

RESÚMENES DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Año 2013

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 - www.nutricion.fcm.unc.edu.ar

RESÚMENES DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN AÑO 2013

INDICE de TÍTULOS

*Bca N°	TÍTULO
1149	Un análisis de la construcción de las preferencias alimentarias de mujeres cordobesas con cáncer de mama.
1150	Roles de género en las familias para garantizar la Seguridad Alimentaria
1151	Evolución pondoestatural y necesidades de Insulina en pacientes pediátricos diabéticos tipo 1 al diagnóstico de Enfermedad Celíaca y al año de evolución, Hospital Infantil Municipal de la Ciudad de Córdoba entre los años 2000 y 2012
1152	Actividad física y estado nutricional en el adulto mayor
1153	Calidad del agua consumida y sus representaciones en personas mapuche rurales y urbanas de la Patagonia argentina.
1154	Beneficio de Complemento Alimentario: Porcentaje de cobertura nutricional y grado de adecuación a los hábitos alimentarios del adulto mayor.
1155	Rocío de aceite: modificaciones por tratamientos térmico-dietéticos.
1156	Elaboración de un alimento con capacidad funcional: fideos frescos con el agregado de Spirulina sp, valoración de la composición nutricional y valoración sensorial.
1157	Desarrollo de bebida láctea a base de lactosuero fermentado con kefir
1158	Relación entre el estado nutricional y la dosis de diálisis de los pacientes con insuficiencia renal crónica en tratamiento de hemodiálisis, en el año 2012-2013
1159	Nivel de satisfacción: un instrumento predictivo de la calidad percibida por los usuarios de servicios Sanitarios
1160	Descripción corporal basada en índices antropométricos y su correlación con la presencia de traumas físicos en adultos con síndrome metabólico
1161	Desarrollo de un índice de adherencia a un patrón alimentario saludable (PAS) en relación al cáncer colorrectal en Córdoba.
1162	Prácticas de cuidado nutricional que desarrollan los cuidadores nutricionales que asisten a la Dir. De Esp Méd. Norte, con énfasis en niños desde que se los incorpora a la mesa y/o menú familiar hasta los 36 meses de edad.

- 1163 Sodio: hábitos de consumo en jóvenes.
- 1164 Metabolitos de aminas aromáticas heterocíclicas en muestras de orina como biomarcadores de exposición a carcinógenos.
- 1165 Importancia de la medición de la Tensión Arterial en niños en edad escolar con sobrepeso y obesidad como factor de riesgo de Enfermedades Cardiovasculares.
- 1166 Elaboración de una premezcla artesanal para bizcochuelo enriquecida con harina de algarroba (*Prosopis Alba Griseb*), que podría ser apta para personas con enfermedad celíaca.
- 1167 Número de ingestas alimentarias diarias, distribución energética y de nutrientes, en relación al estado nutricional en estudiantes de sexo masculino de la Universidad Tecnológica Nacional
- 1168 Medallones de elaboración a base de mijo perla –con aporte de hierro, calcio, ácidos grasos y fibra- como posible alimento para celíacos.
- 1169 Prácticas Científicas de los Académicos categorizados de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) en relación a su Formación Académica de Grado y Posgrado
- 1170 Valoración del Estado Nutricional, Ingesta Alimentaria y Actividad Física de estudiantes mujeres universitarias de 1° año de Lic. Nutrición. Escuela de Nutrición. FCM-UNC. Marzo- Abril. 2013
- 1171 Una mirada cualitativa a las prácticas de alimentación complementaria que desarrollan las madres/cuidadoras de infantes de 6 a 24 meses de edad
- 1172 Las Representaciones Sociales de la alimentación en relación al rol femenino de sujetos de sectores medios de la Ciudad de Córdoba
- 1173 Relaciones Sociales, Autopercepción de Salud y Estado Nutricional en Adultos Mayores ambulatorios
- 1174 Margarinas: contenido de ácidos grasos, grado de oxidación y rotulación según normas vigentes
- 1175 Estado nutricional de los niño/as de 2 a 4 años de edad y la conformación, participación en el mercado de trabajo y comensalidad de las familias, en un Jardín Municipal de Malagueño
- 1176 Evolución clínica de niños de 0 a 24 meses de edad con alergia a las proteínas de la leche de vaca según diferentes fórmulas de sustitución
- 1177 Imagen corporal de adolescentes y calidad de su dieta actual medida a través del Índice de Alimentación Saludable
- 1178 Relación entre el patrón alimentario y la prevalencia de riesgo cardiovascular en pacientes obesos del hospital J.B. Iturraspe de la ciudad de San Francisco, Córdoba
- 1179 Diabetes Mellitus Gestacional: Características y Factores de Riesgo
- 1180 Satisfacción del usuario: un indicador de calidad percibida en los servicios de alimentación

- 1181 Elaboración de mermelada de frutilla con agregado de penca de nopal apto para personas con diabetes
- 1182 Crecimiento y desarrollo cognitivo en niños de 4 a 5 años en relación a la ingesta de hierro a partir de la dieta
- 1183 Relación entre Calidad de Vida y Control Metabólico en pacientes diabéticos tipo 1, con Infusión Subcutánea Continua de Insulina y Sistema de Conteo de Hidratos de Carbono.
- 1184 Satisfacción del usuario: una medida de resultado basado en la percepción de la calidad de la atención
- 1185 Normativa técnico MERCOSUR: Determinación del cumplimiento para el rotulado nutricional de lácteos frescos.
- 1186 Calidad percibida: una mirada del usuario desde su valoración de satisfacción del servicio hospitalario brindado por el Área de Nutrición
- 1187 Barreras laborales para alimentarse saludablemente que refieren los docentes de la UNC en el año 2013
- 1188 Estudio comparativo del estado nutricional de niños y adolescentes con parálisis cerebral infantil según la vía de alimentación: oral o por botón gástrico.
- 1189 Análisis de las concepciones de política social y de cuidado sustentadas en su diseño desde los enfoques de derechos y de género
- 1190 La Práctica Profesional del Licenciado en Nutrición en el Área Clínica Asistencial: Consultorios en Instituciones Hospitalarias del Sector Público, Córdoba, año 2013
- 1191 Relación entre condición física, masa muscular y actividad física en mujeres adultas mayores ambulatorias, Córdoba 2013.
- 1192 Las prácticas alimentarias familiares y su valoración intergeneracional en sectores populares, Córdoba
- 1193 Balance oxidativo de la dieta y su relación con el cáncer de mama y próstata en la provincia de Córdoba.
- 1194 Frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de hierro y calcio y su aporte promedio diario en niños sanos de 2 a 5 años.

***Bca N°:** Número de Catálogo de Biblioteca

Bca. N° 1149

Un análisis de la construcción de las preferencias alimentarias de mujeres cordobesas con cáncer de mama

Alumnos/as: Brugnoni NS, Casabona DC, Seplovich J.

Director: Dra. Andreatta MM.

Co-director: Prof. Mgter. del Campo ML.

Asesora: Prof. Dra. Navarro A.

Resumen

Introducción y Objetivos: Numerosos estudios epidemiológicos han identificado factores de origen alimentario que aumentan o disminuyen el riesgo de desarrollar cáncer de mama. A pesar de su valioso aporte al conocimiento de la mencionada problemática, estas investigaciones no permiten explicar por qué las personas adoptan determinados patrones alimentarios, eligiendo ciertos alimentos y formas de prepararlos y combinarlos, mientras rechazan otros. El objetivo principal del trabajo fue analizar las preferencias alimentarias (PA) de un grupo de mujeres cordobesas diagnosticadas con cáncer de mama, contactadas en el Hospital Nacional de Clínicas y el Sanatorio Privado del Salvador de la ciudad de Córdoba entre octubre de 2011 y abril de 2012.

Metodología: La presente investigación es de tipo exploratoria, descriptiva y transversal. La muestra estuvo conformada por mujeres mayores de edad, seleccionadas intencionalmente, aplicando el criterio de máxima divergencia en cuanto a edad y estrato social. La recolección de datos constó de dos instancias. En un primer momento se aplicó una encuesta mediante cuestionario de preferencias alimentarias a 51 mujeres. En la segunda etapa se realizaron entrevistas a seis mujeres. La información cuantitativa fue analizada mediante el software SPSS v17 y se aplicaron herramientas de estadística descriptiva. El análisis cualitativo incluyó la codificación abierta, axial y selectiva, junto con la comparación constante de los datos. Para la validación se aplicó triangulación metodológica y de investigadores.

Resultados: Se observó que las PA de las entrevistadas son compatibles con el patrón de consumo alimentario característico del Cono Sur y el denominado patrón occidental que se ha relacionado con ciertas enfermedades prevalentes en Occidente, entre ellas, el cáncer de mama. Se analizaron tres dimensiones centrales fuertemente vinculadas a la construcción de las PA e interdependientes: las características del vínculo mujer-alimentación, el sentido de pertenencia a un sector social y el proceso salud-enfermedad.

Conclusiones: El análisis de las preferencias alimentarias y de la alimentación en relación al cáncer

permitió una aproximación a la comprensión de las motivaciones que subyacen a la adopción de determinadas prácticas alimentarias cotidianas en un contexto sociocultural concreto. A su vez, aporta algunos elementos para la reflexión crítica acerca de las intervenciones destinadas a la promoción de estilos de vida saludables y, en consecuencia, a la generación de propuestas superadoras.

Palabras claves: Preferencias Alimentarias, Cáncer de Mama, Género, Estrato Social, Estudio Cuanti-Cualitativo.

Bca. N° 1150

Roles de género en las familias para garantizar la Seguridad Alimentaria

Alumnos/as: Callejas C, Sticca MS, Venier E.

Director: Prof. Mgtr. Cristaldo PE.

Resumen

Los roles de género en la seguridad alimentaria son comportamientos aprendidos en una sociedad, comunidad o grupo social, en los que sus miembros están condicionados para percibir como masculinas o femeninas ciertas actividades, tareas y responsabilidades vinculadas con el acceso físico, económico y social a los alimentos; estos comportamientos están diferenciados, jerarquizados y naturalizados a partir de las relaciones de poder y autoridad entre varones y mujeres.

Metodológicamente el estudio fue de casos múltiples, descriptivo simple, transversal cualitativo. Participaron 21 familias seleccionadas mediante una muestra intencional con muestreo teórico, a quienes se realizó una entrevista en profundidad utilizando para el análisis de contenido el Método Comparativo Constante.

El objetivo de esta investigación fue analizar los roles que desempeñan los/as adultos/as en las familias de sectores populares para dar respuesta a la seguridad alimentaria, quienes son socios/as de la organización comunitaria Cooperativa de Vivienda y Consumo Ltda. “El Amanecer” del barrio Mirador de las Sierras, de la ciudad de Córdoba, en el período de diciembre de 2012 – enero de 2013.

Los resultados mostraron que la mujer desempeña un rol predominante y esencial en el acceso físico, económico y social a los alimentos, considerado el varón un mero colaborador de ella. Sin embargo, la mujer denotó sensaciones de inferioridad respecto al varón en lo que refiere a las relaciones asimétricas de género, ya que él tiene la capacidad de proteger económica, social, moral y físicamente al grupo familiar.

Se concluye que la igualdad de oportunidades entre los géneros, contribuirá a lograr una distribución equitativa de actividades, tareas y responsabilidades, para garantizar la seguridad alimentaria en el hogar, mejorando así las condiciones de vida de los sujetos.

Palabras claves: seguridad alimentaria en el hogar, roles de género, familia.

Bca. N° 1151

Evolución ponderoestatural y necesidades de Insulina en pacientes pediátricos diabéticos tipo 1 al diagnóstico de Enfermedad Celíaca y al año de evolución, atendidos y diagnosticados en el Hospital Infantil Municipal de la ciudad de Córdoba entre los años 2000 y 2012

Alumnos/as: Díaz FE, Macarrón MV, Sánchez TL.

Director: Dra. Furnes R.

Co-director: Lic. Laquis MB.

