

## **RESÚMENES DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

***Año 2012***

**Trabajos de investigación completos soporte papel disponibles en Biblioteca Escuela de Nutrición**  
Enrique Barros s/n. Edificio Escuelas, Ciudad Universitaria. Córdoba, Argentina.  
E- mail: [biblioteca-nutricion@fcm.unc.edu.ar](mailto:biblioteca-nutricion@fcm.unc.edu.ar) - [www.nutricion.fcm.unc.edu.ar](http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar)

## RESÚMENES DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN AÑO 2012

### INDICE de TÍTULOS

Nro.Bca*	TÍTULO
1113	Metabolitos urinarios de la cafeína como biomarcadores nutricionales de susceptibilidad
1114	Historia de las cocinas de las familias de Villa la Tela, sus sentidos y significaciones asociadas
1115	Caracterización del consumo y no consumo de pescado en relación al cáncer colorrectal en la provincia de Córdoba, 2011-2012.
1116	Alimentación, composición corporal y somatotipo en jugadores de Squash de sexo masculino federados en la Asociación Cordobesa, año 2011
1117	Identificación de factores de confusión en el estudio de la relación entre cáncer colorrectal y la ingesta de carnes rojas cocidas, fibra y alcohol.
1118	Carnes y alimentos fuente de lípidos y su relación con el cáncer de próstata.
1119	Relación de la actividad física con el estado nutricional de los niños de 4°, 5° y 6° grado de escuelas municipales de la ciudad de Córdoba, año 2011.
1120	Estudio comparativo de pan blanco y pan elaborado con adición de diferentes proporciones de semillas trituradas de chíá. Calidad física, química y organoléptica
1121	Efectos del consumo de cúrcuma sobre el nivel tisular de compuestos fenólicos en un modelo experimental murino.
1122	Análisis de la relación entre el trabajo productivo femenino y la economía alimentaria familiar, en hogares en contextos de pobreza, desde la perspectiva de género
1123	Los hábitos alimentarios y el estado nutricional de los niños en edad escolar de la Ciudad de Córdoba en el año 2011
1124	Magdalenas con el agregado de Prosopis alba Griseb, una alternativa para la formulación de alimentos potencialmente funcionales
1125	Modificaciones en el perfil de polifenoles y ácidos grasos en cúrcuma y azafrán por aplicación de tratamientos térmicos

- 1126 Evolución del Estado Nutricional en niños celíacos en el primer año del diagnóstico según adhesión al Régimen Libre de Glúten
- 1127 Relación entre Estado Nutricional y Desarrollo Cognitivo en niños con Baja Talla
- 1128 Prevalencia de lipodistrofia y evaluación nutricional en pacientes adultos con VIH bajo tratamiento antirretroviral.
- 1129 Premezcla de pizza enriquecida con harina de lupino blanco con potencialidad funcional
- 1130 Relación entre el aporte calórico y el IMC con la presencia de Amenorrea Hipotalámica Funcional y sus consecuencias en pacientes que padecen Trastornos de la Conducta Alimentaria
- 1131 Tendencia a padecer trastornos de la conducta alimentaria en adolescentes de la ciudad de Córdoba, 2011
- 1132 Consumo de alimentos, realización del desayuno y calidad de vida relacionada con la salud según estado nutricional en los adolescentes: estudio piloto en escuelas de tres ciudades de la provincia de Córdoba.
- 1133 Ingesta de productos lácteos asociados al Cáncer de Próstata (CP) en Córdoba.
- 1134 Perfil de ácidos grasos tisulares y su relación con el consumo de cúrcuma en un modelo experimental murino
- 1135 Snack dulce con aporte de macro y micro nutrientes acorde a las necesidades nutricionales post entrenamiento de fuerza y potencia
- 1136 Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano en aceite de oliva y su aceptabilidad.
- 1137 La disponibilidad de carne vacuna y trigo en Córdoba en el período 1946-1955
- 1138 Análisis de sodio en quesos sin sal y/o reducidos en sodio, regulación según normas vigentes y valoración del nivel de conocimiento de los pacientes hipertensos.
- 1139 Representaciones Sociales de la Alimentación en adultos Cordobeses con Cáncer Colorrectal
- 1140 Relación entre el consumo alimentario - nutricional, las prácticas de hidratación y suplementación, con la composición corporal, en jugadores de primera división de rugby del Jockey Club de la ciudad de Villa María, provincia de Córdoba, 2012
- 1141 Galletas con arándanos como alimento funcional, aptas para personas celíacas con diabetes
- 1142 Evaluación química y sensorial de la semilla de girasol pelada y tostada. Lapso de aptitud. Utilización de cubierta comestible.
- 1143 Prevalencia de Trastornos de la Conducta Alimentaria en adolescentes con diabetes mellitus tipo 1, de 11 a 16 años de edad, en la Provincia de Córdoba, Argentina. Año 2012.

- 1144 Relación entre el consumo habitual de una alimentación antiinflamatoria y los marcadores plasmáticos de inflamación en pacientes con Artritis Reumatoidea
- 1145 El estado nutricional y su relación con el sueño en el trabajador bajo jornada laboral rotativa.
- 1146 Calidad nutricional y consumo de los menús del comedor escolar y estado nutricional de los alumnos del nivel primario de la escuela Jorge Peyrano, Ciudad de La Calera, Provincia de Córdoba, 2012
- 1147 Alimentación, hidratación, prácticas de suplementación y su relación con la composición corporal en las jugadoras de hockey sobre césped
- 1148 Evaluación del impacto de la implementación del kiosco saludable en un colegio secundario de la ciudad de Córdoba, año 2012.

**\*Nro. Bca:** Número de Catálogo de Biblioteca

BCA. N° 1113

***Metabolitos urinarios de la cafeína como biomarcadores nutricionales de susceptibilidad.***

**Alumnos/as:** Cárdeas C, Litvinoff C

**Director:** Lic. Reartes G.

**Co-director:** Dra. Muñoz S.

**Resumen:**

La cuantificación de metabolitos urinarios de la cafeína como biomarcadores nutricionales podría constituir una herramienta para explorar más a fondo la relación entre dieta y cáncer mediante el proceso de fenotipificación. Una adecuada interpretación de estos datos permitiría conocer la susceptibilidad de las personas sanas a padecer dicha patología.

Objetivo: establecer la presencia de metabolitos urinarios de la cafeína en muestras de orina de voluntarios adultos sanos mediante membranas de ultrafiltración en la ciudad de Córdoba en octubre de 2011.

Sujetos y métodos: Estudio de modalidad empírica experimental de tipo pre-experimental transversal. La muestra estuvo constituida por 6 unidades muestrales (n=6) de 120 mL obtenidas de personas sanas. Variables: tipo de metabolito urinario de la cafeína; cantidad de metabolitos urinarios. En relación a los objetivos y las hipótesis de trabajo planteadas se realizó un análisis estadístico descriptivo simple.

Resultados: se logró realizar la puesta a punto del dispositivo Amicon Ultra-0.5 de 10 kDa (Millipore®). En relación al análisis de las muestras, se consiguió, mediante la utilización del estándar interno, identificar a la cafeína y determinar los miligramos de la misma por litro de orina. La presencia del resto de los metabolitos se estimó en relación a bibliografía consultada.

Conclusión: A partir de la puesta a punto del dispositivo de ultrafiltración se logró cuantificar la cafeína. Consideramos importante seguir avanzando en la investigación sobre biomarcadores nutricionales de susceptibilidad ya que, a través del estudio de los metabolitos urinarios de la cafeína como tales, se podrá conocer la predisposición de las personas a padecer algún tipo de cáncer y también de esta manera contribuir a la promoción de la salud y a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

**Palabras claves:** biomarcadores de susceptibilidad – metabolitos urinarios de la cafeína – fenotipificación.

BCA. N° 1114

***Historia de las cocinas de las familias de Villa la Tela, sus sentidos y significaciones asociadas***

**Alumnos/as:** Cruz Cristel G, Gariboglio MC, Musali RS.

**Director:** Prof. Dra. Butinof M.

**Co- director:** Prof. Dra. Huergo J.

**Resumen**

Objetivos: Recuperar y analizar la historia de las cocinas de las familias vinculadas al equipo de trabajo del Centro Comunitario Rincón de Luz de Villa La Tela. 2) Discriminar los sentidos corporales que se activan durante el proceso alimentario de las mencionadas familias. 3) Interpretar las significaciones atribuidas a la alimentación por las ya señaladas familias.

Metodología: Estudio cualitativo. Muestra: 13 familias vinculadas al Centro Comunitario Rincón de Luz. Técnicas e instrumentos de recolección de datos: Observación participante, encuentros domiciliarios con las familias, entrevista semi-estructurada a informantes claves.

Resultados y conclusiones: Los componentes de la cocina en relación a la preparación de la comida son: a) la selección de alimentos y bebidas supeditada a la variedad y tipo de comidas que se consumen, y b) las formas aprendidas de preparación. Estos se encuentran condicionados por: la búsqueda de una alimentación sana para los niños, la situación de salud de los comensales, sus gustos, el factor climático, los servicios y el equipamiento de las cocinas, y la oferta alimentaria del mercado. La creatividad es desplegada en el momento de la preparación de la comida que emerge a partir de los limitados recursos de los hogares. Las recetas familiares se definen a partir de los ingredientes (incluidos allí sus condimentos), sus cantidades en medidas caseras, los utensilios, las formas de preparación y cocción, la persona que la prepara, la denominación y el motivo por el cual se prepara la misma. Se transmiten generacionalmente por vía oral en conversaciones informales y se identifican a las mujeres como agentes transmisores. Se reconocen dos tipos de comensalidad: a) cotidiana y b) especial. Los momentos “del comer” se dan en compañía, no se acepta el comer en soledad. Existen normas dentro de la organización de la comida de la vida que gobiernan las costumbres alimentarias familiares. Los modos de obtención de alimentos y bebidas son principalmente la compra directa y los programas sociales, y en menor medida la autoproducción. La comida y el comer están sumergidos en un mundo simbólico donde se entretrejen sensaciones y sentimientos que se describen desde un nivel corporal y desde un nivel social.

La participación del varón se refleja en la preparación de la comida sólo en ocasiones especiales y con elaboraciones particulares. Las tareas de la cocina (compra, preparación, servido y limpieza) en la cotidianeidad son asumidas por las mujeres.

**Palabras claves:** cocina, comensalidad, recetas, roles, sentidos corporales y significaciones.

BCA N° 1115

***Caracterización del consumo y no consumo de pescado en relación al cáncer colorrectal en la provincia de Córdoba, 2011-2012***

**Alumnos/as:** Fernández GL, Fornés EA, Scatena, SC.

**Director:** Prof. Dra. Díaz MP.

**Co-director:** Dra. Pou SA.

**Resumen**

**Objetivo General:** Analizar la relación entre el consumo de pescado y la ocurrencia de cáncer colorrectal, caracterizando simultáneamente el consumo esporádico o nulo de dicho alimento y su asociación con la enfermedad, en una población de personas adultas que residen en áreas urbanas y rurales pertenecientes a la provincia de Córdoba, en el año 2011-2012.

**Material y método:** Tipo de Estudio: estudio caso-control, explicativo, con una modalidad empírica observacional y se caracteriza por ser longitudinal retrospectivo.

**Variables:** Dependiente: consumo de pescado. Independiente: presencia de cáncer colorrectal.

**Intervinientes:** actividad física, hábito de fumar, antecedentes familiares de cáncer colorrectal, edad, sexo, nivel socioeconómico, índice de masa corporal, valor energético total, consumo de fibra dietética, consumo de grasas saturadas, consumo de carnes rojas, consumo de alcohol, consumo de macronutrientes, consumo de micronutrientes e ingesta diaria de alimentos y nutrientes.

**Población:** compuesta por todas las personas adultas de ambos sexos de hasta 90 años de edad, que residen en áreas urbanas y rurales pertenecientes a la provincia de Córdoba, en el año 2011-2012.

**Resultados:** no se encontró asociación significativa entre el consumo de pescado y la enfermedad. No obstante, se pudo observar que este alimento se encuentra asociado a un patrón alimentario, el cual podría tener un efecto protector de la enfermedad investigada.

**Conclusión:** se caracterizó el patrón de consumo y no consumo de pescado en sujetos con cáncer colorrectal y sin la enfermedad, identificando diversas variables que lo condicionan.

**Palabras claves:** cáncer colorectal, pescado



BCA. N° 1116

***Alimentación, composición corporal y somatotipo en jugadores de Squash de sexo masculino federados en la Asociación Cordobesa, año 2011***

**Alumnos/as:** Olivares M.

**Director:** Prof. Dra. Ryan L.

**Asesor:** Lic. Polidori S.

**Resumen**

El squash es un deporte de raqueta que involucra una gran condición física con situaciones de juego intensas. La alimentación, el entrenamiento y la genética inciden en la composición corporal generando cambios morfológicos en los deportistas, los cuales son importantes, para lograr un adecuado rendimiento.

