

<https://doi.org/10.48061/SAN.2022.24.4.256>

## 0006 - PERFIL CLÍNICO EN PACIENTES INGRESADOS POR INFARTO AGUDO DE MIOCARDIO

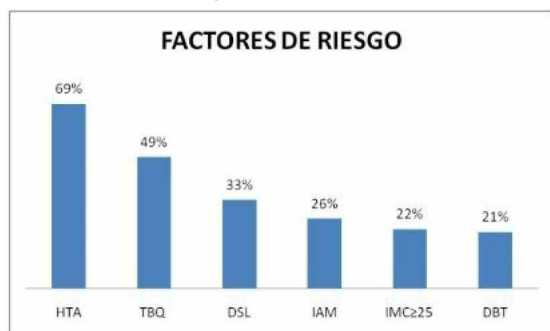
### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

CABRERA, Florencia<sup>1</sup>

<sup>1</sup> HOSPITAL MUNICIPAL DE VICENTE LÓPEZ BERNARDO A. HOUSSAY

**Objetivos:** Este trabajo tuvo por objetivo determinar la prevalencia de factores de riesgo modificables en una serie de pacientes ingresados al servicio de unidad coronaria del hospital municipal de Vicente López con diagnóstico de infarto agudo de miocardio.

**Materiales y Métodos:** Se trata de un estudio descriptivo, observacional, longitudinal y retrospectivo en el que se incluyeron todos los pacientes ingresados por infarto agudo de miocardio durante el periodo comprendido entre los meses de enero 2021 y diciembre 2022, se obtuvieron los datos de las historias clínicas recabando las características clínicas y epidemiológicas de estos pacientes al ingreso hospitalario.



**Resultados:** Se incluyeron un total de 149 pacientes, descartándose 10 de ellos por no contar con datos suficientes para completar su análisis. De los 139 restantes en la distribución por sexo un 29% fueron mujeres mientras que predominaron los hombres como sucede clásicamente en las series con un 71%. La edad promedio fue de 68.75 años. La Hipertensión arterial conocida o diagnosticada durante la internación estuvo presente en un 69% de la población. Evaluando los restantes factores de riesgo cardiovascular en segundo lugar se encontró el tabaquismo con un 49%, seguido de dislipemia en un 33%, enfermedad coronaria previa 26%, IMC elevado 22% y diabetes 21%.

**Conclusiones:** Las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte en todo el mundo. Los síndromes coronarios se consideran una de las más importantes causas de morbilidad a nivel mundial, su pronóstico dependerá de los antecedentes del paciente, del manejo adecuado y del tratamiento y la prevención a largo plazo. Los factores de riesgo son sumamente relevantes en el proceso de desarrollo de la enfermedad coronaria. Se han publicado multitud de estudios sobre la relación entre el riesgo de enfermedad cardiovascular y la importancia de cómo influyen los patrones de alimentación en la modificación de los factores de riesgo. Debemos considerar entonces que la mejoría en la alimentación es clave y que junto al ejercicio físico y al tratamiento farmacológico en el caso de requerirlo puede colaborar de una forma muy importante para la reducción de estos factores de riesgo llevando efectos beneficiosos en este grupo de pacientes, y para ello es necesario desarrollar estrategias de prevención eficientes orientadas a su adecuado control previo a su desarrollo y posterior a su diagnóstico para mejorar la morbilidad de una enfermedad tan prevalente como lo es la cardiopatía isquémica.

## 0008 - EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN CON ACEITE DE AVESTRUZ EN EL PRONÓSTICO DEL COVID-19: ESTUDIO OBSERVACIONAL

### *Unidad Temática: Soporte Nutricional*

ATAIDE, Roberto<sup>1</sup> ; CARDOZO, Luana<sup>2</sup> ; APARECIDA PEIXOTO FERRO, Kelly<sup>3</sup> ; GREGÓRIO TROCZINSKI DE SOUZA, Monise<sup>4</sup> ; MARQUES MACHADO DO AMARAL, Aneliese<sup>5</sup>

<sup>1</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO FIMCA

<sup>2</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO ITALIANO DE ROSARIO | IUNIR

<sup>3</sup> HOSPITAL SANTA MARCELINA

<sup>4</sup> HOSPITAL SANTA MARCELINA

<sup>5</sup> HOSPITAL SANTA MARCELINA

**Objetivos:** Evaluar el efecto de la suplementación con aceite de avestruz en el pronóstico de la COVID-19 mediante datos nutricionales y clínicos que relacionen ambos temas.

**Materiales y Métodos:** Se trata de un estudio observacional, retrospectivo, realizado en el Hospital Santa Marcelina de la ciudad de Porto Velho en la provincia de Rondônia, Brasil, de julio a diciembre de 2020. Los datos de los individuos fueron recolectados previa aprobación (número de dictamen: 20200712) a través de la historia clínica electrónica Prsistemas® que fueron dados de alta de la unidad de cuidados intensivos y que habían sido hospitalizados con covid-19 y suplementados con aceite de avestruz, adquirido en una industria que fabrica el producto como suplemento alimenticio, localizada en Mirante da Serra, región norte de Brasil. Se incluyó en el estudio a un total de 495 adultos de ambos sexos, de los cuales 98 eran mujeres y 153 hombres que consumían el complemento alimenticio de aceite de avestruz. Se recogieron datos sobre el estado nutricional y se incluyó en el estudio a los participantes a los que se había diagnosticado covid-19 y se excluyó del estudio a los participantes a los que no se había diagnosticado covid-19.

**Resultados:** La suplementación con aceite de avestruz se realizó en el 51% de los individuos hospitalizados con covid-19, que obtuvieron una progresión positiva en la evaluación clínica mediante el protocolo de gestión clínica de coronavirus (covid-19) versión 7 del ministerio de sanidad, evolucionando de estado grave a moderado y leve, incluyendo la no necesidad de ingreso en cuidados intensivos, ventilación mecánica invasiva y progresión en la recuperación. La evolución del cuadro dietético se evaluó a través del consumo de alimentos, registrándose un aumento de la adherencia a la dieta hospitalaria equilibrada en macro y micronutrientes y una disminución de los niveles de inapetencia verificados a través del registro de alimentos (RA), recuerdo de 24 horas (R24h) y cuestionario de frecuencia de alimentos (FFQ).

**Conclusiones:** La suplementación con aceite de avestruz en individuos con COVID-19 mostró efectos positivos en relación a la reducción de la severidad de la enfermedad, estado nutricional incluyendo la evolución en el cuadro inmunológico, convirtiéndolo en un método no farmacológico competente, siendo a través de la alimentación causante de mejora en el pronóstico, teniendo una medida antiinflamatoria e inmunomoduladora posiblemente debido a la relevancia de los nutrientes contenidos en el aceite de avestruz tales como omega-3,6,7,9 vitaminas A,E,D3,B1 y alquilgliceroles. Son necesarios más estudios en la población humana para apoyar esta hipótesis y demostrar su eficacia.

## 0011 - INFOALIMENTOS, UN PROYECTO QUE BUSCA MEJORAR EL DIÁLOGO ENTRE LA COMUNIDAD CIENTÍFICA Y LA SOCIEDAD

### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

DURAND, Valeria Florencia<sup>1</sup> ; SCHRAIER, Silvio Daniel<sup>2</sup> ; RUBINSTEIN, Clara<sup>3</sup> ; LEVITUS, Gabriela<sup>4</sup>

<sup>1</sup> CONSEJO ARGENTINO SOBRE SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN - INFOALIMENTOS

<sup>2</sup> FUNDACIÓN HÉCTOR A. BARCELÓ - INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

<sup>3</sup> INSTITUTO PARA LA COOPERACIÓN CIENTÍFICA EN AMBIENTE Y SALUD

<sup>4</sup> CONSEJO ARGENTINO PARA LA INFORMACIÓN Y EL DESARROLLO DE LA BIOTECNOLOGÍA

**Objetivos:** La comunidad de profesionales de la salud, la producción de alimentos y la nutrición se enfrenta al desafío de dialogar con pacientes, colegas y la sociedad en general en un entorno de desinformación y posverdad. En este contexto con noticias falsas creadas por inteligencia artificial, donde cualquier creencia personal es validada más allá de los hechos objetivos, se necesitan información de calidad basada en la evidencia científica, herramientas efectivas para comunicarla y pensamiento crítico. Para dar respuesta a estas necesidades, se creó el Consejo Argentino sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición, más conocido como Infoalimentos; un proyecto de comunicación del Instituto para la Cooperación Científica en Ambiente y Salud (ICCAS), la Fundación Héctor A. Barceló (Instituto Universitario de Ciencias de la Salud) y el Consejo Argentino para la Información y el Desarrollo de la Biotecnología (ArgenBio).

**Materiales y Métodos:** En función de estos objetivos, Infoalimentos tiene su plataforma online que actúa como columna vertebral del proyecto: el portal [www.infoalimentos.org.ar](http://www.infoalimentos.org.ar). Allí se suben contenidos sobre tecnología alimentaria, producción agropecuaria del campo a la mesa, nutrición, salud, inocuidad alimentaria, entre otros. Dicho portal brinda información que consultan profesionales especialistas en las áreas de interés y también comunicadores, docentes y público en general. Acompañan el portal otros canales de comunicación: Facebook, Instagram, Twitter, Threads y YouTube. Además, se llevan a cabo anualmente dos actividades que son espacios de reflexión y estudio sobre comunicación: el Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud (modalidad híbrida) y el nuevo Taller de Lectura Crítica de Información (modalidad virtual).

**Resultados:** El portal Infoalimentos está disponible hace seis años; desde sus comienzos ha despertado el interés de diversas audiencias y prueba de ello son los números de visitas que nunca dejaron de crecer, habiendo llegado en 2021 casi al millón de visitas y, en el primer semestre de 2023 a 553.456 visitas. Los Foros de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud van por la quinta edición. Los primeros cuatro foros tienen un total de 4600 vistas en YouTube, con la participación de profesionales de ciencia, alimentos y salud, comunicadores y estudiantes de carreras afines. El primer Taller de Lectura Crítica de Información se realizó en julio de 2023. Participaron 63 personas, en su mayoría Lic. en Nutrición, de los cuales más del 80% eran de Argentina y el resto de Colombia, Uruguay y México. Por último, el reconocimiento a Infoalimentos con el Premio Braun Menéndez al Mejor Proyecto Institucional de Comunicación Científica 2021, es otro resultado positivo obtenido que confirma la solidez del proyecto. El premio fue otorgado por la Asociación Argentina para el Progreso de las Ciencias en junio de 2022 por la Labor de Infoalimentos en la divulgación de la ciencia y la tecnología en Argentina.

**Conclusiones:** Basándonos en los números crecientes de visitas al sitio, la interacción en redes sociales y la aceptación de las propuestas de formación en comunicación que ofrece Infoalimentos, concluimos que la comunicación de temas de ciencia, salud y alimentos es una demanda actual y despierta interés. Las herramientas de pensamiento crítico empoderan a la sociedad toda para tomar decisiones informadas y ayudan a la comunidad científica a dialogar de manera más eficiente con diversas audiencias.