Resumen

En el presente estudio se tuvo como propósito evaluar la evolución ponderoestatural y las necesidades de Insulina en pacientes pediátricos diabéticos tipo 1, al diagnóstico de Enfermedad Celíaca y al año de evolución, que fueron diagnosticados y atendidos en el Hospital Infantil Municipal de la ciudad de Córdoba entre los años 2000 y 2012.

El diseño de la investigación fue de tipo descriptivo simple, retrospectivo y longitudinal; la muestra fue constituida por todos los niños y adolescentes diabéticos tipo 1 con Enfermedad Celíaca, diagnosticados y atendidos en el Hospital Infantil Municipal de la Ciudad de Córdoba entre los años 2000 y 2012.

Los datos fueron obtenidos a través de la revisión de historias clínicas y como método de recolección de datos se utilizó la tabla de recolección de datos.

Se utilizaron como variables dependientes Peso/Edad, Talla/Edad, IMC/Edad, Velocidad de crecimiento/cm/Año; como variable independiente las necesidades de Unidades de Insulina NPH total por día y como variables intervinientes el sexo y la edad.

Se tuvieron como referencia los patrones de crecimiento elaborados por la Organización Mundial de la Salud, Sociedad Argentina de Pediatría, y Ministerio de Salud de la Nación y National Center for Health Statistics.

Los principales resultados mostraron que los pacientes diabéticos tipo 1 con diagnóstico de Enfermedad Celíaca mantienen un ritmo adecuado de peso y talla; y aumentan sus necesidades totales de Unidades de Insulina NPH diarias, al año de evolución de la Enfermedad Celíaca.

Palabras claves: Diabetes tipo 1, Enfermedad Celíaca, peso, talla, Unidades de Insulina, pacientes pediátricos.

Bca. N° 1152

Actividad física y estado nutricional en el adulto mayor

Alumnos/as: Saig LM.

Director: Prof. Lic. Acosta SR.

Resumen

El objetivo de esta investigación fue el de conocer la relación existente entre la práctica de AFE y el EN de los AM que asisten al Centro de Jubilados y Pensionados “Tercera Juventud”, Córdoba, 2012. Se realizó un estudio descriptivo de modalidad transversal, empírica y observacional, donde la muestra quedó constituida por 22 mujeres AM que asisten al centro de jubilados y pensionados y han consentido en su participación. Las principales variables investigadas fueron la AFE, el EN y la MM, las que se evaluaron a partir del IMC, el AMB y la CP. También se estudiaron las variables sexo, edad, convivencia e ingresos económicos.

En el análisis descriptivo de las variables se emplearon medidas de frecuencias, de tendencia central y de dispersión. Para la comprobación de las hipótesis se aplicó el test exacto de Irwin Fisher con un nivel de confianza del 95%.

Los resultados obtenidos fueron: El 86% de la muestra practicaba regularmente AFE. En el grupo de viejos jóvenes predominó la normalidad del EN, en el grupo de vejez media la malnutrición por exceso. En el grupo de viejos viejos predominaron ambos tipos de malnutrición. El 91% y 86,3% de las participantes tenían una CP y una RP normal respectivamente. El 42,1% de las personas que practicaban AFE presentó MNE. Quienes no practicaban AFE presentaron normalidad en el EN, en la RP y en la CP.

Conclusión: en la muestra estudiada no se encontró asociación estadísticamente significativa entre la práctica de AFE y EN, la RP y CP.

Palabras claves: Adulto mayor, actividad física estructurada, estado nutricional, masa magra, reserva proteica, circunferencia de pantorrilla.

Bca. 1153

Calidad del agua consumida y sus representaciones en personas mapuche rurales y urbanas de la Patagonia argentina

Alumnos/as: Cardozo FH.

Director: Dra. Brutti I.

Resumen

Para el mapuche el agua ocupa un importante lugar en su cosmovisión. Por ende, no puede considerarse su calidad solamente a través de parámetros bromatológicos, sino que también deben incluirse aspectos espirituales, simbólicos y culturales. El propósito de este trabajo fue valorar la calidad del agua consumida y sus representaciones en personas mapuche que habitan zonas rurales y urbanas de la Patagonia argentina. Es un estudio cuali-cuantitativo, descriptivo, observacional, correlacional simple de corte transversal. Los sujetos quedaron integrados por un total de 8 referentes mapuche de la comunidad rural y 18 personas de la comunidad urbana.

Éstos fueron elegidos intencionalmente, previo consentimiento informado, con los resguardos éticos pertinentes. Las muestras quedaron constituidas por el agua tomada intencionalmente de una vertiente natural y de un pozo en la comunidad Motoco- Cárdenas y, en Ing. Jacobacci, de la red de distribución local. Se analizó y comparó la calidad del agua utilizándose como definición de análisis una adaptación de la propuesta por el Código Alimentario Argentino (CAA). Se realizaron entrevistas en profundidad, semiestructuradas y observación participante a referentes de la comunidad rural y a pobladores urbanos preocupados por la problemática. Para la triangulación de datos se utilizó el diagrama de Ishikawa. Se encontró que las aguas de los niveles de servicio pertenecientes a la comunidad rural, muestran niveles superiores a los rangos establecidos como normalidad el CAA. En Ingeniero Jacobacci, el agua suministrada desde la red de distribución posee características organolépticas indeseables aunque esto no pondría en riesgo la salud de las personas. A partir del discurso se pudo constatar que estas comunidades reconocen las representaciones simbólicas ancestrales mapuche del agua, sin embargo existe una adaptación intercultural en los criterios de elección de la fuente de abastecimiento, manipulación y tratamientos previos al consumo del agua que dependen de las influencias del mundo occidental. A su vez, estas prácticas dejan de lado motivos espirituales y reinan los de "bienestar". La restructuración de las actividades cotidianas y los grupos sociales, a partir del uso de tecnologías en los niveles de servicio de agua por las comunidades mapuche, pareciera haber influido considerablemente en la calidad del

agua consumida. Se pudo observar que el agua también es un símbolo de resistencia, recuperación y lucha por derechos de estas comunidades. La calidad del agua que beben los habitantes de las comunidades rurales y urbanas en estudio, se encuentra alterada y supone un posible riesgo para la salud, que se acrecienta en el primer caso. Este estudio muestra que una serie de factores como la influencia de la sociedad occidental, la situación actual del pueblo mapuche y las condiciones ambientales, generan que las prácticas actuales relacionadas con el agua y el estado de los niveles de servicio sean inadecuadas.

Palabras claves: Agua, mapuches

Bca. 1154

Beneficio de Complemento Alimentario: Porcentaje de cobertura nutricional y grado de adecuación a los hábitos alimentarios del adulto mayor

Alumnos/as: Maizares GA, Tadiell SS, Vilte Zamboni CG.

Director: Lic. Cabral A.

Resumen

Pro-Bienestar, es un programa de PAMI, que otorga a sus afiliados un complemento alimentario denominado Beneficio de Complemento Alimentario (BCA); tiene como propósito brindar una mejora en el bienestar de aquellos que se encuentran en situación económica vulnerable. Con el objetivo de determinar el porcentaje de cobertura nutricional del BCA según recomendaciones nutricionales del adulto mayor y el grado de adecuación en referencia a los hábitos alimentarios de los beneficiarios, se realizó un estudio de tipo descriptivo simple, de corte transversal, con modalidad observacional. La muestra quedó constituida por 85 jubilados y/o pensionados nacionales de Córdoba Capital beneficiarios del BCA que cumplieron con los criterios de inclusión. Se recolectó información de fuentes primarias, usando técnicas estructuradas. El BCA cubre en promedio, entre ambos sexos, un 51,12% de las recomendaciones calóricas, con mayor proporción de hidratos de carbono y grasas. De acuerdo a las RDA, el BCA no alcanzó a cubrir el 50% de las proteínas diarias para ambos sexos. Se destacó el aporte de Vitamina E, siendo deficiente para el resto de los micronutrientes y fibra dietaria. Los beneficiarios consumían todos los alimentos contenidos en el BCA. Un 60% de los alimentos se adecúan a los hábitos alimentarios del adulto mayor; tomando en cuenta los siete grupos de alimentos, tres correspondieron a la categoría adecuado (42,86%) y tres a satisfactorio (42,86%). En base a esto se concluye que el BCA es Satisfactorio. En el ámbito de la salud pública es menester, como profesional de la nutrición, ahondar en los conocimientos acerca de los aspectos biológicos, económicos y socioculturales de los grupos más vulnerables, tanto para mejorar la eficacia y efectividad de las ayudas alimentarias como para optimizar el planteamiento de futuros programas y mejorar así la calidad de vida y nutricional de la población objetivo.

Palabras claves: Beneficio de Complemento Alimentario (BCA)

Bca. N° 1155

Rocío de aceite: modificaciones por tratamientos térmico-dietéticos

Alumnos/as: Herrera MB, Quevedo A, Ticó MD

Director: Lic. Cingolani M

Co-director: Prof. Dra. Defagó MD

Asesor: Dr. Camusso C.

Resumen

Objetivo: determinar la presencia de acroleína y rancidez en el rocío de aceite de girasol tras la aplicación de tratamientos térmico-dietéticos.

Materiales y métodos: se emplearon diferentes muestras de Fritolím “clásico” registrados bajo la marca “Los molinos”, proveniente de aceite de girasol, disponibles en supermercados de la Ciudad de Córdoba. Las muestras fueron sometidas a diferentes tratamientos térmicos (cocción en horno y sartén de teflón y aluminio). Se determinó la rancidez a través de diferentes técnicas de análisis (Test del ácido tiobarbitúrico, Absorción en el ultravioleta, Test de peróxidos, Ácidos grasos libres) y detección de acroleína. Se aplicó el test T a fin de determinar estadísticamente las modificaciones en las muestras analizadas ($p < 0.05$).

Resultados: en las muestras de rocío de aceite de girasol sometidas a los tratamientos térmicos, se encontraron incrementados los valores de los compuestos asociados a rancidez (malonaldehído, peróxidos, dienos y trienos conjugados, ácido oleico). No se detectó la presencia de acroleína en ninguna muestra. Las diferencias observadas fueron estadísticamente significativas.

Conclusiones: la aplicación de los diferentes tratamientos térmicos y métodos de cocción empleados, modifican significativamente la concentración de los compuestos de oxidación lipídica en las muestras de rocío de aceite de girasol analizadas en este estudio. Es importante destacar el conocimiento de las diferentes técnicas de cocción en la cocina dietética.

Palabras claves: Rocío de aceite de girasol, tratamiento térmico, oxidación lipídica

Bca. N° 1156

Elaboración de un alimento con capacidad funcional: fideos frescos con el agregado de Spirulina sp, valoración de la composición nutricional y valoración sensorial

Alumnos/as: Ballesteros KA, Battan MA, Quiroga Rojas MR

Directora: Lic. Cabral A.

Resumen

Introducción: La alimentación es desequilibrada, tanto en exceso como en déficit en los países desarrollados y emergentes. Debido a esta problemática se busca incluir alimentos funcionales favoreciendo una alimentación saludable.

Objetivos: Elaborar un producto alimenticio con capacidad funcional, fideos frescos con Spirulina sp, para mejorar el valor nutricional con respecto a las pastas; y que sea sensorialmente aceptable.

Metodología: Estudio descriptivo simple transversal con modalidad empírica observacional. Se utilizaron dos muestras: para el análisis químico, 500 g de fideos con Spirulina sp y para la valoración sensorial, 20 g para cada uno de los 86 jueces.

Para el análisis estadístico se utilizó la prueba de estadística Z y el nivel de significancia se estableció en 0,05.

Resultados: El análisis químico en laboratorio del CEQUIMAP de 100 g de Spirulina sp reveló que contiene 9,2 mg de calcio y 11,9 mg de hierro. Los fideos con Spirulina sp en 100 g poseen 45,1 g de hidratos de carbono, 13,2 g de proteínas, 7,33 g de lípidos, 2,98 g de cenizas, 31,4 g de humedad, 10,1 mg/L de calcio y 3,7 mg/L de hierro; según tabla de composición química presentan 1500 mg de ficocianina y 14 mg de β -carotenos. Los fideos con Spirulina sp para los atributos sabor y color presentaron una aceptación del 73% y 66% respectivamente, mientras que el aroma una aceptabilidad del 45 %.

