años. De las 38 estudiantes, 19 de ellas puntuaron lo suficientemente bajo como para que se determine que tienen riesgo de padecer ON. Las participantes que tienen alto riesgo de ortorexia también son grandes usuarias de redes sociales y de cuentas de nutrición o alimentación. No se encontraron grandes diferencias entre las participantes que provenían del interior del país y de la capital, ni entre las participantes que provenían de enseñanza pública y privada.

CONCLUSIONES: Es necesario debatir esta temática entre profesionales y estudiantes para informar sobre la existencia de este riesgo y prevenir que las afecte a ellas o altere de alguna manera las intervenciones nutricionales que realicen en su futura vida profesional.

SESGO DE PESO Y ACTITUDES HACIA EL ENFOQUE DE SALUD EN TODAS LAS TALLAS (HAES) EN MUJERES ESTUDIANTES Y GRADUADAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

 **Oliva ML, Burgos M, González AS, Morbidoni L, Yanik JM, Janjetic M.**

*Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Buenos Aires, Argentina*

INTRODUCCIÓN: Las personas que viven con sobrepeso u obesidad pueden experimentar sesgo de peso, el cual podría impactar negativamente sobre su salud. Esto se intensifica aún más con los tratamientos nutricionales con un enfoque pesocentrista, donde el peso corporal se considera un indicador suficiente para diferenciar entre salud y enfermedad. Frente a esto surgen nuevos enfoques de tratamiento, entre ellos el enfoque peso neutral denominado salud en todas las tallas (HAES, por sus siglas en inglés de Health At Every Size).

OBJETIVO: Evaluar el sesgo de peso y su relación con actitudes acerca de los principios del enfoque HAES en mujeres estudiantes y graduadas de la Licenciatura en Nutrición en Argentina.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio observacional, analítico y transversal en mujeres estudiantes y graduadas de la Licenciatura en Nutrición. Se utilizó un cuestionario para relevar datos sociodemográficos. Para evaluar el sesgo de peso se utilizó la escala de fobia a la obesidad (FPS) y la actitud hacia el enfoque de salud en todas las tallas (HAES) se evaluó mediante la escala validada de actitudes sobre la salud y el peso en todas las tallas (HWAS, por sus siglas en inglés de Health and Weight Attitudes Scale). El análisis estadístico fue realizado con el programa SPSS 19.0 (SPSS Inc. Chicago, IL).

RESULTADOS: Se incluyeron 997 mujeres estudiantes y graduadas ($28,0 \pm 8,0$ años) de la Licenciatura en Nutrición. En cuanto al lugar de residencia, las participantes se distribuyeron en porcentajes similares entre CABA (30,8%) y GBA (28,8%), mientras que un menor porcentaje residía en Pcia. de Buenos Aires (21,5%) o en otras provincias (18,8%). Los resultados del FPS demuestran que el sesgo de peso estuvo presente en el 96,5% de la muestra. Mientras que la actitud hacia los principios de HAES mostraron una media de $9,3 \pm 7,3$. Se halló una correlación negativa entre el grado de sesgo de peso y las actitudes hacia el enfoque HAES ($r = -0,38$, $p = 0,000$).

CONCLUSIONES: Se encontró una elevada prevalencia de sesgo de peso, con el posible efecto negativo en el tratamiento de personas con obesidad que esto conlleva. Asimismo, se obtuvo una correlación negativa entre los puntajes de sesgo de peso y los del enfoque HAES.

PERCEPCIÓN DE ESTUDIANTES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN SOBRE LA SIMULACIÓN CLÍNICA COMO ESTRATEGIA EDUCATIVA

 **Astoul Bonorino C, Latugaye D, Stambullian M.**

*Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral
Centro simulación clínica, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral*

FUNDAMENTACIÓN: La enseñanza con alto contenido teórico genera un nivel de retención menor al 20%. Por ello, un modelo de enseñanza-aprendizaje centrado en el estudiante, como la simulación clínica (SC) puede generar un aprendizaje más significativo. A partir de la experiencia simulada que viven los estudiantes, donde se busca un ambiente seguro de aprendizaje, se jerarquizan las acciones para reflexionar sobre aciertos y puntos de mejora .

OBJETIVO: Describir el grado de satisfacción de la enseñanza basada en simulación clínica en distintas materias y años de cursada.

DESARROLLO: Se realizó en 42 estudiantes de 2do, 3er, 4to año durante 2022 y 2023. Se utilizó una encuesta con categoría de respuesta tipo Lickert, evaluando las 3 etapas: prebriefing, simulación y debriefing. **ALCANCE:** se realizaron actividades de SC para enseñanza de habilidades (zona 1): antropometría y tamizaje nutricional; y se desarrollaron escenarios clínicos (zona 2): entrevista nutricional para evaluación nutricional en paciente ambulatorio e internado. **PREBRIFING.** El 95,2% de los participantes dijeron estar completamente de acuerdo con que la información que le brindaron al iniciar la simulación los ayudó a sentirse más seguros con la actividad. **SIMULACIÓN.** El 92,8% de los participantes refirió estar completamente de acuerdo con que el instructor/facilitador había brindado confianza durante toda la actividad. **DEBRIFING.** Luego del feedback o reflexión, el 95,2% de los participantes dijo estar completamente de acuerdo en que habían logrado adquirir una mayor confianza y seguridad para realizar la habilidad que se había simulado. Sobre la SC, 97,6% refirió estar completamente de acuerdo que haberla realizado les brindó una oportunidad para prepararse mejor para la práctica clínica. Algunas expresiones de los estudiantes sobre SC fueron “que haya más prácticas así”; “fue una experiencia muy linda *que sumó mucho a nuestro desarrollo como futuros nutricionistas dándonos mucha más confianza*”; “*que lo hagan más seguido*”.

CONCLUSIÓN: La mayoría de los estudiantes consideró la SC como una estrategia enriquecedora, independientemente de la materia y año de cursada. Al ser una experiencia nueva para los profesores/instructores los desafíos actuales van orientados en consolidar las actividades ya iniciadas y en ampliar la cantidad de horas con SC.

CONSUMO DE VITAMINA D Y FACTORES INHERENTES A LA PRODUCCIÓN ENDÓGENA EN MUJERES DE 20 A 79 AÑOS QUE ASISTEN A UN CENTRO DE SALUD DURANTE OTOÑO-INVIERNO 2021

 **Gomina Carmona MF.**

Centro Médico Fénix Salud, Villa Mercedes, San Luis, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Actualmente se identificaron receptores de vitamina D en una gran variedad de tejidos, dándole a esta vitamina una función pleiotrópica en el organismo más allá de las clásicas y reconocidas relacionadas al metabolismo fosfocálcico. Esta vitamina liposoluble también denominada hormona es obtenida tanto de la producción endógena mediante la síntesis cutánea como de fuentes exógenas: alimentos fuente natural de vitamina D, alimentos fortificados con vitamina D y suplementos. Pese a que la producción endógena mediante la radiación UV es la mayor fuente de vitamina D en el organismo, su síntesis puede verse afectada por diversos factores durante los períodos de otoño e invierno, destacando la importancia del consumo exógeno en esas épocas del año

OBJETIVOS: El objetivo general fue evaluar el consumo de vitamina D y los factores inherentes a la producción endógena en mujeres de 20 a 79 años que asisten a un centro de salud durante el otoño-invierno de 2021, para ello se establecieron objetivos específicos como: Determinar la ingesta de vitamina D por grupos de alimentos; Analizar el consumo de suplementos de vitamina D; Investigar los factores inherentes a la producción endógena de vitamina D.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio descriptivo, observacional y retrospectivo, con un total de 30 mujeres encuestadas mediante un cuestionario estructurado y previamente validado sobre consumo exógeno y factores relacionados con la producción endógena de vitamina D. Para hacer posible la determinación en microgramos consumidos y ante la falta de tablas de composición química nacionales se utilizaron tablas internacionales y se realizó un análisis del mercado para establecer microgramos de alimentos fortificados en Argentina.

RESULTADOS: El consumo promedio diario de vitamina D proveniente de alimentos fue de 5,15 µg/día, insuficiente para cubrir las recomendaciones de ingesta diarias (RDA) establecidas por entidades como la Endocrine Society (ES) de 20µg/día y el Instituto de Medicina (IOM) de 37,5 µg/día. Los lácteos fueron la principal fuente de aporte, seguidos por huevos, pescados y carnes. La mitad de las mujeres se suplementaban, logrando un mayor cumplimiento de las RDA. Sin embargo, la exposición solar adecuada fue baja, con solo el 3,33% de las mujeres cumpliendo los criterios establecidos para exposición adecuada.