## 0013 - "ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES"

### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

GARCÍA, Érica<sup>1</sup> ; LEIBIKER, Lucila<sup>1</sup> ; PEREZ, Cecilia<sup>1</sup>

<sup>1</sup> MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

**Objetivos:** Objetivo general: Garantizar apoyo y seguimiento a los establecimientos educativos que participan del concurso, a efectos de que logren ser un Entorno saludable apto para el desarrollo integral de los alumnos, contribuyendo de esta manera al fortalecimiento de la población, generando hábitos de vida saludable en todos los actores de la comunidad educativa, con el enfoque de promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. Objetivos específicos: Concientizar, acerca de los hábitos saludables necesarios para lograr un Entorno Escolar Saludable Incorporar contenidos relacionados a la nueva ley de Alimentación saludable N° 27642 Incluir las GAPA (Guías Alimentarias para la población argentina), en la planificación docente, como herramienta educativa. Asegurar que se brinde una oferta de alimentos y bebidas saludables en kioscos escolares. Fomentar, a través de diversas estrategias, la incorporación de meriendas saludables en la jornada escolar. Incorporar las Pausas Activas escolares, como herramienta para interrumpir el comportamiento sedentario en el aula Lograr que en los establecimientos escolares se fomente los "recreos físicamente activos" y la actividad física regular extraescolar. Favorecer el trabajo coordinado de distintas esferas estatales (Municipios), la promoción de actividades físicas y deportivas desde la institución escolar.

**Materiales y Métodos:** Se trabaja con las guías alimentarias para la población argentina, guía de entornos escolares saludables, directrices de la OMS sobre actividad física y hábitos sedentarios. Las docentes participantes junto con los alumnos, y apoyo del personal de salud, deberán elaborar un Proyecto que implemente estrategias para el cumplimiento de los ejes que todavía no cumplan de la Guía de Entornos Escolares Saludables, elaborada por el Ministerio de Salud de la Nación.



## 0042 - ESTRATEGIAS PRÁCTICAS PARA MANTENER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: EXPERIENCIA DE INTERVENCIÓN COMUNITARIA EN FAMILIAS DE LA COMUNA DE QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO. CHILE

### Unidad Temática: Educación y Salud Pública

PARRA, Valeska<sup>1</sup>; NAVARRO, Fabiola<sup>1</sup>; JARA, Genoveva<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

**Objetivos:** Facilitar la adquisición de hábitos saludables de alimentación y su mantención, en contingencias y según recursos de cada familia participante, de la comuna de Quilpué, bajo el trabajo desarrollado en el programa de intervención comunitaria de UDLA.

**Materiales y Métodos:** un grupo de estudiantes de la carrera de nutrición y dietética, durante semestre 2 de 2021 y semestre 1 de 2022, guiados por sus docentes, desarrollan trabajo comunitario vinculado a su disciplina y orientados a generar una mejora efectiva en la calidad de vida de las comunidades en las que se insertan, entendiendo la Intervención Comunitaria y la producción de conocimiento como un ejercicio conjunto de aprendizajes para estudiantes, docentes y líderes sociales. En la búsqueda de dar respuesta a problemáticas que han sido diagnosticadas con las comunidades y cuya resolución de igual manera se desarrolla en conjunto, se trabajó en metodologías participativas, con estrategias prácticas en estilos de vida sana, con enfoque en alimentación saludable, adecuada a recursos reales de las familias y énfasis en el cómo lograr mantenerlas en el tiempo: demostración de recetas y mejores cocciones, porciones adecuadas, son algunas de las estrategias con mejores resultados, en que las personas que representaron al menos 15 familias demostraron mejorar sus prácticas de alimentación. Los recursos utilizados: video conferencias, recursos digitales compartidos vía redes sociales, grupos WhatsApp.

**Resultados:** Con las estrategias utilizadas, se permitió la transformación social enmarcada en espacios locales. El enfoque en cómo mejorar la alimentación y como mantener esta práctica permitió que los estudiantes apliquen en la práctica lo que estudian en la sala de clases, aporten al desarrollo de las comunidades y aprendan desde los saberes propios del barrio en un proceso bidireccional.

**Conclusiones:** El acompañamiento a las familias, ha permitido reflejar en los 3 componentes el fomento de hábitos de alimentación saludable: uno pedagógico, focalizado en los aprendizajes de los estudiantes; uno territorial, que se centra en los procesos de aprendizaje y desarrollo de los barrios con los que trabajamos, y uno investigativo, que articula y potencia la producción de conocimientos y saberes de los barrios y estudiantes. La ejecución de esta intervención ha facilitado que las familias puedan incorporar hábitos saludables en su vida diaria, con enfoque en una alimentación saludable adecuada a recursos familiares.

**UDLA** UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

**PROGRAMA DE INTERVENCIÓN COMUNITARIA**

**ESTRATEGIAS PRÁCTICAS PARA MANTENER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: EXPERIENCIA DE INTERVENCIÓN COMUNITARIA EN FAMILIAS DE LA COMUNA DE QUILPUÉ.**

**ANTECEDENTES**  
Programa de Intervención comunitaria: establecer un vínculo permanente entre la comunidad UDLA y los territorios en los que se inserta, en la comuna de Quilpué. En tiempos de pandemia y de reorganización social, nos organizamos en potenciar estilos de vida sana, con énfasis en facilitar la alimentación saludable de cada familia representada.

**OBJETIVOS**  
Facilitar la adquisición de hábitos saludables de alimentación y su mantención, en contingencias y según recursos de cada familia participante, de la comuna de Quilpué.

**METODOLOGÍA Y VINCULACIÓN CON LOS ACTORES**  
Paradigma Nutrición y Atención de Salud, desde 2017 y 2022 guiados por docentes y tutores, implementación de programa intervención comunitaria. Metodología de trabajo comunitario, para dar respuesta en conjunto a problemáticas que han sido diagnosticadas con la comunidad. Metodologías participativas, con estrategias prácticas en estilos de vida sana, enfoque en alimentación saludable, adecuada a recursos reales de las familias y énfasis en el cómo lograr mantenerlas en el tiempo.

**RESULTADOS Y CONCLUSIONES**  
Aporte de estudiantes al desarrollo de las comunidades. Aprendizajes desde los saberes propios de los barrios. Un programa intervencional, dirigido a mejorar la alimentación y valores de la comunidad. Estrategias prácticas en estilos de vida sana. Metodologías participativas, con estrategias prácticas en estilos de vida sana, enfoque en alimentación saludable, adecuada a recursos reales de las familias y énfasis en el cómo lograr mantenerlas en el tiempo. Estrategias como facilitadoras en el proceso de aprendizaje. Resultados en la comunidad en el tiempo en la aplicación de hábitos saludables en su vida diaria con la comunidad.

**ACTIVIDADES**  
Demostración de recetas de bajo costo y porciones adecuadas, revalorización nutricional. Muertos en casa y optimización de recursos propios. Abordaje de temas salud mental, bienestar integral y cuidado del medio ambiente.

**RECURSOS UTILIZADOS**  
Invitaciones en los domicilios, video conferencias, recursos digitales compartidos vía redes sociales, grupos WhatsApp.

**SALUD MENTAL**

## 0043 - IMPORTANCIA DE LA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES MOTIVACIONALES Y EXPECTATIVAS DE LOS PACIENTES QUE OPTAN POR UNA CIRUGÍA BARIÁTRICA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DEL ESTERO, ARGENTINA

### *Unidad Temática: Cirugía Bariátrica*

DÍAZ FERNÁNDEZ, Alicia Natalia<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DEL ESTERO

**Objetivos:** Identificar las motivaciones y expectativas planteadas por los pacientes y los indicadores nutricionales y psicológicos empleados actualmente durante las evaluaciones pre quirúrgicas por parte de los equipos profesionales, para analizar la incorporación de nuevos criterios para otorgar el apto para la cirugía. Describir las motivaciones y expectativas asociadas a la cirugía bariátrica por parte de pacientes adultos que han sido sometidos a cirugía bariátrica. Evaluar la calidad de vida asociada a la satisfacción corporal en pacientes adultos que han sido sometidos a cirugía bariátrica. Identificar los indicadores nutricionales y psicológicos empleados en la actualidad durante las evaluaciones prequirúrgicas, por parte de los equipos profesionales, para asignar la condición de apto para acceder a la cirugía bariátrica.

**Materiales y Métodos:** Se realizaron guiones de entrevistas para profesionales y para personas que se sometieron a cirugía bariátrica y se utilizó un cuestionario para medir calidad de vida en los participantes al momento de la entrevista. Las entrevistas de preguntas abiertas a los profesionales fueron diseñadas en base al consenso de cirugía bariátrica e indagaban sobre los indicadores que se tenían en cuenta a la hora de la atención tanto nutricionales como psicológicos, pero además se cuestionó sobre la atención en base a los motivos y expectativas del paciente, los métodos de recolección de datos que se utilizan y si realizan algún tipo de observación. Las entrevistas a los pacientes fueron diseñadas a partir del enfoque de cuidados e indagaban sobre la historia del paciente antes y después de la operación.

**Resultados:** En las entrevistas se realizó un registro retrospectivo sobre las motivaciones, cuyo resultado dio: problemas de salud, principalmente; actividades cotidianas y apariencia física, en cuanto a las expectativas se reducen a la consecución de un objetivo, reducir de peso. Sin embargo, a diferencia de las anteriores, las encuestas de registro actual (post cirugía), dieron como resultado que: ningún participante obtuvo un puntaje total de calidad de vida, la mayoría de ellos tienen una sumatoria que no supera los 80 puntos, por lo que podría decirse que todavía necesitan mejorar algunos aspectos relacionados con su salud o su autoestima o que sus motivaciones y expectativas se cumplieron en parte o surgieron otros inconvenientes posteriores a la cirugía. El resultado de las entrevistas a los profesionales para obtener el apto arrojó que tienen en cuenta las recomendaciones de la Sociedad Argentina de Cirugía de la Obesidad (SACO).

**Conclusiones:** Se pudo constatar que las principales motivaciones para llegar a la cirugía son cuestiones físicas relacionadas con la salud asociadas a la obesidad, y en relación a las expectativas los participantes manifiestan haberlas cumplido, aunque reconocen ser responsables del aumento de peso por falta de voluntad lo que concuerda con la publicación de Lecaro (2015) quien estudió los "Significados y vivencias en pacientes adultos sometidos a cirugía bariátrica" que concluye que los mismos fueron motivados por cuestiones médicas asociadas a la obesidad así como también los problemas de autoestima, fracasos en dietas, etc., sin reconocer a la obesidad como una patología en sí misma. Esta investigación concuerda con el trabajo de Velázquez Zambrano (2013) que estudió la calidad de vida en pacientes sometidos a cirugía bariátrica para el cual utilizó el método Baros, concluye que la disminución de peso está directamente relacionada con la calidad de vida, en este estudio se utilizó la encuesta body qol que dio como resultado un puntaje mayor a 50 puntos en la sumatoria de los dominios lo que indica satisfacción corporal asociada a la calidad de vida.



## 0055 - PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SOBRE CONSUMO DE SODIO/SAL Y ALIMENTOS ENVASADOS EN LA POBLACIÓN DOCENTE Y NO DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL

### *Unidad Temática: Comportamiento alimentario*

AMBROGGIO, Veronica<sup>1</sup> ; VARELA, Noelia<sup>1</sup> ; POLISCHUK, Tania<sup>1</sup> ; PROTASOVICKI, Patricia<sup>1</sup> ; LLANES, Ivana<sup>1</sup> ; OSUNA, Mariana<sup>2</sup>

<sup>1</sup> UNCAUS

<sup>2</sup> UNCAUS, INIPTA - CONICET

**Objetivos:** Evaluar las prácticas alimentarias en el consumo de sodio/sal y frecuencia de los diferentes grupos de alimentos envasados de la población docente y no docente de la Universidad Nacional del Chaco Austral.