Conclusión: Los fideos con Spirulina sp poseen un elevado contenido proteico, aminoácidos esenciales, ficocianina y β -caroteno. Los hidratos de carbono y lípidos son semejantes en ambas preparaciones, hierro y calcio no presentaron diferencia significativa. Se encontró más del 50% de aceptabilidad para los atributos “sabor” y “color”, salvo para el “olor”. Incluirían los fideos con Spirulina sp en su alimentación 9 de cada 10 jueces. Es importante promover el consumo de Spirulina sp por su buen valor nutritivo.

Palabras claves: Spirulina sp – fideos frescos – composición química – aceptabilidad – capacidad funcional.

Bca.N° 1157

Desarrollo de bebida láctea a base de lactosuero fermentado con kéfir

Alumnos/as: Perassi N, Vilchez L.

Director: Prof. Dr. Eraso A.

Co-director: Lic. Zelada S.

Resumen

Objetivo general: Elaborar una bebida láctea a base de lactosuero fermentado con kéfir, obtenida de una industria láctea de la provincia de Córdoba.

Tipo de estudio: Según su carácter: “Descriptivo Simple”; según su naturaleza: “Empírico” y según su secuencia temporal: “Estudio de corte transversal”

Variables: Independientes: kéfir, lactosuero; Dependientes: Composición química nutricional, contenido de β -galactosidasa, lactosa y ácido láctico, perfil microbiológico, grado de aceptabilidad.

Universo y muestra: Éste estudio por ser empírico en base a experimentación y observación, el universo y muestra se superponen, por lo que la masa de los granos de kéfir y el lactosuero a utilizar serán necesarios para la observación de los resultados.

Resultados: Para la determinación de lactosa, se empleó el método de hidrólisis enzimática. Con un lactosuero cultivado con kéfir durante 48h y su posterior adsorción durante 30' con granos de kéfir previamente ayunados, se logró un porcentaje de eliminación del 92% aprox. del disacárido, lo que permitió rotularlo como bebida deslactosada. En cuanto a proteínas, la poca pérdida de las mismas (1 g/L aprox.), puede ser debida a una escasa actividad proteolítica del kéfir.

En relación al perfil microbiológico, uno de los propósitos fue anular las bacterias coliformes presentes en el suero, por dos motivos: mantener la inocuidad del producto (libre de agentes patógenos) y evitar que los mismos interfieran en el sabor, una vez conservado el lactosuero en refrigeración. Dicho propósito se logró alcanzar por medio del lactosuero cultivado con granos de kéfir durante 48 horas, en donde la fermentación jugó un papel importante en la acidificación del medio, generando una marcada disminución del pH debido a la producción de ácidos orgánicos; por otro lado, se logró la reducción de las levaduras, a través de la pasteurización en microondas del lactosuero adsorbido con granos de kéfir ayunados bajo corriente constante de agua.

La bebida elaborada, es destinada principalmente a aquellas personas intolerantes a la lactosa. El pH de la misma, fue llevado a 6, ya que a valores inferiores la acidez predominaba interfiriendo en el sabor de la misma. Desde el punto de vista nutricional y sensorial, para la neutralización de la bebida se optó por el agregado de óxido de Calcio, aportando 260mg/100mL, cubriendo en relación

a la IA aproximadamente: 17% para adolescentes entre 9-18 años, 22% para adultos entre 19-50 años y 18% para adultos entre 50-70 años.

A la luz de los resultados arrojados por las pruebas sensoriales, se destaca del análisis estadístico:

Primera degustación: Variable olor, sabor y dulzor de las bebidas que fueron elaboradas y conservadas en frío por un período menor a 24 horas fueron las más aceptadas, en contrapartida con las de mayor tiempo. Esto pudo deberse, a que las levaduras seguían teniendo actividad metabólica interfiriendo en las bebidas,

tornándolas de sabor poco agradable al paladar, según observaciones de los jueces no entrenados; variable color, no se encontraron diferencias entre las distintas bebidas.

Segunda degustación: La bebida comercial fue la más aceptada por los panelistas, en relación con la bebida láctea sin pasteurizar mantenida en frío por un período menor a 24 horas. Destacándose, que las variables color y olor de la bebida láctea, fue la que gozó de mayor aceptabilidad.

Conclusión: En relación a la primera hipótesis, los resultados obtenidos en éste trabajo de investigación, nos permitieron comprobar que es factible desarrollar una bebida láctea a base de lactosuero fermentado con kéfir, cuyos componentes le otorgan la posibilidad de constituirse en una alternativa nutricional principalmente para aquellas personas intolerantes a la lactosa, sustituyendo la leche y realizando un buen aporte de calcio.

Con respecto a la segunda hipótesis se pudo concluir por medio de las pruebas de aceptabilidad, que las bebidas elaboradas y mantenidas en refrigeración por menor tiempo fueron las que gozaron de aceptabilidad.

La relevancia de éste estudio pone de manifiesto que el Licenciado en Nutrición está en condiciones de llevar adelante este tipo de trabajos de investigación y desarrollo.

Palabras claves: bebida láctea, kefir

Bca. N° 1158

Relación entre el estado nutricional y la dosis de diálisis de los pacientes con insuficiencia renal crónica en tratamiento de hemodiálisis, en el año 2012-2013

Alumnos/as: Demarchi P, Lovera CS, Serrudo Nabila ML.

Director: Lic. Celi A.

Resumen

Objetivo: relacionar el estado nutricional con la dosis de la diálisis de los pacientes con insuficiencia renal crónica en tratamiento de hemodiálisis, mayores de 18 años de edad de ambos sexos, de la Clínica Vélez Sarsfield de la ciudad de Córdoba en el año 2012-2013.

Tipo de estudio: estudio descriptivo transversal correlacional.

Variables: estado nutricional, dosis de diálisis, edad, sexo, aumento de peso interdialítico y tiempo de hemodiálisis.

Población: pacientes con IRC en tratamiento de hemodiálisis de la Clínica Vélez Sársfield.

Resultados: el 100 % de la muestra (n=55) presentó desnutrición, ya sea, leve (81,8 %) o moderada (18,2 %). El 94,5 % de los pacientes manifestó dosis de diálisis adecuada y el 5,5 % dosis de diálisis inadecuada, ésta última se encontró solamente en el sexo masculino. En la población abordada no existe relación estadísticamente significativa entre dichas variables ($p=0,401$).

Conclusión: todos los pacientes presentaron algún grado de desnutrición y la mayoría de ellos mostraron una dosis de diálisis adecuada. Entre ellos no hubo relación estadísticamente significativa.

Palabras claves: estado nutricional, insuficiencia renal crónica, hemodiálisis

Bca. N° 1159

Nivel de satisfacción: un instrumento predictivo de la calidad percibida por los usuarios de servicios sanitarios

Alumnos/as: Barrantes Troiano B, Contard F, Gasparrini TJ, Pérez DC.

Director: Lic. Zelada SB.

Resumen

En los últimos años ha habido un creciente interés sobre los distintos aspectos que tratan sobre la calidad en salud. Para que un servicio tenga la calidad adecuada debe satisfacer las necesidades y las expectativas de los usuarios. Diversos autores destacaron como atributos valorables por el usuario: la efectividad, la eficiencia, la adecuación, la calidad científico-técnica, la satisfacción, la continuidad, la capacidad de respuesta, la flexibilidad, la aceptabilidad, la equidad, la participación, la ética, la credibilidad, la seguridad y la confianza. La satisfacción proporciona información sobre la calidad percibida por los ciudadanos, por lo que utilizada adecuadamente puede ser un buen instrumento para modular y adaptar los servicios a las necesidades expresadas por la población.

Objetivo general: caracterizar la percepción de los usuarios sobre la calidad del servicio sanitario del Hospital Universitario de Maternidad y Neonatología de la ciudad de Córdoba en el año 2013, según el nivel de satisfacción.

Materiales y métodos: Estudio de carácter descriptivo, transversal, observacional y correlacional. Contó con un n=204 participantes mayores de 20 años de edad, de ambos sexos y que participaron del estudio mediante consentimiento informado. La recolección de datos procedió de fuentes primarias y fue obtenida mediante una encuesta de opinión, confidencial, diseñada bajo el formato Likert (con categorías diferenciadas según los diferentes ítems).

Resultados: un 60% de los usuarios expresó un alto grado de satisfacción, un 38% un grado medio, evaluando el resto como bajo. Se mostró asociación entre el grado de satisfacción y la edad, el motivo de concurrencia, el área o especialidad a la que concurre el paciente. No se detectó asociación significativa entre el grado de satisfacción y el sexo, número de hospitalizaciones y atenciones en el último año. Los aspectos valorados por el usuario positivamente son los que conforman la relación médico paciente, por otro lado la puntualidad de los turnos tuvo una valoración negativa por parte de los usuarios.

Conclusión: La satisfacción es un instrumento útil para medir la calidad percibida por el usuario en los servicios sanitarios, permitiendo hacer un análisis de cómo, las diferentes dimensiones, influyen en la percepción que el usuario tiene sobre la calidad brindada por el servicio sanitario.

Palabras claves: Nivel de satisfacción - calidad percibida.

Bca. N° 1160

Descripción corporal basada en índices antropométricos y su correlación con la presencia de traumas físicos en adultos con síndrome metabólico

Alumnos/as: Moine L.

Director: Prof. Lic. Asaduroglu AV.

Resumen

El Síndrome Metabólico o Enfermedad Metabólica está caracterizado por presentar obesidad abdominal, hipertensión arterial, insulinoresistencia y dislipemia. El mismo está asociado con un aumento en el riesgo de padecer eventos cardiovasculares, Diabetes Tipo 2, cáncer y osteoartritis. En las últimas décadas, la comunidad científica ha mostrado interés por la relación del Síndrome Metabólico y alteraciones musculo-esqueléticas.

Objetivos: Analizar la correlación entre Índice de Masa Corporal, distribución de la grasa corporal y prevalencia de trauma físico en personas adultas de ambos sexos con Síndrome Metabólico.

Diseño Metodológico: La población estudiada estuvo constituida por personas adultas con diagnóstico de Síndrome Metabólico que asistieron al Sanatorio Dietético el Diquecito en el periodo comprendido entre el 20 de enero y el 20 de noviembre del 2011. (n=97)

El tipo de estudio fue descriptivo, transversal de tipo correlacional. Entre las variables analizadas se encontraron: La distribución de la grasa corporal, trauma físico, Índice de Masa Corporal, sexo, edad, actividad física. Para el análisis de los datos se obtuvieron medidas estadísticas como: Media, Mediana, Moda y Desvío Estándar y se aplicaron pruebas para determinar asociación entre variables como la de Chi-cuadrado y Kruskal Wallis.

Instrumentos: Estadiómetro o tallímetro, báscula electrónica y cinta métrica. Se obtuvieron: el peso, la talla, la circunferencia de la cintura y se calcularon el Índice de Masa Corporal y el Índice Cintura/Talla. Para obtener los datos sobre los traumas físicos se utilizó un cuestionario diseñado para éste estudio y para clasificar a las personas según el Nivel de Actividad Física se utilizó el cuestionario IPAQ.

Resultados: Los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación mostraron que más del 95% de las personas con Síndrome Metabólico tenían obesidad ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$). Además, un 85,60% del total presentó distribución abdominal de la grasa corporal (Forma de Manzana según el Índice Cintura/Talla) con una circunferencia de la cintura por encima de los valores normales (>80 en mujeres y >94 en hombres).

La prevalencia de Trauma Físico en la población bajo estudio fue de 39,17%. La lesión con mayor

frecuencia fue Fractura (31,58%) seguido de Ruptura ligamentaria y Distensión muscular (13,16% para ambas), Contusión y Esguince (10,53% en los dos traumas físicos).