CONCLUSIONES: El estudio evidencia un consumo insuficiente de vitamina D en las mujeres estudiadas que, en conjunto con la inadecuada exposición solar generan un potencial riesgo de hipovitaminosis D. La suplementación mostró ser una estrategia efectiva para alcanzar las RDA en estas épocas del año. A su vez, y dada la importancia de esta vitamina, se resalta la importancia de abordar estas deficiencias mediante políticas de fortificación y educación nutricional.

PRODUCTOS FINALES DE GLICACIÓN AVANZADA Y SECRECIÓN DE CITOCINAS PROINFLAMATORIAS EN ESTUDIANTES DE MEDICINA

 **Quirino Vela LM, Altamirano EC, Alpuche Osorno JJ.**

Facultad de Medicina y Cirugía "Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca", Oaxaca, México.

INTRODUCCIÓN: Los productos finales de glicación avanzada (AGE) constituyen un grupo heterogéneo y complejo de compuestos formados de forma exógena o endógena, se crean mediante cambios no enzimática entre grupos carbonilos de azúcares reductores y un grupo amino libre de ácidos nucleídos, proteínas o lípidos, seguidos de reordenamiento adicionales que producen productos finales estables e irreversibles, los AGE se han relacionado con hiperglucemias crónicas y enfermedades no transmisibles como resistencia a la insulina, diabetes mellitus tipo 2, los AGE generan estrés oxidativo y activación de vías de señalización inflamatoria, la activación del receptor RAGE-AGE conduce a la producción de citocinas proinflamatorias como son TNF- α , IL-6, IL-8.

OBJETIVO: Determinar los productos finales de glicación avanzada (AGE) y la secreción de citocinas proinflamatorias en estudiantes de medicina,

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizó un estudio de tipo descriptivo, transversal, se incluyó hombres y mujeres de la licenciatura en medicina, que aceptaran participar, se aplicó el instrumento de Historia Clínica Nutricia, se realizaron mediciones antropométricas por personal capacitado, de peso, talla, circunferencia de cintura y circunferencia de cadera por duplicados, con las mediciones se realizaron el índice de masa corporal (IMC), índice cintura-cadera (ICC), índice cintura-talla (ICT), se obtuvieron niveles de laboratorio; colesterol, triglicéridos, glucosa y HDL en sueros con el método colorimétrico con el kit SPINREACT, con el fin de evaluar el estado nutricional de los participantes, el análisis de citocinas proinflamatorias interleucina 6 (IL6), interleucina 8 (IL8) y Factor de necrosis tumoral alfa (TNF- α), se realizó en sueros con el kit Magnetic Luminex Performance Assay-Human Base Kit A. Los productos finales de glicación avanzada se evaluaron mediante Western Blot y espectrometría de fluorescencia, se realizó gel de electroforesis SDS-PAGE al 12.5%, posteriormente se realizó la transferencia en membranas de nitrocelulosa, utilizando anticuerpo primario anti AGEs en una dilución (1:2,000), posteriormente se realizaron los lavados, se incubó con anticuerpo secundario Anti-Goat (1:5,000), se realizó el revelado con luminol y se colocó el film para la transferencia, se realizó la medición de productos finales de glicación avanzada por espectrometría de fluorescencia, como control positivo se utilizó muestras de individuos con DM2 descontrolada, como control negativo individuos con normopeso sin diagnóstico de enfermedades, los datos fueron analizados en

el programa estadístico para ciencias sociales IBM SPSS 23 para Windows, el proyecto fue aprobado por el comité de la universidad y la Declaración de Helsinki fue seguida.

RESULTADOS: La muestra estuvo conformado por 12 estudiantes, la media de edad fue 19.25 ± 1.54 , IMC 24.75 ± 4.22 , ICC $.88 \pm .07$, ICT $.53 \pm .06$, la media de las citocinas proinflamatorias fue de IL6 2.15 ± 3.93 , TNF- α 10.04 ± 9.62 y de IL8 14.86 ± 6.19 , los niveles de colesterol fue de 185.12mg/dL , triglicéridos 157.75mg/dL , HDL 19.38mg/dL , glucosa 87.72mg/dL , de acuerdo con los resultados del área bajo la curva de espectrometría de fluorescencia se encontró que 6 individuos con peso normal y con riesgo cardiometabólico moderado-alto, presentaron productos finales de glicación avanzada con un valor de significancia de <0.0001 , posteriormente con Wester Blot se corroboró la presencia de AGEs, se encontró la presencia de dos proteínas positivas al anticuerpo antiAGEs.

CONCLUSIONES: Se encontró que los estudiantes presentan niveles elevados de IL-6 y TNF- α , presencia de RCM por medio del índice ICT y presencia de productos finales de glicación avanzada en individuos con normopeso y con RCM moderado-alto.

INGESTA DE MICRONUTRIENTES Y RIESGO DE DEPRESIÓN EN EL EMBARAZO: ESTUDIO DE LA DIETA DE MUJERES EMBARAZADAS Y SU ASOCIACIÓN CON LA OCURRENCIA DE SINTOMATOLOGÍA DEPRESIVA EN CÓRDOBA, ARGENTINA

 **Miranda VS, Vallejos F, Lambert V, Gil C, Gorla GA, Grande MC, Román MD.**

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

Decanato de Ciencias de la Salud, Universidad Empresarial Siglo 21, Córdoba, Córdoba, Argentina.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

Colegio de Psicólogos de la Provincia de Córdoba, Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: La depresión durante el embarazo (DDE) ha adquirido relevancia dado las consecuencias físico-emocionales a corto y largo plazo para la mujer y su descendencia. Se reconocen múltiples factores asociados a la DDE, en la actualidad algunos nutrientes comenzaron a ser objeto de estudio por su posible asociación a la DDE y el puerperio.

OBJETIVO: Analizar el consumo de macro y micronutrientes y su asociación con el riesgo de depresión en mujeres embarazadas en Córdoba (2021-2022).

MATERIALES Y MÉTODO: Se realizó un estudio observacional, correlacional, de corte transversal en una muestra de 228 mujeres embarazadas, que fue aprobado por el CIEIS del Hospital Universitario de Maternidad y Neonatología. Se utilizó la “Escala de Depresión Perinatal de Edimburgo” para evaluar el riesgo de depresión durante el embarazo (RDDE) (con riesgo ≥ 13 puntos) y un cuestionario de frecuencia alimentaria validado acompañado de una guía visual de alimentos para cuantificar la ingesta. Los datos alimentarios fueron procesados en el software Nutrio V2 para transformar porciones a gramos o centímetros cúbicos de alimento o bebidas, además de estimar el aporte de energía y nutrientes. Se aplicó la prueba no paramétrica U de Mann Whitney para evaluar diferencias entre los consumos según la presencia o ausencia de RDDE y se propusieron modelos de regresión logística múltiple ajustando por valor energético total, edad, nivel socioeconómico y estado nutricional pregestacional.

RESULTADOS: El 25% presentó RDDE, quienes presentaron un consumo mayor de: energía (2249,7 kcal/día vs 2578,5 kcal/día; $p=0,01$), carbohidratos (289,1 g/día vs 322,1 g/día; $p=0,0143$), proteínas (75,9 g/día vs 86,4 g/día ; $p=0,0212$), lípidos (87,1 g/día vs 104,3 g/día; $p=0,0293$), ácidos grasos omega-6 (26,7 mg/día vs 57,58 mg/día; $p=0,187$), ácido linoleico (26,48 g/día vs 57,36 g/día; $p=0,0188$)

y hierro (14,53 mg/día vs 17,22 mg/día; $p=0,0520$). Un mayor consumo de hierro se asoció a una mayor ocurrencia de RDDE (OR 1,12; IC95% 1,017-1,239). Contrariamente, en tanto aumenta la ingesta de zinc disminuye la ocurrencia de RDDE (OR 0,99; IC95% 0,998-0,999).

CONCLUSIONES: La asociación observada entre la ingesta de hierro y zinc con el RDDE evidencia la necesidad de profundizar el estudio de la alimentación como fenómeno potencialmente modificable y sus posibles efectos en la salud mental a fines de promover la salud materno infantil y prevenir la aparición de sintomatología depresiva.

ESTADO NUTRICIONAL Y CUMPLIMIENTO DE PAUTAS DIETOTERÁPICAS Y DE AUTOCUIDADO EN PACIENTES AMBULATORIOS CON DIABETES TIPO 2 DE LA LOCALIDAD EL CARRIL EN LA PROVINCIA DE SALTA

 **Cravero Bruneri AP, Orlando Pérez H.**

Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta. Salta Capital, Provincia de Salta

INTRODUCCIÓN: Los individuos con Diabetes Mellitus Tipo 2 (DM2) presentan frecuentemente alteraciones del estado nutricional, hábitos alimentarios y estilos de vida inadecuados.