**Materiales y Métodos:** Se realizó un estudio transversal, observacional y descriptivo. El muestreo se realizó por conveniencia, intencional, no probabilístico. La población conformada fue docentes y no docentes de la Universidad Nacional del Chaco Austral de la ciudad de Presidencia de Roque Sáenz Peña, quienes participaron en forma voluntaria, desde los 18 años de edad en adelante, de ambos sexos. Para el procedimiento de obtener información se realizó un cuestionario online (Google formulario), diseñado ad hoc, con un consentimiento informado, validado por juicio de expertos y prueba piloto, con una confiabilidad de 0,85(alfa de Cronbach).El cuestionario contó con preguntas estructuradas cerradas de múltiple opción con datos demográficos, hábitos en las prácticas alimentarias sobre el consumo de sal/sodio y frecuencia de alimentos envasados según el modelo de perfil de nutrientes de OPS según los diferentes grupos alimentarios.

**Resultados:** Se escogió una muestra de 137 adultos de los cuales, el 82,5% corresponde a los docentes y el 17,5% a personal no docente de la Universidad Nacional del Chaco Austral. El mayor rango de edad de los encuestados fue de 31 a 45 años (59,9%) y de 46 a 65 años (30,7%). En cuanto al sexo, 62,8% fue femenino y 37,2% de sexo masculino. Cuando se les consultó si una alimentación con alto nivel de sodio puede causar problemas de salud el 97,9% respondieron que sí. En cuanto al tipo de sal consumida, el 81,6% consume sal común, analizando la causa del consumo de una sal diferente lo realizan por beneficios a la salud o por gusto. Un 63% de los participantes reconoce que el sodio está presente en aditivos alimentarios. Dentro de las prácticas alimentarias, el 65,7% de los encuestados refirió agregar sal en la cocción de los alimentos, mientras que un 27,1% solo a veces. Pero a pesar de ello, más de la mitad de los encuestados (52,5%) agregan sal al plato servido si no tiene sabor y un 3,5% siempre sin probarlos. Es de resaltar que, el 22,9% de la población encuestada tiene disponible el salero en la mesa. En el análisis de frecuencia de consumo en el grupo de alimentos de harinas refinadas o panadería como galletitas y bizcochos se observó que el 36% lo consume más de 4 veces por semana al igual que pan lactal y pan de sándwich en un 19,5%, representando por lo tanto un consumo frecuente y un porcentaje, aunque mínimo (3%) lo realiza de 2 a 3 veces al día. De igual manera, el queso fue frecuente por parte del 41% de los encuestados, ambos grupos alimentarios altos en sodio. Entre los fiambres y embutidos se observó que un 47% lo consume entre 1 a 2 veces a la semana, siendo el más elegido el jamón, el 20% de los encuestados consumen también de 1 a 2 veces por semana productos tipo snacks (papas fritas y maní salado) también alimentos de alto contenido en sodio. Sólo un 15% refirió tener un consumo frecuente (más de 4 veces por semana) de gaseosas y jugos envasados. En cuanto al consumo de alimentos envasados reducidos en sodio, un 57% lo hace solo a veces y un 22,7% ya lo hace siempre, dentro de los más elegidos fueron las galletitas (51,4%), los quesos (40%), aguas envasadas (38,1%), sopas y caldos (33%).

**Conclusiones:** Se concluyó que, si bien poseen conocimientos sobre las prácticas alimentarias del consumo de sal/sodio, las elecciones de los grupos alimentarios de los productos envasados son menos conscientes en sus preferencias con respecto al sodio.

## 0066 - INGESTA DE AZÚCARES AGREGADOS EN PACIENTES DISPÉPTICOS Y VOLUNTARIOS ASINTOMÁTICOS

### *Unidad Temática: Track Nutrición Clínica*

MARCHESI OLID, Liliana S.<sup>1</sup> ; MANTERO, Paula<sup>2</sup> ; DRESSL, Noelia Laura<sup>3</sup> ; Zubillaga, Marcela<sup>4</sup> ; JANJETIC, Mariana<sup>5</sup> ; GOLDMAN, Cinthia G.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, FACULTAD DE MEDICINA, ESCUELA DE NUTRICIÓN; UBA, FFYB; CONICET

<sup>2</sup> UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA, CÁTEDRA DE FÍSICA

<sup>3</sup> UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, FACULTAD DE MEDICINA, ESCUELA DE NUTRICIÓN

<sup>4</sup> UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA, CÁTEDRA DE FÍSICA; CONICET

<sup>5</sup> UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, FACULTAD DE MEDICINA, ESCUELA DE NUTRICIÓN, CISPAN; UBA, FFYB; CONICET

**Objetivos:** Comparar la ingesta de azúcares agregados entre pacientes con síntomas de dispepsia y voluntarios sin sintomatología digestiva alta.

**Materiales y Métodos:** Pacientes adultos con síntomas dispépticos que asistieron a la Sección Esófago-Estómago del Hospital de Gastroenterología "Dr. Carlos Bonorino Udaondo" y voluntarios asintomáticos pertenecientes a la Universidad de Buenos Aires. Se realizó un recordatorio alimentario de 24h y cuestionario sociodemográfico; se midieron peso, talla y circunferencia de cintura (CC). Se utilizaron los test de Chi-cuadrado, Mann Whitney y regresión lineal múltiple para el análisis estadístico mediante el programa SPSS.

**Resultados:** Se incluyeron 24 pacientes dispépticos ( $39,0 \pm 13,3a$ ) y 22 voluntarios asintomáticos ( $37,9 \pm 11,3a$ ), sin diferencias en términos de edad ( $p=0,77$ ), sexo ( $p=0,86$ ), condiciones de hacinamiento ( $p=0,23$ ), ni estado nutricional ( $p=0,60$ ). El grupo dispéptico no difirió significativamente respecto del asintomático en términos de ingesta media de energía ( $1737,2$  Kcal/d vs.  $1855,9$  Kcal/d,  $p=0,50$ ), ni azúcares totales ( $82,6$  g/d vs.  $61,9$  g/d,  $p=0,17$ ). El porcentaje de pacientes que excedió las recomendaciones de la OMS de consumo de azúcares agregados en relación con el de energía, fue mayor en los pacientes dispépticos respecto de los asintomáticos ( $83,3\%$  vs.  $27,3\%$ ,  $p=0,0003$ ). Se observaron diferencias estadísticamente significativas en el consumo de azúcares agregados entre ambos grupos ( $59,1$  g/d vs.  $34,6$  g/d,  $p=0,001$ ), sin embargo, dicha asociación dejó de ser significativa luego de ajustar por edad, sexo, estado nutricional, ingesta de energía, etnia y nivel educativo ( $p=0,15$ ).

**Conclusiones:** La ingesta de azúcares agregados no difirió significativamente entre pacientes con síntomas de dispepsia y voluntarios sin sintomatología digestiva alta luego del ajuste por otras variables; sin embargo, un porcentaje significativamente mayor de pacientes dispépticos excedió la recomendación de ingesta de azúcares agregados de la OMS.



## 0078 - GUIA NUTRICIONAL MATERNO INFANTIL Y DEL ADOLESCENTE, ADAPTADA POR NUTRICIONISTAS FORMOSEÑOS - ALIMENTACION E INTERCULTURALIDAD

### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

ROJAS, Mercedes Marianela ; LIC. BENITEZ, Natalia M. Alejandra ; DISTEL, Daniela Magali ; LIC. OLGUIN, Liliana ; LIC. CAÑETE, Ivana Beatriz ; LIC. AQUINO THOMPSON, Maria Giselle ; LIC. TEJADA, Teresa ; VERA, Sofia Inés ; FERCH, María Olga ; LIC. PALACIOS, Andrea

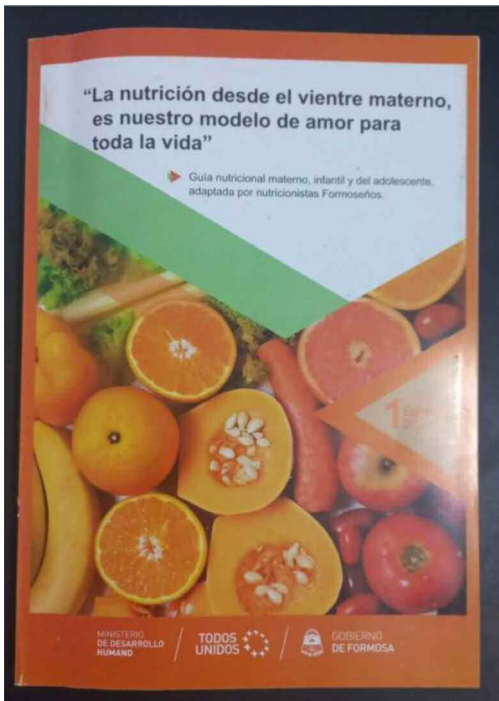
<sup>1</sup> MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO

**Objetivos:** Utilizar la GUÍA DE NUTRICIÓN FORMOSEÑA por parte de todo el sistema de salud público de la provincia de Formosa. Fomentar el consumo de nuestros alimentos y preparaciones autóctonas, de manera saludable. Revalorizar el acervo cultural y culinario originario, de nuestra provincia.

**Materiales y Métodos:** La guía constituye una herramienta fundamental para favorecer la aprehensión de conocimientos que contribuyan a generar asesoramiento en el comportamiento alimentario y nutricional en los diferentes grupos biológicos, teniendo como base las GAPA Y GAPI, adaptándolas a nuestra idiosincrasia. Los Qom ancestralmente marchaban en pos de sus recursos alimentarios y existía entre ellos una fuerte división del trabajo según su género. Cultivaban en pequeñas parcelas vegetales como complementos de su dieta, y aun lo siguen haciendo en menor proporción, ya que, a partir de la segunda mitad del siglo XX, cambiaron sus pautas de subsistencia y actualmente dependen de los ingresos del trabajo estacional. Los Wichi a grandes rasgos dividen el año en cuatro estaciones: la época seca Fwiyetil (frío), nawop (primavera), Yachup (lluvias) época de cultivo, que corresponde al verano y al Chezichup (otoño). Aprovechan los recursos disponibles en distintos momentos del ciclo anual. Actualmente, al igual que los Qom, el proceso de urbanización de la población rural indígena más la monetización de su economía, se asocia a la pérdida de alimentación tradicional y al consumo de alimentos industrializados, lo que ha generado el desarrollo de enfermedades que anteriormente no padecían como Enfermedades Crónicas no transmisibles. Sus hábitos alimentarios se han vuelto monótonos, ya que solo cazan y pescan aquellos que tienen medios de movilidad como motos o bicicletas, la recolección de frutos del monte es escasa y realizada solo por los más ancianos del hogar y las mujeres aprovechan las bondades de la primavera recolectando algarroba de la que consumen su vaina en grandes cantidades; en el Departamento Ramón Lista la recolección de estas se realizan para la producción de la harina de algarroba que es elaborada y envasada en la planta industrial de Nutrifor en la capital formoseña para su distribución posterior a comedores escolares de toda la provincia, dado su sabor y color se la utiliza como sustituto del cacao en la elaboración de múltiples recetas, como bizcochos, galletas, tartas o bebidas. Los Qom recolectan frutos del monte estacionales y miel para su consumo, si bien su alimentación es más variada en cuanto al consumo de vegetales, también en alimentos ricos en grasas e hidratos de carbono complejos y sus métodos de cocción son básicamente frituras, razón por la cual la prevalencia de dislipemias y las litiasis biliares van en aumento, como así también las ECNT, patologías que ancestralmente no presentaban por su estilo de vida nómada y por su alimentación predominantemente obtenida con los recursos que el monte les ofrecía. Es por ello que se realizan talleres de preparación de alimentos utilizando los frutos estacionales del monte, como guisos o ensalada de poroto del monte, mermelada de tuna, guisos de animales silvestres, etc.

**Resultados:** DESTINATARIOS: Personal de Salud del Sistema de Salud Pública de la Provincia IMPLEMENTACIÓN: Resolución Ministerial 0703/21.