Al relacionar los eventos traumáticos con los índices y medidas antropométricas, se observó que éstos eran más prevalentes en quienes tenían Índice de Masa Corporal ($\geq 35 \text{ kg/m}^2$), un patrón central de la distribución de la grasa corporal y mayor circunferencia de cintura.

Los traumas físicos fueron más frecuentes en las extremidades superiores e inferiores en relación con otras regiones corporales.

Cuando se relacionó el nivel de actividad física con la prevalencia de traumas físicos se observó que ésta era mayor en las personas sedentarias y en las insuficientemente activas que en las activas.

Conclusión: Los adultos con Síndrome Metabólico bajo estudio mostraron un perfil con predominio de Obesidad ($\text{IMC} \geq 30 \text{ kg/m}^2$), distribución androide de la grasa corporal, circunferencia de cintura muy aumentada en mujeres ($\geq 89 \text{ cm.}$) y aumentada en hombres ($\geq 94,5 \text{ cm.}$), prevalencia de trauma físico del 39,17% (con mayor frecuencia de fracturas en relación a otros traumas físicos y con predominio de ésta en mujeres que en hombres) y un nivel de actividad físico sedentario o insuficientemente activo.

Palabras claves: Trauma físico, síndrome metabólico

Bca. N° 1161

Desarrollo de un índice de adherencia a un patrón alimentario saludable (PAS) en relación al cáncer colorrectal en Córdoba

Alumnos/as: Díez I, Múre J, Susevich Raze M.

Director: Prof. Dra. Díaz MP.

Co-director: Prof. Dra. Aballay LR.

Resumen

El cáncer colorrectal es el tercero más diagnosticado en todo el mundo, con una tasa de incidencia y mortalidad que está aumentando paulatinamente, principalmente en países desarrollados. En la provincia de Córdoba, es una de las 3 principales causas de muertes por cáncer. Hay múltiples factores ambientales que condicionan a una mayor incidencia de esta enfermedad, entre ellas la dieta habitual del individuo. Para mejorar la comprensión de la nutrición y el cáncer, la epidemiología nutricional actual propone estudiar patrones alimentarios, considerando que tienen el potencial de capturar el efecto de múltiples e interconectados factores dietarios.

El objetivo fue la construcción de un índice de adherencia a un patrón alimentario (PAS) considerado como saludable para el cáncer colorrectal, y a partir de éste, determinar si existen diferencias de adhesión entre los sujetos sanos y aquellos con la enfermedad.

Para ello, se llevó a cabo un estudio de tipo caso-control con una muestra que estuvo conformada por 421 sujetos adultos (136 casos y 285 controles) residentes en la provincia de Córdoba en el período 2012 – 2013. Cada sujeto, fue entrevistado utilizando una encuesta ya validada, que indaga acerca de variables socio demográficas y culturales, como así también de la frecuencia alimentaria. El modelo estadístico aplicado para la estimación de riesgos fue el de regresión logística estratificado. En el presente estudio, los individuos con la enfermedad se adhirieron en un 4% más al PAS que los individuos sanos, sin ser esta diferencia estadísticamente significativa. Sin embargo, los sujetos sanos consumieron mayor cantidad de aquellos alimentos que se consideran protectores, y menor cantidad de aquellos que se consideran promotores de la enfermedad. Además, personas con antecedentes familiares de primer grado con cáncer colorrectal, de sexo masculino, y de un nivel socio económico medio constituyeron el grupo con mayor adherencia al PAS.

Como conclusión, la hipótesis planteada no fue aceptada, lo que significa que la adhesión al PAS no disminuye el riesgo de desarrollar cáncer colorrectal.

Palabras claves: índice de adherencia, patrón alimentario saludable, cáncer colorrectal.

Bca. N° 1162

Prácticas de cuidado nutricional que desarrollan los cuidadores nutricionales que asisten a la Dir. De Esp Méd. Norte, con énfasis en niños desde que se los incorpora a la mesa y/o menú familiar hasta los 36 meses de edad

Alumnos/as: García A, Yacomella C.

Director: Mgter. Barbero L.

Resumen

Actualmente, América Latina está transitando una compleja situación nutricional y de salud, en la cual los niños y niñas pequeño/s atraviesan una polarización de sobrepeso y obesidad por un lado, y desnutrición por el otro.

Teniendo en cuenta dicho contexto, es fundamental abordar las prácticas de cuidado nutricional infantil, debido a que los niños en sus primeros dos años de vida adoptan comportamientos establecidas en su entorno y conductas de sus cuidadores nutricionales, las que constituyen patrones alimentarios que persistirán a lo largo de su vida. Éstas prácticas alimentarias inciden en el crecimiento, desarrollo y salud integral del niño.

En éste marco, el presente estudio describió las prácticas de cuidado nutricional que desarrollan los cuidadores nutricionales que concurren al Programa de Control de Crecimiento y Desarrollo (CCyD) de la DEM Norte, con especial énfasis en aquellas referidas a la alimentación de niños y niñas desde que se los incorpora a la mesa y/o menú familiar hasta los 36 meses de edad, en la ciudad de Córdoba, en el año 2013.

La investigación llevada a cabo fue de tipo descriptivo simple, con una población de 104 cuidadores nutricionales que asistieron al CCyD de la DEM Norte.

Se estudiaron variables sociodemográficas relativas al cuidador nutricional, al niño, y prácticas de cuidado nutricional infantil.

En relación a las variables sociodemográficas relativas al cuidador nutricional, se observó que mayoritariamente correspondieron al sexo femenino, siendo la edad más predominante la de 20 a 35 años de edad; el nivel de escolaridad preponderante fue primario completo/secundario incompleto. El tipo de familia prevalente fue la nuclear, y la función principal de los cuidadores al interior del hogar fue el de responsable doméstico.

En cuanto a las variables sociodemográficas relativas al niño, se observó que el estado nutricional eutrófico predomina en todas las edades, siendo más alto el porcentaje en los niños de entre 24 a 36 meses. En relación al sexo, la distribución fue equitativa.

Respecto a las prácticas de cuidado nutricional infantil se identificó que la mayor parte de los cuidadores nutricionales no practican la lactancia materna, siendo las dos principales causas por la que se dejó de amamantar al niño: “el niño dejó solo” y que la cuidadora nutricional “se quedó sin leche”. A su vez, el menor porcentaje de niños practicó la lactancia artificial y la alimentación mixta, en las que predominó el consumo de leche de vaca en polvo no fortificada en su mayoría en biberón. En ambos casos el niño toma solo tanto el biberón como la taza; y su forma de preparación más destacada por el cuidador fue el hervido del agua.

En relación a la práctica de incorporación del niño a la mesa y/o menú familiar, se encontró que la mayoría de éstos se incluyeron tanto a la mesa como al menú familiar; siendo la madre la principal encargada del suministro, preparación y servido de las comidas del niño.

En cuanto a las preparaciones más consumidas por los niños, éstas fueron las sopas, purés y guisos, empleando mayoritariamente los métodos de cocción “hervido” y “horno”. A su vez las bebidas más ofrecidas durante las comida principales, fueron jugos sintéticos y agua corriente.

En cuanto a la actitud responsiva de los cuidadores nutricionales cuando el niño no come, éstos manifestaron una actitud activa frente a situaciones problemáticas en la alimentación del infante.

En relación a si el cuidador nutricional ayuda al niño a comer, ellos refirieron nunca ayudar al niño a comer, mientras que un menor porcentaje de los mismos siempre facilita la alimentación al niño.

Con respecto a la frecuencia con que el cuidador le permite al niño jugar con la comida permite al niño jugar con la comida, más de la mitad de ellos refirió que nunca le permite al niño jugar con la comida.

Concluimos en que es fundamental abordar éste tipo de temáticas, ya que es una herramienta primordial para lograr una mayor comprensión de los factores que intervienen en el crecimiento, desarrollo y salud integral de los niños.

Palabras claves: Prácticas de cuidado nutricional, Cuidados, Cuidador nutricional, Prácticas responsivas.

Bca. N° 1163

Sodio: hábitos de consumo en jóvenes

Alumnos/as: Bellomo C, Gallio G, Mengarelli Mariana, Moreno J.

Director: Prof. Dra. Ryan L.

Co-director: Dra. Nepote V.

Resumen

Objetivo: Identificar fuentes alimentarias de sodio, hábitos alimentarios y factores conductuales que influyen en el contenido total de este mineral en la dieta habitual de jóvenes universitarios.

Materiales y Métodos: se encuestaron 300 estudiantes de 18 a 30 años de ambos sexos, pertenecientes a universidades públicas y privadas, ciudad de Córdoba, Argentina. La frecuencia alimentaria consideró alimentos de alto, medio y bajo contenido de sodio para determinar la contribución a la dieta habitual y un cuestionario indagando hábitos alimentarios y factores conductuales respecto a la utilización de sal. Se seleccionaron grupos de alimentos para su análisis.

Resultados: los grupos de alimentos que aportaron mayor cantidad de sodio fueron: cereales y derivados (40%), principalmente pastas frescas y panes; cárneos (24%), en orden decreciente: embutidos, fiambres y carnes rojas. Sopas, salsas, caldos, pickles, aceitunas, aderezos (14,5%), lácteos (14%). Los grupos de bebidas, frutas desecadas, vegetales congelados, enlatados; dulces y grasas fueron los de menor contribución (2 y 3%). El consumo promedio de sodio aportado por los alimentos considerados en la encuesta fue 3300 ± 1700 mg Na/día, en mujeres 2900 ± 1500 mg Na/día, en hombres 4480 ± 1840 mg Na/día, encontrándose diferencias significativas.

Los hábitos alimentarios identificados mostraron que un 39% llevaba el salero a la mesa, 68% agregaba sal a la cocción, 65% lo hacía en todas las preparaciones y sólo el 9% consumía sal baja en sodio. Los factores conductuales demostraron que un 69% de los universitarios no leía el contenido de sodio de los rotulados, 58% no conocía las fuentes de sodio y 53% no registraba con qué frecuencia compraba sal. **Conclusión:** Considerar los alimentos de mayor contribución de sodio a la dieta, los hábitos alimentarios y factores conductuales que determinan el aporte total de este mineral, podría resultar una herramienta efectiva para la reducción del consumo del mismo, la promoción de hábitos alimentarios saludables y la disminución de la incidencia de las enfermedades asociadas a su ingesta.

Palabras claves: consumo de sal/ sodio, hábitos alimentarios, factores conductuales, alimentos fuentes de sodio.

Bca. N° 1164

Metabolitos de aminas aromáticas heterocíclicas en muestras de orina como biomarcadores de exposición a carcinógenos

Alumnos/as: Bonalumi, MA, Martínez MC, Mori MB, Spalletti LV

Director: Lic. Reartes G.

Co-director: Dra. Muñoz S.

Resumen

La PhIP (2-amino-1-metil-6-fenilimidazo [4,5-b] piridina) es la amina heterocíclica más abundante y con alto potencial carcinogénico, que se genera por la cocción de alimentos fuente de proteínas a temperaturas elevadas, y cuya proporción varía con el tiempo y método de cocción. A partir de dichas características, este compuesto podría considerarse como biomarcador de exposición al cáncer, constituyendo una herramienta más para investigar la relación entre dieta y cáncer.

Objetivo: determinar la cantidad de PhIP y sus metabolitos, en muestras de orina de voluntarios sanos, posterior al consumo de carnes cocidas habituales en la región de Córdoba. Sujetos y métodos: el estudio de modalidad experimental de carácter transversal se llevó a cabo con 6 voluntarios sanos de ambos sexos, con dieta controlada. A los mismos se les suministraron cortes de carnes estandarizados y cocidos a la plancha. Posteriormente se recolectaron muestras de orina en diferentes periodos de tiempo y se analizaron por cromatografía líquida de alta performance (HPLC) acoplada a espectrometría de masas (MS). Resultados y conclusión: en el presente trabajo se realizó un estudio de intervención con voluntarios sanos el cual fue aprobado por el Comité de Ética del Hospital Nacional de Clínicas. Asimismo, se logró la puesta a punto del método de extracción de PhIP en cartuchos de fase sólida mixta (intercambio iónico y fase reversa) en muestras de orina, así como su identificación por HPLC-MS.