OBJETIVO: Conocer el estado nutricional y cumplimiento de pautas dietoterápicas y de autocuidado en los pacientes ambulatorios con DM2 de Localidad de El Carril, Salta 2023.

METODOLOGÍA: Estudio observacional, descriptivo, transversal. La muestra fue no probabilística conformada por pacientes adultos, ambos sexos, diagnosticados con DM2 desde un año o más y con consentimiento informado para su participación. Se empleó una entrevista personal, en la que se aplicaron mediciones antropométricas, cuestionarios y registros confeccionados para obtener datos personales, nutricionales, alimentarios y de cumplimiento de pautas dietoterápicas y de autocuidado previamente seleccionadas en función a la muestra y según normas de la ADA-2023 y Guías de Práctica Nacional 2020 (GPN). Se indagaron algunos factores que pudieran interferir en el cumplimiento de dichas pautas relacionados al paciente, al tratamiento y al sistema/equipo sanitario. Los datos se compilaron y analizaron con Excel-2016.

RESULTADOS: 46 pacientes con promedio de edad de 51 ± 10 años. 60% mujeres. 59% casados. 37% con secundaria completa. 51% en ocupaciones relacionados a quehaceres domésticos y/o rurales. 54% refirió tener DM2 hacía 6 años o más. 93% recibían biguanidas; 37% realizaba actividad física de forma irregular. 82% presentó malnutrición por exceso: 37% sobrepeso y 45% obesidad. El promedio de ingesta calórica y macronutrientes consumidos/día fue superior a lo recomendado tanto por las GPN como por ADA 2023. La ingesta de fibra estuvo por debajo de las recomendaciones en todos los pacientes. Del 50 al 70% tuvo cumplimiento de pautas dietoterápicas “regular” y del 30 a 50% “bajo”. Con respecto a las pautas de autocuidado (medicación, control glucémico, cuidado de pies, conocimiento/manejo de complicaciones, hábito tabáquico/alcohol), 59 a 80% correspondió a cumplimiento “regular” y 20 al 41% “bajo”. Únicamente el cumplimiento fue “alto” (89 a 100%) para la toma de medicación, no fumar ni consumir alcohol. Los factores involucrados fueron el conocimiento regular/parcial sobre la dieta, el bajo control glucémico y el desconocimiento de las complicaciones; la mayoría (85%) no cumplía con la dieta por el costo de los alimentos; 91% manifestó tener buena comunicación con el médico y solo el 30% con la nutricionista.

CONCLUSIONES: Los pacientes estudiados presentaron un estado nutricional en exceso, cumplimiento inadecuado o regular de pautas dietoterápicas y de autocuidado. Se vuelve imprescindible desarrollar estrategias a fin de mejorar su situación alimentaria, nutricional y lograr empoderamiento para el autocontrol de la enfermedad en pos de mejorar la calidad de vida retrasando la aparición de complicaciones.

DETERIORO DE LA CALIDAD ÓSEA POR SOBRECARGA SALINA DIETARIA (RESULTADOS PRELIMINARES EN UN MODELO ANIMAL DE UNINEFRECTOMÍA)

 Quiroga C, Porta DJ, Tourn NB, Brun LR, García NH, Rivoira MA.

*INICSA (CONICET-FCM/UNC), Córdoba capital, Córdoba, Argentina.
Laboratorio de Biología Ósea (FCM/UNR), Rosario, Santa Fe, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: el exceso de sodio alimentario es un gran problema de salud pública dado que se asocia a un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares, y más aún en escenarios predisponentes como la enfermedad renal. Por otro lado, es escasa la evidencia de su impacto sobre la calidad ósea

OBJETIVO: El objetivo fue evaluar efectos de la dieta alta en sal (DAS) en un modelo de uninefrectomía (UNX) sobre las propiedades biomecánicas y composición mineral del hueso.

METODOLOGÍA: se realizó UNX a ratones C57BL/6 hembras y machos de 8 semanas, los cuales 30 días post cirugía fueron divididos en: dieta normal en sal (DNS: NaCl 0,2%, n=17) y DAS (NaCl 4%, n=21). Se administró el alimento durante 150 días. Cada 15 días se registró peso corporal (PC) y presión arterial sistólica (PAS) utilizando el método no invasivo de tail-cuff. Al finalizar el protocolo se obtuvieron los huesos y se evaluaron: parámetros biomecánicos en diáfisis de fémur mediante prueba de flexión de tres puntos, y composición química en cortes transversales de tibia mediante microscopio electrónico de barrido y espectroscopia de energía dispersiva.

RESULTADOS: en el grupo DAS, la PAS aumentó a los 15, 30 y 90 días en comparación al grupo DNS (99 ± 7 vs 109 ± 11 ; 101 ± 7 vs 111 ± 12 ; 99 ± 4 vs 110 ± 15 , $p\leq 0,05$, respectivamente), sin ser diferentes al finalizar el protocolo; el PC se mantuvo igual entre los grupos. La biomecánica indicó que el grupo DAS en comparación al grupo DNS ($p<0,05$) presentó significativamente menor fuerza de fractura ($13,4\pm 2,1$ vs $16,3\pm 4,2$ N), fuerza máxima ($13,5\pm 2,0$ vs $16,4\pm 4,2$ N), stress máximo ($132,1\pm 37,75$ vs $172,5\pm 15,7$), rigidez ($68,3\pm 21,7$ vs $97,6\pm 43,7$ N/mm) y módulo de Young ($4873,8 \pm 1977,0$ vs $7769,6\pm 1638,9$ GPa). Por otro lado, en la región cortical de la tibia, el contenido de Ca, P y la relación Ca/P fueron significativamente menores en el grupo DAS ($27,08\pm 1,18$ vs $30,82\pm 0,47$ Wt%; $14,74\pm 0,51$ vs $15,62\pm 0,09$ Wt%; $1,84\pm 0,07$ vs $1,97\pm 0,02$ respectivamente, $p<0,05$), el contenido de Na y la relación Na/Ca fue similar en ambos grupos. En la región trabecular la composición mineral fue similar.

CONCLUSIONES: la DAS alteró las propiedades biomecánicas del fémur, propiciando un hueso más frágil y, además, disminuyó el producto Ca/P de la región cortical. Estas alteraciones no se acompañaron de mayor contenido de Na⁺ en el tejido, ni de un aumento sostenido de la PAS. Dilucidar de qué forma la DAS afecta al tejido óseo es importante para proteger la salud ósea en condiciones predisponentes.

NÁUSEAS Y VÓMITOS DURANTE LA GESTACIÓN: PERCEPCIONES, REPRESENTACIONES Y ESTRATEGIAS MÁS HABITUALES QUE SE ADOPTAN PARA PALIARLAS

 **Watson DZ, Arraya RL, Campo LN, Mauvecin C, Schivo M, López LB,
Vázquez MB.**

Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Médicas. Escuela de Nutrición. Buenos Aires, Argentina.

INTRODUCCIÓN: Las náuseas y los vómitos durante el embarazo (NVE) son complicaciones frecuentes. Los síntomas se presentan con mayor intensidad en el primer trimestre. El uso de jengibre (*Zingiberofficinale* Roscoe - *Zingiberaceae*) es una de las alternativas no farmacológicas sugerida para paliarlas.

OBJETIVO: Conocer las percepciones y representaciones de las personas gestantes con respecto a las náuseas/vómitos (NV) y las estrategias más habituales que adoptan para paliarlas.

MATERIALES Y MÉTODO: Se realizaron entrevistas en profundidad a personas gestantes mayores de 18 años, en el 2 o 3 trimestre de gestación. Se utilizó un muestreo teórico por conveniencia. El número total de entrevistas se determinó por el criterio de saturación teórica. La guía orientadora estuvo organizada en 5 ejes: Datos personales; Cuidado de la salud; Presencia de NVE; Recomendaciones de acción; Conocimiento acerca del jengibre. Las entrevistas fueron realizadas de manera virtual. Para su análisis se realizó: transcripción textual; listado y adjudicación de códigos a los textos; construcción de categorías.

RESULTADOS: La muestra estuvo conformada por 6 mujeres, rango etario: 31-39 años. Dos entrevistadas indicaron que este era su primer embarazo y todas realizaron controles de salud para el período de gestación que cursaban. Cinco gestantes refirieron haber tenido NV y que los principales alimentos que ingirieron fueron: frutas, verduras, legumbres, agua, te, limonada, lácteos, pan, galletitas de agua y arroz blanco. No podían tolerar: carnes rojas, pescado, pollo, mate y frutos secos. Para paliar los síntomas, 3 de las participantes recibieron medicación indicada por obstetra y las restantes desarrollaron estrategias sugeridas por amigos (chupar hielo, comer varias veces al día, consumir poca cantidad de alimento en cada ingesta y tomar un antiemético). Ninguna de las embarazadas recibió asesoramiento nutricional. Mayoritariamente respondieron que les parecía necesaria una guía sobre temas de alimentación durante el embarazo en medios de comunicación, redes sociales, sala de espera y/o consulta con profesional de la salud. Todas conocían al jengibre y la mayoría asoció su uso para el resfrío y su consumo como infusión o saborizante de mate o limonadas.