**Conclusiones:** Esta primera GUIA NUTRICIONAL MATERNA INFANTIL Y DEL ADOLESCENTE, realizada por todos los Nutricionistas de la Red de Salud Pública Provincial, es una herramienta necesaria y útil para los equipos de salud; que redundaría a contribuir o propender a una mejor salud comunitaria.



## **0087 - PERCEPCIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA LICENCIATURA EN KINESIOLOGÍA Y FISIATRÍA ACERCA DE LA IMPORTANCIA DE LOS CONTENIDOS DE QUÍMICA BIOLÓGICA I EN LA EVALUACIÓN DE SUS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y EN LA FORMACIÓN DE PROFESIONALES RESPONSABLES EN LA PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**

### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

BARROS, Noelia Edith ; LUGANO, María Cristina ; BIANCARDI, María Eugenia ; RIGO, Esteban ; COBOS, Mateo

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD DEL GRAN ROSARIO

**Objetivos:** -Conocer la percepción de los estudiantes acerca de la importancia de los conocimientos adquiridos en Química Biológica I en la valoración de sus hábitos alimenticios -Conocer la percepción de los estudiantes acerca de la importancia de los conocimientos de nutrición adquiridos en Química Biológica I, en el curriculum de carreras de las ciencias de la rehabilitación y el movimiento -Diseñar estrategias de enseñanza para la asignatura Química Biológica II que contribuyan a formarlos como profesionales comprometidos en la promoción de hábitos saludables.

**Materiales y Métodos:** Es un estudio exploratorio y descriptivo, en el marco de un paradigma de investigación cualitativa. Se encuestó a 105 estudiantes de las carreras de las Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría y Licenciatura en Actividad Física, de la Universidad del Gran Rosario que estaban finalizando el cursado de la asignatura Química Biológica I en el presente año. Los estudiantes respondieron en forma anónima y voluntaria, un Cuestionario en línea de Google que constaba de preguntas de opción múltiple, referidas a: contenidos de la asignatura y su relación con hábitos alimenticios, ley de etiquetado frontal, valoración de la nutrición en carreras relacionadas a ciencias de la salud e importancia de la nutrición en los diferentes niveles de atención en salud pública.

**Resultados:** Todos los estudiantes creen que existe una relación entre salud y nutrición y consideran necesario aprender sobre nutrición en carreras universitarias vinculadas a las Ciencias de la Salud. La mayoría considera que el cursado de la asignatura le dio herramientas para analizar su alimentación. De acuerdo con los conocimientos adquiridos, los estudiantes reconocen que los hidratos de carbono que más consumen son monosacáridos. El 55% consume frutas y verduras a diario. Todos consideran que las proteínas son importantes para contribuir al mantenimiento de la masa muscular y conocen qué biomoléculas se movilizan en nuestro cuerpo para obtener energía en situación de ayuno. Solo el 20% tiene conocimientos sobre el ayuno intermitente, no obstante, creen que deben tener en cuenta al implementarlo el tipo de alimento y horario de alimentación, además de actividad física, enfermedades preexistentes y edad. La mayoría (75%) sabe que se sancionó la ley de etiquetado frontal de alimentos y considera que es importante a la hora de seleccionar los alimentos que consume; no obstante, el 43,8 % ha modificado o considera modificar sus hábitos alimenticios en función a dicha ley. La mayoría considera que la alimentación es un factor importante en la prevención, recuperación/rehabilitación de un paciente. Respecto del nivel de atención en salud en el que creen que es de importancia primordial contemplar la alimentación del paciente: Primer Nivel (52,4%), Segundo Nivel (70,5%), Tercer Nivel (53,2%).

**Conclusiones:** Los estudiantes valoraron la importancia de los contenidos de Química Biológica I para revisar sus hábitos alimenticios y consideraron de importancia aprender sobre nutrición en carreras vinculadas a la salud, para formar profesionales capaces de abordar a sus pacientes en los diferentes niveles de atención. En este sentido, se diseñarán estrategias de enseñanza para la asignatura Química Biológica II que contemplen el análisis de artículos académicos sobre los temas propios de la asignatura vinculados con la alimentación saludable.

## 0099 - “DETERIORO COGNITIVO Y ASPECTOS NUTRICIONALES. INVESTIGACIÓN E INTERVENCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD EN PERSONAS MAYORES”

### *Unidad Temática: Adulto Mayor*

BANFI, Antonela

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA

**Objetivos:** Conocer la frecuencia de deterioro cognitivo en la población mayor de 75 años de la ciudad de Mar del Plata y la frecuencia de fragilidad en personas mayores. Describir el estado nutricional de personas mayores que participan o residen en distintos dispositivos de atención progresiva a la dependencia.

**Materiales y Métodos:** Estudio observacional descriptivo y analítico de corte transversal 2022-2023. Población y ámbito: Personas mayores de 75 años que participan en diferentes dispositivos de atención progresiva a la dependencia. Se excluyeron sujetos con diagnóstico de cualquier tipo de demencia.

**Resultados:** Se incluyeron 160 sujetos de los cuáles 111 (73, 5%) fueron mujeres, 39 hombres (25,8%), el promedio de edad fue 77 (DE 6,58) años. La participación en distintos dispositivos se evaluó en 135 sujetos y fue del 14,04% (n= 19) en talleres preventivos, 11,85% (n=16) en centros de jubilados (CJyP) 16,30% (n=22) en Clubes de día, 17,78% (n=24) en Centros de día, mientras que el 19,26% (n=26) permanecen en Residencias de larga estadía y el 20,74%(n=28) corresponde a personas mayores que no concurren o pertenecen a ningún espacio de participación. La valoración cognitiva se pudo completar en 145 sujetos, de los cuáles el 75,83% (n= 110) no presentaron deterioro cognitivo, el 20%.

**Conclusiones:** En este estudio las personas mayores no presentaron en su mayoría alteraciones cognitivas, la mayor parte se encuentran entre regularmente activos y vulnerables, considerando que el grupo que va desde la vulnerabilidad a lo severamente frágil requiere especial atención teniendo en cuenta que : Si bien la mayoría de las personas presenta un estado nutricional satisfactorio, se evidencia que un porcentaje importante se encuentra en situación de riesgo de malnutrición, el cual se asocia a mayor alteración de las funciones cognitivas y mayor fragilidad lo que permite mostrar que el estudio del estado nutricional colabora con detectar el riesgo para retrasar o evitar el deterioro del mismo siendo importante la implementación de intervenciones nutricionales para la prevención y promoción de la salud en personas mayores.

## 0107 - OBSTÁCULOS Y DIFICULTADES PARA EL DESCENSO DE PESO PERCIBIDOS POR LAS PERSONAS CON OBESIDAD Y DIABETES

### *Unidad Temática: Obesidad*

RUSSO, Maria Paula ; ARMENGOL, Carmela ; BARONE, Mariana ; BERTOCCHI, Mario ; SOTO TUPA, Pedro ; URBIETA, Noelia ; WAIJER, María Celeste ; SY, Anahi

<sup>1</sup> FUNDACIÓN H. A. BARCELÓ, FACULTAD DE MEDICINA, ESPECIALIZACIÓN EN NUTRICIÓN. COHORTE 2021

**Objetivos:** A nivel mundial, la obesidad y la diabetes tipo 2 son enfermedades crónicas en constante aumento acompañadas de una escasa adherencia a los tratamientos recomendados. El objetivo de este estudio fue identificar, analizar y describir los obstáculos percibidos en las propuestas de tratamiento para personas con obesidad y diabetes tipo 2.

**Materiales y Métodos:** Se llevó a cabo una investigación cualitativa que consistió en entrevistas semiestructuradas a personas de 18 a 80 años con obesidad y diabetes tipo 2 de consultorios ubicados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

**Resultados:** Los/as participantes tenían una edad promedio de 58 años, 62% eran hombres y un índice de masa corporal promedio de 35,5. Más del 50% tenían un conocimiento limitado sobre la diabetes y la obesidad. Un tercio consideraba que el tratamiento se basaba únicamente en la medicación, y todos informaron cumplir con la toma de medicamentos. El 90% informó dificultades relacionadas con la alimentación. Además, casi el 50% presentaba alteraciones en los ritmos circadianos y no consideraba útil recibir acompañamiento psicológico. Con relación a la actividad física, muchos/as participantes no lo realizaban debido a limitaciones físicas.

**Conclusiones:** Los hallazgos indican una falta de conocimiento entre las personas entrevistadas, lo que lleva a asociar una alimentación adecuada con dietas restrictivas, dificultando así el cambio de hábitos. Además, las limitaciones físicas derivadas de estas enfermedades obstaculizan la realización de ejercicio, que es fundamental en el tratamiento. Por tanto, es necesario abordar al paciente en su totalidad, considerando aspectos físicos, psicológicos y ambientales, para ofrecer un tratamiento personalizado que se acerque al éxito terapéutico.

Tabla 1. Características básicas de las personas entrevistadas

		n: 21
Edad, en años *		58 (52-68)
Varones (n, %)		13 (62)
Mujeres (n, %)		8 (38)
IMC *		35,5 (6,3)
Ocupación (n, %)		
	No trabaja	7 (33)
	Trabaja de administrativo	6 (28,6)
	Trabaja en el área de salud	3 (14,3)
	Otros trabajos	5 (23,8)
Tratamiento (n, %)		
	insulina	3 (14,3)
	metformina	21 (100)
	sulfonilureas	4 (19)
	DPP4	3 (14,3)
	pioglitazona	1 (4,8)
	agonistas GLP 1	5 (23,8)
	SGLT2	4 (19)

mediana (rango intercuartílico o pc 25-pc 75)

\* Promedio (desvío estándar o DS)

## 0116 - ÍNDICE DE CINTURA TALLA VERSUS ÍNDICE DE MASA CORPORAL, COMO INDICADOR DE OBESIDAD Y SU POSIBLE UTILIDAD PARA INDICAR CIRUGÍA METABÓLICA

### *Unidad Temática: Cirugía Bariátrica*

NACUL, Solana

<sup>1</sup> ICONO

**Objetivos:** Evaluar en base a precisión diagnóstica de medición antropométrica Índice de Cintura- Talla (ICT) en comparación con Índice de Masa Corporal (IMC) como indicador de obesidad central, riesgo cardiovascular y metabólico en selección de pacientes candidatos a cirugía bariátrica.

**Materiales y Métodos:** Estudio analítico, retrospectivo y transversal con una muestra total de 111 pacientes entre 20 y 60 años, ambos géneros, IMC previo a su cirugía menor a 38%, operados de cirugía bariátrica entre los años 2019 y 2022. Se calculó el IMC e ICT, y se comparó para determinar cuál indicador es más preciso para nuestra evaluación. El peso se tomó en balanzas Tanita e InBody, ambas calibradas; la talla: altímetro pared siguiendo el plano Fráncfort; y circunferencia de abdomen: con cinta métrica no extensible de uso profesional.

**Resultados:** El 100 % de la muestra seleccionada indicó en la primera consulta profesional, bajo las mediciones, un IMC previo a cirugía menor a 38% y un ICT mayor a 0.52.

**Conclusiones:** El ICT respecto al IMC es un indicador, fácil, económico, rápido y seguro para identificar Obesidad Central, riesgo cardiovascular y metabólico. El punto de corte sugerido es 0,5 para ICT en ambos géneros. Este indicador podría ser empleado para la indicación de Cirugía Bariátrica en personas con IMC menor a 38 %.