Se continúa trabajando en mejorar la sensibilidad para la cuantificación de PhIP, debido a la presencia en cantidades trazas en fluidos biológicos.

Palabras claves: PhIP, Biomarcador de exposición, Consumo de carne.

Bca. N° 1165

Importancia de la medición de la Tensión Arterial en niños en edad escolar con sobrepeso y obesidad como factor de riesgo de Enfermedades Cardiovasculares

Alumnos/as: Williams J.

Director: Lic. Reartes G.

Resumen

Objetivo General: Conocer la TA en reposo de los niños de edad escolar con Índice de Masa Corporal (IMC) superior al percentil 85, que asisten al Centro Integrador Comunitario (CIC) de la localidad de Mina Clavero, provincia de Córdoba, en el período Marzo-Abril 2013. Materiales y Métodos: Se realizó un estudio descriptivo, observacional, correlacional y longitudinal simple. La muestra estuvo conformada por 30 niños de ambos sexos ≥ 6 años y < 12 años con $IMC > p85$ que asistieron al CIC para completar la ficha de salud escolar, las variables: sexo, edad según ciclo escolar, exceso de peso, antecedentes familiares de RCV, peso al nacer de niños nacidos a término (PN), TA. Se realizó una encuesta administrada por el investigador. Se efectuaron medidas antropométricas y tres mediciones de la TA en distintos días (1 vez por semana). El análisis y procesamiento estadístico se realizó con el programa SPSS versión 19, significación $p < 0,05$. Resultados: El 40% del total de niños presentó TA por encima de los valores normales, sólo se halló HTA en niños con obesidad. No se observó relación significativa ($p=0,179$). La TA se encontró significativamente asociada a los antecedentes familiares de RCV ($p=0,044$), presentándose en el 37% de los niños. De ellos el 64% presentó la TA elevada, mientras que aquellos que no presentaron antecedentes familiares de RCV sólo el 26% tuvo TA elevada. El bajo PN, resultó infrecuente en la muestra ($n=2$), por lo que no se pudo corroborar asociación con la TA ($p=0,183$). Conclusión: Detectando a tempranas edades los factores de RCV (entre ellos TA, estado nutricional y antecedentes familiares de RCV), permitiría, en gran medida, reducir los gastos en salud pública que se destinan a las enfermedades cardiovasculares en adultos.

Palabras claves: Tensión arterial, enfermedades cardiovasculares, exceso de peso.

Bca. N° 1166

Elaboración de una premezcla artesanal para bizcochuelo enriquecida con harina de algarroba (Prosopis Alba Griseb), que podría ser apta para personas con enfermedad celíaca

Alumnos/as: Allochis V, del Arco N, Gerónimo C.

Director: Mgter. Demmel G.

Co-director: Prof. Mgter. Borsotti MN.

Resumen

La enfermedad celíaca (EC) es una de las enfermedades crónicas gastrointestinales más frecuentes tanto en la población pediátrica como en la de adultos. En la actualidad no existe cura para esta enfermedad, el único tratamiento eficaz consiste en mantener un régimen estricto sin gluten de por vida. Sin embargo, la disponibilidad y variedad de productos alimentarios aptos es escasa.

Por ello se propone incorporar la harina de algarroba a la alimentación de personas con esta patología como una nueva alternativa, considerando su valor nutricional y su alta disponibilidad a nivel nacional.

El objetivo del presente trabajo de investigación fue elaborar una premezcla artesanal para bizcochuelo enriquecida con harina de algarroba, que podría ser apta para personas con celiaquía, determinando su valor calórico y nutricional, y evaluando su aceptabilidad en relación a un bizcochuelo estándar apto, en la Ciudad de Córdoba durante el año 2013.

El tipo de estudio realizado en este trabajo de investigación fue descriptivo observacional transversal. Para el mismo, se realizó una prueba de aceptabilidad en 100 alumnos de primer año de la carrera de Licenciatura en Nutrición, de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Se degustaron 2 muestras de bizcochuelos de 5 g cada una; una enriquecida con harina de algarroba y otra estándar. Además, se determinó el contenido de gliadina y la composición química-nutricional mediante análisis de laboratorio y el grado de aceptabilidad mediante prueba de proporciones Z y prueba estadística de Friedman.

Los resultados obtenidos a partir del análisis químico determinaron que la premezcla artesanal para bizcochuelo enriquecida con harina de algarroba contiene menos de 5 mg/kg (ppm), lo cual confirma que es apta para personas con celiaquía. Con respecto a la composición química, dicha premezcla representa, en cuanto al valor calórico, el 5% del requerimiento promedio diario de energía para mujeres y hombres adultos moderadamente activos. Teniendo en cuenta las RDA (FAO/OMS) para la misma población, la premezcla cubre un 24,68%, 4,3% y 1,71% de hidratos de carbono, proteínas y grasas, respectivamente, y en relación a la fibra alimentaria, un 14% de la

recomendación mínima; alcanzando sólo el 0,27% para el calcio, y el 3,33% para el hierro. La prueba de aceptabilidad reveló que más del 50% de los degustadores aceptó el bizcochuelo enriquecido con harina de algarroba, superando a su vez, al bizcochuelo estándar en todos sus atributos organolépticos.

Se concluye entonces que, por el contenido de gliadina, por su composición química-nutricional y por su grado de aceptabilidad la premezcla artesanal enriquecida con harina de algarroba podría considerarse una innovadora alternativa saludable para personas con Enfermedad Celíaca.

Palabras claves: enfermedad celíaca, harina de algarroba, premezcla enriquecida, bizcochuelo.

Bca. N° 1167

Número de ingestas alimentarias diarias, distribución energética y de nutrientes, en relación al estado nutricional en estudiantes de sexo masculino de la Universidad Tecnológica Nacional

Alumnos/as: Brassesco BR, Pi RA, Vidal PD.

Director: Lic. Viola L.

Co-director: Prof. Dra. Aballay LR.

Resumen

Introducción: la población universitaria es un grupo especialmente vulnerable desde el punto de vista nutricional, ya que suele ser el momento en que los estudiantes asumen por primera vez la responsabilidad de su alimentación, lo cual no sólo se verá reflejado en su estado nutricional actual, sino que podrá tener un gran impacto en su estado de salud futuro.

Objetivos: establecer la relación existente entre el número de ingestas alimentarias diarias (NIAD), distribución energética (DE) y de nutrientes (DN), y el estado nutricional (EN) en estudiantes de sexo masculino de 23-33 años de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Córdoba 2013.

Materiales y Métodos: estudio prospectivo de tipo descriptivo simple correlacional de corte transversal. Se tomó una muestra de 210 estudiantes de sexo masculino que concurren a la UTN, de 23 a 33 años. Variables: EN según Índice de Masa Corporal (IMC), porcentaje de grasa corporal (PGC) y circunferencia de cintura (CC), NIAD, DE, DN, edad, estrato socioeconómico (ES), balance energético (BE), actividad física (AF). Se realizó análisis descriptivo e inferencial mediante modelos de regresión logística múltiple.

Resultados: en el presente estudio se encontró que a medida que aumenta la edad y disminuyen los niveles de actividad física aumenta la chance de presentar IMC y grasa corporal elevada. El análisis sobre el número de ingestas reflejó que realizar de 4 a 6 ingestas diarias predispone a tener un estado nutricional Normal. En cuanto a la distribución energética, consumir más del 50% del Valor energético total (VET) en merienda y cena actuó como factor protector del exceso de peso. Por último, la distribución de nutrientes mostró que consumir una elevada cantidad de lípidos en relación a las recomendadas, aumentan el riesgo de tener exceso de grasa corporal.

Conclusión: se encontraron como factores promotores de un estado nutricional inadecuado por exceso: vida sedentaria y la realización de menos de tres ingestas alimentarias diarias. El consumo elevado de lípidos predispone al aumento de la grasa corporal.

Palabras claves: Número de ingestas alimentarias diarias, distribución energética, distribución de nutrientes, estado nutricional, estudiantes.

Bca. N° 1168

Medallones de elaboración a base de mijo perla –con aporte de hierro, calcio, ácidos grasos y fibra- como posible alimento para celíacos

Alumnos/as: Álvarez MS, Stella Zambruno DA.

Director: Prof. Mgter. Borsotti MN

Co-director: Prof. Mgter. Demmel G

Resumen

Introducción: La Enfermedad Celíaca es una intolerancia permanente al gluten que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, calculándose actualmente en nuestro país una prevalencia de 1/100 personas. El mijo es un cereal libre de gluten históricamente consumido en África, China, India y Corea, siendo la fuente principal de energía, vitaminas y minerales para millones de los habitantes más pobres de esas regiones.

Objetivo: Elaborar medallones a base de granos de mijo perla con aporte de hierro, calcio, ácidos grasos mono y poliinsaturados y fibra, libres de gluten y de características organolépticas aceptables, Córdoba 2013.

Población, material y métodos: El estudio es de tipo empírico, descriptivo y transversal, realizándose la prueba de aceptabilidad en 80 alumnos de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba, en el año 2013.

La composición química-nutricional de los medallones se determinó mediante análisis de laboratorio y el grado de aceptabilidad mediante prueba de proporción Z.

Resultados: *Los medallones de elaboración a base de mijo perla* son libres de gluten, aportan hierro, ácidos grasos mono y poliinsaturados y proteínas, y tienen bajo contenido de sodio. La prueba de aceptabilidad reveló que más del 50% del panel de degustadores aceptó el producto elaborado.

Conclusión: El alimento es una opción saludable y novedosa para toda la población; es de bajo costo monetario y de fácil elaboración, y ampliaría la gama de productos disponibles para celíacos.

Palabras claves: mijo, medallones, enfermedad celíaca.

Bca. N° 1169

Prácticas Científicas de los Académicos categorizados de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) en relación a su Formación Académica de Grado y Posgrado

Alumnos/as: Catania MV, Kuttnick N, Sgala AB.

Director: Prof. Mter. Corigliani S.

Co-director: Lic. Ruffino C.

Resumen

En Argentina, las investigaciones que se realizan sobre los investigadores en el campo de los alimentos y la nutrición humana son insuficientes.

Este estudio indaga, sobre el trabajo de los académicos, dentro de las Universidades y analiza la relación de su Formación de Grado y Posgrado con sus producciones científicas. **Objetivo:** Relacionar las Prácticas Científicas de los académicos categorizados de la Licenciatura en Nutrición (LN) de la UNC y de la UNL con la Formación Académica de Grado y Posgrado en el año 2011-2012.

Metodología: Estudio descriptivo, simple, correlacional, transversal. Universo: Docentes de la LN de la UNC y UNL categorizados en el Programa de Incentivos. Muestra: Probabilística, estratificada, proporcional. Instrumento: Cuestionario.

Resultados: Los académicos categorizados de la UNC, poseen mayormente el título de Licenciado en Nutrición (7/9), en cambio, en la UNL, el título de Bioquímico (18/22). El área de estudios de posgrado que más se destacó, fue Ciencias Naturales: 58,23% (UNC) y 82,22% (UNL). La producción científica son artículos especializados en revistas con referato nacionales (UNC) e internacionales (UNL). En ambas instituciones, la temática que más se investiga es Ciencias de la Salud. En la UNC se agrega: antropología alimentaria, educación alimentaria nutricional, políticas públicas y alimentación; a diferencia de la UNL, que investiga en tecnología de alimentos, ingeniería genética y biología celular.

Conclusión: Se evidenció una fuerte correlación entre la Formación Académica de Grado y Posgrado y las Prácticas Científicas de los académicos estudiados.

Palabras claves: prácticas científicas, formación académica, licenciatura en nutrición.

Bca. N° 1170

Valoración del Estado Nutricional, Ingesta Alimentaria y Actividad Física de estudiantes mujeres universitarias de 1° año de Lic. en Nutrición. Escuela de Nutrición. FCM-UNC.

Marzo- Abril. 2013

Alumnos/as: Albano M, Ceballos ME, Pontelli M.

Director: Lic. Oberto G.