CONCLUSIONES: La presencia de NV fue frecuente en las gestantes entrevistadas., que limitaron la ingesta de alimentos, no recibieron asesoramiento nutricional y desconocían el uso del jengibre como alternativa para paliar las NVE.

PERFIL ANTROPOMÉTRICO Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN ATLETAS DE CROSSFIT

 Espina L, Corsini MA, Grivel S, Niclis C, Barale A.

Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Argentina.

INTRODUCCIÓN: La evaluación de la composición corporal (CC), especialmente con métodos simples como las mediciones antropométricas, es fundamental para optimizar el rendimiento y la salud de los deportistas.

OBJETIVOS: Describir el perfil antropométrico y comparar la CC por sexo en competidores de CrossFit a través del fraccionamiento en 5 componentes (F5C).

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 52 sujetos, 33 hombres (H) y 19 mujeres (M). Se realizaron mediciones antropométricas siguiendo el protocolo ISAK. El F5C es un modelo de cálculo antropométrico no invasivo de la CC, basado en 5 fracciones de tejidos definidos anatómicamente: masa adiposa (MA), masa muscular (MM), ósea, residual y piel. Para el análisis descriptivo (media \pm desvío estándar) y comparativo de los datos se usó SPSS 21. Se utilizó el test t de Student para muestras independientes para evaluar diferencias entre grupos. La significancia estadística fue $p < 0,05$.

RESULTADOS: En talla, talla sentado, peso e IMC los valores fueron significativamente mayores en H que en M ($p < 0,05$). Los valores de MM en términos absolutos (kg) fueron significativamente mayores ($p < 0,001$) en H que en M (H $41 \pm 5,2$ vs. M $28,2 \pm 3,3$ kg). En cambio, la MA absoluta no presentó diferencias significativas (H $15,4 \pm 2,5$ vs. M $16 \pm 3,1$ kg). Los valores medios de MA en términos relativos (%) fueron significativamente mayores ($p < 0,001$) en M que en H (H $19,7 \pm 2,6$ vs. M $26,4 \pm 4$ %). En MM relativa los H presentaron valores significativamente mayores que las M (H $52,4 \pm 2,4$ vs. M $46,5 \pm 3,1$ %). Las sumatorias de 6 y 8 pliegues presentaron diferencias significativas ($p < 0,01$) (H $54,7 \pm 14,2$ vs. M $76,5 \pm 22,5$, H $70,5 \pm 20$ vs. M $95,8 \pm 29$ mm, respectivamente). La sumatoria de 3 pliegues no presentó diferencias significativas. El somatotipo de Heath-Carter presentó diferencias significativas ($p < 0,001$), siendo el endomorfismo mayor en las M que en H (H $2,4 \pm 0,8$ vs. M $3,5 \pm 1,2$) y el mesomorfismo mayor en los H que en M (H 6 ± 1 vs. M $4,8 \pm 0,9$); no se observaron diferencias significativas en ectomorfismo.

CONCLUSIONES: Los competidores de CrossFit H son más altos, pesados y tienen un IMC mayor que las M. En cuanto a la CC, los H presentaron mayor nivel de desarrollo muscular, tanto en términos absolutos como relativos, mientras que las M presentaron una mayor adiposidad relativa, pero similar adiposidad absoluta, a su vez las M presentan mayor adiposidad periférica que los H, mientras que no hay diferencia en la adiposidad central.

RELACIÓN ENTRE COMPOSICIÓN CORPORAL Y NIVEL DE RENDIMIENTO EN ATLETAS DE CROSSFIT

 Grivel S, Espina L, Corsini MA, Niclis C, Barale A.

Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

INTRODUCCIÓN: La composición corporal (CC) puede afectar la salud y el rendimiento deportivo. Por lo tanto, su evaluación, especialmente con métodos simples como las mediciones antropométricas, es fundamental en el proceso de entrenamiento deportivo.

OBJETIVOS: Evaluar si existe relación entre la CC de competidores de CrossFit y su nivel competitivo utilizando el método por fraccionamiento en 5 componentes (F5C).

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 52 atletas, 33 hombres (H) y 19 mujeres (M). Se realizaron mediciones antropométricas siguiendo el protocolo ISAK. El F5C es un modelo basado en 5 fracciones de tejidos definidos anatómicamente: masa adiposa (MA), masa muscular (MM), ósea, residual y piel. Además, se analizó el índice adiposo/muscular (IAM). Se reconocen 4 categorías de competición: *Scaled* (principiantes), *Advanced* (intermedios), *Rx* (semiprofesionales) y *Elite* (profesionales); para su evaluación se agruparon en 2 categorías, la primera con menor experiencia deportiva *Scaled/Advanced* (S/A) y la segunda con mayor experiencia deportiva *Rx/Elite* (Rx/E). Para el análisis descriptivo (media \pm DE) y comparativo de los datos se usó SPSS 21. Se utilizó test t de Student para muestras independientes para evaluar diferencias entre grupos. La significancia estadística fue $p < 0,05$.

RESULTADOS: En los H, el tiempo de práctica de CrossFit (años) y la antigüedad en competencia (años) es significativamente mayor en Rx/E que en S/A. En las M solo la antigüedad en competencia (años) es significativamente mayor en Rx/E. En los H la MM en términos absolutos (kg) fue mayor en Rx/E (S/A $39,3 \pm 5,3$ vs. Rx/E $43,2 \pm 4,4$ kg, $p < 0,05$), pero en términos relativos (%) no hubo diferencias; tampoco hubo diferencias en la MA absoluta o relativa (%). En las M la MA en términos absolutos fue mayor en S/A (S/A $17,4 \pm 3$ vs. Rx/E $13,9 \pm 2,2$ kg; $p < 0,05$), al igual que en términos relativos (S/A $28 \pm 3,8$ vs. Rx/E $23,8 \pm 3,1$ %; $p < 0,05$); con respecto a la MM, en términos relativos fue mayor en Rx/E (S/A $45,2 \pm 2,7$ vs. Rx/E $48,9 \pm 2,4$ %; $p < 0,01$), pero no hubo diferencias en términos absolutos. Entre los H no se observaron diferencias en el IAM, pero entre las M fue mayor en S/A (S/A $0,6 \pm 0,1$ vs. Rx/E $0,4 \pm 0,08$; $p < 0,05$).

CONCLUSIONES: Los H en Rx/E presentan mayor desarrollo muscular absoluto. Las M en S/A presentan mayor MA en %, kg e IAM, pero menos MM relativa. Los valores superiores de IAM en M S/A refuerzan que las M Rx/E presentan menor adiposidad a igual nivel muscular.

EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA EN ATLETAS DE CROSSFIT DE AMBOS SEXOS

 **Corsini MA, Espina L, Grivel S, Niclis C, Barale A.**

Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

INTRODUCCIÓN: El método de bioimpedancia eléctrica aporta nuevos elementos para evaluar la composición corporal (CC) en deportistas, permitiendo analizar variables que a través de otros métodos no es posible.

OBJETIVOS: Evaluar la CC en competidores de CrossFit a partir del análisis de impedancia bioeléctrica de multi-frecuencia (BIA-MF), comparando por sexo.

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 52 sujetos, 33 hombres (H) y 19 mujeres (M). Se realizó un análisis de BIA-MF, utilizando el equipo InBody 770, basado en el método segmental directo, fundamentado en el modelo de 4 compartimentos: agua, proteínas, minerales y grasa. Se analizaron variables relacionadas al agua corporal total (ACT), agua extracelular (AEC) y agua intracelular (AIC), variables vinculadas a la CC química (proteínas, minerales, contenido mineral óseo (CMO), masa grasa (MG) y masa libre de grasa (MLG)), y al análisis grasa-músculo (masa magra blanda (MMB), masa muscular esquelética (MME), % MG), y ángulo de fase de cuerpo completo (AFCC). Para el análisis descriptivo (media \pm DE) y comparativo de los datos se usó SPSS 21. Se utilizó test t de Student para evaluar diferencias entre grupos. La significancia estadística fue $p < 0,05$.