Objetivo: determinar Alimentación, Composición Corporal en 5 componentes y Somatotipo de Heath & Carter en jugadores de squash de 1ª y 7ª categoría que participaron del torneo máster de la provincia de Córdoba, Argentina en el año 2011.

Materiales y métodos: se seleccionó aleatoriamente una muestra de 27 jugadores de sexo masculino que formaban parte de dos categorías (1ª y 7ª)

Se utilizaron técnicas medicionales para determinar somatotipo de Heath & Carter y composición corporal (fraccionamiento de 5 componentes) mediante el protocolo estandarizado avalado por la Sociedad Internacional de Avances en Cineantropometría. (ISAK)

Relojes cardio-tacómetros para medir frecuencia cardíaca, y encuestas para relevar datos sobre ingesta alimentaria-nutricional e información general de los jugadores. El análisis estadístico de los datos se realizó con programa INFOSTAT 2011.

Tipo de estudio: descriptivo transversal cuantitativo comparativo.

Variables: Independiente: Alimentación; dependientes: Composición corporal, Somatotipo, Frecuencia Cardíaca.

Población o universo: todos los jugadores federados de sexo masculino de la Asociación Cordobesa de Squash que participaron del torneo Máster en la ciudad de Córdoba en el año 2011.

Resultados: La ingesta energética y de macronutrientes es similar, sin diferencias significativas para ambas categorías. Las Masas grasa y muscular de las distintas categorías difieren entre sí, la 1ª categoría presentó un mejor perfil para el deporte. Los jugadores que trabajaron a la máxima intensidad (área funcional VO2 máx.) tienen un elevado porcentaje de masa grasa y una escasa

masa muscular. Quienes trabajaron en el área Superaeróbico tienen una buena y excelente masa muscular y un porcentaje graso bueno, distinto a los que trabajaron en el área Subaeróbico quienes poseen una buena masa muscular y una excelente masa grasa. Sólo se encontraron somatotipos ideales en deportistas de 1ª categoría comparado con el referente a nivel mundial.

Conclusión: Las diferentes categorías tienen un similar consumo energético y de macronutrientes, sin embargo difieren entre sí en cuanto a la composición corporal y el somatotipo, presentando un mejor perfil para este deporte la categoría 1ª comparado con el referente a nivel mundial. La alta intensidad del deporte demanda como principal y prácticamente único sustrato energético el “Glucógeno”.

**Palabras claves:** Alimentación - Composición corporal - Somatotipo - Squash

BCA. N° 1117

***Identificación de factores de confusión en el estudio de la relación entre cáncer colorrectal y la ingesta de carnes rojas cocidas, fibra y alcohol***

**Alumnos/as:** Arana N, Becaria Coquet J, Flores M, Juárez SM.

**Director:** Prof. Dra. Aballay LR.

**Co-director:** Dra. Pou SA.

**Resumen**

El cáncer se ha convertido en un problema de salud pública en el mundo, siendo la segunda causa de muerte en Argentina. Los tumores malignos de colon y recto son el tercer tipo más frecuente a nivel mundial. Esta enfermedad es causada por diversos factores, entre los cuales, la dieta representa la segunda causa evitable relacionada con el desarrollo de cáncer. El objetivo de esta investigación fue identificar el efecto confundente de las variables nivel de actividad física (NAF), hábito de fumar y nivel socioeconómico (NSE); en el estudio de la relación entre cáncer colorrectal (CCR) y la ingesta de carnes rojas cocidas, fibra y alcohol. También se valoró el efecto de los factores alimentarios sobre la ocurrencia de CCR, considerando la influencia de las variables confundentes identificadas. El estudio realizado fue de tipo caso-control. La muestra estuvo conformada por 319 sujetos adultos (102 casos y 217 controles) residentes en la provincia de Córdoba en el período 2010-2012. Se realizó un análisis estratificado de la asociación entre las variables alimentarias y la presencia de CCR, de acuerdo a las variables de confusión de interés. Se construyeron, además, modelos de regresión logística múltiple para estimar la relación entre estas variables. El riesgo de padecer la enfermedad se modificó al incluir en el análisis a las variables confundentes seleccionadas. Se llegó a la conclusión de que existe efecto confusor de la variable NSE en relación a la ingesta de carnes rojas cocidas, fibra y etanol en relación con la enfermedad y efecto del NAF en cuanto al consumo de fibra alimentaria y la patología. En el análisis de riesgos de presentar cáncer en relación a variables alimentarias se encontró una asociación débil de la ingesta de fibra con la patología, y un efecto promotor del nivel socioeconómico bajo y de la ingesta energética diaria.

Es indispensable continuar con investigaciones sobre esta temática para mejorar las estimaciones estadísticas en el estudio de la relación dieta-cáncer, y de esta manera obtener conclusiones certeras.

**Palabras clave:** Cáncer colorrectal, Factores de confusión, Fibra alimentaria, Carnes rojas, Alcohol.

BCA. N° 1118

***Carnes y alimentos fuente de lípidos y su relación con el cáncer de próstata***

**Alumnos/as:** Engelhardt J, Flekenstein J, Lucero E.

**Director:** Prof. Dra. Aballay LR.

**Co-director:** Dra. Niclis, Camila.

**Resumen**

Objetivo General: establecer asociaciones entre la ingesta de carnes en general, carnes grasas, carnes con costra, carnes procesadas y alimentos fuente de lípidos, así como factores bio-socio-culturales, con la presencia de cáncer de próstata en individuos que viven en los departamentos Capital, General San Martín, Punilla, Río Cuarto, Colón y Juárez Celman de la provincia de Córdoba, en el período 2011-2012.

Material y Método: se llevó a cabo un estudio explicativo observacional retrospectivo de tipo caso-control. Se estableció como variable dependiente la presencia/ausencia de cáncer de próstata. Las variables independientes analizadas fueron la ingesta de carnes en general, de carnes magras, carnes grasas, pescados magros, pescados grasos, carnes magras sin costra, carnes magras con costra, carnes grasas sin costra, carnes grasas con costra, carnes en general con costra, alimentos fuente de lípidos, alimentos fuente de ácidos grasos monoinsaturados, alimentos fuente de ácidos grasos poliinsaturados, alimentos fuente de ácidos grasos saturados, alimentos fritos, productos de pastelería, ingesta de macronutrientes y por grupo de alimentos. Las variables de ajuste seleccionadas fueron la edad, valor energético total, estado nutricional, actividad física, lugar de residencia, ocupación, antecedentes familiares de cáncer, estrato social y hábito de fumar. El estudio incluyó 285 sujetos, de los cuales 91 fueron casos y 194 controles, con similar edad y lugar de residencia.

Resultados: la edad superior a 71 años, la actividad agrícola, los antecedentes familiares de cáncer de próstata, así como el consumo elevado de carnes grasas, pescados grasos y carnes grasas con costra tuvieron un efecto promotor para el cáncer de próstata. La ingesta de carnes procesadas evidenció una asociación promotora fuerte para esta patología en la Capital, no así en el interior de la provincia. El consumo de carnes en general y pescados magros y carnes grasas sin costra, no reveló asociación con la patología. En tanto, la ingesta elevada de alimentos fuente de lípidos y alimentos fuente de ácidos grasos saturados, mostró una asociación promotora fuerte para el desarrollo de este cáncer. Es importante mencionar el efecto protector leve del consumo de

vegetales.

**Conclusión:** las hipótesis planteadas al inicio fueron verificadas, concluyendo que una elevada ingesta de carnes grasas, pescados grasos, carnes grasas con presencia de costra tostada, así como la de alimentos fuente de lípidos y aquellos fuente de ácidos grasos saturados, serían factores alimentarios de riesgo para el desarrollo del cáncer de próstata.

**Palabras claves:** carnes-lípidos-cáncer de próstata.

BCA. N° 1119

***Relación de la actividad física con el estado nutricional de los niños de 4°, 5° y 6° grado de escuelas municipales de la ciudad de Córdoba, año 2011***

**Alumnos/as:** Bruzzone MF, González EC.

**Director:** Mgter. Mamondi V.

**Co-director:** Dra. Berra S.

**Resumen**

**Introducción:** El descenso progresivo de la actividad física y el aumento del sedentarismo de la población son algunas de las causas de la epidemia de obesidad que se expande con rapidez. La escuela es uno de los medios más cercanos para fomentar la actividad física en los niños.

**Objetivo:** Analizar la asociación entre la actividad física escolar y extraescolar con el exceso de peso en los niños de 4°, 5° y 6° grado de escuelas municipales de la ciudad de Córdoba año 2011.

**Materiales y Métodos:** Se realizó un estudio descriptivo, correlacional, de corte transversal en 19 escuelas y 1577 niños de escuelas municipales de la ciudad de Córdoba. Se utilizó como unidad de análisis a los niños para la variable actividad física extraescolar y al grupo (clases) para la variable actividad física escolar. La actividad física extraescolar se registró a través de una encuesta autoadministrada a los escolares y se evaluó el estado nutricional a través de antropometría. Para el análisis de las clases de educación física, se utilizó el instrumento de observación directa SOFIT (System for Observing Fitness Instruction Time) y se observó un total de 30 clases de educación física. Se realizaron pruebas estadísticas de chi cuadrado, "U" de Mann-Whitney y de correlación de Pearson y Spearman.

**Resultados:** El 20,7% de la muestra presentó sobrepeso y el 11,1% obesidad, el sobrepeso fue mayor en las mujeres y la obesidad en los varones. El 63,6% cumplió con la recomendación diaria de actividad física moderada a vigorosa (AFMV) y fue menor la presencia de sobrepeso en ese grupo. Durante los fines de semana, más de la mitad de los niños ocupó tres horas diarias o más en actividades sedentarias, en los días de semana no se alcanzó el 50%. Fue mayor el porcentaje de varones sedentarios. No se halló diferencia significativa entre las actividades sedentarias y el exceso de peso de los niños, excepto en mirar televisión los días de semana, en donde hubo una mayor frecuencia de sobrepeso y de obesidad en aquellos que ocuparon menos de tres horas en esa actividad. Un tercio de las clases de educación física escolar (9 clases) cumplió con la recomendación del 50% de AFMV. No hubo correlación entre el porcentaje de sobrepeso y de obesidad del grupo de clase con el porcentaje de tiempo dedicado a AFMV en la clase de educación física.

Conclusión: Los niños fueron más sedentarios los fines de semana que los días de semana. La mayoría cumplió con la recomendación de 60 minutos diarios de AFMV. Solo la tercera parte de las escuelas seleccionadas cumplió con la recomendación de realizar al menos durante el 50% del tiempo de la clase AFMV. No se halló una relación significativa entre la actividad física escolar y extraescolar con el sobrepeso y la obesidad en los niños.

**Palabras claves:** Actividad Física, Sedentarismo, Actividad Moderada-Vigorosa, SOFIT, Exceso de peso.

Bca. N° 1120

***Estudio comparativo de pan blanco y pan elaborado con adición de diferentes proporciones de semillas trituradas de chía. Calidad física, química y organoléptica***

**Alumnos/as:** Miranda IR, Olmos VR, Tonini E.

**Director:** Lic. Zelada S.

**Resumen**

El desarrollo de productos a base de chía se presenta como una alternativa tecnológica importante para diversificar el uso actual de la misma. Las cualidades nutricionales que posee la semilla (fibra y omega 3) se citan como factores que pueden llegar a posicionarla en el mercado de los alimentos funcionales y transformarse en una alternativa viable de consumo, dado el interés despertado por los consumidores por ingerir alimentos nutritivos y con un valor agregado, contrarrestando las consecuencias de la transición nutricional. Un vehículo para funcionalizar un alimento es el pan, un alimento de primera necesidad, accesible, con alta frecuencia de consumo a nivel mundial y potencialmente apto para adicionarle ingredientes naturales beneficiosos para la salud.

Objetivo: Comparar parámetros de calidad física, química y organoléptica de pan adicionado con diferentes proporciones de semillas trituradas de chía con el pan blanco para evaluar su potencial efecto funcional.