Resumen

Introducción: La adolescencia se caracteriza por ser un periodo de cambios. Las prácticas saludables adquiridas en la infancia suelen modificarse por diversas razones.

Objetivo: Valorar el estado nutricional, ingesta alimentaria y actividad física en las estudiantes que cursan 1^{er} año de Licenciatura en Nutrición FCM-UNC.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo, correlacional simple, transversal. Muestra n=60 mujeres de 17 a 19 años. Cuestionario de frecuencia alimentaria y actividad física. Mediciones: peso, talla, pliegue cutáneo tricípital y circunferencia braquial. Variables: Estado Nutricional (Índice de Masa Corporal (IMC), Área Grasa del Brazo (AGB), Área Muscular del Brazo (AMB), frecuencia alimentaria) Actividad física y Edad.

Análisis estadístico Normal Estándar. Test estadístico CHI cuadrado, nivel de significación del 0.05%.

Resultados: el 80% de las estudiantes tiene un IMC normal, el 71,7%, un AMB normal y el 93,3% un AGB normal. Más del 50% no realiza una ingesta acorde a las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina en: lácteos, carne vacuna y de pescado, cereales, pan, legumbres, huevo, verduras, aceite y agua. El 48% desayuna diariamente. Más del 50% tiene un consumo elevado de golosinas, tartas y pizza. El 93% consume de 4 a 6 veces por semana comidas rápidas. El 22% realiza 60 minutos diarios de actividad física Moderada según la OMS.

Conclusión: El Lic. en Nutrición cumple un rol fundamental en la Educación Alimentaria Nutricional. La actividad física regular y una alimentación acorde a las necesidades nutricionales y demandas metabólicas son importantes para lograr un estado nutricional óptimo y calidad de vida en los individuos.

Palabras claves: adolescentes, estado nutricional, ingesta alimentaria, actividad física.

Bca. N° 1171

Una mirada cualitativa a las prácticas de alimentación complementaria que desarrollan las madres/cuidadoras de infantes de 6 a 24 meses de edad

Alumnos/as: Maldonado Bottán VC.

Director: Prof. Lic. Uda A.

Resumen

Introducción: las prácticas de alimentación complementaria que emplean los adultos, encargados de la alimentación infantil, surgen a través de un despliegue activo de conductas impulsadas por un conjunto de juicios de valor, conocimientos, creencias, tradiciones, costumbres y representaciones, que forman a lo largo de su historia y que caracteriza y marca la identidad de las personas, insertas en un contexto sociocultural y económico determinado.

Objetivo: analizar las prácticas de alimentación complementaria empleadas por las madres/cuidadoras a cargo de infantes de 6 a 24 meses de edad que asisten al Control de Crecimiento y Desarrollo del Centro de Atención Primaria de la Salud (CAPS) del Barrio Ciudad Villa Retiro, Provincia de Córdoba, Argentina. Junio de 2013.

Población, material y métodos: se realizó un estudio de tipo cualitativo, descriptivo, transversal. Participaron 9 madres y 1 abuela, seleccionadas de manera intencionada. Los datos se recabaron a través de diferentes técnicas: entrevista abierta estandarizada; observación, por medio de la estrategia de observador externo; y utilización de fuentes secundarias. El análisis y tratamiento de datos se llevó a cabo a través de una secuencia de pasos que lo guiaron: lectura, codificación, presentación, reducción e interpretación; hasta obtener saturación teórica.

Resultados: el bajo poder adquisitivo y el bajo nivel de escolaridad, definen el entorno socioeconómico- cultural. Las mujeres son las principales encargadas de manejar el hogar; de los aspectos alimentarios; y del cuidado de los más pequeños. La mayoría inició al niño a la alimentación complementaria antes del sexto mes de edad. El principal motivo es que percibían que “pasaba hambre”. Los tipos de alimentos y preparaciones que ofrecen, mayormente difieren de las recomendaciones adecuadas según la edad. Los principales criterios de selección y preparación alimentaria se basan en lo que al niño le “gusta”, es decir, las comidas que más acepta. Eligen alimentos “llenadores”, “rendidores” y sabrosos. Consideran importante la higiene en la manipulación de los alimentos. Brindan estimulación psico-afectiva al infante. Valoran el “comer todos juntos”. Permiten la alimentación independiente, impartiendo límites y normas. Consideran a

la lactancia y a la alimentación, como los pilares fundamentales en la vida del infante, valorando la cantidad y calidad de los alimentos y preparaciones ofrecidas.

Conclusiones: Principalmente las costumbres y el patrón alimentario familiar, influyen en las prácticas de alimentación complementaria. La básica forma de conocimiento es la percepción y deducción en la experiencia con el infante. Consideran importante saciar el hambre del niño; que alcance un peso adecuado; que logre aceptar todas las comidas que se le ofrecen; y que comparta la mesa familiar.

Palabras claves: Prácticas de alimentación complementaria, Madres/cuidadoras, Representaciones, Investigación cualitativa.

Bca. N° 1172

Las Representaciones Sociales de la alimentación en relación al rol femenino de sujetos de sectores medios de la Ciudad de Córdoba

Alumnos/as: Escudero MG, Manzano MC, Pascual J, Vargas MG

Director: Prof. Mgter. del Campo ML.

Co-director: Prof. Dra. Navarro A.

Resumen

Introducción y Objetivo: En el marco del establecimiento de roles de género, la mujer ha sido la encargada exclusiva de la alimentación y la salud permaneciendo altamente naturalizada esta división sexual del trabajo doméstico. Las Representaciones Sociales (RS) entendidas como modalidades de pensamiento del sentido común ofrecen un marco explicativo para entender cómo los sujetos dotan de significado a los alimentos y cómo éstas visiones pasan a formar parte de su vida cotidiana. El objetivo de este trabajo fue analizar las RS de la alimentación en relación al rol femenino en hombres y mujeres de sectores medios en Córdoba Capital en el año 2012 y 2013.

Metodología: En este diseño cualitativo fueron entrevistados en profundidad doce adultos mayores de edad, de los cuales siete fueron mujeres y el resto hombres, seleccionados por muestreo intencional, utilizando el criterio de máxima variedad de género, edad, estado civil, número de hijos y profesiones. El tamaño de la muestra fue determinado mediante *saturación teórica*. Para el análisis se utilizaron indicadores discursivos. Se realizó triangulación de investigadoras.

Resultados: Para el pensamiento del sentido común, las tareas domésticas relacionadas con la alimentación familiar continúan siendo responsabilidad casi exclusiva del género femenino mientras que el rol del hombre se vincula de manera excepcional a la compra y a la preparación de los alimentos apartándose de esta práctica como tarea relegada al ámbito privado y doméstico. A su vez, la apropiación de nuevos espacios por parte de las mujeres y su salida al espacio de lo público, no ha repercutido necesariamente en una división de tareas más equitativa en el ámbito doméstico. La pertenencia al sector medio influye en las RS del cuerpo y la salud en relación a las elecciones alimentarias, buscando acercarse a los ideales de belleza y salud. Esta condición supone un elemento más de tracción en la reproducción del rol femenino socialmente aceptado que deben desempeñar las entrevistadas. Conclusiones: El estudio de los aspectos simbólicos de la comida permite visualizar cómo se reproducen ciertos estereotipos tradicionales de género, y cómo el fenómeno alimentario requiere ser abordado en su complejidad a fin de lograr intervenciones eficaces y oportunas en Salud y Nutrición.

Palabras claves: Representaciones Sociales, Alimentación, Rol Femenino, Sector Social Medio.

Bca. N° 1173

Relaciones Sociales, Autopercepción de Salud y Estado Nutricional en Adultos Mayores ambulatorios

Alumnos/as: Sosa Ocanto MV.

Director: Prof. Lic. Acosta RS.

Co-director: Lic. Massobrio E.

Resumen

Introducción: El envejecimiento es un proceso normal que se inicia con la concepción y termina con la muerte. El envejecimiento poblacional es un fenómeno que ocurre en todos los países, lo que provoca un incremento en el número y proporción de las personas mayores. El paso a la tercera edad no se realiza a una edad concreta ni de una sola vez, sino que existe un proceso que desemboca en un estado que normalmente se define por características asociadas a incapacidad, pasividad y dependencia.

A los procesos propios del envejecimiento, se suma el cúmulo de pérdidas psicosociales que acontecen durante esta etapa de la vida y los cambios en el papel y la estructura de la familia. Esta gran variedad de cambios que experimenta el adulto mayor, pueden llevar a la modificación de sus patrones de alimentación y como consecuencia alterar su estado nutricional.

Objetivo: Determinar la relación existente entre relaciones sociales, autopercepción de salud y estado nutricional de Adultos Mayores que asisten a los Hogares de Día que forman parte del Programa Permanente de Atención al Anciano, dependiente de la Secretaria de Niñez, Adolescencia y Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba, en el año 2012.

Población, material y métodos: Estudio descriptivo correlacional transversal. En el presente estudio se evaluaron 196 Adultos Mayores de ambos sexos que asisten a Hogares de día dependientes de la Secretaria de Niñez, Adolescencia y Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la provincia de Córdoba. Se valoró el Estado Nutricional a partir del Índice de Masa Corporal (IMC), las Relaciones Sociales a partir de encuestas sociodemográficas donde se registró la participación en actividades o reuniones sociales, el lugar y la compañía de las mismas, el tipo de ayuda recibida o brindada, y la Autopercepción de Salud por parte de los adultos mayores. Para determinar la asociación entre las variables se aplicó la prueba de Chi-Cuadrado.

Resultados: Los resultados obtenidos por medio de la estadística descriptiva evidencian que el 68,4% de los Adultos Mayores participan en actividades sociales, con predominio del sexo femenino y de la vejez media. Al evaluar la Autopercepción de Salud las categorías prevalentes

fueron la autopercepción buena (34,7%) en hombres y la autopercepción regular (33,2%) en mujeres. En relación al Estado Nutricional, predominó la malnutrición por exceso en el sexo femenino.

Conclusiones: Más de la mitad de los Adultos Mayores participan regularmente de actividades sociales, siendo amigos y vecinos la compañía preferida en estas actividades. En la población estudiada prevaleció la malnutrición por exceso, y solo la cuarta parte de los mayores presentó un estado nutricional normal. El estado nutricional no presentó asociación estadísticamente significativa con las relaciones sociales ni con la autopercepción de salud.

Palabras claves: Relaciones sociales, Autopercepción de salud, Adultos mayores y Estado nutricional

Bca. N° 1174

***Margarinas: contenido de ácidos grasos, grado de oxidación
y rotulación según normas vigentes***

Alumnos/as: Fantin NL, Gaggino MP, Gilardi V, Sturniolo Marchisio C

Director: Prof. Dra. Ryan LC

Resumen

Introducción: Las margarinas son productos industriales obtenidos a partir de la hidrogenación o biointeresterificación de aceites vegetales.

Objetivo: Evaluar en margarinas disponibles en el mercado de la Ciudad de Córdoba, contenido de grasas totales, perfil de ácidos grasos, grado de oxidación e información del rotulado nutricional verificando el cumplimiento de lo reglamentado por el Código Alimentario Argentino (CAA).

Materiales y Métodos: Se categorizaron diferentes marcas de margarinas del mercado local, según contenido de grasas: tradicionales >80g/100g, tradicionales 44-80g/100g y dietéticas <44g/100g. Se aplicó técnica de muestreo estratificado con proporción óptima (n=9). Se determinó mediante análisis químico: grasas totales, perfil lipídico, índices de peróxido y acidez. Se compararon los resultados con el rotulado de los envases y cumplimiento del CAA.

Resultados: El tenor graso de las margarinas varió entre 32,5% y 81,6%, predominando los ácidos grasos insaturados. Las grasas saturadas aumentan conforme se incrementan los lípidos totales. Todos los productos mostraron valores de grasas trans marcadamente inferiores al límite máximo exigido. Sólo dos muestras presentaron índice de peróxido y acidez inferiores a los permitidos. Los análisis químicos corroboraron la información declarada en el etiquetado en solo tres de los productos. La denominación de venta del rotulado nutricional de dos productos no se correspondió con el tenor graso.