RESULTADOS: Existen diferencias significativas ($p < 0,05$) en la evaluación de agua corporal entre ambos sexos, siendo mayores en H los valores de ACT (H $49,6 \pm 5,4$ vs. M $35,2 \pm 3,2$ L), AIC (H $31,3 \pm 3,4$ vs. M $22,1 \pm 2,1$ L) y AEC (H $18,2 \pm 2$ vs. M $13 \pm 1,1$ L), mientras que el valor de AEC/ACT fue mayor en las M (H $0,367 \pm 0,004$ vs. M $0,371 \pm 0,005$). En la evaluación de la CC existen diferencias ($p < 0,001$) entre grupos, siendo mayores los valores promedios en los H de proteínas (H $13,5 \pm 1,4$ vs. M $9,5 \pm 0,9$ kg), minerales (H $4,5 \pm 0,5$ vs. M $3,2 \pm 0,2$ kg), CMO (H $3,7 \pm 0,4$ vs. M $2,6 \pm 0,2$ kg) y MLG (H $67,7 \pm 7,3$ vs. M $48 \pm 4,4$ kg). En el análisis de la relación entre grasa y músculo, existen diferencias ($p = 0,001$) entre grupos, en los H es mayor la MMB (H $64 \pm 6,9$ vs. M $45,3 \pm 4,1$ kg) y MME (H $38,9 \pm 4,4$ vs. M $26,8 \pm 2,7$ kg) y en las M el % de MG es más elevado (H $13,2 \pm 4,2$ vs. M $20,6 \pm 6,1$ %). En el AFCC existen diferencias ($p < 0,001$) entre sexos, siendo mayor en los H (H $7 \pm 0,4$ vs. M $6,3 \pm 0,6$).

CONCLUSIONES: Las M tienen una tendencia a presentar valores más elevados de MG, mientras que los H presentan valores superiores de ACT, AIC, AEC, proteínas, MLG, MMB, MME y AFCC reafirmando niveles mayores de masa muscular y agua corporal total.

EVALUACIÓN DE LA CONCORDANCIA ENTRE EL MÉTODO ANTROPOMÉTRICO Y LA BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA PARA ESTIMAR LA COMPOSICIÓN CORPORAL EN ATLETAS DE CROSSFIT

 Barale A, Corsini MA, Espina L, Grivel S, Niclis C

Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

INTRODUCCIÓN: El método antropométrico (MA) y el análisis de impedancia bioeléctrica de multi-frecuencia (BIA-MF) son utilizados frecuentemente para evaluar la composición corporal (CC), pero su grado de concordancia y si sus resultados son intercambiables se desconoce.

OBJETIVO: Evaluar el grado de concordancia de indicadores de CC obtenidos a partir del MA y el BIA-MF en competidores de CrossFit de Córdoba.

MATERIALES Y MÉTODOS: Participaron 52 sujetos (33 hombres y 19 mujeres). Se analizó el grado de concordancia entre el MA por fraccionamiento de cinco componentes (F5C) y el BIA-MF. El análisis de concordancia se realizó combinando métodos: el coeficiente de correlación de concordancia (CCC) de Lin y el método de Bland-Altman. Para la interpretación del CCC, se utilizó la escala propuesta por McBride: <0,90 pobre, 0,90 a 0,94 moderada, 0,95 a 0,99 considerable, >0,99 casi perfecta. Para la aplicación del método de Bland-Altman en primer lugar se estima la diferencia media entre ambos métodos y el desvío estándar (DE) de la misma. A partir de estos datos se determinan los límites de concordancia (LC) (diferencia media \pm 1,96 DE); tanto para la diferencia media como para los LC se calculan sus respectivos intervalos de confianza (IC 95%). Luego se verifican los supuestos en los que se basa el método: a) comprobar que la diferencia media y su DE no estén asociadas al promedio de los valores obtenidos con ambos métodos de evaluación, y b) que las diferencias sigan una distribución aproximadamente normal.

RESULTADOS: Se observó un grado pobre de concordancia entre ambos métodos en la masa magra (kg) (CCC 0,896; IC95%: 0,849-0,941), la diferencia media (BIA - F5C) fue 4,4 kg con un DE de 3,0 kg. Para la masa muscular (kg) la concordancia fue moderada (CCC 0,928; IC95%: 0,892-0,962), con una diferencia media de $-1,9 \pm 2,2$ kg. En cuanto a la masa grasa absoluta (kg) se encontró un grado de concordancia pobre entre ambos métodos (CCC 0,371; IC95%: 0,239-0,497), con una diferencia media de $-4,4 \pm 3,0$ kg. La masa grasa relativa (%) también presentó una concordancia pobre (CCC 0,398; IC95%: 0,259-0,531), con una diferencia media de $-6,3 \pm 4,4$ %.

CONCLUSIONES: Existe un grado moderado de concordancia entre ambos métodos en la masa muscular (kg) y pobre en cuanto a la masa magra (kg) y la masa grasa (kg y %). Ambos métodos miden la CC a niveles diferentes (el F5C es anatómico y el BIA es molecular) y por lo tanto sus resultados no son intercambiables entre sí.

UN ANÁLISIS EXPLORATORIO DE LA SITUACIÓN CLÍNICO-NUTRICIONAL DE PACIENTES EN HEMODIÁLISIS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA

 **Maidana RE, Campero MN, Scavuzzo CM, Canalis AM, Celi MA, Defagó MD.**

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Córdoba, Argentina Instituto de Altos Estudios Espaciales Mario Gulich, CONAE, Falda del Cañete, Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: Los pacientes con enfermedad renal crónica requieren frecuentemente tratamiento renal sustitutivo, como la hemodiálisis (HD), que mejora la expectativa de vida. Sin embargo, estos pacientes presentan alta prevalencia de desnutrición proteico energética que conduce a un estado de inflamación, factores que están asociados con una menor tasa de supervivencia. Esta combinación de factores incrementa de manera significativa tanto la hospitalización como la mortalidad en estos pacientes.

OBJETIVO: Evaluar la asociación de los años de tratamiento en HD, la actividad física y marcadores bioquímicos, con el Score de Malnutrición e Inflamación (MIS) de personas en HD, Córdoba, Argentina.

MATERIALES Y MÉTODOS: estudio correlacional y de corte transversal. La muestra, de 1011 pacientes seleccionada mediante un método no probabilístico por conveniencia, se conformó por sujetos asistentes a 27 centros de HD de la provincia de Córdoba durante los años 2021-2023, quienes habían otorgado su consentimiento informado. Se realizó un análisis exploratorio de las variables en estudio. Asimismo, para explorar las asociaciones entre variables, se utilizó el análisis de Chi cuadrado ($p < 0,05$). Posteriormente, se desarrollaron modelos bi/multivariados considerando el impacto de las variables los años de tratamiento en HD, la actividad física y los marcadores bioquímicos (colesterolemia y albuminemia) en el MIS. Se empleó el software Stata v.15.0.

RESULTADOS: El 58,8% de la muestra fueron mujeres. La edad media de los participantes fue de 58 ± 16 años. Según el MIS, sólo el 3,07% ($n=31$) no presentó ningún grado de malnutrición-inflamación (MI), mientras que el 79,33%, 16,22% y 1,38% presentaron MI leve, moderada y severa, respectivamente ($n=980$, 96,93% del total de la muestra). Se observaron asociaciones entre MIS con la presencia o no de trabajo ($p < 0,0001$), con la realización de actividad física ($p < 0,0001$) y la albuminemia ($p < 0,0001$). A través de los análisis multivariados, se observaron asociaciones estadísticamente significativas entre presentar MI y los años en HD (OR=1,47, IC 95% 1,17-1,87, $p=0,001$), colesterolemia (OR=0,98, IC 95% 0,98-0,99, $p=0,007$) y albuminemia (OR=0,25, IC 95% 0,08-0,69, $p=0,007$).

CONCLUSIONES: Cobra importancia el seguimiento clínico y nutricional oportuno y continuo en los pacientes con HD desde el ingreso al tratamiento, a fin de mejorar su calidad de vida e implementar estrategias oportunas de prevención de enfermedades crónicas y promoción de su salud integral.

CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN CORPORAL Y SU RELACIÓN CON LA CAPACIDAD FUNCIONAL EN PACIENTES HEMODIALIZADOS, CÓRDOBA, ARGENTINA

 **Baraquet ML, Celi MA, Oberto MG, Urbaneja RB, Maldonado RA, Marchiori GN, Defagó MD.**

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: Los pacientes con enfermedad renal crónica (ERC) avanzada presentan niveles más altos de fragilidad, existiendo una capacidad funcional afectada. Aunque la desnutrición se asocia a un mayor deterioro funcional, los cambios en los tejidos corporales podrían afectar diferencialmente el estado funcional, lo cual compromete el rendimiento físico e incrementa, entre otras cosas, el riesgo de caídas.

OBJETIVO: Evaluar el impacto del estado nutricional antropométrico y la composición corporal en la capacidad funcional de personas en hemodiálisis (HD), Córdoba, Argentina.