Sujeto y Método: Estudio de carácter descriptivo simple. Contó con un universo constituido por todos los panes que fueron elaborados con el agregado de semillas trituradas de chía en las proporciones de 10 y 20% de los cuales se extrajo las muestras necesarias para la determinación de fibra y omega 3 por el Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba (CEPROCOR). El contenido de carbohidratos, proteínas, grasas y parámetros físicos: volumen específico, estructura de la miga y firmeza de la miga, fue realizado en el Laboratorio de Panificación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la U. N. C., mediante la técnica de W. Horwitz- Methods of Analysis of the AOAC- NY, 1985. La prueba de aceptabilidad fue llevada a cabo mediante determinación subjetiva en un universo de potenciales consumidores y una muestra formada por 50 jueces no entrenados que respondieron a los criterios de inclusión. Se evaluaron atributos de sabor, color, aroma y textura en una escala hedónica de 5 puntos.

Resultados: el análisis de los parámetros químicos reveló que 100 g de pan elaborado con adición de 10% de chía contienen 237,56 kcal totales, de las cuales 47,87g. representan CH, 10,08g. Pr y 0,64g. Gr totales, mientras que con adición de 20% contienen 237,56 kcal totales, de las cuales



46,09g. representan CH, 10,96g. Pr y 1,04g. Gr totales. Dichos análisis también revelaron que 100g de pan adicionado al 10% contienen 1,95 g de fibra bruta y 45,7 mg de  $\Omega$  3. A partir de estos datos se pudo inferir que en el pan adicionado al 20% se duplican ambas cantidades. Con respecto a las características de calidad física, el volumen de la miga se redujo, la firmeza aumentó y la estructura de la miga fue en detrimento con la adición de semillas trituradas de chía en los panes. En relación a la aceptabilidad el aroma, el sabor y la textura del producto fueron características ampliamente aceptadas por los jueces no entrenados. Se espera que un 51% de los consumidores potenciales del pan elaborado con agregado de 10% de chía, acepte al menos tres de sus características organolépticas.

Conclusiones: el pan con agregado de semillas de chía trituradas en la proporción de 10 y 20% constituye un alimento potencialmente funcional, dado los atributos químicos y organolépticos.

**Palabras claves:** pan, semillas de chía.

Bca. N° 1121

***Efectos del consumo de cúrcuma sobre el nivel tisular de compuestos fenólicos en un modelo experimental murino***

**Alumnos/as:** Lorenzo V, Mattei A, Perlo MP.

**Director:** Dra. Quiroga PL.

**Co-director:** Dra. Perovic NR.

**Asesor:** Dr. Soria EA.

**Resumen**

**Objetivos:** evaluar el nivel tisular de compuestos fenólicos provenientes de cúrcuma en un modelo experimental murino.

**Materiales y métodos:** estudio explicativo de modalidad experimental. Se utilizaron para este estudio ratones adultos Balb/c (n= 21) de ambos sexos. Los animales fueron divididos en 2 grupos; el grupo control (GCo1) fue alimentado con una dieta comercial y el Grupo Cúrcuma (GCu2), con una dieta suplementada con cúrcuma. Los animales fueron sacrificados y se procedió a la extracción de los diferentes tejidos, los cuales fueron procesados para su posterior análisis. La identificación de fenoles totales y de curcumina fue realizada mediante espectrofotometría, midiéndose la absorbancia de los distintos compuestos. El cálculo del contenido de fenoles y de curcumina se realizó por interpolación de éstos valores con la curva de calibración. Con los resultados hallados se realizó un análisis estadístico descriptivo, teniendo en cuenta la media y el error estándar.

**Resultados:** una dieta suplementada con cúrcuma produjo en ratones, una ligera reducción en la ganancia de peso corporal y un aumento significativo en el peso de los riñones. En el caso de plasma no se encontraron diferencias en las concentraciones de compuestos fenólicos entre ambos grupos. En hígado y en bazo se observó una mayor concentración de fenoles totales en el grupo GCu2, mientras que los niveles de curcumina hallados en ambos grupos no presentaron diferencias significativas. Por el contrario, en riñón se encontró una mayor concentración tisular de curcumina en los animales del grupo GCu2 y no se apreciaron diferencias en los niveles de fenoles totales.

**Conclusión:** esta investigación constituye una prueba piloto al estudio de las implicancias clínicas y metabólicas que tienen los cambios en las concentraciones tisulares de compuestos fenólicos. Los resultados obtenidos destacan el potencial nutricional de la cúrcuma y contribuyen a ampliar futuras investigaciones en el campo de la nutrición y la salud humana.

**Palabras claves:** cúrcuma, compuestos fenólicos,  
Bca. N° 1122

*Análisis de la relación entre el trabajo productivo femenino y la economía alimentaria familiar,  
en hogares en contextos de pobreza, desde la perspectiva de género*

**Alumnos/as:** Cisterna MC, Cortéz SR.

**Director:** Prof. Mgter. Cristaldo P.

**Resumen**

Su objetivo general fue analizar la relación entre el trabajo productivo femenino y la economía alimentaria de familias en contextos de pobreza de Barrio-Ciudad Parque Las Rosas, de Córdoba capital, durante noviembre 2011 a febrero 2012, desde el enfoque de género.

Fue un estudio descriptivo y correlacional con metodología cuantitativa, cuya técnica empleada fue la encuesta; se analizaron los datos con estadística descriptiva e inferencial.

La muestra se constituyó con 96 mujeres madres, insertas en el mercado laboral, entre 18 y 60 años. Los resultados mostraron que 65% del total posee trabajos productivos equivalentes a una extensión del reproductivo. El 82% le dedica más de 8 hs por día al trabajo reproductivo y el 69%, 8 hs o menos al productivo, sin diferencias sustanciales según el número de hijos/as. Se halló que más de la mitad de las mujeres madres incrementan sus ingresos con fondos provenientes de planes sociales.

Se develó que no hay una asociación significativa entre el nivel educativo alcanzado, el tipo de mercado laboral y el tipo de trabajo productivo desarrollado, como tampoco entre el tipo de mercado laboral, ingresos familiares totales y la situación familiar ante la línea de la pobreza; y entre las horas diarias dedicadas a ambos tipos de trabajos en relación al número de hijos/as.

Se evidenció una asociación sustancial entre la cantidad de trabajadores/as y contribuyentes familiares con el tipo de familia; y entre el tipo de mercado laboral y las condiciones de cobertura en salud y aportes jubilatorios.

Se concluye que el trabajo productivo femenino tiene una relación positiva en la economía alimentaria familiar, aún limitado por las inequidades de género, instauradas en la sociedad y agudizadas en contextos de pobreza.

**Palabras claves:** género – mujer – trabajo productivo – equidad – economía alimentaria.

Bca. N° 1123

***Los hábitos alimentarios y el estado nutricional de los niños en edad escolar de la Ciudad de Córdoba en el año 2011***

**Alumnos/as:** Debernardi V, Gangitano MF, García C.

**Director:** Mgter. Mamondi V.

**Co-director:** Dra. Berra S.

**Resumen**

**Introducción:** La infancia es una etapa fundamental en la adquisición y desarrollo de hábitos y pautas alimentarias que condicionarán el estado nutricional en la vida adulta.

**Objetivo:** Analizar los hábitos alimentarios y el estado nutricional de los niños de 4° a 6° grado asistentes a escuelas públicas municipales de la ciudad de Córdoba, año 2011.

**Materiales y métodos:** Estudio descriptivo transversal, realizado en todos los asistentes a 4°, 5° y 6° grado de 19 escuelas primarias municipales de la Ciudad de Córdoba, seleccionadas por muestreo aleatorio por conglomerado. Se aplicó una encuesta autoadministrada. Se tomaron mediciones antropométricas de peso y talla. Se utilizaron los puntos de corte de la OMS del año 2006 para clasificar el IMC. Se realizó análisis uni y bivariado de los datos. Se utilizó la prueba de chi cuadrado, considerando un valor  $p > 0,05$  como significativo.

**Resultados:** el 47% fueron varones y el 53% mujeres entre 8 y 14 años ( $n=1577$ ). El 52,4% presentó estado nutricional normal, el 22% sobrepeso y el 16,3% obesidad ( $n=1539$ ). La mayoría de los escolares consumió más de una vez al día alimentos obesogénicos. El 68% de los niños consumieron colaciones no saludables en el recreo. 2 de cada 10 escolares cumplieron con la recomendación de consumir diariamente 5 raciones de frutas y verduras y en este grupo fue menor la presencia de obesidad que en el grupo que no cumplió con las recomendaciones (12,7% vs.17,6%;  $p=0,00$ ). En relación al desayuno el 68% lo realizó todos los días, incluyendo productos lácteos y en menor porcentaje cereales. En el grupo que no desayunaba ningún día fue mayor la prevalencia de obesidad (24,4%), en comparación a los que desayunaban algunos días (19,8%) o todos los días (13,9%) ( $p=0,03$ ).

**Conclusión:** La mayoría de los escolares presentaron hábitos alimentarios poco saludables. Se observó una alta prevalencia de sobrepeso y de obesidad.

**Palabras claves:** Estado nutricional- Hábitos alimentarios- Frutas y verduras- Desayuno- Alimentos obesogénicos- Colación escolar.

Bca. N° 1124

***Magdalenas con el agregado de Prosopis alba Griseb, una alternativa para la formulación de alimentos potencialmente funcionales***

**Alumnos/as:** Buttignol ML, Carrera E, Liberal A.

**Director:** Lic. Zelada S.

**Resumen**

Introducción: La harina de algarroba tostada (*Prosopis alba Griseb*) es un alimento autóctono de nuestro país, con grandes propiedades nutricionales, y de fácil obtención, aunque no muy difundido en la actualidad. Estas propiedades fueron consideradas para desarrollar un producto de consumo habitual: magdalenas, con el objetivo de brindar una alternativa rica y saludable para la población.

Objetivo: Desarrollar un alimento con capacidad funcional, “*magdalenas*”, con el agregado de harina de algarroba tostada (*Prosopis alba Griseb*), como sustituto del cacao, con características físicas similares y nutricionalmente superior a la preparación tradicional de cacao y sensorialmente aceptable.

Sujeto y Método: Estudio descriptivo y experimental. Contó con un U: constituidos por todos los estudiantes de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, mayores de 18 años; el n de carácter intencional, contó con cincuenta jueces no entrenados. Las características físicas fueron determinadas en el Laboratorio de Panificación, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, en las variables: volumen, firmeza, estructura y color. Las características químicas se determinaron en el Centro de Química Aplicada y se refirieron a hidratos de carbono, proteínas, grasas, cenizas, humedad, fibra bruta y fibra alimentaria. En relación a la prueba de aceptabilidad, se empleó un test de evaluación sensorial, valorando los atributos: aroma, sabor, color y textura, en las categorías: “me gusta mucho”, “me gusta”, “no me gusta ni me disgusta” y “no me gusta”, analizados estadísticamente mediante la prueba de Friedman.

Resultados: En cuanto a los resultados del análisis físico, las magdalenas elaboradas con harina de algarroba tostada, conservan tanto el volumen específico como la coloración y características de los alveolos de la miga, del producto tradicional de cacao, pero poseen menor firmeza y menor intensidad en luminosidad y coloración de la corteza.

Las magdalenas con agregado de harina de algarroba tostada tienen similar composición a las de elaboración tradicional pero aporta mayor cantidad de fibra alimentaria.

El producto desarrollado demostró tener una aceptabilidad del 90% en la totalidad de sus atributos evaluados. En cuanto a la incorporación del producto, el 98% lo incluiría en su dieta.

Conclusión: Es factible desarrollar magdalenas con el agregado de harina de algarroba tostada, como sustituto del cacao, con potencialidad funcional, y características físicas similares a la preparación tradicional de cacao y sensorialmente aceptables.

**Palabras claves:** Prosopis alba Griseb, algarrobo blanco, magdalenas, calidad física, calidad química y aceptabilidad.

Bca. N° 1125

***Modificaciones en el perfil de polifenoles y ácidos grasos en cúrcuma y azafrán por aplicación de tratamientos térmicos***

**Alumnos/as:** Cortez MV.

**Director:** Prof. Dra. Defagó MD.

**Co-Director:** Dra. Perovic NR.

**Asesor:** Dr. Soria E.

**Resumen**

Objetivo: determinar las modificaciones en el perfil de polifenoles y ácidos grasos de cúrcuma y azafrán por la aplicación de tratamientos térmicos.

Materiales y métodos: se emplearon muestras comerciales de azafrán y cúrcuma disponibles en la Ciudad de Córdoba, sometidas a diferentes tratamientos térmicos (cocción en microondas, cocción a presión y cocina convencional o hervido). Se determinó la concentración de fenoles totales y curcumina pre y post tratamiento térmico con un espectrofotómetro. Además, se determinó el perfil de ácidos grasos (AG) a través de cromatografía gaseosa. Se aplicó el test de ANAVA seguido por la prueba de Tukey a fin de determinar los cambios en los perfiles analizados.