Conclusión: En margarinas seleccionadas, solo una cumplió con las exigencias del CAA, se sugiere mejorar los mecanismos de control asegurando productos alimenticios de óptima calidad. La reducción del contenido de grasas trans parece ser un problema superado para la industria de margarinas.

Palabras claves: Margarinas, ácidos grasos, oxidación, cumplimiento normativa.

Bca. N° 1175

Estado nutricional de los niño/as de 2 a 4 años de edad y la conformación, participación en el mercado de trabajo y comensalidad de las familias, en un Jardín Municipal de Malagueño, septiembre 2012

Alumnos/as: Arnaudo M, Palavecino MB, Rigazio M.

Director: Mgter. Martina D.

Co-director: Lic. Quiñones V.

Resumen

Introducción: Los niño/as pequeños dependen de los adultos para la provisión de alimentos, cuidados y atención de salud. La configuración y dinámica de las familias provee un marco de resolución cotidiana de estos aspectos que ejercen notable influencia en el crecimiento y desarrollo infantil.

Objetivo: Describir la relación entre el estado nutricional infantil y la conformación, participación en el mercado de trabajo y comensalidad de las familias de niño/as de 2 a 4 años que asistieron al Jardín Municipal de la localidad de Malagueño, en el mes de Septiembre del año 2012.

Población, material y métodos: Estudio descriptivo, correlacional y transversal. La muestra quedó conformada por 63 niño/as que asistieron al Jardín Municipal de Malagueño en el período del estudio y cuyos responsables de cuidado aceptaron participar del mismo. Las fuentes de datos fueron primarias, utilizándose técnicas medicionales y observacionales por encuesta.

Resultados: Respecto al estado nutricional infantil, se encontró mayor prevalencia de malnutrición por exceso (22%), que aquella relativa al déficit (7%). Predominaron las familias convencionales (83%), nucleares biparentales (54%) y en etapas tempranas del ciclo vital (60%). Un 76% de las familias tiene entre uno/a y dos hijo/as; mientras que sólo un 6% 4 o más hijo/as. La edad promedio de las mujeres madres fue de 28,9 años, mientras que la de los padres varones fue de 32,3 años.

La provisión de ingresos al hogar, se distribuyó como sigue: hogares de un solo proveedor (35%), dos proveedores (29%) y otros proveedores (36%). La mayoría de los padres (varones) se encontraron insertos en el mercado laboral (93%), principalmente formal. Un 56% de las mujeres trabajaban fuera del hogar (mayormente también en el mercado laboral formal). La mayor parte de los varones (80%) trabajaban 8 horas diarias o más, a diferencia de las 6 a 8 horas diarias que trabajaba el mayor porcentaje de mujeres (49%). Los niño/as realizaban las comidas principales en su hogar, acompañados al menos de algún familiar, siendo la madre o la abuela las principales responsables de la preparación familiar y también de alimentar al niño/a.

Conclusiones: La situación nutricional de los niño/as del estudio resulta parcialmente coincidente con el panorama nacional. La coincidencia se da en relación al exceso, pero no así, en relación al déficit. Resulta de interés señalar que en esta población, no se encontraron niños con baja talla, problema que sí está presente en el país. Si bien no se encontraron diferencias estadísticamente significativas del estado nutricional con las variables analizadas, resultaría de interés profundizar dicho análisis con un marco muestral más amplio.

Palabras claves: Estado Nutricional, Preescolares, Familia, Trabajo, Comensalidad.

Bca. 1176

Evolución clínica de niños de 0 a 24 meses de edad con alergia a las proteínas de la leche de vaca según diferentes fórmulas de sustitución

Alumnos/as: Allende MF, Maldonado C.

Director: Dra. Furnes R.A.

Co-director: Lic. Laquis MB

Resumen

Introducción: La leche de vaca es uno de los alimentos que mayor reacciones adversas genera en el primer año de vida.

El tracto gastrointestinal no solo es un órgano diana para las reacciones alérgicas, sino que también es vehículo para liberar antígenos a otros órganos, como la piel, el aparato respiratorio o el aparato cardiocirculatorio afectando el estado general del niño.

Las fórmulas de sustitución, tienen como objetivo evitar la aparición de los síntomas que desencadenan una reacción alérgica, nutrir al niño y conseguir un crecimiento y desarrollo de un “niño sano” y evitar deficiencias nutricionales que comprometan su estado de salud.

Objetivo General: Conocer cómo fue la evolución de los síntomas clínicos, de la ganancia de peso y talla corporal, en niños con alergia a las proteínas de la leche de vaca, diagnosticada entre los 0 y 24 meses de edad, según el tipo de fórmula de sustitución, a los 6 meses de tratamiento, en la ciudad de Córdoba entre los años 2010 y 2013.

Población, Material y Métodos: Estudio de caso/s y serie de casos, retrospectivo y correlacional simple. Contó con una muestra conformada por 23 niños diagnosticados con alergia a las proteínas de la leche de vaca. Las variables analizadas fueron: síntomas clínicos, ganancia de peso y talla según la edad, IMC, alimentación infantil al momento del diagnóstico y post diagnóstico. La recolección de datos procedió de las historias clínicas de los pacientes, se determinó la frecuencia de las categorías de cada variable con el programa InfoStat y luego se ordenaron los datos en tablas y/o gráficos de representación.

Resultados: más de la mitad de los niños evaluados presentaron un peso, talla e IMC para la edad normal tanto en el diagnóstico como en el control, independientemente de la presencia de síntomas y del tipo de alimentación recibida.

En cuanto a los síntomas, tanto en el diagnóstico como en el control, se presentaron con mayor frecuencia a nivel digestivo, en menor proporción a nivel cutáneo y por último a nivel respiratorio.

En relación al tipo de alimentación recibida en el diagnóstico, casi la totalidad recibía lactancia

artificial y lactancia mixta. Luego del tratamiento se observó que más de la mitad de la muestra era alimentada con fórmula de sustitución extensamente hidrolizada.

Haciendo referencia a la evolución luego del tratamiento, se obtuvo que el 92% de los que consumían Fórmula Extensamente Hidrolizada presentaron una evolución Favorable (46%) y Moderada (46%).

Conclusión: La mitad de los niños evaluados presentaron un peso, talla e IMC para la edad normal tanto en el diagnóstico como en el control, independientemente de la presencia de síntomas y del tipo de alimentación recibida.

Los niños que consumieron fórmula extensamente hidrolizada presentaron una evolución Favorable y Moderada ya que mantuvieron los parámetros de P/E, T/E e IMC/E esperados para la edad y una disminución de las manifestaciones clínicas.

Palabras claves: alergia a las proteínas de la leche de vaca, indicadores antropométricos, síntomas clínicos, fórmulas de sustitución.

Bca. N° 1177

Imagen corporal de adolescentes y calidad de su dieta actual medida a través del Índice de Alimentación Saludable

Alumnos/as: Melián N, Saldari A, Sganzetta G.

Director: Lic. Román MD.

Co-director: Mgter. Grande MC.

Resumen

Introducción: La adolescencia es una etapa especialmente vulnerable para experimentar problemas en relación a la imagen corporal y la alimentación.

Objetivo: Analizar la relación entre la percepción de la imagen corporal (PIC), el grado de satisfacción con la misma (GSIC) y la calidad de la dieta actual.

Población, material y métodos: Se realizó un estudio descriptivo, correlacional de corte transversal en 42 adolescentes de 6to año del IPEM N° 120, Rep. De Francia de Córdoba, año 2012. Las variables analizadas fueron la PIC y el GSIC evaluados mediante un “Test de Siluetas corporales para la población adolescente diferenciada por sexo”, y la calidad de la dieta actual que fue medida a través del Índice de Alimentación Saludable.

Resultados: La mayoría de los adolescentes presentaron una PIC normal. Con respecto al GSIC se observó una mayor frecuencia de insatisfacción en las mujeres. Respecto a la calidad de la dieta, más de la mitad de los adolescentes presentó una calidad de dieta regular, mientras que los restantes tienen una calidad de dieta poco saludable. No se encontró asociación de la PIC y el GSIC con la calidad de la dieta.

Conclusiones: Si bien la PIC y el GSIC no se asoció a la calidad de la dieta, existen importantes desequilibrios en la misma que pueden impactar negativamente en la salud de los adolescentes. La alimentación en esta etapa debe ser un tema prioritario de salud pública con estrategias de promoción de la salud y prevención.

Palabras claves: adolescencia, percepción de la imagen corporal, grado de satisfacción con la imagen corporal, calidad de la dieta, Índice de Alimentación Saludable.

Bca. N° 1178

Relación entre el patrón alimentario y la prevalencia de riesgo cardiovascular en pacientes obesos del hospital J.B. Iturraspe de la ciudad de San Francisco, Córdoba

Alumnos/as: Maldonado NM, Marsón P.

Director: Lic. Cingolani M.

Resumen

Introducción: La mortalidad atribuida a las enfermedades cardiovasculares se encuentra en primer lugar y en aumento en los países en vías de desarrollo. En la Argentina producen, junto con el cáncer, más del 50% de las muertes anuales. En contraposición a las enfermedades infecciosas, éstas se denominan genéricamente enfermedades no transmisibles y se ha demostrado que son prevenibles en gran medida a través del control y el manejo de los llamados factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Los mismos tienen sus raíces en estilos de vida poco saludables o en ambientes físicos o sociales adversos y otros propios de las características demográficas y familiares que no se pueden modificar.

Objetivo General: Determinar la relación entre el patrón alimentario de tipo mediterránea y la prevalencia de riesgo cardiovascular, en pacientes con obesidad, entre 40 y 70 años de edad, de ambos sexo que concurren al consultorio externo de clínica médica, del Hospital J. B. Iturraspe de la ciudad de San Francisco, Córdoba, durante el mes de junio, del año 2013.

Materiales y Métodos: Estudio prospectivo de tipo descriptivo simple correlacional de corte transversal. Se tomó una muestra de 60 pacientes obesos de ambos sexos de 40 a 70 años que concurren al Hospital J. B. Iturraspe, de la ciudad de San Francisco. Variables: edad, sexo, colesterol sérico, colesterol HDL, diabetes, tensión arterial, tabaquismo, antecedentes familiares de enfermedad cardíaca. Se realizó análisis descriptivo y correlacional mediante prueba Irwin Fisher.

Resultados: Respecto a la alimentación según las recomendaciones de la dieta mediterránea encontramos que más del 50% de los pacientes obesos estudiados consumían en exceso cereales, lácteos, carnes rojas y procesadas, legumbres, bebidas azucaradas y dulces. Se relacionó el riesgo cardiovascular con los alimentos incluidos en la Dieta Mediterránea: Frutas, verduras, aceite de oliva, pescado y frutas secas. El consumo de alimentos que incluyen la dieta mediterránea fue insuficiente en ambos grupos, no encontrándose diferencias significativas entre ambos valores.

Conclusión: Este estudio permitió determinar una prevalencia elevada de los factores de riesgo coronario en la presente muestra. En la mayoría de los casos estos factores de riesgo podrían ser modificados y también prevenidos.

Palabras claves: Riesgo Cardiovascular, Tabla de Framingham, dieta mediterránea, obesidad.

T.I.L. 1179

Diabetes Mellitus Gestacional: Características y Factores de Riesgo

Alumnos/as: Bartolozzo EM.

Director: Lic. Scruzzi G.

Co-director: De la Vega ML.

Resumen

Introducción: La diabetes mellitus es considerada como la entidad metabólica más común durante la gestación, siendo causa de resultados maternos y perinatales adversos.

Objetivo: Caracterizar a las embarazadas con diabetes mellitus gestacional y describir los factores de riesgo asociados a dicha problemática.

Material y Métodos: se realizó un estudio observacional, descriptivo, de todas las gestantes con diabetes mellitus gestacional que culminaron su embarazo en el HUMN de la ciudad de Córdoba, en el año 2012. La obtención de los datos se realizó a través de las historias clínicas de dichas pacientes.