MATERIALES Y MÉTODO: Participaron 1011 pacientes de 27 centros de HD de Córdoba, Argentina, durante 2021-2023. Para estimar los indicadores clínicos-nutricionales se aplicó el instrumento validado Score de Malnutrición e Inflamación (MIS). Se calculó el índice de masa corporal (IMC) a partir de la toma del peso y talla, según lineamientos internacionales. Los pacientes se agruparon según afectación de su capacidad funcional (normal o sin limitaciones en la autonomía, vs. pacientes con limitaciones en su autonomía). Para el análisis estadístico se aplicaron test de Fisher o Chi² y se desarrollaron modelos multivariados de regresión logística ajustados por potenciales confundidores, para valorar la asociación entre las variables en estudio ($p < 0,05$).

RESULTADOS: la muestra se conformó por un 58,8% de mujeres, y la edad media fue de 58 ± 16 años. El 39,48% presentó normopeso y el 55,83 % diferentes grados de exceso de peso. El 46,29% y 55,39% mostró depleción del tejido graso y muscular, respectivamente. Los valores medio de transferrina y albúmina fueron de $212,76 \pm 52,21$ mg/dL y $3,81 \pm 0,40$ g/dL. El 50,60%, presentó capacidad funcional adecuada y el 41,15% refirió dificultad ocasional con deambulación o cansancio físico con frecuencia. Se observaron asociaciones entre el IMC ($p=0,02$), tejido graso ($p < 0,01$) y muscular ($p < 0,01$) y la capacidad funcional. Los resultados de los análisis multivariados mostraron una asociación entre el IMC y la afectación de la capacidad funcional que limita la autonomía (OR=0,94, IC95% 0,90-0,99, $p=0,02$).

CONCLUSIONES: En el manejo nutricional de los pacientes en HD los aportes de una valoración antropométrica integral son fundamentales para prevenir y disminuir la malnutrición. La obesidad, estado prevalente implica mecanismos fisiopatológicos que inducen o agravan comorbilidades.

PREVALENCIA DE SÍNDROME METABÓLICO Y OTROS FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS ENFERMEDADES CARDIOMETABÓLICAS EN ADULTOS MAYORES DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA, ARGENTINA

 **Sarmiento CM, Defagó MD.**

*Municipalidad de Córdoba, Dpto. Adultos Mayores, Córdoba, Argentina
Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH). Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET), Córdoba, Argentina*

INTRODUCCIÓN: El envejecimiento poblacional es una tendencia global. En su proceso, surgen alteraciones en la fisiología cardiovascular que, en presencia de otras comorbilidades, causan impacto en la salud de los pacientes ancianos y particularmente, en el riesgo cardiometabólico.

OBJETIVO: Analizar la prevalencia de factores de riesgo asociados a enfermedades cardiometabólicas (ECM), en adultos mayores de la ciudad de Córdoba, Argentina.

MATERIALES Y MÉTODO: Participaron adultos mayores de 60 años (n=214), voluntarios, de ambos sexos, autoválidos, provenientes de distintos barrios de la ciudad, que asistieron a los distintos Centros de Día pertenecientes al Dpto. Personas Mayores de la Municipalidad de Córdoba durante el período 2016-2017, y contó con la aprobación del Comité de Ética del Hospital Nacional de Clínicas. La recolección de la información se realizó a través de una historia clínica y de cuestionarios validados. La toma de la presión arterial y de mediciones antropométricas se realizó según lineamientos internacionales. Los datos bioquímicos de glucemia, colesterol, triglicéridos, colesterol LDL y HDL se obtuvieron de los análisis vigentes de los participantes, indicados y supervisados por sus médicos de cabecera y realizados en laboratorios autorizados. Se determinó la prevalencia de Síndrome metabólico (SM) y otros factores de riesgo de ECM.

RESULTADOS: La muestra estuvo conformada por el 81,3% de mujeres y el 18,7% de hombres, con una edad media de 70,2 ($\pm 7,1$) años. Con respecto al estado nutricional, la media del IMC de la muestra fue de 29,1 Kg/m² ($\pm 4,9$, sobrepeso); el 24,3% de las mujeres presentó sobrepeso y el 46,7% obesidad, y de los hombres, 30% presentó sobrepeso y el 20% obesidad. El 71% del grupo estudiado presentó riesgo sustancialmente incrementado de enfermedad cardiovascular (ECV) medido a través de la circunferencia de cintura. En cuanto al perfil lipídico, el 30,8% presentó triglicéridos elevados y el 57,5% HDL-c reducido. La HTA estuvo presente en el 70,6% presentó hipertensión arterial y 35% diabetes. La prevalencia de SM fue del 55,1%, alcanzando un 40% en los hombres y un 58,6% en las mujeres (p=0,04). En relación a los

hábitos y al estilo de vida, el 43,4% de la muestra tuvo conducta sedentaria, más acentuado en hombre que en mujeres ($p=0,21$). El hábito tabáquico estuvo presente en el 12,6% de la muestra.

CONCLUSIONES: La prevalencia de SM y factores de riesgo de ECM en la muestra fue elevado, superando el 50%. Dado estos resultados, es necesario el diseño medidas e intervenciones universales, relacionadas con la promoción de hábitos de vida saludables, que incluya el fomento de una alimentación adecuada y la actividad física en este grupo etario.

SUPLEMENTACIÓN CON FLAVONOIDE, UN TRATAMIENTO EFICAZ PARA CORREGIR ALTERACIONES METABÓLICAS CAUSADAS POR EL CONSUMO SOSTENIDO DE UNA DIETA ALTA EN FRUCTOSA

 **Moine LB, Leon M, Lobo V, Luciani N, Diaz de Barboza G.**

*Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
Catedra de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.*

INTRODUCCIÓN: En las últimas décadas el consumo de fructosa, monosacárido utilizado como endulzante y conservante en la mayoría de alimentos y bebidas comerciales, ha crecido exponencialmente. Las Dietas Altas en Fructosa (DAF) se relacionan con desarrollo de síndrome metabólico (SM), estrés oxidativo (EO) e inflamación. Cambios en la composición de los alimentos pueden presentar beneficios para la salud. La inclusión de ciertos nutrientes en su elaboración para volverlos funcionales resulta una interesante estrategia. La Quercetina (Q), es un flavonoide que presenta propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, inmunoprotectoras y anticancerígenas. El consumo de la misma podría prevenir alteraciones metabólicas causadas por una inadecuada alimentación.

OBJETIVO: El objetivo de este trabajo fue evaluar la capacidad de Q para prevenir el EO en mucosa intestinal y evitar las alteraciones en glucemia y lipemia generadas por el consumo de DAF.

MATERIALES Y MÉTODO: Para ello, se emplearon ratas Wistar, las que se dividieron en tres grupos de estudio: controles (C), sometidas a DAF por 60 días y ratas tratadas con DAF y Q (25, 50 ó 75 mg/kg/pc, DAF+Q) los últimos 15 días de tratamiento. Luego del sacrificio de los animales se determinó en sangre los niveles de glucosa, hemoglobina glicosilada (HbA1c), triglicéridos (TG), colesterol total y HDL-col y en homogenizado de mucosa intestinal el contenido de glutatión (GSH) y la actividad de superóxido dismutasa (SOD) y catalasa (CAT). Los resultados se analizaron mediante ANOVA/Tukey ($p < 0,05$). Todos los grupos presentaron similares valores de glucemia, HbA1C y colesterol total. Las ratas que recibieron DAF presentaron elevados niveles de TG y disminución en los de HDL-col en relación a los del C, lo que se refleja en un aumento de la relación TG/HDL-col, indicador de riesgo cardiovascular e insulino-resistencia. Q evidencia su efecto protector normalizando los valores de estos parámetros. En relación al EO, se encontró que Q evita el incremento de la actividad de SOD y la disminución de GSH en mucosa intestinal.

RESULTADOS Y CONCLUSIÓN: Nuestros resultados indican que Q presenta un efecto protector frente a la dislipemia y al EO en mucosa intestinal generados por el consumo elevado de fructosa, constituyéndose en un agente natural protector frente a alteraciones ocasionadas por patrones alimentarios actuales.

SARCOPENIA Y DINAPEMIA EN PERSONAS MAYORES DE UNA RESIDENCIA DE LARGA ESTADÍA

 **Asus N, Loretti V.**

*Residencia Santa Marta. Dirección de Atención Adultos Mayores. Mendoza. Argentina Hospital Central.
Mendoza. Argentina.*

INTRODUCCIÓN: La sarcopenia y dinapemia son muy prevalentes en las personas mayores institucionalizadas, siendo del 22-85% y del 40-50% respectivamente, dependiendo de los criterios y metodología utilizados.