Resultados: con respecto a fenoles totales en las muestras de azafrán sometidas a los tratamientos térmicos se determinó una disminución estadísticamente significativa en las concentraciones en los tres tratamientos ( $p < 0,05$ ), principalmente en las muestras sometidas a hervor. Las muestras de cúrcuma hervido y cocción a presión no presentaron diferencias estadísticamente significativas con su control, mientras que se reveló una disminución estadísticamente significativa en las muestras sometidas a cocción en microondas. Por otro lado, se observó una disminución estadísticamente significativa en la concentración de curcumina en los tratamientos de cocción en microondas y presión. Las muestras de cúrcuma sometidas a hervor no presentaron diferencias con su control.

A través de los perfiles cromatográficos de azafrán y cúrcuma, se observó que las concentraciones de diversos AG en ambas especias fueron modificadas significativamente al ser expuestas a cocción por los tres tratamientos térmicos al comparar con los controles.

Conclusiones: la aplicación de los diferentes métodos de cocción empleados modifican significativamente las concentraciones de fenoles y AG en las especias en estudio.

**Palabras claves:** polifenoles, ácidos grasos, cúrcuma, azafrán, tratamientos térmicos

Bca. N° 1126

*Evolución del Estado Nutricional en niños celíacos en el primer año del diagnóstico según adhesión al Régimen Libre de Gluten*

**Alumnos/as:** Albrieu JA, Muñoz FA, Reinaudi AC, Salido MI.

**Director:** Dra. Furnes R.

**Co-director:** Lic. Laquis MB.

**Resumen**

La Enfermedad Celíaca es una enfermedad hereditaria, de tipo autoinmune, en la cual la superficie absorptiva del intestino delgado resulta dañada debido a una intolerancia permanente al glúten, proteína que se encuentra en: trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente tóxico es la prolamina. Se caracteriza por una alteración de las células absorptivas y aplanamiento de vellosidades que conduce a un síndrome de malabsorción de nutrientes con alteración del estado nutricional.

El propósito de este trabajo fue valorar el estado nutricional al momento del diagnóstico y la evolución del mismo en niños/as celíacos/as, en relación a su adherencia a la Dieta Libre de Glúten. La muestra estuvo conformada por 36 niños/as de entre 2 – 10 años de edad con diagnóstico confirmado de enfermedad celíaca que fueron atendidos en el consultorio de gastroenterología pediátrica del Hospital Privado de la Ciudad de Córdoba entre los años 2007 - 2010 y que cumplieron con los criterios de inclusión.

El estudio fue de tipo descriptivo correlacional, retrospectivo y longitudinal. Las variables analizadas fueron: Sexo, Edad, Estado Nutricional y Adherencia a la Dieta Libre de Glúten.

La hipótesis planteada fue “Los niños/as celíacos/as que siguen un régimen libre de glúten durante el año posterior a su diagnóstico, y valorados mediante los índices antropométricos: Peso-Edad, Talla-Edad e IMC-Edad, mantienen o alcanzan un estado nutricional normal con tendencia al sobrepeso”.

Los resultados obtenidos indicaron que en el grupo de estudio: Hubo un predominio del sexo femenino del 64%. Al momento del diagnóstico, los niños en edad preescolar representaron un 58% del total, mientras que el grupo escolar estuvo conformado por el 42% restante. Los niños/as del estudio presentaron estado nutricional normal para la edad en un 69% al momento del diagnóstico; aumentando al 78% al año. Transcurrido un año del momento del diagnóstico se observó que un 8%



de los niños/as presentó sobrepeso y un 3% obesidad, ambos con talla normal para la edad. Al momento del diagnóstico se observó un 11% de niños/as con baja talla (8% bajo peso-3% obesidad) Al año del diagnóstico, se registró una recuperación de la talla la cual disminuyó al 6%. El 89% de los pacientes cumplieron con la DLG. Sólo en el 11% se observaron transgresiones alimentarias en el régimen indicado. Éste último porcentaje se corresponde a pacientes de sexo femenino y edad escolar.

El estado nutricional de los niños/as del estudio al año del diagnóstico y de DLG, mostró una tendencia similar a la población infantil de este grupo de edad (2 – 10 años) con predominio de un estado nutricional normal para la edad y la expresión temprana de sobrepeso y obesidad.

Es aquí donde resaltamos el rol del Licenciado en Nutrición: como profesional capaz de contribuir al conocimiento, a la difusión de la enfermedad, a su tratamiento nutricional y a la prevención de alteración en la nutrición, tanto en déficit como en exceso.

**Palabras claves:** niños/as celíacos/as, estado nutricional, dieta libre de glúten

Bca. N° 1127

### ***Relación entre Estado Nutricional y Desarrollo Cognitivo en niños con Baja Talla***

**Alumnos/as:** Demarchi M, Quesada, E.

**Director:** Mgter. Grande MC.

**Co-director:** Dra. Román MD.

#### **Resumen**

La presente investigación se llevó a cabo en la ciudad de Córdoba en una población de 12 niños con baja talla de 4 a 6 años de edad, pertenecientes al Jardín Hebe San Martín de Duprat del barrio Estación Flores y Dirección de Especialidades Médicas Norte con el objetivo de analizar la asociación entre el estado nutricional y el desarrollo cognitivo.

Se desarrolló un estudio de tipo observacional, analítico, transversal. El estado nutricional, fue evaluado mediante antropometría utilizando IMC/edad (OMS 2006). Para determinar el desarrollo cognitivo se consideraron el nivel de pensamiento, dispositivo básico atención y dispositivo básico memoria. Se incluyeron en él, variables vinculadas al desarrollo cognitivo del niño: peso al nacer, edad gestacional al nacer, lactancia materna y nivel de instrucción materna.

Al analizar la asociación entre el estado nutricional y desarrollo cognitivo se observó que de los niños con sobrepeso, el 100% tuvo un nivel de pensamiento esperado para la edad, contra el 60% de los normopeso. Con respecto al dispositivo básico de atención, el 100% de los niños con sobrepeso presentó dificultad en el test correspondiente mientras que de los niños normopeso fue el 67%. En cuanto al dispositivo básico de memoria, tanto los niños normopeso como sobrepeso, el 100% presentó dificultad en el mismo.

Los resultados no revelaron una asociación estadística entre las dimensiones del desarrollo cognitivo y el estado nutricional actual del niño, sin embargo los datos obtenidos muestran que casi la totalidad de los niños baja talla tuvieron algún grado de dificultad en la atención y todos en la memoria.

El deterioro nutricional precoz, afecta el desarrollo integral del niño, dejando no sólo secuelas físicas y visibles en él, sino que también podría afectar otras dimensiones que muchas veces no son detectadas oportunamente, pudiendo ocasionar en el individuo ciertas dificultades en el aprendizaje.

**Palabras claves:** Estado Nutricional, Desarrollo Cognitivo

Bca. N° 1128

***Prevalencia de lipodistrofia y evaluación nutricional en pacientes adultos con VIH bajo tratamiento antirretroviral.***

**Alumnos/as:** Bazano V, Cortez I, Strasorier J.

**Director:** Prof. Dr. Sánchez RJ.

**Co-director:** Lic. Oberto G.

**Resumen**

**Introducción:** los pacientes infectados con VIH que reciben tratamiento antirretroviral padecen un síndrome que se denomina Lipodistrofia, que consiste en elevaciones de los triglicéridos plasmáticos, el colesterol total, la apolipoproteína B y la lipoproteína de alta densidad, hiperinsulinemia e hiperglucemia. Las manifestaciones clínicas se agrupan en dos categorías generales, que consisten en obesidad del tronco y emaciación periférica, conocidas como, lipohipertrofia y lipoatrofia, respectivamente.

**Objetivo:** evaluar la prevalencia de lipodistrofia y su estado metabólico, mediante valoración antropométrica y bioquímica en pacientes de 20 a 65 años con tratamiento antirretroviral que asisten a la clínica Privada Sucre de la ciudad de Córdoba, Argentina en el año 2012.

**Material y Método:** estudio descriptivo, observacional y transversal. Se recolectó los datos personales de las historias clínicas de cada paciente, fecha de inicio del tratamiento y combinación de fármacos. Se valoró peso, talla, índice cintura-cadera, pliegues cutáneos y se calculó el IMC. Se realizaron mediciones antropométricas para detectar cambios en su cuerpo. Se realizaron análisis de laboratorio de colesterol total, colesterol HDL, colesterol LDL, triglicéridos y glucemia.

**Resultados:** la prevalencia estimada en la muestra fue 76%, predominando el síndrome mixto con el 57%, seguido por la lipoatrofia con el 14.25% y lipohipertrofia 4.75%. El 24% restante de la muestra no presenta ningún cambio. El nivel de HDL y glucemia fue aceptable en la mayoría de los pacientes y el 50% presentaron colesterol LDL como triglicéridos elevados. El 75% de los pacientes iniciaron su tratamiento a partir de los 2 años de diagnosticada la enfermedad, de los cuales, 16 de estos pacientes presentaron alguno de los signos de lipodistrofia.

**Conclusión:** la combinación de mediciones antropométricas, valoración bioquímica, arrojaron que el 76% de los pacientes con VIH que recibieron tratamiento antirretroviral presentaron algún tipo de lipodistrofia, superando ampliamente el porcentaje establecido en la hipótesis planteada al inicio de la investigación (25%).

**Palabras claves:** VIH, tratamiento antirretroviral, lipodistrofia.

Bca. N° 1129

***Premezcla de pizza enriquecida con harina de lupino blanco con potencialidad funcional***

**Alumnos/as:** Aguiar D, Herrera K, Melis M.J.

**Director:** Planchuelo AM.

**Co-director:** Lic. Zelada S.

**Asesor:** Guzmán CA.

**Resumen**

Introducción: Según las Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud (ENNyS) de la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil y del Plan Federal de Salud la recomendación de ingesta de legumbres debe ser de 1 cucharada diaria o medio plato por semana. No cubriéndose actualmente esta recomendación, el grupo de investigación propuso la elaboración de una premezcla de pizza enriquecida con harina de lupino blanco, con la posibilidad de incluirlo específicamente en la alimentación de diabéticos, no sólo por su potencial aporte de fibra alimentaria y proteínas; sino que además presenta una ventaja económica sobre la utilización de otras harinas vegetales, la cual la convierte en una excelente fuente alternativa de reemplazo.

Objetivo General: Elaborar una premezcla de pizza enriquecida con harina de lupino blanco en distintas proporciones 15%, 20% y 25%, determinando las características químicas, físicas, organolépticas y nutricionales.

Sujeto y Método: Estudio descriptivo, experimental, transversal y aplicado. Constituida por cada uno de los estudiantes de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC, mayores de 18 años que reunían los criterios de inclusión. El n de carácter intencional conto con 50 jueces no entrenados. Las características químicas se determinaron en el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA) y se refirieron a proteínas, carbohidratos, grasas, humedad, cenizas y fibra alimentaria. Las características físicas fueron determinadas en el Laboratorio de Panificación, Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC, en las variables firmeza de la miga y color. En relación a la prueba de aceptabilidad, se empleó un test de evaluación sensorial, valorando los atributos: color, apariencia, textura, sabor y aroma en las categorías: me gustómucho, me gustó, no me gusta ni me disgusta, me disgustó y me disgustó mucho, analizados estadísticamente mediante la prueba de Friedman.

Resultados: Análisis químicos: la premezcla de pizza con harina de lupino blanco demostró ser un

alimento con mayor aporte de fibra (superior al 40%), con un 59% más de proteínas, y menos del 50% del tenor graso, que la premezcla de pizza comercial.

Análisis físicos: se detectó mayor firmeza en las prepizzas elaboradas con harina de lupino blanco.

Análisis sensorial: las preparaciones con 15% y 20% de harina de lupino blanco resultaron con similares apreciaciones en sus características sensoriales y la preparación con 25% obtuvo menor apreciación en lo que se refiere a su textura, sabor y aroma. Se obtuvo una buena aceptabilidad superior al 70% para por lo menos tres de los cinco atributos mencionados.

Conclusión: Es factible elaborar premezcla de pizza con harina de lupino blanco en distintas proporciones con mejores características nutricionales, convirtiéndose en una excelente alternativa de inclusión de legumbres en la alimentación del diabético y población en general en virtud de sus cualidades nutricionales, físicas y organolépticas. Siendo esta una opción como alimento con potencialidad funcional.

**Palabras claves:** Premezcla; Prepizza, Lupino blanco, Calidad física, Calidad nutricional, Aceptabilidad, Alimento funcional.