## 0129 - HIPERTRIGLICERIDEMIA SEVERA SECUNDARIA AL TRATAMIENTO CON ASPARAGINASA: CASO CLÍNICO

### *Unidad Temática: Track Nutrición Clínica*

GAONA TORRES, Andrea Michelle ; CAUTIVO FLORES, Andrea Karina ; VERA, Franca ; CARBAJAL, Karina ; DRA. JOUBERT, Barbara ; GHEZZI, Natalia ; DRA. FERNANDEZ, Sofia ; DR. RIVERA, Santiago ; DRA. QUEVEDO, María Del Pilar ; FRECHTEL, Gustavo Daniel

<sup>1</sup> HOSPITAL DE CLINICAS JOSE DE SAN MARTIN, BUENOS AIRES

**Objetivos:** Describir un caso clínico de HTG severa secundario a L-asp que recibió tratamiento con insulina endovenosa.

**Materiales y Métodos:** Se presenta el caso clínico de un paciente masculino de 23 años, con diagnóstico de Leucemia linfoblástica aguda que presentó HTG severa (TG: 5016 mg/dl) inducida por L-asp. Ingresó al servicio de clínica médica recibiendo esquema PETHEMA fase 1 de consolidación (dexametasona, vincristina, metrotexate, terapia intratecal y L-asp). Recibió al inicio tratamiento convencional persistiendo con hipertrigliceridemia, por lo que se instauró tratamiento con bomba de insulina humana endovenosa (0,1 UI/Kg/hora) por 7 días, logrando cuantificación de TG de 163 mg/dl sin desarrollar PA.

**Resultados:** En el caso clínico descrito se logró normalizar los valores sin desarrollar complicaciones agudas. La administración de insulina endovenosa fue el principal factor que contribuyó a un descenso significativo de los TG séricos con una reducción del 96% a la semana.

**Conclusiones:** Consideramos importante solicitar de manera rutinaria TG plasmáticos pre y post tratamiento con L-asp para lograr un diagnóstico y tratamiento oportunos. La plasmaféresis es una opción terapéutica con una accesibilidad limitada por el alto costo. El tratamiento con infusión de insulina es una forma eficaz, accesible y mínimamente invasiva de tratar rápidamente la HTG severa.

## 0131 - TELEMEDICINA Y ACCESIBILIDAD

### *Unidad Temática: Diabetes*

TARTAGIONE, Joaquin Ignacio<sup>1</sup> ; LEWIS, Luciana<sup>2</sup> ; DEGENNARO, Valeria<sup>3</sup> ; VICTORIA PINTOS, Yessica<sup>3</sup> ; SCHRAIER, Silvio Daniel<sup>3</sup> ; LEDESMA SOLAECHE, Flor María<sup>1</sup> ; COPPOLILLO, Fernando Enrique<sup>1</sup>

<sup>1</sup> MEDIFÉ

<sup>2</sup> CLÍNICA IMA

<sup>3</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD. FUNDACIÓN HÉCTOR A BARCELÓ

**Objetivos:** Caracterizar las teleconsultas programadas realizadas en pacientes con Diabetes Mellitus durante el período comprendido entre marzo 2021 a marzo 2022, teniendo en cuenta aspectos sociodemográficos de los usuarios, motivo de consulta, grado de satisfacción y las características del programa de Teleconsulta.

**Materiales y Métodos:** Se efectuó un análisis de historias clínicas electrónicas de pacientes adultos con diagnósticos de Diabetes Mellitus atendidos a través de la plataforma CamDoctor ® de una institución de medicina prepaga. Se recogieron los siguientes datos: tipo de Diabetes, edad, sexo, lugar de afiliación, motivo y características de las consultas.

**Resultados:** Se analizaron un total de 2932 consultas atendidas en el consultorio de "Control de Diabetes" de la plataforma. Un 52, 21% reunieron los criterios de inclusión. La muestra estuvo constituida por un porcentaje de hombres del 58, 81% y de mujeres del 41, 19%. Se observó una frecuencia de Diabetes Mellitus en aumento hasta los 44 años y luego entre los 50 a 54 años. Del total de consultas realizadas en el período analizado, se completaron en forma correcta un 57,33%, de las cuáles el principal motivo de consulta fue el seguimiento (30,76%), y un 42 ,63% no pudieron ser finalizadas por diferentes causas. Con respecto al grado de satisfacción, un 50,62% de los pacientes respondió a la encuesta realizada para su valoración. De ellos un 71,61% respondieron con el puntaje máximo.

**Conclusiones:** La teleconsulta puede ser una herramienta útil y efectiva para el seguimiento de las personas con Diabetes Mellitus. Se evidencia con su desarrollo una mejoría de los parámetros biomédicos, en la accesibilidad al tratamiento, como a la atención por parte de los profesionales de la salud.

## 0136 - PLANES ALIMENTARIOS ADAPTADOS A PATOLOGÍAS EN EL PROGRAMA DE ASISTENCIA INTEGRAL DE CÓRDOBA (P.A.I.COR.)

### *Unidad Temática: Track Nutrición Clínica*

BERNAL, Maria Julieta ; BONARDI VILA, Maria Julieta ; BRUNELLO, Daniela ; FERNANDEZ, Maria Victoria ; MONTAÑANA, Silvina Soledad ; OLIVERA, Sofía ; TORRES, Vanesa Olga

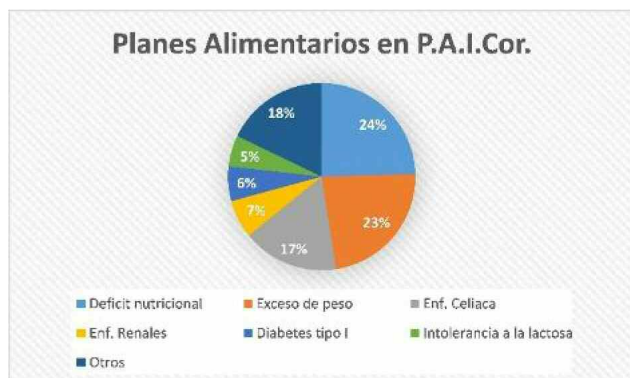
<sup>1</sup> PAICOR- SECRETARÍA GENERAL DE LA GOBERNACIÓN

**Objetivos:** Garantizar el acceso a menús adaptados según patologías a niños, niñas y adolescentes, titulares del programa, que asisten a los comedores escolares y así lo requieran durante el ciclo lectivo 2023.

**Materiales y Métodos:** Desde el inicio del ciclo lectivo, las familias de los/las/les titulares que asisten a los comedores escolares del P.A.I.Cor. presentan certificados médicos a los establecimientos educativos con el fin de solicitar planes alimentarios adecuados a sus patologías. La institución es quien se responsabiliza de remitir esta solicitud al programa. Una vez recibida la solicitud, el equipo técnico de la División Nutrición valora el diagnóstico, la prescripción alimentaria, evalúa la correspondiente adaptación y su implementación. Para la modalidad tradicional, sistema en el que se elaboran los menús en las cocinas escolares en el interior de Córdoba, se parte desde el menú general que consumen todos/as/es los/as/es titulares del programa, realizando las modificaciones correspondientes adaptadas a la patología. Para la modalidad de racionamiento en cocido y servido en mesa, donde se contratan a empresas prestatarias de servicio que brindan el menú ya preparado en las escuelas de Córdoba Capital y grandes ciudades, el programa cuenta con menús adaptados ya estipulados por pliego de contratación, por lo que se procede a solicitar a las mismas que elaboren, envíen y sirvan dichos planes alimentarios. Se contemplan las siguientes patologías: déficit nutricional, diabetes, enfermedad celiaca, obesidad/sobrepeso, enfermedades del aparato digestivo, hepatitis, hipertensión arterial, intolerancias y alergias alimentarias, patologías que requieran planes hiposódicos y sus posibles combinaciones.

**Resultados:** La fecha de corte para reflejar estos resultados es el 20 de julio del corriente año. Hasta la fecha se brindan 1064 planes alimentarios adaptados a diferentes patologías. La mayor parte de estos corresponden a déficit nutricional (261), seguido de planes adaptados para malnutrición por exceso (245), quedando en tercer lugar los planes adaptados para enfermedad celiaca (177). Otros planes que predominan en el programa son los adaptados para enfermedades renales, diabetes tipo 1 y tipo 2 e intolerancia a la lactosa.

**Conclusiones:** El P.A.I.Cor. garantiza el acceso a una alimentación adaptada a patologías para aquellos/as/es titulares que así lo requieran, contribuyendo a su adecuado desarrollo y crecimiento. Es importante resaltar que, a pesar de la magnitud y alcance territorial del programa, se trabaja de manera individualizada en cada una de las solicitudes, utilizando herramientas digitales que permiten dar respuesta a la demanda de una manera ágil y oportuna.



## 0140 - ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL ACEITE DE AVESTRUZ Y SU APLICABILIDAD EN EL DEPORTE

### *Unidad Temática: Nutrición y Actividad Física*

CARDOZO, Luana<sup>1</sup> ; SOUZA, Fernando Henrique<sup>2</sup> ; COUTINHO, Débora<sup>3</sup>

<sup>1</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO ITALIANO DE ROSARIO | IUNIR

<sup>2</sup> FACULDADE DO LESTE MINEIRO

<sup>3</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

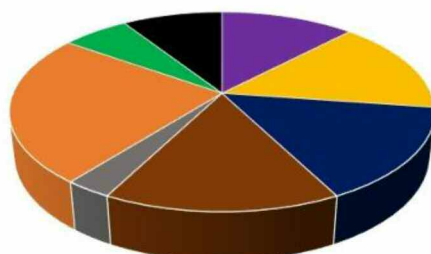
**Objetivos:** Analizar la composición nutricional del aceite de avestruz y su aplicabilidad en el deporte.

**Materiales y Métodos:** El aceite de avestruz se adquirió en la industria Amazon Struthio® que fabrica el producto para su venta como complemento alimenticio, ubicada en Mirante da Serra, región norte de Brasil. Las muestras fueron enviadas para análisis en los respectivos laboratorios (Centro de Calidad Analítica-CQA, Instituto de Tecnología de Alimentos-ITAL - Campinas y Food Intelligence - São Paulo) donde fueron analizadas por medio de cromatografía de gases siendo este método utilizado para la identificación y cuantificación de compuestos químicos. Para analizar la aplicabilidad en el deporte, se realizó una investigación bibliográfica descriptiva, con el objetivo de identificar producciones científicas en revistas nacionales y también de otros países latinoamericanos. Para ello, se utilizó la base de datos en línea de la Biblioteca Virtual en Salud (BVS). También se seleccionaron artículos de la base de datos Latin American and Caribbean Literature in Health Sciences (LILACS), un índice bibliográfico relevante de literatura en ciencias de la salud que proporciona publicaciones a partir de 1982 de países de América Latina y el Caribe.

**Resultados:** Se puede relacionar a través de los análisis químicos realizados y de la investigación bibliográfica, que existen varias características importantes en el aceite de avestruz para el deporte como son: omega 3 (360mg EPA, 618mg DHA, 71,4mg ALA), omega 6 (467mg) omega 7 (262mg) omega 9 (752mg), vitamina D3 (1. 18mcg), vitamina B9 (3,27 mcg), vitamina B5 (14 mcg), vitamina B1 (5,1 mcg), vitamina A (4,43mcg) y alquilglicerol (168mcg).

**Conclusiones:** Los análisis químicos que encuentran nutrientes en el aceite de avestruz se correlacionan con los artículos científicos analizados, mostrando que la suplementación con aceite de avestruz a través de sus nutrientes tiene un efecto prometedor en la reducción del daño vascular, participa directamente en la modulación de la respuesta inmune, tiene un efecto antiinflamatorio, citoprotector, mejora la capacidad neurocognitiva y mejora la contracción voluntaria máxima, la amplitud de movimiento, el rendimiento y la disminución del dolor muscular después del ejercicio físico. Sin embargo, se necesitan más investigaciones científicas sobre el tema para demostrar su rendimiento en el organismo.