OBJETIVOS: Evaluamos la presencia de sarcopenia, dinapemia y el estado nutricional en personas mayores que vive en una residencia de larga estadía.

MATERIALES Y MÉTODOS: Estudio descriptivo, prospectivo, analítico. Muestreo no probabilístico por conveniencia, de personas >60 años institucionalizadas. El diagnóstico de sarcopenia se realizó con los criterios del EWGSOP2. La fuerza muscular se evaluó mediante la fuerza de prensión manual, masa muscular con circunferencia de la pantorrilla (CP) y estado nutricional con el Mini Nutritional Assessment Short Form (MNA-SF). Las variables continuas se expresaron como media \pm desviación estándar, para las categóricas se estimaron porcentajes. Para establecer comparaciones se utilizó chi cuadrado y t de Student. Se consideró significativo $p < 0,05$.

RESULTADOS: 62 personas mayores, 61,3% hombres, 71,5 \pm 8,2 años, 4,8 \pm 3,4 años de institucionalización. La fuerza de prensión manual fue de 17,3 \pm 7,8 kg y la CP de 31,2 \pm 3,7 cm. El 82,25% (IC95% 70,8-90,0) presentó sarcopenia probable y 50,0% (IC95% 37,9-62,1) sarcopenia. El sexo masculino, riesgo de malnutrición y malnutrición se asoció con la presencia de sarcopenia ($p < 0,001$). El 88,9% (IC95% 74,1-96,2) y 82,6% (IC95% 62,3-93,6) de hombres y mujeres respectivamente presentaron baja fuerza muscular, siendo menor en mujeres ($p < 0,001$). El 78,9% (IC95% 63,4-89,2) de hombres y 37,5% (IC95% 21,1-57,4) de mujeres presentaron baja masa muscular. La CP fue mayor en mujeres ($p = 0,031$). El 46,8% (IC95% 34,9-59,0) y 11,3% (IC95% 5,3-21,8) presentó riesgo de malnutrición y malnutrición respectivamente. Las personas mayores con malnutrición presentaron menor CP ($p < 0,001$) que las que se encontraban en riesgo de malnutrición.

CONCLUSIONES: La prevalencia de sarcopenia, dinapemia, riesgo de malnutrición y malnutrición en personas mayores de una residencia de larga estadía es alta, destacando que la mayoría presentó baja fuerza y baja masa muscular. El sexo masculino, riesgo de malnutrición y malnutrición se asociaron con sarcopenia.

COMPORTAMIENTO ALIMENTARIOS A PARTIR DE RASGOS DE APETITO PRO Y ANTI INGESTA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

🍌 **Sal FJ, Salazar Burgos R, Lacunza B, García N, Díaz Brunotto C, Messina F, Juarez L, Talavera D, Yapur A, Mirabal de la Puente E.**

*Universidad Nacional de Tucumán
Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino*

INTRODUCCIÓN: La teoría de la susceptibilidad conductual a la obesidad propone que existiría una predisposición genética al ambiente obesogénico, en donde los rasgos de apetito (serie de respuestas continuas y estables hacia los alimentos) jugarían un rol clave como mediadores del riesgo genético a desarrollar obesidad. **OBJETIVO:** Comparar rasgos de apetito pro-ingesta (RAPI) y rasgos de apetito anti-ingesta (RAAI) en grupo clínico y control.

MATERIALES Y MÉTODOS: Muestra: no probabilística definida por conveniencia, conformada por 407 estudiantes, 75% mujeres y 85% con edades entre 18 a 24 años, pertenecientes a una Facultad de Ciencias de la Salud del Gran San Miguel de Tucumán. Se evaluó peso, talla, y se calculó IMC. Se identificaron a los estudiantes normopeso (59%) como grupo control y a los que presentaban obesidad (10%) como grupo clínico. Se excluyeron bajo peso y sobrepeso. Se implementó el Cuestionario de Conducta Alimentaria para Adultos (AEBQ) de forma auto-administrada. Posee 30 ítems que miden psicométricamente el comportamiento alimentario a partir de siete rasgos de apetito, con 3 dimensiones pro- ingesta (disfrute de los alimentos, sobrealimentación emocional y respuesta a los alimentos); y 4 dimensiones anti-ingesta (selectividad frente a los alimentos, respuesta a la saciedad, lentitud para comer y subalimentación emocional). Se realizó análisis descriptivo y T student. Se consideró una significación menor <0.05 .

RESULTADOS: Entre los RAAI, el grupo control evidenció mayor puntaje en las dimensiones “subalimentación emocional” (media=13,95) y “lentitud para comer” (media=11,70) que el grupo clínico (medias=12,33 y 10,10, respectivamente), mostrando diferencias significativas ($p=0,015$ y $p=0,015$, respectivamente). Respecto a los RAPI, los estudiantes del grupo clínico mostraron mayor “sobrealimentación emocional” (media= 16,24), respecto al grupo control (media=14,92) con diferencias no significativas.

CONCLUSIONES: Los hallazgos indicarían que estudiantes con normopeso presentan mayor control de la ingesta ante situaciones emocionales, la cual disminuiría en el grupo clínico. Estos resultados coinciden con Cohen et al. (2021), quienes proponen que el perfil de rasgos de apetito que predispone a la obesidad son valores elevados de la dimensión sobre ingesta emocional.

EL SUPLEMENTO NUTRICIONAL QUERCETINA MEJORA LA FUNCIÓN TESTICULAR EN EL SÍNDROME METABÓLICO EXPERIMENTAL

 **Luciani N, Moine L, Torres P, Luque E, Rivoira MA, Díaz de Barboza G.**

*Laboratorio de Metabolismo Fosfocálcico y Vitamina D. "Dr. Cañas", Cátedra de Bioquímica y Biología Molecular, Ciudad de Córdoba, Provincia de Córdoba, Argentina.
Cátedra de Fisiología, FCM, INICSA (CONICET-UNC), Ciudad de Córdoba, Provincia de Córdoba, Argentina.*

INTRODUCCIÓN: Los cambios en el estilo de vida y en la alimentación han originado un incremento en la prevalencia de Síndrome Metabólico (SM) en hombres en edad reproductiva que presentan alteraciones en la calidad espermática e hipogonadismo. Esto se debe a que componentes del SM, como alteraciones en el metabolismo de la glucosa, hipertrigliceridemia y obesidad, desencadenan estrés oxidativo/nitrosativo a nivel del tejido testicular. En trabajos previos de nuestro laboratorio se demostró que la suplementación del flavonoide natural quercetina (Qc) revierte la disminución de testosterona sérica (To) y el estrés oxidativo testicular desencadenados por el SM.

OBJETIVO: Determinar el rol protector de Qc sobre el estrés nitrosativo testicular, la apoptosis y el deterioro de la calidad espermática desencadenados por SM.

MATERIALES Y MÉTODOS: Ratas Wistar machos adultas se dividieron en: 1) controles (C); 2) C+Qc; 3) SM y 4) SM+Qc. El SM se indujo con una dieta rica en fructosa (DRF) al 10% en el agua de bebida por 60 días. Durante los últimos 15 días del protocolo se administró 50mg Qc/Kg de peso corporal/día por vía oral. Para caracterizar el modelo de SM se evaluaron parámetros antropométricos y séricos. En homogeneizado de testículo se evaluó el estado nitrosativo mediante la cuantificación óxido nítrico (NO) por Griess y en cortes histológicos de testículo la expresión de la enzima óxido nítrico sintasa inducible (iNOS) por inmunohistoquímica. Del epidídimo caudal se obtuvieron espermatozoides para determinar concentración (CE), motilidad (ME) y apoptosis, esta última por citometría de flujo.

RESULTADOS: Los datos se analizaron por ANOVA y Tukey como test post hoc (nivel de significancia: $p < 0,05$). El SM generó estrés nitrosativo, como lo reveló el aumento de NO y la expresión de iNOS en células de Leydig. Además, provocó aumento de la apoptosis en espermatozoides y disminución de la CE y ME. El tratamiento con Qc restauró todos los parámetros alterados por el SM. En animales C la administración de Qc no afectó ninguna de las variables estudiadas.

CONCLUSIÓN: El estrés oxidativo/nitrosativo a nivel testicular afecta el microambiente reproductivo e induce disminución en la cantidad y calidad espermática. La administración de Qc revierte estas complicaciones y podría considerarse como un potencial tratamiento de la subfertilidad asociada al SM.