Bca. N° 1130

***Relación entre el aporte calórico y el IMC con la presencia de Amenorrea Hipotalámica Funcional y sus consecuencias en pacientes que padecen Trastornos de la Conducta Alimentaria***

**Alumnos/as:** Ferrero M, Hernández ME.

**Director:** Prof. Lic. Boillos MC.

**Codirector:** Mgter. Vaca Narvaja de Carrer S.

**Resumen**

Objetivos: Analizar la relación entre el aporte calórico y el IMC con la presencia de AHF y sus consecuencias en mujeres entre 12 – 35 años que padecen TCA que asisten a un Centro Privado de Desórdenes Alimentarios en Córdoba Capital durante mayo – julio 2012.

Método: Se realizó un estudio descriptivo correlacional de tipo transversal en el cual participaron 39 mujeres que padecen TCA de las edades antes mencionadas. El instrumento para recopilar la información fue un Registro Alimentario Semanal que permitió estimar el aporte calórico, se realizó además una revisión de las historias. Se codificaron, tabularon, interpretaron y analizaron los datos obtenidos a través de diferentes programas de software (Diet Plan 4, Microsoft Excel 2010 e Infostat). Se aplicó un análisis multivariante utilizando tablas de doble entrada. Se estudió la asociación de variables mediante la prueba de Chi Cuadrado.

Resultados: Del total de pacientes el 23,1% presentó AHF. La edad promedio fue de 18,7 años, y el tipo de TCA que predominó fue anorexia nerviosa tipo restrictiva. Según la estimación del aporte calórico el 44,4% superó las 2000 Kcal/día aunque según el IMC el 77,7% se encontró con bajo paso. En relación a las consecuencias de la AHF, el 77% presentó Osteopenia y el 55,5% alteraciones del ritmo cardíaco.

Conclusión: La hipótesis planteada fue verificada parcialmente, ya que no se encontró asociación entre la edad y el aporte calórico con la presencia de AHF, pero si se halló asociación con el IMC.

**Palabras claves:** Trastornos de la Conducta Alimentaria, Amenorrea Hipotalámica Funcional, Osteopenia y Riesgo Cardiovascular.

BCA. N° 1131

***Tendencia a padecer trastornos de la conducta alimentaria en adolescentes de la ciudad de Córdoba, 2011***

**Alumnos/as:** Milstein LE, Orihuela M, Vargas H.

**Director:** Prof. Lic. Boillos MC

**Codirector:** Mgter. Vaca Narvaja de Carrer S.

**Resumen**

**Objetivo general:** detectar la tendencia a padecer trastornos de la conducta alimentaria (TTCA) en alumnos de ambos sexos de 11 a 18 años que asisten a la Escuela de Enseñanza pre universitaria Superior de Comercio Manuel Belgrano, de la ciudad de Córdoba en el año 2011.

**Material y Método:** Tipo de estudio: descriptivo simple de tipo transversal. Universo: la totalidad de los alumnos de ambos sexos de 11 a 18 años que concurren a la Escuela Preuniversitaria Superior de Comercio Manuel Belgrano de la ciudad de Córdoba, en el año 2011. Muestra: 320 alumnos.

Variables: sexo, edad, perfil sociocultural, perfil clínico biológico, perfil nutricional, perfil psicológico. Técnica: estructurada Instrumentos: encuesta de tipo cuestionario, cuestionario de frecuencia alimentaria y medidas antropométricas.

**Resultados:** Del total de los alumnos encuestados más de la mitad corresponde al sexo femenino (61%) (n=194). Del total de alumnos encuestados el 19% presentó TTCA. Del total de encuestados de sexo femenino un 25% (n=48) presentó TTCA, mientras que del total de encuestados de sexo masculino un 10% (n13) presentaron dicha tendencia. El 31% presentó distorsión de la imagen corporal. El 79% reveló consumos calóricos inferiores a las RDA.

**Conclusiones:** No se encontraron diferencias significativas en la distorsión de la imagen corporal entre los encuestados con TTCA e IMC normal y los encuestados con TTCA e IMC mayor o menor al normal. Existe mayor tendencia a padecer trastornos de la conducta alimentaria en jóvenes de sexo femenino.

**Palabras claves:** TTCA – IMC – distorsión de la imagen corporal – perfil sociocultural – perfil nutricional – perfil psicológico – perfil clínico-biológico.

Bca. N° 1132

***Consumo de alimentos, realización del desayuno y calidad de vida relacionada con la salud según estado nutricional en los adolescentes: estudio piloto en escuelas de tres ciudades de la provincia de Córdoba***

**Alumnos/as:** Biasiol G, Ciccioli D, Coco MC, Ferch MO.

**Director:** Dra. Berra S.

**Co-director:** Mgter. Mamondi V.

**Resumen**

**Introducción:** Los niños y adolescentes con sobrepeso u obesidad suelen tener menor calidad de vida relacionada con la salud (CVRS) que aquellos sanos.

**Objetivo:** Analizar el consumo de alimentos y la realización del desayuno según estado nutricional (EN), sexo y nivel socioeconómico (NSE): describir la CVRS y la concordancia entre la declaración de los adolescentes y la de sus padres según EN, en escolarizados del ciclo básico unificado de tres ciudades de la provincia de Córdoba.

**Metodología:** Estudio piloto descriptivo correlacional transversal, en tres escuelas secundarias de Córdoba (2010), una escuelas de Laguna Larga y otra de Oncativo (2012). Se administró un cuestionario con preguntas sobre la frecuencia de consumo de frutas, verduras, fiambres, manteca, frituras, golosinas o dulces y gaseosas, la frecuencia de desayuno y la CVRS (Kidscreen 27); y se tomaron medidas antropométricas. Se determinó sobrepeso y obesidad (según referencias de la IOTF) para IMC. Se realizó análisis descriptivos bivariados de concordancia (CCI).

**Resultados:** El 15,4% de la muestra (n=434) presentó sobrepeso y el 9,0% obesidad, con mayor porcentaje de ambos en varones. La frecuencia de consumo no saludable de gaseosas, fue mayor en los varones. El porcentaje de los adolescentes que realizan un desayuno incompleto, con frecuencia inadecuada fue mayor en los grupos con sobrepeso y obesidad. En la dimensión de amigos y apoyo social los adolescentes con obesidad manifestaron peor CVRS (media=53,4) que los adolescentes sin exceso de peso (media=55,5) ;(d=0,24). La concordancia entre adolescentes y padres fue en general moderada o baja (<0,60).

**Conclusión:** La frecuencia de consumo de gaseosas no fue saludable y la realización del desayuno resultó ser incompleta e inadecuada. La concordancia entre adolescentes y padres fue más baja en la dimensión de bienestar psicológico y más alta en la dimensión de amigos y apoyo social.

**Palabras claves:** obesidad, adolescencia, calidad de vida, desayuno, consumo de alimentos, estado



nutricional.

Bca. N° 1133

### ***Ingesta de productos lácteos asociados al Cáncer de Próstata (CP) en Córdoba***

**Alumnos/as:** Bertorello NB, López C, Monsello CM, Morelli MJ.

**Director:** Dra. Muñoz S.

**Co-director:** Dra. Román MD

#### **Resumen**

**Introducción:** El (CP) es la segunda neoplasia maligna más incidente en la población masculina de Córdoba. La evidencia indica que su etiología se relaciona, en parte, a la alimentación habitual, siendo el consumo de lácteos uno de los factores en estudio.

**Objetivo:** Analizar la asociación entre la ingesta de productos lácteos y el riesgo de desarrollar CP en la Provincia de Córdoba, en el período 2008-2012.

**Método:** Se llevó a cabo un estudio caso-control, que incluyó 135 individuos con diagnóstico histopatológico de adenocarcinoma prostático y 282 controles de similar sexo, grupo etario y lugar de residencia. Se encuestó a cada sujeto a través de un cuestionario validado de frecuencia cuali-cuantitativa de alimentos. Se estimó el consumo promedio diario de lácteos (leche, yogur y quesos) y la ingesta de calcio, fósforo y vitamina A. Para la estimación de los *odds ratio* (OR) y sus intervalos de confianza del 95% (IC 95%), se ajustaron modelos de regresión logística multilevel (GLAMM) incluyendo como covariables la edad, el valor calórico total, el estado nutricional, y los antecedentes familiares de CP como variable de segundo nivel.

**Resultados:** El tercil superior de ingesta de yogur y el tercil medio de ingesta de leche entera tuvieron un efecto promotor moderado de presentar CP (OR: 1,746; IC95%: 1,001-3,047 y OR: 2,333; IC95% 0,830-6,55). El consumo de hasta 20g/día de quesos duros incrementó moderadamente el riesgo de CP (OR: 1,798; IC95%: 1,1–2,93). No se encontró asociación con la ingesta de otros lácteos ni con los micronutrientes estudiados.

**Conclusión:** La ingesta de ciertos productos lácteos puede modificar el riesgo de desarrollar CP. La importancia del estudio de la relación dieta-cáncer radica en su valioso aporte para la promoción de hábitos alimentarios saludables y la prevención de este y otros cánceres.

**Palabras claves:** productos lácteos, cáncer de próstata

Bca. N° 1134

***Perfil de ácidos grasos tisulares y su relación con el consumo de cúrcuma en un modelo experimental murino***

**Alumnos/as:** Batalles L, Olsen MV, Silva ME.

**Director:** Dra. Quiroga PL.

**Co-director:** Prof. Dra. Defagó MD.

**Asesor:** Prof. Dr. Soria EA.

**Resumen**

La cúrcuma (*Cúrcuma Longa linn*) es una planta herbácea, que posee diversos usos tanto en gastronomía como en la industria en general. Diferentes investigaciones han demostrado que su consumo es beneficioso para la salud por lo que es utilizada en diversos tratamientos terapéuticos tales como protección contra el infarto de miocardio, en terapias anticancerígenas, procesos antiinflamatorios y antioxidantes, entre otros. El objetivo principal del presente estudio, fue analizar las posibles variaciones en el perfil de ácidos grasos (AGs) en hígado, bazo y riñón en ratones Balb/c, alimentados con una dieta control (dieta comercial, G1) o suplementada con cúrcuma (G2). La muestra quedó constituida por 21 ratones Balb/c endocriados, de dos a tres meses de edad, de ambos sexos distribuidos en los dos grupos experimentales al azar. Los mismos fueron alimentados e hidratados “*ad libitum*”; transcurridos 15 días del tratamiento los animales fueron sacrificados, y se obtuvieron muestras tisulares de los diferentes órganos para su análisis metodológico. Se observó una menor ganancia de peso corporal y un aumento en el peso total del riñón en los ratones G2 con respecto a G1. Además, en hígado y riñón de G2 se detectó una disminución de AGs saturados y un aumento de AGs de la familia  $\omega$ - 6 con relación a G1. Por otro lado, en hígado, bazo y riñón de G2 hubo presencia de AGs de la familia  $\omega$ - 7, mientras que en G1 sólo se encontró en bazo. En el modelo animal desarrollado, el consumo de cúrcuma se asoció a una menor ganancia de peso corporal y a una mayor ganancia ponderal en riñón. Además, el consumo de este alimento modificó significativamente el perfil de AGs en los órganos metabólicos y hemolinfáticos estudiados. Así, el perfil de AGs de la cúrcuma ingerida se reflejó en la caracterización lipídica de los órganos. La cúrcuma posee un amplio espectro de compuestos nutricionales con implicancias en la salud humana, como el polifenolcurcumina. De este modo, los AGs podrían actuar con los polifenoles por medio del proceso de sinergia nutricional potenciando sus efectos sobre la salud.

**Palabras claves:** ácidos grasos, biodisponibilidad, biomarcador nutricional, cúrcuma.

Bca. N° 1135

***Snack dulce con aporte de macro y micro nutrientes acorde a las necesidades nutricionales post entrenamiento de fuerza y potencia***

**Alumnos/as:** Audisio A, Martínez Paiva MJ.

**Director:** Prof. Mgter. Borsotti MN.

**Co- Director:** Prof. Mgter. Batrouni L.

**Resumen**

La recuperación es un componente esencial de cualquier programa de entrenamiento y la nutrición inmediata post entrenamiento de fuerza y potencia puede optimizar este proceso. El mercado argentino ofrece poca variedad de alimentos destinados a la recuperación post entrenamiento, por ello el objetivo de este trabajo fue elaborar artesanalmente un snack dulce con el aporte de macro y micronutrientes acorde a las necesidades nutricionales post entrenamiento de fuerza y potencia de deportistas de 19 a 30 años y conocer su aceptabilidad, en la ciudad de Córdoba en agosto del 2012. El estudio fue descriptivo simple, empírico, aplicado y de corte transversal. Para el mismo se utilizaron dos muestras: una, constituida por un snack dulce artesanal y la otra, por 40 jugadores de rugby de 19 a 30 años que forman parte del Plan de Alto Rendimiento (PlaDAR), en la ciudad de Córdoba, año 2012.