Composición nutricional por  
Título do Gráfico: **grafía de gases**



- Gorduras totais, das quais 3 g
- Gorduras trans 0 g
- Gorduras poli-insaturadas 1 g
- Vitamina B1 (Tiamina) 5,1 mcg
- Vitamina B9 (Ácido Fólico) 3,2 mcg
- Ácido Linoléico - Ômega 3 71 mg
- Ácido Palmítico - Ômega 7 262 mg
- Alquilgliceróis 168 mcg
- Docosahexaenóico (DHA) 618 mg
- Gorduras saturadas 1 g
- Gorduras monoinsaturadas 1 g
- Vitamina A (Retinol) 4,4 mcg
- Vitamina B5 (Pantotenol) 14 mcg
- Vitamina D (Colecalciferol) 1,2 mcg
- Ácido Linoléico - Ômega 6 467 mg
- Ácido Oleico - Ômega 9 752 mg
- Eicosapentaenóico (EPA) 360 mg

## 0146 - CAMBIOS DE HÁBITOS ALIMENTARIOS EN EMBARAZADAS CON DIABETES POSTERIOR A INTERVENCIÓN EDUCATIVA

### *Unidad Temática: Nutrición transgeneracional y salud futura*

DE LA VEGA, Verónica Marcela<sup>1</sup>; VERA, Ines<sup>1</sup>; OSUNA, Federico<sup>1</sup>; ARIAS, Valeria<sup>1</sup>; MONTENEGRO, Alejandra<sup>2</sup>; AQUINO, Andrea<sup>1</sup>; RAMIREZ, Mercedes<sup>1</sup>; GUTIERREZ, Juan Pablo<sup>3</sup>; ELGART, Jorge<sup>4</sup>; GORBAN DE LAPERTOSA, Silvia B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> HOSPITAL MATERNONEONATAL ELOISA TORRENT DE VIDAL

<sup>2</sup> HOSPITAL J.R. VIDAL

<sup>3</sup> HOSPITAL J.R. VIDAL

<sup>4</sup> CENEXA. UNIVERSIDAD NACIONAL LA PLATA

**Objetivos:** Lograr hábitos nutricionales saludables por medio de la educación terapéutica grupal en gestantes con diabetes.

#### **Materiales y Métodos:**

Parámetros	PRE (n=63)		POST (n=63)		P
	Media	DE	Media	DE	
Agua (ml/d)	2.171,36	647,40	1.696,78	415,22	<0,05
Energía (Kcal/d)	4.659,73	1.562,22	3.113,28	1.246,34	<0,05
Proteínas (g/d)	214,83	77,68	177,07	79,52	<0,05
Lípidos (g/d)	192,36	82,26	142,67	72,44	<0,05
Carbohidratos (g/d)	536,78	163,45	302,02	85,28	<0,05
Fibra (g/d)	40,92	13,70	32,23	7,92	<0,05
Sodio (mg/d)	6.943,72	3.017,51	4.308,90	2.292,87	<0,05
Potasio (mg/d)	7.203,40	2.524,40	5.818,97	1.617,47	<0,05
Calcio (mg/d)	1.773,06	589,10	1.505,81	457,98	<0,05
Fosforo (mg/d)	3.305,12	1.115,17	2.623,50	1.001,52	<0,05
Hierro (mg/d)	43,79	21,62	34,85	21,68	<0,05
AG saturados (g/d)	65,22	29,18	46,87	22,37	<0,05
AG monoinsaturados (g/d)	65,08	30,82	50,32	27,59	<0,05
AG polinsaturados (g/d)	47,86	21,13	34,94	20,28	<0,05
Colesterol (mg/d)	992,08	503,47	853,79	526,67	NS
Azúcar refinado (g/d)	92,46	60,85	12,58	20,06	<0,05
Frutas y verduras (porción)	5,2	2,2	5,6	1,5	NS

**Resultados:** Se invitó 75 y concurrieron 63 gestantes. De las cuales, 12 tenían Diabetes pregestacional y 51 tenía Diabetes gestacional. La edad  $\pm 30.9 \pm 5.8$  años, peso al ingreso  $\pm 80.4 \pm 23.4$  kg y peso al final del embarazo  $88,7 \pm 17,2$ . Glucemia en ayunas  $113,7 \pm 38,6$  mg/dl Triglicéridos  $193,7 \pm 73,5$ . Antecedentes: Diabetes gestacional en gestas anteriores 11,1%. Antecedentes familiares de diabetes 77,8%. Hijo + 4 kg 12,7%. Finalizaron el embarazo 47 gestantes, su ganancia de peso al final de la gesta fue 8 Kg, con un peso del recién nacido de  $3335 \text{gs} \pm 582$  g. Respecto al plan de alimentación, solo el 3,2% cumplían la recomendación de aporte energético total. Posterior a la intervención aumentó al 15,9% ( $p < 0.05$ ). El consumo de todos los macronutrientes disminuyó posintervención, aunque se mantuvo por encima de la recomendación de las guías actuales. Se evidenció descenso estadísticamente significativo en azúcares refinados y grasas saturadas. El porcentaje de adecuación en el consumo de proteínas aumentó de 18 a 22% posintervención ( $p < 0.05$ ).

**Conclusiones:** La intervención educativa impactó fuertemente en los hábitos, que se refleja en descenso de ingesta calórica diaria, a expensas del descenso de consumo de azúcar refinada y grasas saturadas. Esta intervención educativa permite evaluar conductas terapéuticas a fin de adecuar el mensaje para lograr los objetivos planteados. Se debe realizar seguimiento posterior al embarazo para evaluar mantenimiento de cambios significativos a mediano y largo plazo, dado que 50% de las mujeres con diabetes gestacional tiene riesgo de desarrollar DM2 y en las pregestacionales a fin de prevenir complicaciones.

## 0148 - APORTE NUTRICIONAL DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN VEGETARIANA COMPARADO CON SU REFERENTE EN LA ALIMENTACIÓN OMNÍVORA

### *Unidad Temática: Alimentos*

BATISTA, Mariana Laura<sup>1</sup>; RODRIGUEZ, Viviana<sup>2</sup>; CASTROMÁN, Josefina<sup>2</sup>; DE LA CASA, Laura<sup>2</sup>; BINAGHI, María Julieta<sup>2</sup>; GRECO, Carola Beatriz<sup>2</sup>; DYNER, Luis<sup>2</sup>

<sup>1</sup> FACULTAD DE MEDICINA. UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES. ESCUELA DE NUTRICIÓN

<sup>2</sup> FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA. UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

**Objetivos:** En años recientes, hubo un gran desarrollo de productos para vegetarianos. Evaluar su valor nutritivo es crucial para comprender su potencial en para una alimentación adecuada. El presente trabajo tiene como objetivo comparar el valor nutritivo de productos vegetarianos sustitutos de leche, yogur y queso con sus homólogos omnívoros.

**Materiales y Métodos:** Se analizaron preparaciones caseras y comerciales para determinar su composición centesimal, contenido de Ca, Fe y Zn (AOAC2000). Las muestras comerciales se seleccionaron aleatoriamente. El estudio de bebidas vegetales (BV) incluyó diez industriales (castañas, maní, arroz y soja), y una casera (castañas); se compararon con la leche (LV). Se examinaron productos símil yogur veganos (YV): dos comerciales a base de bebida de coco y dos preparaciones caseras (BV de almendra casera con fermentos y BV comercial de almendras con YV como starter). Se compararon con yogur clásico. Se analizaron respecto a un queso untable, productos símil queso (SQ) (casero a base de semillas de girasol y comercial a base de castañas).

**Resultados:** Todas las BV mostraron mayor contenido de Ca (73%), Fe (63%) y Zn (95%) que LV. La BV casera tuvo un valor energético un 43% mayor que LV debido al contenido de lípidos de la semilla. Los productos comerciales aportaron un 16% menos de proteínas en comparación con el de referencia. La BV casera aportó cantidades similares de proteínas, pero con perfil aminoacídico inferior. Algunas BV comerciales podrían ser consideradas como fuente de fibra ya que aportan más de 2,5 g en la porción (CAA). El contenido lipídico del YV casero con BV de almendras superó al casero con BV comercial (6,8% vs 2,8%) y a los productos industriales (6,8% vs 4,6%). En todos los casos, los lípidos superaron entre un 35-100% al referente, excepto el YV casero con BV comercial. El aporte proteico fue inferior al lácteo (20% del contenido) y de menor calidad. El aporte de Ca (mg%) del producto casero a base de BV comercial fue superior al preparado con BV casera (55 vs 22), coherente con la fortificación de las BV comerciales empleadas. Solo brindan un 30% del aporte de un yogur (136 mg%). Los valores de Zn fueron semejantes al yogur. El aporte proteico de los productos SQ, casero e industrial, superó en un 350% y 150% en cantidad al queso; su calidad sería inferior, pero podría complementarse con otros alimentos. En cuanto al contenido de Ca (mg%), el SQ casero superó un 38% al producto de referencia (204 vs 147), mientras que para el Zn el aporte fue 10 veces mayor en el SQ mencionado. Sin embargo, habrá que evaluar la disponibilidad de ambos, por el contenido de fibra y fitatos. El aporte de Ca del SQ comercial fue 11% del valor del queso.

**Conclusiones:** Es esencial considerar el valor nutritivo de los sustitutos vegetales caseros e industriales en una dieta vegetariana. La estandarización de los procesos garantiza el aporte de nutrientes y características sensoriales en los productos comerciales, aunque a veces no se alcanzan los niveles deseados. La preparación casera permite ajustar procesos y obtener sistemas similares a los deseados, pero la falta de tecnología dificulta el manejo de ciertos micronutrientes y afectaría la disponibilidad. Se requiere colaboración entre la industria y los profesionales de la Nutrición para lograr productos innovadores, con calidad nutricional y óptimas características sensoriales. UBACyT20020190200214BA



## 0150 - EXPOSICIÓN A REDES SOCIALES: ¿FACTOR DE RIESGO PARA TRASTORNOS ALIMENTARIOS?

### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

MURAWSKI, Brenda María ; SALABERRY, Paula ; ARMATTA, Ana Maria

<sup>1</sup> EQUIPO SUMAR SALUD

**Objetivos:** Los trastornos alimentarios (TA) son problemáticas complejas que afectan la salud física y mental de quienes los padecen. Por lo tanto, resulta fundamental la comprensión de los factores de riesgo involucrados. El objetivo del trabajo es presentar una revisión acerca del papel de las redes sociales como factor de riesgo de los TA.

**Materiales y Métodos:** Se realizó una búsqueda bibliográfica en diversas bases de datos (Science Direct, PubMed, EBSCOhost, MedlinePlus y Elsevier) utilizando palabras clave relacionadas con la temática.

**Resultados:** Es importante tener en cuenta que al disponer de las redes sociales en nuestros teléfonos móviles estamos expuestos constantemente a sus contenidos (Perloff, 2014). De esta forma, las mujeres que antes se enfrentaban a imágenes de belleza poco realistas en revistas, películas y televisión ahora tienen un espacio constante y activo para participar en la comparación social con sus pares, quienes simultáneamente pueden retratar y reforzar el ideal de delgadez (Mabe y col., 2014). Además, un elemento clave que distingue las redes sociales contemporáneas de los medios de comunicación tradicionales es la interactividad, por lo que los usuarios son tanto fuentes como receptores de comentarios y evaluaciones negativas y positivas (Eveland, 2013). Asimismo, muchas veces se viralizan desafíos que estimulan conductas de riesgo (ayunos, dieta, atracones). Rodgers (2015) concluyó que el uso de internet y redes sociales se asocia con TA, siendo los adolescentes una población vulnerable. Sanzari y col. (2023) estudiaron el tipo de plataforma utilizada, el tiempo de uso y el contenido consumido y hallaron que únicamente esta última variable se asoció a TA (específicamente el contenido relacionado con descenso de peso funcionó como factor de riesgo). Contrariamente, Ganson y col. (2023) hallaron que a mayor tiempo de exposición a redes sociales mayor es el deseo de adelgazar. Asimismo, ese riesgo se eleva en el uso de twitter. Sin embargo, Guardiola (2019) concluyó en que la exposición no va a tener un impacto directo en el desarrollo de TA, sino que también tienen que estar presentes otros factores predisponentes (socioculturales, personales, familiares y/o biológicos/genéticos). Además, observaron que lo significativo es el modo en el cual se usan las redes sociales y su objetivo: si el usuario las emplea para compararse con otros o hacer comentarios negativos provocará efectos perjudiciales tanto en él como en los demás usuarios. Por otra parte, Rodgers (2016) generó un modelo teórico que plantea que existen tres tipos de usos de las redes sociales que se asocian al riesgo de TA: 1) estar expuesto a mensajes pro ideal de delgadez, 2) generar dicho tipo de contenido o postear fotos, y 3) pertenecer a tribus virtuales pro-TA.