EL EFECTO COMBINADO DEL ÁCIDO PALMÍTICO Y PUFAs SOBRE LA VIABILIDAD DE LAS CÉLULAS DE ADENOCARCINOMA DE MAMA HUMANO MCF7

 **Yennerich L, Ferrero V, Don J, Barotto NN, Rossetto S, Pasqualini E, Mazo T.**

INICSA (CONICET- Universidad Nacional de Córdoba)

INTRODUCCIÓN: El cáncer de mama, es el de mayor incidencia y mortalidad en mujeres en todo el mundo (1). La etiopatogenia del cáncer implica alteraciones en la carga genética y la influencia de diversos factores ambientales como los dietarios, entre los cuales, los mediadores lipídicos pueden regular la iniciación y/o el progreso tumoral (2). En este contexto los ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs) dietarios inciden en todas las etapas de la oncogénesis, en particular los omega-3 (ω -3) como el ácido α -linolénico (ALA, 18:3) y los omega-6 (ω -6) como el ácido linoleico (LA, 18:2) (3). Otros estudios han observado que el ácido palmítico (AP, ácido graso saturado) regula la proliferación celular y la respuesta inflamatoria mediada por el receptor TLR4 (4,5). Sin embargo, se desconocen los efectos de la combinación de estos ácidos grasos (saturados e insaturados) en el desarrollo del cáncer de mama.

OBJETIVO: Analizar el efecto de la incubación de ácidos grasos (AP, ALA y LA) puros y combinados en distintas concentraciones y tiempos sobre la proliferación de las células de adenocarcinoma de mama humano MCF-7.

MATERIALES Y MÉTODOS: Células de la línea cancerosa MCF-7 fueron tratadas con ALA, LA o AP en concentraciones crecientes (10- 200 μ M) y en diferentes combinaciones por 24 y 48hrs, utilizando medio de cultivo (DMEM) como controles. Para evaluar el efecto en la viabilidad de la incubación con ácidos grasos puros y combinados en las MCF-7 se realizó la técnica de Resazurina (6). Los experimentos se analizaron estadísticamente mediante ANOVA ($p < 0,05$).

RESULTADOS: El AP a bajas y medias concentraciones (20 μ M y 50 μ M) y 24-48hrs de incubación indujo una alta viabilidad celular respecto al control ($p < 0,05$). En cambio, el ALA y LA indujeron una alta viabilidad a mayores concentraciones (100 μ M y 200 μ M) a las 24hs respecto al grupo control ($p < 0,05$). Las siguientes combinaciones: AP20 μ M/ALA100 μ M, AP200 μ M/ALA200 μ M, AP50 μ M/LA100 μ M y AP50 μ M/LA200 μ M resultaron en una menor viabilidad respecto al control a las 24hs ($p < 0,05$).

CONCLUSIÓN: Este trabajo demostró que los PUFAs (ω -3 y ω - 6) combinados con un ácido graso saturado como el AP disminuyen la viabilidad celular probablemente debido a una inducción del estrés oxidativo en las células MCF7 produciendo mayor muerte celular. Este estudio puede constituir un antecedente importante para seguir evaluando el efecto combinado de los ácidos grasos que se encuentran en la dieta de la población.

CAMBIOS EN LA ADHERENCIA A PATRONES ALIMENTARIOS DE MUJERES EMBARAZADAS DE CÓRDOBA, ARGENTINA

 Lambert V, Miranda VS, Vallejos F, Grande MC, Muñoz SE, Román MD.

Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina
Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

INTRODUCCIÓN: La alimentación es un factor potencialmente modificable que puede modular procesos de salud, especialmente en etapas tempranas del ciclo vital. Analizar las complejas interacciones de los componentes de la dieta desde el enfoque de patrones alimentarios facilita la interpretación de resultados y el diseño de recomendaciones alimentarias dirigidas a la comunidad, contribuyendo a la promoción oportuna de la salud perinatal.

OBJETIVO: Identificar patrones alimentarios (PA) que caracterizan la dieta pregestacional y la existencia de cambios en la adherencia a estos patrones durante la gestación en mujeres de Córdoba, Argentina (2021-2023).

MATERIAL Y MÉTODOS: Se llevó a cabo un estudio observacional y longitudinal (n=239). Se evaluaron características antropométricas, socio-demográficas y cambios en la dieta pregestacional y gestacional a través de un cuestionario de frecuencia alimentaria, aplicado junto con una guía visual de porciones y pesos de alimentos. Posteriormente, se realizó un análisis descriptivo y se estimó el consumo promedio diario de nutrientes y grupos de alimentos (g, cc y kcal/día). Se aplicó la prueba no paramétrica de Wilcoxon para evaluar diferencias entre los consumos pregestacionales y gestacionales. Se realizó un análisis factorial de componentes principales para identificar PA (carga del factor rotado >0,50). Se estimaron escores de adherencia para cada PA (dieta pregestacional y gestacional) y se evaluaron diferencias durante el embarazo ($\alpha=0,05$). Se utilizó el software Stata V17.

RESULTADOS: El consumo energético y de macro y micronutrientes disminuyó durante la gestación, así como el consumo de grupo de alimentos, a excepción de las frutas, vegetales amiláceos, legumbres, leche y yogur, productos de panadería y azucarados. Se identificaron PA pregestacionales característicos de mujeres embarazadas: contemporáneo, prudente, tradicional y lácteo. Solo la adherencia al PA contemporáneo ($p<0,0001$) y lácteo ($p=0,0005$) fue diferente durante el embarazo.

CONCLUSIONES: Los cambios en la adherencia a PA durante el embarazo enfatizan la necesidad de profundizar el estudio de la dieta y sus efectos en los procesos de salud de la mujer y su descendencia.

EFFECTO DE UNA DIETA RICA EN ÁCIDO PALMÍTICO Y FRUCTOSA EN UN MODELO MURINO DE ADENOCARCINOMA DE MAMA

 Ferrero V, Mazo T, Barotto NN, Don JA, Yennerich L, Granton F, Mazzudulli G, Rivoira MA, Moreira-Espinoza MJ, Rodríguez V, Pasqualini ME.

Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET) - Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Ciudad Universitaria, 5000 Córdoba, Argentina. Cátedra de Biología Celular, Histología y Embriología, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Ciudad Universitaria, 5000 Córdoba, Argentina.

INTRODUCCIÓN: El cáncer de mama es el más prevalente y la primera causa de mortalidad en mujeres del mundo. El cáncer se asocia tanto a factores biológicos como a ambientales que influyen significativamente en el inicio, desarrollo y progresión tumoral, siendo la alimentación uno de los factores epigenéticos modificables más importantes. Las células cancerosas se caracterizan por una alta proliferación en la cual participa la FASN (fatty acid synthase), catalizando la síntesis de ácidos grasos principalmente del ácido palmítico (AP). La activación del gen *FASN* es mediada por la subunidad alfa del factor 1 inducible por hipoxia (HIF1- α), aumentando la glucólisis en el cáncer de mama.

OBJETIVO: Evaluar si la variación dietaria de AP y fructosa (Fr) regula la expresión de FASN y de HIF1- α en el desarrollo de cáncer de mama murino.

MATERIAL Y MÉTODOS: *In vivo:* Ratones BALB/c fueron divididos en cuatro grupos dietarios (n=20c/u), CONTROL, DAP (dieta alta en ácido palmítico), DAC (dieta alta en carbohidratos) y DAPC (dieta alta en AP y carbohidratos). A los 90 días fueron inoculados con células de adenocarcinoma de mama murino (LM3: 1x10⁶cél) y a los 120 días evaluamos: parámetros bioquímicos, volumen, necrosis (H/E), perfil lipídico (GC), expresión de FASN (WB, qPCR, IHQ), HIF1- α (IHQ, qPCR), Ki67 (IHQ) y metástasis (H/E). *In vitro:* LM3 fueron tratadas con AP40uM, Fr2,5mM y la combinación AP40uM+Fr2,5mM. A las 24hs, analizamos viabilidad, proliferación (Resazurina y Hoechst), migración celular (técnica de la herida), expresión de FASN (WB) y perfil lipídico (GC). Los experimentos se repitieron mínimamente tres veces y se analizaron por ANOVA(p<0,05).

RESULTADOS: El grupo DAP presentó el mayor porcentaje de AP (AGS) y el grupo DAC de ω -6 (PUFAs) en el tejido tumoral (p<0,05). En el grupo DAPC resultó en un aumento en el volumen tumoral, proliferación, necrosis, expresión proteica de FASN y de HIF1- α (p<0,05). La dieta DAC aumentó el ARNm de FASN (p<0,05). En las células LM3, el tratamiento con AP40uM o Fr2,5mM disminuyó

la apoptosis y migración, sin embargo, aumentó la viabilidad celular respecto al control ($p < 0,05$). La combinación de AP+Fr aumentó la expresión de FASN ($p < 0,05$).

CONCLUSIÓN: Dietas altas en AP y Fr inducen un aumento en la expresión de FASN y HIF1- α , promoviendo la proliferación celular en cáncer de mama murino. Consideramos destacar la importancia de la composición dietaria para la prevención y tratamiento del cáncer de mama.