Las variables fueron: composición química de macro (carbohidratos, proteínas, aminoácidos de cadena ramificada, L-glutamina y grasas) y micronutrientes (Ácido Ascórbico o Vitamina C y Tocoferol o Vitamina E); características sensoriales (color, olor, sabor y consistencia) y edad. El análisis químico-nutricional del snack dulce fue determinado, mediante diferentes técnicas, en el Laboratorio de Química Orgánica de la F.C.A. de la U.N.C. y reveló que una porción de snack dulce elaborado artesanalmente (195g de snack, lo que equivale a dos snacks) aporta el 95% de la recomendación sugerida de carbohidratos, más del 100% de la recomendación sugerida de proteínas y de la ingesta sugerida de Aminoácidos de cadena ramificada post-entrenamiento de fuerza y potencia. Además, aporta más del 70% de la ingesta sugerida de L- glutamina y cubre más del 1000% de la RDA promedio de vitamina C y del 70% de vitamina E para personas adultas de ambos sexos mayores de 19 años. La aceptabilidad del producto fue valorada a través de una prueba de evaluación sensorial, en la cual participaron como panelistas 40 jueces no entrenados. Para el análisis estadístico de los datos se utilizó la Prueba de Proporciones, mediante la cual se determinó que la proporción de deportistas que acepta el snack dulce en relación a los atributos color, olor y

sabor fue superior al 50%, salvo para el atributo consistencia donde se encontró una aceptabilidad menor. De esta manera, se elaboró un producto innovador, saludable que puede contribuir gracias a su composición nutricional, a lograr una óptima recuperación post entrenamiento de fuerza y potencia.

**Palabras claves:** snack dulce, entrenamiento de fuerza y potencia

BCA. N° 1136

***Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano en aceite de oliva y su aceptabilidad***

**Alumnos/as:** Figueroa Picca M, Huergo AC.

**Director:** Dr. Grosso NR.

**Codirector:** Prof. Dra. Ryan LC.

**Resumen**

El alto contenido de lípidos en el aceite de oliva lo hacen susceptible al deterioro oxidativo y al desarrollo de aromas indeseables y por lo tanto a sufrir una disminución de la vida útil de sus productos. La seguridad para el consumo humano de los antioxidantes sintéticos es cuestionada. Una alternativa es el uso de aceites esenciales como antioxidantes de origen natural.

Objetivo: evaluar las propiedades antioxidantes de aceites esenciales de Orégano de diferentes variedades adicionados a aceite de oliva extra virgen buscando disminuir el deterioro lipídico y analizar la aceptabilidad de los diferentes productos con y sin el agregado de aceites esenciales.

Materiales y métodos: Se utilizaron plantas de cuatro tipos de orégano:

- 1- Origanum x majoricum nombre vulgar “Mendocino”
- 2- Origanum vulgare ssp vulgare nombre vulgar “Compacto”
- 3- Origanum vulgare ssp hirtum nombre vulgar “Cordobés”
- 4- Origanum vulgare ssp hirtum nombre vulgar “Criollo”.

Estas variedades fueron producidas en el Campo Experimental de la Facultad de Ciencias Agropecuarias- Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Se determinó la actividad antioxidante de los aceites esenciales de orégano, a través del índice de peróxidos según metodología descrita en AOAC. Valoración sensorial: Prueba afectiva – aceptabilidad de los atributos olor, sabor, color, utilizando una escala hedónica de 9 puntos en 94 adultos. Análisis estadístico: programa Infostat alfa = 0,05. Test de Fisher y análisis de varianza.

Resultados: Los aceites esenciales de orégano ejercen poder antioxidante; ya que las muestras con el agregado de aceites esenciales presentaron menor Índice de Peróxido en relación al aceite de oliva puro, a excepción de la variedad criollo. La variedad de orégano cordobés mostró el menor valor de índice de peróxido. El aceite de oliva extra virgen presentó diferencias significativas respecto a los aceites con agregado de orégano cordobés, mendocino y compacto. No presentando diferencias con la variedad criollo. El agregado de aceites esenciales de orégano al aceite de oliva

mejoró la aceptabilidad, a excepción de la variedad de orégano cordobés, siendo la variedad mendocino la más aceptada, en cuanto a los atributos sabor y color. La variedad compacto fue la más aceptada respecto al atributo olor.

Conclusión: El aceite de oliva con el agregado de aceite esencial de orégano de la variedad cordobés es el que mayor poder antioxidante presentó contrariamente a su aceptabilidad que fue el menos aceptado por parte de los consumidores. Para los atributos color y sabor la variedad de orégano mendocino es la mejor aceptada. En cuanto al atributo olor la más aceptada fue la variedad de orégano compacto.

**Palabras claves:** Antioxidante, aceite esencial de orégano, aceite de oliva, aceptabilidad.

BCA. 1137

### ***La disponibilidad de carne vacuna y trigo en Córdoba en el período 1946-1955***

**Alumnos/as:** Caricati L, García Díaz L.

**Director:** Dra. Andreatta MM.

**Codirector:** Prof. Mgter. del Campo ML.

**Asesor:** Carbonetti A.

#### **Resumen**

La alimentación humana constituye un fenómeno complejo en el cual confluyen aspectos económicos, políticos, históricos, culturales, ecológicos y que debe estudiarse desde distintas perspectivas que se complementen entre sí, incluyendo la mirada histórica. En la presente investigación, analizamos la disponibilidad alimentaria en la provincia de Córdoba en relación a las políticas económicas implementadas por Juan Domingo Perón durante su primer y segundo mandato (1946-1952 y 1952-1955, respectivamente). El diseño de la investigación fue de tipo cuali-cuantitativo. Los datos estadísticos permitieron observar la evolución del fenómeno abordado a lo largo del período de estudio desde una perspectiva cuantitativa. La triangulación entre las fuentes bibliográficas y los periódicos contribuyó a enriquecer el análisis desde un enfoque cualitativo.

En el período comprendido por el Primer Plan Quinquenal (1947-1951) la disponibilidad de trigo y carne vacuna se redujo progresivamente como consecuencia del proceso de industrialización por sustitución de importaciones y la culminación de la Segunda Guerra Mundial que cambió el escenario político-económico internacional. La situación se agravaría por las sequías, cuyo efecto se dejaría sentir hasta el inicio del segundo mandato (1952-1955). En este período se buscó lograr la expansión de la actividad económica del país mediante un aumento de la producción agropecuaria. Con esta estrategia, la disponibilidad de trigo y carne vacuna comenzaría a mejorar.

El estudio de la Alimentación y la Nutrición desde una perspectiva histórica contribuye al entendimiento de los procesos que han incidido en la conformación del sistema alimentario local y, en consecuencia, en las complejas formas de alimentación actual.

**Palabras Claves:** Disponibilidad alimentaria, Plan Quinquenal, Juan Domingo Perón, Trigo, Carne vacuna

Bca. N° 1138

***Análisis de sodio en quesos sin sal y/o reducidos en sodio, regulación según normas vigentes y valoración del nivel de conocimiento de los pacientes hipertensos***

**Alumnos/as:** Cokljat S, Ferrero P, Villegas R.

**Director:** Lic. Fanto S.

**Co-director:** Lic. Pellarin MG

**Resumen**

**Introducción:** La realidad sanitaria de la Argentina ha obligado a enfocarse en las Enfermedades Crónicas No Transmisibles; y dentro de éstas a la Hipertensión Arterial.

Uno de los objetivos de la estrategia nacional enfocada al tema, es la reducción del consumo de sal (cloruro de sodio); para lo cual se lanzó la campaña designada: "Menos sal, más vida". Es así, que la industria alimentaria introdujo los alimentos dietéticos o para regímenes especiales y, dentro de éstos, los quesos sin sal y/o reducidos en sodio.

**Objetivos:** Determinar el contenido de sodio de los quesos sin sal y/o reducidos en sodio existentes en el mercado, y verificar si cumplen con la reglamentación vigente del Código Alimentario Argentino (CAA). Evaluar el nivel de conocimiento sobre el etiquetado nutricional en pacientes hipertensos ambulatorios que asistieron al Hospital Privado de la ciudad de Córdoba, 2012.

**Sujeto y Método:** Se realizó un estudio descriptivo, transversal y empírico. Se analizó el contenido de sodio de una muestra conformada por 10 marcas de quesos sin sal y/o reducidos en sodio, por espectrofotometría de absorción atómica en el laboratorio dependiente del Centro de Química Aplicada (CEQUIMAP) de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNC. Por otro lado, se realizó una encuesta a una muestra de 96 pacientes hipertensos del Hospital Privado, que constó de un cuestionario asistido con preguntas cerradas, objetivas y subjetivas.

**Resultados y Conclusión:** Los resultados de los análisis químicos de los quesos dan cuenta de que el contenido de sodio de la muestra, se encuentra dentro de los parámetros que exige el CAA para rotularlos como alimentos bajos y/o reducidos en sodio. Sin embargo, una de las marcas estudiadas no cumple con lo declarado en el etiquetado nutricional con respecto a su denominación de venta; y en el 80% de los productos las cantidades encontradas de sodio no corresponden con lo declarado en el rotulado considerando el límite de tolerancia de +/- 20%. Los resultados de las encuestas arrojaron datos suficientes para afirmar que, los pacientes hipertensos tienen desconocimiento sobre el etiquetado nutricional de los alimentos, de los quesos sin sal y/o reducidos en sodio.

**Palabras Claves:** Hipertensión Arterial, Sodio, Etiquetado o Rotulado Nutricional, Quesos sin sal y/o reducidos en sodio, Código Alimentario Argentino.



BCA. N° 1139

***Representaciones Sociales de la Alimentación en adultos Cordobeses con Cáncer Colorrectal***

**Alumnos/as:** Acosta Rodríguez AA.

**Director:** Dra. Andreatta MM.

**Co-director:** Prof. Dra. Navarro A.

**Resumen**

El objetivo de este trabajo fue analizar las Representaciones Sociales (RS) de la alimentación de adultos cordobeses diagnosticados con cáncer colorrectal (CCR), ya que la evidencia científica sugiere la existencia de una relación entre los hábitos alimentarios y el riesgo de desarrollar esta enfermedad. La teoría de las RS permite aproximarse a la “visión de mundo” que las personas tienen, pues el conocimiento del sentido común es el que la gente utiliza para actuar o tomar posición ante los distintos objetos sociales, en este caso la alimentación. A partir de esta perspectiva, se planteó un diseño metodológico cualitativo, exploratorio, enmarcado en el paradigma interpretativista. Se realizaron entrevistas en profundidad a nueve adultos cordobeses de ambos sexos. La muestra se conformó intencionalmente y utilizando el criterio de saturación teórica. El análisis de los datos incluyó los procedimientos de codificación abierta, axial y selectiva, y comparación constante. La sistematización de la información se llevó a cabo con el apoyo del software para análisis de datos textuales Atlas.ti, previa transcripción de las entrevistas realizadas. Para la validación de los datos se realizó triangulación de investigadores.

De los relatos de los entrevistados surgió como elemento central de las RS de la alimentación el comer, en torno al cual se relacionaron y articularon los demás contenidos de la representación. El comer se asoció con los vínculos familiares y sociales, con el “comer sano” y “para no engordar”. Estas representaciones están atravesadas por los significados asignados a la relación entre alimentación, salud y enfermedad, al tiempo en relación a la alimentación y las fuentes de información sobre alimentación, todos ellos elementos periféricos de estas RS e interrelacionados entre sí. Los entrevistados no asociaron el desarrollo de CCR con su alimentación habitual.

Este abordaje permitió una aproximación a los aspectos simbólicos del hecho alimentario para poder interpretar, al menos en parte, la forma en que pacientes diagnosticados con CCR construyen sus prácticas alimentarias. Los resultados de este trabajo pretenden aportar al desarrollo de estrategias eficaces para la promoción de la salud y la prevención temprana de esta enfermedad.

**Palabras Claves:** representaciones sociales, cáncer colorrectal, alimentación, Córdoba.

BCA. N° 1140

***Relación entre el consumo alimentario - nutricional, las prácticas de hidratación y suplementación, con la composición corporal, en jugadores de primera división de rugby del Jockey Club de la ciudad de Villa María, provincia de Córdoba, 2012***

**Alumnos/as:** Colusso MV, Enacam MJ, Ormeño N.

**Director:** Lic. Barale AA.

**Co-director:** Dra. Perovic NR.

**Resumen**

El rendimiento deportivo está estrechamente relacionado a la nutrición, debido a que las personas que realizan algún tipo de práctica deportiva, tienen mayores demandas de energía y nutrientes que la población sedentaria. Una dieta adecuada (en términos de cantidad y calidad) es fundamental para lograr un óptimo rendimiento, por lo tanto es importante una correcta planificación alimentaria. Es por lo dicho anteriormente, que el objetivo de este trabajo fue relacionar el consumo de alimentos y las prácticas de hidratación y suplementación, con la composición corporal, en jugadores de primera división de rugby del Jockey Club de la ciudad de Villa María, provincia de Córdoba, 2012.