**Conclusiones:** El uso de internet y redes sociales es un factor de riesgo en personas vulnerables que al sumarse con otros factores predisponentes podría contribuir al desarrollo de TA. Sin embargo, hay controversias sobre qué variable involucrada tiene mayor impacto (tiempo de exposición, contenido, tipo de plataforma y pertenencia a tribus virtuales). Los hallazgos demuestran la importancia de generar movimientos que desafíen los mensajes pro-TA. Por ejemplo, McLean y col. (2017) llevaron a cabo charlas virtuales interactivas para fomentar un análisis crítico de los mensajes que reciben de las redes sociales. Asimismo, se recomienda enseñar a los jóvenes herramientas que les ayuden a construir una autoestima adecuada para que puedan resistir a la presión de las industrias cosméticas, dietéticas y de la moda. Por otra parte, se abre la reflexión sobre nuestro rol como profesionales de la salud, que muchas veces utilizamos las redes sociales con diferentes fines. Es importante prestar atención al momento de publicar o realizar posteos para no difundir mensajes perjudiciales.

## 0151 - DESARROLLO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LA HIPERTROFIA MUSCULAR A PARTIR DE CARNE DE AVESTRUZ (*STRUTHIO CAMELUS*) Y *TRIBULUS TERRESTRIS*

### *Unidad Temática: Nutrición y Actividad Física*

CARDOZO, Luana<sup>1</sup>; SOUZA, Fernando Henrique<sup>2</sup>; GUSTAVO KLEIN CAMARGO, Dione<sup>3</sup>; CUSTÓDIO FINFA, Matheus<sup>3</sup>; FREITAS ARAÚJO, Matheus<sup>3</sup>; ZANDONADI MENEGUELLI, Alexandre<sup>3</sup>

<sup>1</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO ITALIANO DE ROSARIO | IUNIR

<sup>2</sup> FACULDADE DO LESTE MINEIRO

<sup>3</sup> CENTRO UNIVERSITARIO ESTACIO UNIJIPA

**Objetivos:** Desarrollar un nuevo producto alimenticio basado en la combinación de carne de avestruz deshidratada y *Tribulus terrestris*.

**Materiales y Métodos:** La muestra de carne de avestruz fue adquirida por un frigorífico que la vende, estaba debidamente envasada y pesada. La muestra de *Tribulus terrestris* se adquirió a través de la industria alimentaria que vende el producto. Para los análisis, las muestras fueron enviadas al Centro Universitario Estacio Unijipa, localizado en la ciudad de Ji-Paraná, Rondônia, Brasil. Para la realización del análisis de humedad, se utilizó el método del horno desarrollado por la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria - EMBRAPA (CELESTINO, 2010). El análisis microbiológico se realizó por el método definido por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento - MAPA, por la Instrucción Normativa n° 30, de 26 de junio de 2018 (BRASIL, 2018). El etiquetado nutricional realizado para la elaboración del producto final, entre la carne de avestruz y el *Tribulus terrestris*, siguió los parámetros destacados por la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria - ANVISA, por Resolución - RDC n° 360, de 23 de diciembre de 2003. 360, de 23 de diciembre de 2003 (BRASIL, 2003).

**Resultados:** Los análisis microbiológicos demuestran que el desarrollo de un nuevo complemento alimenticio se hace factible, ya que, se obtiene seguridad y comprueba que el proceso de deshidratación de la carne anula cualquier forma de contaminación que pueda producirse en la muestra en su forma fresca. El etiquetado nutricional realizado al nuevo producto permitió observar los principales nutrientes y composiciones expresadas por la unión de los alimentos evaluados. Los cuales mostraron niveles significativos de proteínas, caracterizándose como una elección a realizar. Caracterizado como una opción a elegir en el tratamiento de personas que necesitan un aumento inmediato de proteínas, personas que practican actividades físicas regularmente, entre otros problemas relacionados con el tema.

**Conclusiones:** A través de los análisis realizados para el desarrollo de un nuevo producto alimenticio siendo un suplemento destinado a los practicantes de actividad física se hace diferido por los resultados demostrando que en el análisis microbiológico no hubo contaminación de las muestras.

Tabela 1 – Análisis microbiológico

Amostras	Coliformes totais	Coliformes termotolerantes
Carne de avestruz	Negativo	Negativo
<i>Tribulus terrestris</i>	Negativo	Negativo
Carne de avestruz + <i>Tribulus terrestris</i>	Negativo	Negativo

Tabela 2- Valores nutricionales (mg/50g) del nuevo producto final

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PORÇÃO DE 50g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	199,3 kcal = 833 kJ	10
Proteínas	39,7 g	53
Carboidratos	0	0
Gorduras totais	4,5 g	8
Gorduras trans	0	0
Fibra alimentar	0	0
Sódio	0	0
Ômega 3	20 mg	**
Ômega 6	500 mg	**
Ômega 7	410 mg	**
Ômega 9	1064 mg	**

\* % Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2.000 kcal u 8400 kJ.  
 Sus valores diarios pueden ser superiores o inferiores en función de sus necesidades energéticas.  
 \*\* % VD no establecido.

## **0163 - LA DIETA BAJA EN FÓSFORO EN PACIENTES CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA: UNO DE LOS PILARES DEL TRATAMIENTO JUNTO AL USO DE QUELANTES DE FÓSFORO**

### *Unidad Temática: Track Nutrición Clínica*

FRANCO, Marisol

<sup>1</sup> SAMCO LAS ROSAS

---

**Objetivos:** Describir mediante revisión bibliográfica y estudio transversal de un grupo de pacientes, la importancia del uso de quelantes de fósforo en el tratamiento nutricional en pacientes con enfermedad renal crónica.

**Materiales y Métodos:** Selección de artículos científicos referentes a la importancia del uso de quelantes de fósforo como tratamiento nutricional en pacientes con enfermedad renal crónica y ESTUDIO TRANSVERSAL (tipo de estudio de investigación en el que se recopila información de un grupo de personas en un momento determinado).

**Resultados:** 54 pacientes óptimo/46 pacientes fósforo elevado.

**Conclusiones:** La utilización de quelantes de fósforo es de gran importancia para el tratamiento de pacientes con enfermedad renal crónica. Permiten equilibrar los niveles de fósforo que se encuentran elevados en sangre. Se recomienda una ingesta dietética reducida de fósforo complementado por quelantes.

## 0170 - ESTUDIO DE HÁBITOS ALIMENTARIOS EN FAMILIAS TITULARES DE DERECHO CON ASISTENCIA ALIMENTARIA EN EL CHACO SALTEÑO - 2023

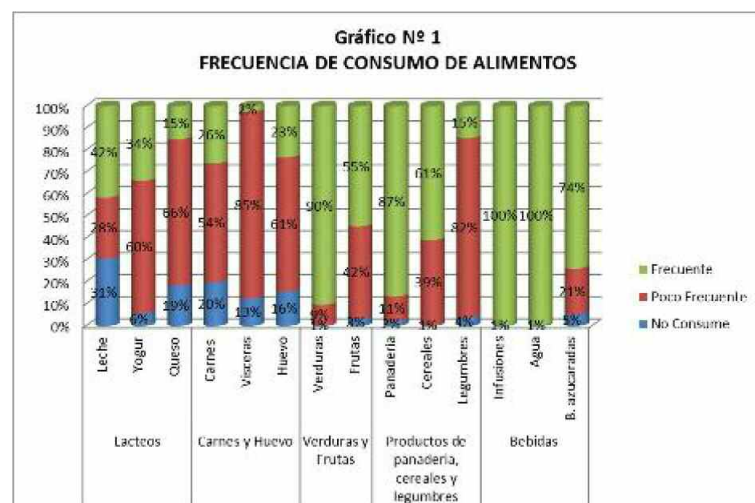
### *Unidad Temática: Educación y Salud Pública*

GOMEZ AUGIER, Maria Virginia ; CAPPELEN, Liliana Cristina ; CEJAS REY, Valeria Celeste

<sup>1</sup> CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES NUTRICIONALES ANLIS-MALBRAN

**Objetivos:** Conocer los hábitos alimentarios de las familias titulares de derecho con asistencia alimentaria, Programa MoRe (Módulo de Refuerzo Alimentario) de los departamentos San Martín, Orán y Rivadavia de la Provincia de Salta. Relevar los hábitos alimentarios de las familias. Investigar las preparaciones utilizadas con mayor frecuencia. Identificar los alimentos consumidos por las familias.

**Materiales y Métodos:** Se realizó estudio descriptivo y transversal, en 207 familias criollas y de comunidades originarias, con niños/as menores de 6 años con riesgo nutricional beneficiario/as del programa MoRe en los departamentos San Martín, Orán y Rivadavia. Se estudiaron sus hábitos alimentarios y frecuencia de consumo. Los datos obtenidos fueron analizados mediante el paquete estadístico office-Excel 2007.



**Resultados:** El 59% de población estuvo conformada por comunidades originarias (wichi, guaraní, chorote) y criollos el 41%. Localizados principalmente en zonas periurbana. El agua de red estuvo presente en el 81%. En el 73% de las familias la persona encargada de la preparación de alimentos fue la madre, su nivel de instrucción predominante fue primario incompleto (32%). El 59% realizaba 3 comidas diarias (desayuno, almuerzo y merienda/cena). Cocinaban en brasero (57%), las preparaciones más frecuentes realizadas fueron sopa, guisos, estofados, polenta, fideos con salsa, arroz con leche y anchi. Solo el 43% contaba con heladera para almacenar los víveres frescos. El 34% tenía huerta y/o granja. El hábito de la caza y/o pesca se fue perdiendo a través del tiempo, encontrándose en un 24% de las familias (corzuelas, quirquinchos, surubí y bagres). Los alimentos más frecuentemente consumidos fueron las verduras (90%), pan (87%), cereales (61%) azúcar y aceite (100%). La fuente de hidratación más habitual estuvo liderada por infusiones (maté y té) y el agua (100%) y le siguen las bebidas azucaradas (74%). Los de menor consumo fueron los lácteos, carnes y huevo, frutas y legumbres.

**Conclusiones:** La alimentación de esta población resultó monótona, con escasa variedad de preparaciones, con bajo consumo en lácteos, carnes y huevo, frutas y legumbres, es decir carentes de nutrientes esenciales. Todo esto limitado principalmente por factores económicos, geográficos, educativos y culturales.