El universo estuvo constituido por 36 jugadores, de los cuales 32 conformaron la muestra final, distribuidos en 18 forwards y 14 backs. La edad promedio fue de  $23,9 \pm 3,5$  años.

En cuanto a la recolección de datos, se utilizó una técnica medicional para obtener medidas antropométricas, utilizando protocolos de medición estándar validados por la Sociedad Internacional de Avances en Cineantropometría (ISAK), y una técnica observacional mediante encuesta, entre ellas la entrevista, mediante la cual se recolectaron datos sociodemográficos y por otro lado datos relacionados al uso de suplementos; además se utilizó un cuestionario para valorar la ingesta alimentaria nutricional (Registro de Alimentos de 72 hs).

La ingesta energética promedio fue de  $3592 \pm 1287$  kcal diarias, mientras que la de los forwards fue de  $3403 \pm 1053$  kcal y la de los backs  $3834 \pm 1545$ . El porcentaje promedio del VET aportado por hidratos de carbono fue  $45 \pm 7,4\%$ , por las proteínas  $19 \pm 5,1\%$  y por las grasas  $34,8 \pm 6\%$ . El consumo de macronutrientes expresado por kg de peso corporal fue  $3,9 \pm 1,5$  g/kg/día para los hidratos de carbono,  $1,9 \pm 0,9$  g/kg/día para las proteínas y  $1,6 \pm 0,8$  g/kg/día para las grasas. Con respecto al consumo de líquidos el promedio de fluidos fue de  $1975 \pm 1018$  ml/día. En cuanto al consumo de las vitaminas A, C y B2, se observó que más del 50% de los jugadores superó el 110%

de lo establecido por las RDA y se observó un déficit en la vitamina B3. En el consumo de fosforo, hierro y calcio más del 50% de los jugadores superó el 110% de lo establecido en las RDA. Para el potasio el 72% de los jugadores presentaron un consumo menor al 90% de la IA. En relación al sodio el 94% de la muestra tuvo un consumo superior al UL.

La selección alimentaria revela que se cumple con las recomendaciones establecidas por las Guías Alimentarias en mayor medida en los grupos de cereales, lácteos y carnes, mientras que el consumo de legumbres, pan, frutas, verduras, aceites, grasas, azúcares y dulces son inadecuados, en relación a los cuatro últimos, se evidenció tanto por déficit como por exceso en el consumo.

En relación a los *suplementos dietarios*, los consumen el 25% de la muestra (n = 8), siendo el producto de consumo las polivitaminas y poliminerales. En el caso de *alimentos deportivos*, el 47% de los jugadores manifestaron su consumo, destacándose el consumo de bebidas deportivas y ganadores de peso. Por último, el 37% de la muestra consume *ayudas ergogénicas*, reportándose el consumo de Carnitina, Creatina, Cafeína, Citrulina, y  $\beta$ -Alanina.

Los valores promedios para las medidas antropométricas básicas para toda la muestra fueron para el peso  $91,6 \pm 13,6$  kg, para la talla  $179,1 \pm 6,5$  cm y para el IMC  $27,9 \pm 3,2$  kg/m<sup>2</sup>. Al compararlas entre las posiciones de juego se encontraron diferencias significativas en el peso y el IMC.

En cuanto al *fraccionamiento en cinco componentes*, los valores promedios para toda la muestra fueron  $23 \pm 3,6\%$  de masa adiposa,  $49,4 \pm 2,9\%$  de masa muscular,  $9,9 \pm 1\%$  de masa ósea,  $11,2 \pm 0,8\%$  de masa residual y  $4,1 \pm 0,3\%$  de piel. Al analizarlo por posición de juego, los forwards presentaron un porcentaje significativamente mayor en la masa adiposa y residual, mientras que los backs tuvieron un porcentaje significativamente mayor de masa muscular.

El *somatotipo de Heath-Carter* para toda la muestra presentó valores promedios de  $3,2 \pm 1,4$  de endomorfismo,  $6,3 \pm 1,1$  de mesomorfismo y  $0,9 \pm 0,7$  de ectomorfismo, observándose diferencias significativas entre las posiciones de juego.

**Palabras Claves:** Nutrición deportiva, rugby, somatotipo de Heath-Carter

BCA N° 1141

***Galletas con arándanos como alimento funcional, aptas para personas celíacas con diabetes***

**Alumnos/as:** Della Costa V, Destéfani J, Julián C.

**Director:** Mgter. Demmel G.

**Co-director:** Prof Mgter. Borsotti MN.

**Resumen**

En los últimos años y en forma acelerada, se han producido cambios significativos en los patrones de consumo alimentarios. El estilo de vida actual y la escasa variabilidad de productos alimentarios saludables han llevado a una mayor incidencia de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). De acuerdo a esto se propuso incorporar los arándanos como alimento funcional a la dieta habitual de la población celíaca con diabetes, debido a sus numerosas propiedades nutricionales y terapéuticas que podrían mejorar el estado general de salud y/o reducir el riesgo de enfermedades.

El objetivo de la investigación fue elaborar una galleta con el agregado de arándanos como alimento funcional, apta para personas celíacas con diabetes; para luego determinar su composición química-nutricional, valorar su calidad galletera y grado de aceptabilidad en relación a una galleta estándar por parte del consumidor, Córdoba 2012.

El estudio fue de tipo descriptivo observacional transversal. Se realizó una prueba de aceptabilidad en 100 alumnos de primer año de la carrera de Licenciatura en Nutrición, de la FCM de la UNC. Se degustaron 2 muestras de galletas de 7 g cada unidad; una con el agregado de arándanos como alimento funcional, apta para personas celíacas con diabetes y una estándar. Se determinó la composición química-nutricional mediante análisis de laboratorio, calidad galletera y grado de aceptabilidad mediante prueba de proporciones Z.

Los resultados mostraron que las galletas con el agregado de arándanos como alimento funcional, apta para personas celíacas con diabetes son un alimento fuente de fibra según lo estipulado por el CAA y cubren el 12 % de las RDA. Poseen buena calidad galletera al igual que la galleta estándar. La prueba de aceptabilidad reveló que más del 50% de los degustadores aceptó las galletas con el agregado de arándanos como alimento funcional, aptas para personas celíacas con diabetes.

Se concluye que por su composición química-nutricional, por su calidad galletera y por su grado de aceptabilidad las galletas con el agregado de arándanos como alimento funcional, aptas para personas celíacas con diabetes constituyen una alternativa saludable por su alto aporte de antioxidantes y de fibra dietética.

**Palabras claves:** arándanos, galleta, personas celiacas, alimento funcional, antioxidantes.

BCA. N° 1142

***Evaluación química y sensorial de la semilla de girasol pelada y tostada. Lapso de aptitud.***

***Utilización de cubierta comestible***

**Alumnos/as:** Arnolfo AL, Gutiérrez EM, Jouglard EY.

**Director:** Prof. Dra. Ryan LC.

**Co-director:** Dr. Grosso NR.

**Resumen**

**Introducción:** Las semillas de girasol son fuente de una variada gama de nutrientes, destacándose el aporte de ácidos grasos mono y poliinsaturados, antioxidantes, vitamina E, calcio, hierro y fibra dietética.

**Objetivo:** Evaluar calidad química, sensorial y lapso de aptitud de las semillas de girasol peladas y tostadas, y aplicar una cubierta comestible como factor protector de las mismas.

**Materiales y métodos:** Se determinó la composición química de las semillas de girasol peladas y tostadas, contenido de hidratos de carbono, proteínas, lípidos, cenizas, humedad y perfil de ácidos grasos. Se evaluó grado de oxidación por: Índice de Peróxido, Dienes Conjugados, Índice de p-Anisidina. La calidad sensorial se valoró por análisis descriptivo en atributos (color marrón, rugosidad, brillo, oxidado, cartón, tostado, dulce, salado, amargo, ácido, crujiente, dureza), utilizando un panel de jueces entrenados (n =16). Se utilizaron pruebas discriminativas para diferenciar semillas de girasol peladas y tostadas con y sin cubierta comestible.

**Resultados:** La composición química de la semilla de girasol pelada y tostada es de 12,85% de hidratos de carbono, 63,46% de lípidos, 21,44% de proteínas y 2,25% de cenizas, con una humedad del 4,42%. Perfil de ácidos grasos: poliinsaturados, 50,35%, monoinsaturados 40,37% y saturados 9,28%. Los indicadores químicos relacionados a procesos de oxidación lipídica se incrementaron durante el almacenaje y los indicadores sensoriales tuvieron también variaciones significativas. Las pruebas discriminativas llevadas a cabo en un ambiente con luz tenue, no arrojaron diferencia alguna entre las semillas de girasol peladas y tostadas con y sin cubierta comestible.

**Conclusión:** La semilla de girasol es un alimento de alto valor energético y proteico, tiene un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Si bien es un alimento muy susceptible a la oxidación, la aplicación de cubiertas comestibles como factor protector posibilitaría que llegue al consumidor conservando sus características químicas y sensoriales intactas.

**Palabras claves:** semillas de girasol peladas y tostadas; oxidación lipídica; cubierta comestible

BCA. N° 1143

***Prevalencia de Trastornos de la Conducta Alimentaria en adolescentes con diabetes mellitus tipo 1, de 11 a 16 años de edad, en la Provincia de Córdoba, Argentina. Año 2012***

**Alumnos/as:** Dall'Agata ME, Issa S, Jiménez NB, Meloni PJ

**Director:** Lic. Vaca Narvaja S.

**Co-Director:** Prof. Lic. Boillos MC.

**Asesor:** Dra. Barrionuevo Colombres N.

**Resumen**

La presente investigación tuvo como objetivo “Determinar la prevalencia de Trastornos de la Conducta Alimentaria en adolescentes con diabetes mellitus tipo1”, de 11 a 16 años de edad, en la Provincia de Córdoba, Argentina. Año 2012. La estrategia metodológica fue la de un estudio descriptivo de tipo transversal. La recolección de datos se efectuó a través de la aplicación de un cuestionario modificado para pacientes diabéticos, a partir del cual se evaluaron los diferentes perfiles socio-cultural, clínicos, nutricionales y psicológicos para la identificación de TCA.

El cuestionario indaga sobre las características de la alimentación de la población y la manipulación de la dosis de insulina como estrategia compensatoria en el incumplimiento de su alimentación cotidiana. Se aplicó a una población total de 58 adolescentes con diabetes de 11 a 16 años 24 pertenecientes a la organización privada “grupo ABOMBADOS” de la ciudad de Córdoba (67% masculinos y 33% femeninos) y 34 de la organización pública “grupo N.A.Día” de la ciudad de Rio Cuarto, de la provincia de Córdoba (35% masculino y 65% femenino). A través del peso, talla e IMC se determinó el Estado Nutricional de los adolescentes con diabetes tipo 1.

En un 28% de la población, fueron más prevalentes los trastornos de la conducta alimentaria no específicos (TCANE), con una distribución por sexo de 40% en las mujeres y 14,3% en los hombres. Los perfiles más afectados en la población fueron el psicológico y el clínico en ambos sexos. Existe una mayor distorsión de la percepción corporal en el sexo femenino en comparación con el masculino. La valoración del Estado Nutricional a través del IMC, fue Normal para el total de la muestra de ambos sexos. Se observó que la alimentación fue hipocalórica en el 52% de la población, siendo su distribución de macronutrientes, hipohidrocarbonada en el 52% de los casos, hiperproteica en el 97% e hipograsa en el 56%. El 34% de la población manipulan la dosis de insulina con el fin de regular sus niveles de glucemia, ninguno de estos casos se relaciona como una estrategia para bajar el peso.

**Palabras claves:** Trastornos de la Conducta Alimentaria, adolescentes, diabetes mellitus tipo 1

BCA. N° 1144

***Relación entre el consumo habitual de una alimentación antiinflamatoria y los marcadores plasmáticos de inflamación en pacientes con Artritis Reumatoidea***

**Alumnos/as:** Baldo AC, Ghigo PS, Medina GC.

**Director:** Lic. Cingolani M.

**Co-director:** Prof. Dr. Eraso A.

**Resumen**

El objetivo del presente trabajo fue evaluar la relación entre el consumo habitual de una alimentación antiinflamatoria y los marcadores plasmáticos de inflamación (Proteína C Reactiva y Artritest) en pacientes con Artritis Reumatoidea. El tipo de estudio es correlacional, transversal. Participaron 26 pacientes de ambos sexos, de edades entre 25 y 65 años, que asistieron al Servicio de Reumatología del Hospital Rawson, en la ciudad de Córdoba en el año 2012.

Las variables estudiadas fueron: el consumo habitual de alimentos con características antiinflamatorias y de alimentos con alto poder antioxidante; el porcentaje de adecuación de los micronutrientes de alimentos con alto poder antioxidante; la relación entre los ácidos grasos poliinsaturados omega -6 y -3 de los alimentos con características antiinflamatorias; y los marcadores plasmáticos de inflamación (PCR y Artritest).

Para el tratamiento de los datos se aplicó estadística descriptiva, la Prueba de correlación de Spearman y la Prueba de Kruskal Wallis que permitieron arribar a los resultados de este estudio.

No se pudo hallar relación entre la alimentación antiinflamatoria y los marcadores plasmáticos de inflamación; aunque el grupo de pacientes que alcanzaron una adecuada relación entre ácidos grasos poliinsaturados omega -6 y -3 presentaron un valor medio de PCR y Artritest menor que el alcanzado por el grupo que no logró establecer dicha relación.

La hipótesis de este estudio no fue corroborada, debido a que diversas características de la muestra intervienen en la inflamación en pacientes con Artritis Reumatoidea, además de la alimentación.

**Palabras claves:** alimentación antiinflamatoria, artritis reumatoidea

BCA. N° 1145

***El estado nutricional y su relación con el sueño en el trabajador  
bajo jornada laboral rotativa***

**Alumnos/as:** De La Quintana AG, Peña M, Vazquez Carranza MF.

**Director:** Lic. Eppens ME.

**Resumen**

**Introducción:** El aumento de la prevalencia de la obesidad ha ido en paralelo al incremento de la privación parcial crónica del sueño en la población. Por ello en los últimos años se ha prestado atención a la posible relación entre ambos fenómenos.

**Objetivo:** Establecer la relación existente entre estado nutricional (EN) y horas destinadas al sueño (HDS) en operarios de una empresa industrial de producción de electrodomésticos y de una empresa provincial de energía eléctrica, con jornadas laborales bajo sistema de rotación de turnos de la Ciudad de Río Segundo, Córdoba, 2012.

**Métodos:** Estudio descriptivo transversal simple correlacional mixto.

**Universo:** La totalidad de operarios de dos empresas con jornada laboral bajo turnos rotativos, de la ciudad de Río Segundo. N: 190 n: 100 Variables: EN según: Índice de Masa Corporal (IMC) y hábitos alimentarios (HA). HDS. Edad. Características sociolaborales. Patologías características del trabajador a turnos.

**Resultados:** El 81% de la población estudiada presentó un IMC  $\geq 25$  kg/m<sup>2</sup>, del cual un 27% mostró obesidad. El 66% refirió dormir menos de 7 horas diariamente. En relación a la calidad de la dieta, el 81% de los encuestados lleva a cabo una dieta monótona, mientras que el 2% una dieta semivariada y el 17% dieta variada. No se halló asociación significativa entre el EN y las HDS. Se encontró asociación positiva del EN con la edad.

**Conclusión:** El sobrepeso y la obesidad predominaron en la población estudiada, junto con una dieta monótona y HDS menor a 7 horas diarias. Sin embargo, no se encontró asociación significativa entre EN y la HDS. Se observó que a mayor edad, mayor IMC.

**Palabras claves:** estado nutricional, horas destinadas al sueño, edad.



BCA. N° 1146

***Calidad nutricional y consumo de los menús del comedor escolar y estado nutricional de los alumnos del nivel primario de la escuela Jorge Peyrano, Ciudad de La Calera, Provincia de Córdoba, 2012***

**Alumnos/as:** Bracamonte S, Carranza C.

**Director:** Lic. Olivero I.

**Co-director:** Lic. Laquis MB.

**Resumen**

Es importante la calidad de la alimentación escolar y la prevalencia de malnutrición en alumnos de nivel primario. Esto motiva a realizar un estudio sobre las características nutricionales de los menús escolares y valorar si son adecuados para los niños y niñas.

**Objetivo:** Analizar los menús brindados por la Escuela Jorge Peyrano de Barrio El Diquecito para conocer la calidad nutricional y el consumo y compararlos con las recomendaciones para escolares, y evaluar el estado nutricional del alumnado.

**Metodología:** El tipo de estudio fue descriptivo, observacional, de corte transversal. Las unidades de observación estuvieron constituidas por las raciones de los menús generales de invierno y por los alumnos regulares del nivel primario. Las variables estudiadas fueron calidad nutricional de los menús del comedor escolar, consumo de la ración de los menús y estado nutricional del alumnado. Se recolectaron datos sobre la planificación del menú, peso de la ración servida y sus residuos; y medición antropométrica de los escolares. Se calculó el aporte y consumo de energía y nutrientes, y se realizó la adecuación con las RDIs y con las recomendaciones para asistencia alimentaria (FAO y PNSA). Por otra parte se evaluó el estado nutricional del alumnado.

**Resultados:** La calidad nutricional de las raciones del menú escolar, de acuerdo a las DRIs, presentó un porcentaje de adecuación excesivo en: proteínas, vitaminas, Fe y Zn, e insuficiente para: grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas, fibra y K, para todos los escolares. La adecuación de Ca fue insuficiente para los niños y niñas mayores. El consumo fue semejante. Con respecto a la energía, el porcentaje de adecuación fue insuficiente en el desayuno para todos los niños y niñas, y en el almuerzo solo en el grupo de sexo masculino de mayor edad. Sin embargo, en el consumo del desayuno, la adecuación de energía aumentó, y en el almuerzo, fue insuficiente en casi todos los grupos. El 13% del alumnado presentó sobrepeso, detectándose en los niños de menor edad y en las niñas mayores.

**Palabras claves:** Calidad nutricional, Consumo, Estado nutricional, Comedor Escolar, Menús.

BCA. N° 1147

***Alimentación, hidratación, prácticas de suplementación y su relación con la composición corporal en jugadoras de Hockey sobre Césped***

**Alumnos/as:** Bisio V, Huss Funes S, Martín M.

**Director:** Lic. Barale A.

**Co-director:** Dra. Perovic NR.

**Resumen**

La nutrición en el deporte implica adaptar sus principios básicos a las necesidades energéticas y de nutrientes que conlleva la práctica deportiva. El objetivo de este trabajo fue evaluar la alimentación, hidratación, suplementación y su relación con la composición corporal en jugadoras de hockey sobre césped de 1ª división categoría A de la ciudad de Córdoba. El universo estuvo constituido por 89 jugadoras; la muestra final fue de 62 jugadoras (15 del Jockey Club Córdoba, 19 de La Tablada y 28 de Tala Rugby Club) que participaron de una evaluación antropométrica y una encuesta sobre suplementación, pero sólo a 58 se les evaluó la ingesta alimentaria.

Para la recolección de datos se utilizó un Registro Alimentario de 72 hs, una entrevista de suplementos deportivos y de entrenamiento, y se tomaron las medidas antropométricas necesarias para calcular Somatotipo de Heath-Cárter y Fraccionamiento en 5 Componentes.

Entre planteles de 1ª y Reserva se observó una diferencia significativa en la edad, siendo mayores las jugadoras de 1ª. En cuanto a la composición corporal no se observaron diferencias significativas entre los clubes, pero entre planteles, la 1ª presentó un mayor % de masa muscular y una tendencia a una menor masa grasa que la Reserva. En el Somatotipo de Heath-Carter, las jugadoras no presentan diferencias significativas ni entre los clubes ni entre los planteles en ninguno de los componentes (endomorfismo, mesomorfismo y ectomorfismo).

La ingesta energética media fue  $2385 \pm 553$  kcal diarias y  $41,8 \pm 11,1$  kcal/kg/día. El aporte de macronutrientes, con respecto a la ingesta energética total, fue  $48,3 \pm 8,6\%$  de hidratos de carbono (HC);  $17,4 \pm 3,2\%$  de proteínas (PRO) y  $34,2 \pm 8\%$  de grasas (GR). En relación al peso corporal el aporte de HC fue  $4,9 \pm 1,3$  g/kg/día,  $1,7 \pm 0,4$  g/kg/día de PRO y  $1,6 \pm 0,6$  g/kg/día de GR.

Entre los minerales se destaca que el 97% de la muestra tuvo una ingesta inferior al 90%IDR del potasio, un 88% para el hierro y un 60% para el calcio, mientras que un 57% superó el 90%IDR del fósforo, y para el sodio un 43% supera el 110%IDR y un 35% supera el Nivel de Ingesta Superior Tolerable (UL). En las vitaminas, el 55% superó el 110%IDR y el 28% superó el UL de vitamina A, mientras que el 67% y el 65% no cubren el 90%IDR de las vitaminas B1 y B3, respectivamente; el 69% superó el 110%IDR de la B2 y el 59% de la vitamina C.

Estos valores de macro y micronutrientes se explican por una inadecuada selección de alimentos, ya que se registró un elevado consumo de carnes, embutidos, fiambres, comidas rápidas y gaseosas, y un bajo consumo de frutas, verduras, cereales integrales y legumbres.

En cuanto a los alimentos deportivos, el único que fue consumido fueron las bebidas deportivas. Para el caso de los suplementos dietarios, se registró consumo de monomineral, vitaminas y minerales, y ginseng. En relación a las ayudas ergogénicas no fueron reportadas en ningún caso.

Se considera de gran importancia el asesoramiento y la educación alimentaria de este grupo de deportistas para mejorar, no solo su desempeño deportivo, sino también su salud.

**Palabras claves:** deporte, alimentación, hockey, estado nutricional.

BCA. N° 1148

***Evaluación del impacto de la implementación del kiosco saludable en un colegio secundario de la ciudad de Córdoba, año 2012***

**Alumnos/as:** Malerba MT, Quintero Curet MS.

**Director:** Lic. Cejas VA.

**Resumen**

Introducción: La escuela es el espacio en el que el adolescente permanece la mayor parte del día, por ello es el entorno ideal para generar oportunidad para estimular la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables. La propuesta de kiosco saludable se presenta como instancia compensadora de la tendencia de los jóvenes a omitir comidas como el desayuno y sus preferencias por alimentos ricos en grasa, hidratos de carbono simples y sodio, con escasa cantidad de vitaminas, minerales y fibras.

Objetivo: Conocer el impacto de la implementación del kiosco saludable que contemple las BPM en un colegio secundario de la ciudad de Córdoba, año 2012, mediante caracterización del consumo de colación escolar e identificando el grado de satisfacción de los adolescentes que consumen alimentos adquiridos en el mismo.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo simple, correlacional y longitudinal. N=577 y n=173. Adolescentes de 11 a 18 años de ambos sexos. Se realizó una encuesta y técnica observacional para guía de observación directa ambas aplicada por un investigador entrenado antes y después de la implementación del kiosco saludable durante el año 2012. Criterio de inclusión: adolescentes, de 11 a 18 años, sanos, con consentimiento informado firmado por sus padres y que manifestaron su voluntad de participar del estudio y que consumieron alimentos y bebidas del kiosco escolar del establecimiento.

Resultados: En 1° y 2° encuesta, el valor energético de la colación fue de 510 a 529 Kcal aproximadamente (38,4%), con un mínimo de 5 Kcal y un máximo de 1515 a 1590 Kcal. La mejora de la oferta del kiosco saludable incluyó alimentos que aportan fibra, vitaminas, minerales y proteínas de alto valor biológico. Con respecto a BPM, luego de implementación del kiosco saludable, todas las categorías consideradas cumplían el 100% de las exigencias municipales. Más de la mitad de encuestados afirmaron que grado de conformidad era alto, tanto antes como después de la implementación del kiosco saludable, siendo principal causa de disconformidad, los “precios caros”. El grado de información nutricional que poseen los adolescentes fue escaso. Antes y

después del kiosco saludable, la mayoría de los escolares eligió los alimentos según gustos y preferencias personales por encima del valor nutritivo. Pero luego de implementación del kiosco saludable, el porcentaje de adolescentes que eligió alimentos en base a valor nutricional aumentó a poco más del doble.

Conclusión: Promocionar hábitos y conductas saludables como la implementación de kiosco saludable es importante para lograr un cambio significativo orientado a generar factores protectores de las ECNT en esta población y es de gran valor acompañar estas propuestas con políticas públicas que incluyan actividades educativas destinadas a toda la comunidad escolar y la sociedad en general.

**Palabras claves:** kiosco saludable, adolescentes, bpm, políticas públicas.