## 0172 - ANÁLISIS DEL VALOR NUTRICIONAL, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL DE LA CARNE DE AVESTRUZ DESHIDRATADA

### Unidad Temática: Alimentos

CARDOZO, Luana<sup>1</sup> ; VENTURI, Ivonilce<sup>2</sup> ; COELHO, Karla Cardoso<sup>3</sup>

<sup>1</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO ITALIANO DE ROSARIO | IUNIR

<sup>2</sup> SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA

<sup>3</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS

**Objetivos:** Analizar el valor nutricional, microbiológico y sensorial de la carne de avestruz deshidratada.

**Materiales y Métodos:** La carne de avestruz fue adquirida de un proveedor de la región Norte, localizado en el municipio de Mirante da Serra, Rondônia, Brasil. El proyecto de investigación fue aprobado por el PIBIC n° 148207/2010-3. Las muestras se conservaron en un congelador en el laboratorio de técnicas dietéticas del Centro Universitário São Lucas en Porto Velho, Rondônia, Brasil, hasta el momento del análisis. Para cada prueba de deshidratación se utilizaron porciones de 800 kilogramos de carne de avestruz por término medio. La carne de avestruz se deshidrató en tres equipos diferentes, a saber, el deshidratador doméstico, el horno y el liofilizador. El análisis microbiológico de la carne de avestruz se realizó congelada y después de los procesos de deshidratación en cada uno de los métodos, se analizaron los coliformes termotolerantes (TTC) utilizando el método del Número Más Probable (NMP). Para el análisis nutricional, tanto la carne de avestruz congelada como la deshidratada se envió al Centro de Ciencia y Calidad de los Alimentos del Instituto de Tecnología de los Alimentos, situado en el municipio de Campinas, SP. Para el análisis sensorial, se preparó una gelatina conteniendo carne de avestruz deshidratada en polvo, para la prueba de aceptación se siguió una escala hedónica estructurada mixta de 7 puntos, anclada en sus extremos en "me gustó mucho" y "me disgustó mucho", donde los académicos evaluaron cuánto les gustó o disgustó la muestra ofrecida. Y sobre lo que más les gustó de la preparación teniendo las alternativas, el sabor, la textura, el color, el diferencial, el aroma.

Tabela 1. Composição química de la carne de avestruz congelada y deshidratada.

Determinação	A	B	C	D
Umidade e Voláteis (g/100g)	75,3	4,8	5,2	7,3
Cinzas (g/100g)	1,1	4,3	4,2	4,1
Lípidios totais (g/100g)	2,5	6,1	9,3	11,2
Proteína (Nx6,25) (g/100g)	21,3	83,4	81,0	76,3
Carboidratos totais (g/100g)	0,0	1,4	0,3	1,1
Calorias (kcal/100g)	107	394	409	410
Composição de ácidos grasos				
C14:0 mirístico	0,03	0,04	0,06	0,08
C15:0 pentadecanoico	0,01	0,01	0,03	0,03
C16:0 palmítico	0,7	1,43	2,08	2,64
C16:1 ômega 7 palmitoleico	0,22	0,54	0,85	1,12
C17:0 margárico	<0,01	0,01	0,02	0,02
C18:0 esteárico	0,21	0,43	0,58	0,64
C18:1 ômega 9 - oleico	0,95	2,38	3,34	4,14
C18:2 ômega 6 linoléico	0,13	0,54	1,00	1,13
C18:3 ômega 3 alfa linoléico	-	0,02	0,04	0,04

A - Carne congelada

B - Carne liofilizada

C - Carne deshidratada en el horno

D - Carne deshidratada en el deshidratador casero

**Resultados:** El contenido de humedad de la carne de avestruz es superior al de la carne de vacuno, hecho que puede atribuirse al menor contenido de grasa disponible en las fibras musculares. Los tres procesos de deshidratación permiten la inclusión en el mercado alimentario, ya que pueden eliminar el agua disponible, reduciendo los riesgos de contaminación microbiológica debido a la ausencia de agua, así como reducir el proceso de deterioro de la carne, haciendo viable su comercialización. Los análisis microbiológicos permiten inferir que todas las muestras deshidratadas resultaron aceptables para el consumo humano, considerándose la deshidratación realizada en el liofilizador como el método más efectivo.

**Conclusiones:** La carne de avestruz deshidratada es una buena fuente de proteínas y omegas 3,6,7 y 9 y puede utilizarse en diversos preparados y suplementos dietéticos, además de recomendarse para personas con necesidades nutricionales específicas. La liofilización se considera un método eficaz y libre de contaminación. La carne de avestruz deshidratada en polvo ha demostrado ser un alimento versátil y puede ser útil en la industria alimentaria en preparaciones hospitalarias o de dietas específicas en las que es necesario aumentar el contenido nutricional sin aumentar el volumen del alimento.



## 0179 - EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRICIONAL, LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS Y LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL ACEITE DE AVESTRUZ (OSTRICH OIL)

### Unidad Temática: Alimentos

CARDOZO, Luana<sup>1</sup> ; SOUZA, Fernando Henrique<sup>2</sup> ; VENTURI, Ivonilce<sup>3</sup>

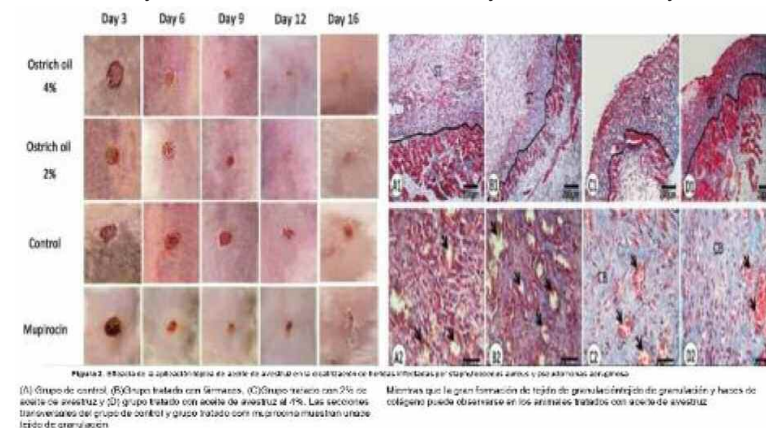
<sup>1</sup> INSTITUTO UNIVERSITARIO ITALIANO DE ROSARIO | IUNIR

<sup>2</sup> FACULDADE DO LESTE MINEIRO

<sup>3</sup> SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA

**Objetivos:** Evaluar el potencial de las propiedades nutricionales y bioactivas del aceite de avestruz.

**Materiales y Métodos:** Se realizó una búsqueda de publicaciones en bases de datos de internet como Google Scholar, Virtual Health Library (BVS), Scientific Electronic Library Online (SciELO) y se utilizaron los descriptores aceite de avestruz, ostrich y oil.



**Resultados:** Se evidenció que el aceite de avestruz tiene a través de la composición nutricional la capacidad de penetrar completamente en la piel sin obstruir los poros, efecto antiinflamatorio, uso en el tratamiento de espasmos musculares y quemaduras, aumento de la producción de haces de colágeno, reparación de cicatrices, efecto inmunomodulador, antioxidante, aumento de la cognición y efecto neuroprotector. El aceite de avestruz tiene características antibacterianas, estimulantes del crecimiento y de la proliferación del folículo piloso. En cuanto al modo de consumo, puede consumirse por vía oral e inyectarse. El aceite de avestruz ha demostrado ser un complemento alimenticio seguro, sin presencia de aditivos químicos, colorantes ni conservantes, considerándose natural. El aceite de avestruz no contiene esteroides ni hormonas, tiene capacidad normalizadora y puede retrasar o aumentar determinadas acciones, contribuyendo así a la homeostasis del organismo.

PROPIEDADES NUTRICIONALES Y BIOACTIVAS DEL ACEITE DE AVESTRUZ (OSTRICH OIL)		
Omega 3 (alfa-linolénico ALA)	EPA (ácido eicosapentaenóico)	DHA (ácido docosahexaenóico)
Omega 6 (ácido linoleico)	Omega 7 (ácido palmítico)	Omega 9 (ácido oleico)
Vitamina D3: (Colecalciferol)	Vitamina B9 (ácido fólico)	Vitamina B5 (ácido pantoténico)
Vitamina B1 (tiamina)	Vitamina A (retinol)	Alquilglicerol (AKG)
Grasas poliinsaturadas	Grasas monoinsaturadas	Grasas saturadas
$\beta$ -sitosterol	Stigmasterol	Squalene
Lactona, 5-hexil-3H-furan-2-one	Carotenoides	Flavonas
Polifenoles	Tocoferol	Fosfolipídicos

Figura 1. Efectos y compuestos bioactivos y antioxidantes presentes en el aceite de avestruz.

**Conclusiones:** Así pues, se concluye que el aceite de avestruz presenta nutrientes y compuestos bioactivos que, en definitiva, tienen propiedades antiinflamatorias, contribuyen al sistema inmunitario y a la homeostasis. Se necesitan estudios más específicos sobre su acción en el cuerpo humano, incluidos los efectos metabólicos y/o fisiológicos y la seguridad alimentaria.

## 0184 - IMPLEMENTACIÓN DE LA CALOSTROTERAPIA EN UNA UCIN DE UN HOSPITAL DEL INTERIOR DE CÓRDOBA

### *Unidad Temática: Nutrición y Pediatría*

BONETTO, Ivana

<sup>1</sup> HOSPITAL REGIONAL PASTEUR

**Objetivos:** Objetivo general - Valorar los beneficios nutricionales y mejoría de signos clínicos de los RNPT menores de 1500 gr hospitalizados en la Institución mediante la implementación de un protocolo de calostroterapia. Objetivos específicos - Diseñar e implementar un protocolo para la administración de la calostroterapia - Establecer un protocolo que permita la extracción de calostro en las madres que tienen un hijo internado en la UCIN desde las primeras horas postparto y de esta manera promover la lactancia materna.

#### CAMBIOS ALIMENTARIOS PRE POS PANDEMIA

Alimento	Total encuestados	Mantiene	Aumentó	Disminuyó	Fluctuó
Leches	4378	2827	539	805	207
Carnes	4386	2741	616	805	224
Hortalizas	4383	2395	1213	535	240
Frutas	4384	2393	1011	688	292
Aceites	4339	2244	809	1031	255
Pan	4339	2607	559	945	228
Arroz	4339	2860	555	641	283
Fideos	4344	2590	648	828	278
Legumbres	4331	2643	745	583	360
Azúcar	4376	2636	562	950	228
Café	4341	2592	818	684	247
Bebidas Azucaradas	4352	2272	677	1106	297
Alcohol	4345	2418	598	930	399
Sal	4379	3175	288	707	209

**Materiales y Métodos:** Materiales y Métodos Tipo de estudio: Estudio de casos bajo un enfoque cualitativo y descriptivo. Muestra: 5 (cinco) RNPT de menos de 1500 gr nacidos entre junio y setiembre de 2021 en la UCIN del Hospital Pasteur de Villa María.

#### CONSUMO DIARIO

Alimento	CONSUMO DIARIO. N°	CONSUMO DIARIO %
Leches	1757	40.13
Carnes	1552	35.38
Hortalizas	1608	36.68
Frutas	1151	26.25
Pan	1140	26.27
Arroz	540	12.44
Fideos	497	11.45
Legumbres	387	8.93
Café	1743	40.15
Bebidas Azucaradas	552	12.68
Alcohol	1640	37.74

**Resultados:** Tomando en cuenta resultados similares expuestos con anterioridad en distintos trabajos ya publicados se afirma el supuesto de investigación propuesto para este trabajo. A pesar de no poder demostrar esta repercusión clínica, son muchos los estudios publicados que relacionan.

**Conclusiones:** La administración de calostro por vía orofaríngea se ha demostrado un procedimiento seguro durante la realización del procedimiento, lo cual ha permitido instaurar el protocolo de extracción de calostro en las primeras horas tras un parto prematuro dentro de la práctica asistencial de la Unidad de Neonatología, convirtiéndose así en un elemento de promoción de la lactancia materna.