Resultados: El 55,7% de las embarazadas con DMG posee una edad mayor o igual a 30 años. En tanto que el sobrepeso y la obesidad representó el 72,1% de la población estudiada. Más de la mitad de las embarazadas con DMG tuvo un aumento de peso mayor al recomendado.

Asimismo el 52% posee antecedentes familiares de diabetes. El 88,5 % de los casos presentó comorbilidades, la más frecuente fue la obesidad, seguida por el hipotiroidismo e hipertensión inducida por el embarazo. El 83,6% finalizó su embarazo a término. El 72,1% tuvo una atención de parto por cesárea. Respecto a los hijos de embarazadas con DMG el 70,5% presentó un peso adecuado para la edad gestacional, y el 88,3% presentó un resultado de apgar favorable.

Conclusiones: La DMG es una patología cada vez más frecuente en nuestro medio; en este estudio se reconoce a la obesidad pregestacional y al aumento excesivo de peso en el embarazo como factores de riesgo importantes. Su caracterización permitirá desarrollar acciones para reducir las complicaciones asociadas.

Palabras claves: Diabetes mellitus gestacional, factores de riesgo, comorbilidades, sobrepeso, obesidad

Bca.N° 1180

Satisfacción del usuario: un indicador de calidad percibida en los servicios de alimentación

Alumnos/as: Alonso MA, Roquero M.

Director: Lic. Zelada SB.

Resumen

Introducción: En los últimos años hubo un interés creciente en aspectos de la calidad en el área salud. El avance de los conocimientos científicos acerca de cómo tratar enfermedades, hizo adquirir conciencia acerca del papel de la alimentación en la recuperación de los enfermos, en consecuencia, la alimentación institucional evolucionó y actualmente estas unidades técnicas tienen a cargo la producción organizada de elaboración y servido de comidas. Este proceso productivo de transformación de materia prima a producto, lleva el valor agregado del servicio, transformando este proceso en altamente especializado y complejo desde diversos aspectos: nutricional, microbiológico y organoléptico. El conocimiento de la opinión de los usuarios, sobre los servicios recibidos en el área de Nutrición y Alimentación es una manera de mejorar la calidad, por lo que su satisfacción es fundamental para la eficiencia de dicha área, en todo nosocomio.

Objetivo general: Caracterizar la dimensión interpersonal del paciente, sobre la calidad del servicio de nutrición y alimentación del Sanatorio Francés de la ciudad de Córdoba en el año 2013, según nivel de satisfacción manifiesto.

Materiales y métodos: Estudio de carácter descriptivo, transversal, observacional y correlacional. Conto con un n=201 pacientes que cumplieron con los criterios de inclusión planteados en el estudio y que participaron previo consentimiento informado. La recolección de datos procedió de fuentes primarias y fue obtenida mediante una encuesta de opinión, confidencial, diseñada bajo el formato Likert (con categorías diferenciadas según los diferentes ítems).

Resultados: Un 75% de los pacientes encuestados expreso un “Alto” grado de satisfacción acerca del servicio recibido en tanto que el 25% restante indico un grado “medio”; ningún paciente lo calificó como “bajo” o “muy bajo”. Se mostró asociación significativa entre el grado de satisfacción y el motivo de concurrencia y con el tiempo de hospitalización. No se detectó asociación significativa entre el grado de satisfacción y el sexo, la edad, nivel de estudio alcanzado ni con el área de hospitalización.

Conclusión: La satisfacción del paciente es un instrumento útil para medir calidad percibida en Áreas de Nutrición y Alimentación de los Servicios Sanitarios, permitiendo analizar como las diferentes dimensiones influyen en la percepción que el paciente tiene sobre el servicio brindado.

Palabras claves: Satisfacción del usuario - Calidad percibida - Calidad en atención hospitalaria.

Bca. N° 1181

***Elaboración de mermelada de frutilla con agregado de penca de nopal
apto para personas con diabetes***

Alumnos/as: Palaver L, Ramírez MV.

Director: Prof. Mgter. Demmel G

Co-director: Prof. Mgter. Borsotti MN

Resumen

En las últimas décadas estamos siendo testigos de la llamada transición nutricional, en la cual la alimentación se caracteriza por ser rica en azúcares simples y grasas saturadas y pobre en fibra, vitaminas y minerales; acompañado de un aumento en la prevalencia de Enfermedades Crónicas no Transmisibles. Es en este escenario que se propone la elaboración de una mermelada de frutilla con el agregado de penca de nopal como alimento funcional, para ser incorporada a la alimentación de las personas con diabetes, ya que es una alternativa nutritiva y saludable por su escaso valor calórico, bajo valor glucídico y elevado contenido en fibra dietética, que puede contribuir a la prevención de dicha enfermedad.

El objetivo de la investigación fue elaborar una mermelada de frutilla con el agregado de penca de nopal como alimento funcional, apta para personas con diabetes, para luego determinar su composición química-nutricional y grado de aceptabilidad por parte del consumidor en relación a una mermelada estándar, en la ciudad de Córdoba en el año 2013.

El estudio fue de tipo descriptivo, observacional y transversal. Se realizó una prueba de aceptabilidad en 100 alumnos de primer año de la carrera de Licenciatura en Nutrición, de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba,, donde se degustaron dos muestras de mermelada de frutilla de 5 g cada una; una con agregado de penca de nopal como alimento funcional, apta para personas con diabetes, y otra muestra estándar. Se determinó la composición química mediante análisis de laboratorio y el grado de aceptabilidad mediante pruebas de proporciones Z.

Los resultados mostraron que la mermelada de frutilla con agregado de penca de nopal, apta para personas con diabetes es un alimento de bajo valor glucídico, escaso valor calórico y fuente de fibra dietética según lo estipulado por el Código Alimentario Argentino. La prueba de aceptabilidad reveló que más del 50% de los jueces no entrenados, rechazó la mermelada de frutilla con agregado de penca de nopal, apta para personas con diabetes.

Para lograr una mayor aceptación de la mermelada se propone un mayor procesado de la penca de

nopal para mejorar la calidad final del producto. Se concluye que por su composición química, la mermelada de frutilla con agregado de penca de nopal, apta para personas con diabetes, puede ser una alternativa nutritiva y saludable que puede contribuir significativamente a la prevención de las ECNT.

Palabras claves: mermelada, nopal, alimento funcional, diabetes, fibra.

Bca N° 1182

Crecimiento y desarrollo cognitivo en niños de 4 a 5 años en relación a la ingesta de hierro a partir de la dieta

Alumnos/as: Bautista DE, Castellano ME, Catoggio MB, Felizzia MP

Director: Prof. Mgter Grande MC

Resumen

Introducción: La primera infancia es el período de desarrollo cerebral más intenso de toda la vida. El cerebro presenta áreas que son ricas en hierro, por lo que las mismas, son sensibles a la depleción dietaria. Por mucho tiempo se ha sostenido que estos efectos adversos de los déficits nutricionales sobre el cerebro sólo tienen lugar durante los primeros dos años de vida. En la actualidad se conoce que existen ciertas áreas del cerebro, como los lóbulos frontales, que continúan su desarrollo más allá de esta edad.

Objetivo: Analizar la asociación entre la ingesta de hierro a partir de la dieta, el crecimiento y el desarrollo cognitivo según dispositivos de atención, memoria, comprensión y coeficiente intelectual en niños 4 a 5 años que asisten al jardín de infantes Ejército Argentino del B° Yofre Sud en la ciudad de Córdoba, en el año 2013.

Población, material y métodos: Se realizó un estudio observacional analítico donde las unidades de análisis fueron todos los niños del turno mañana de ambos sexos de 4 a 5 años que asisten al jardín de infantes Ejército Argentino del B° Yofre Sud. Las variables a estudiar fueron ingesta diaria de hierro a partir de la dieta, consumo de alimentos fuente de hierro, la relación de éstas con parámetros de desarrollo cognitivo de atención, memoria, comprensión y coeficiente intelectual, como así también, sexo y estado nutricional. Se realizaron test de desarrollo cognitivo y evaluación antropométrica a los niños y una encuesta alimentaria a sus padres. Para el análisis de frecuencia de los datos se utilizaron los programas Infostat v.1 y Excel 2010.

Resultados: Se encontró que el 52% de los niños tuvo una ingesta adecuada, mientras que el 48% restante una ingesta baja. Del total de los niños con una ingesta baja de hierro, el 73% presentó un estado nutricional normal, mientras que el 27% tuvo malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad); cabe destacar que el único niño que presentó riesgo de bajo peso, tuvo una ingesta adecuada de este mineral. En cuanto al desarrollo cognitivo, sólo el 20% de los niños con baja ingesta de hierro presentó dificultad respecto al DBA atención, menos de la mitad tuvo dificultades en el DBA memoria y el 60% en DBA comprensión, y por último, un 20% de los niños no logró obtener una inteligencia esperada para la edad.

Conclusiones: En el presente estudio no se encontró asociación estadísticamente significativa entre la ingesta de hierro y desarrollo cognitivo, sin embargo es de destacar que la mayoría de los niños participantes del estudio, independientemente de su ingesta de hierro, presentaron algún grado de dificultad en la resolución de los test para medir el desarrollo cognitivo.

Los valores encontrados en la investigación establecen una voz de alerta para corregir y prevenir el problema de deficiencia de hierro sin anemia, evitando el riesgo de sufrir y de padecer las secuelas de la misma.

Palabras claves: hierro; alimentos fuente de hierro; desarrollo cognitivo; estado nutricional.

Bca. N° 1183

Relación entre Calidad de Vida y Control Metabólico en pacientes diabéticos tipo 1, con Infusión Subcutánea Continua de Insulina y Sistema de Conteo de Hidratos de Carbono

Alumnos/as: Destefanis R, Urbaneja RB.

Director: Lic. Celi, MA

Resumen

Introducción: La diabetes es un trastorno endocrinometabólico complejo y requiere de un tratamiento interdisciplinario, la confluencia de los mismos logra que el paciente tenga un buen manejo de su enfermedad.

Objetivo: Determinar la relación en cuanto a Calidad de Vida Relacionada con la Salud (CVRS) y Control Metabólico (CM) de pacientes Diabéticos tipo 1, que usan la terapia de Infusión Subcutánea Continua de Insulina (ISCI) y Sistema de Conteo de Hidratos de Carbono (SCHC).

Población, material y métodos: Se realizó un estudio de tipo no experimental, transversal: descriptivo simple y correlacional en 27 pacientes diabéticos tipo 1, que utilizan ISCI y realizan SCHC, con infusores Paradigma 715 y Paradigma Real-Time 722, tratados en diferentes centros médicos de la provincia de Córdoba, durante el año 2013. Las variables evaluadas fueron ISCI, SCHC y CM por un instrumento ad-hoc y CVRS a través del cuestionario EsDQOL.

Resultados: La mayor parte de los pacientes presentó un uso de SCHC susceptible a mejorar, un uso ISCI adecuada, un CM adecuado y CVRS satisfactoria. Dentro de las variables mencionadas ningún paciente tuvo un uso inadecuado de SCHC, ISCI y CM, ni CVRS insatisfactoria.

Conclusiones: No se pudo comprobar la hipótesis: Adecuado Uso de ISCI y Adecuado CM, pero si hubo significación estadística en el Adecuado Uso del SCHC y CM Adecuado. Tampoco se pudo comprobar la relación entre adecuado uso de ISCI y SCHC con CVRS satisfactoria.

Palabras claves: Diabetes Mellitus Tipo 1, Sistema de Conteo de Hidratos de Carbono (SCHC), Infusión Subcutánea Continua de Insulina (ISCI), Calidad de Vida Relacionada con la Salud (CVRS), Control Metabólico (CM).

Bca. N° 1184

Satisfacción del usuario: una medida de resultado, basado en la percepción de la calidad de la atención

Alumnos/as: Lange DS, Otárola TE

Director: Lic. Zelada SB

Resumen

Introducción: existe un creciente interés sobre aspectos referidos a la calidad de la atención en salud. Esta área puede ser abordada desde diferentes enfoques y si bien puede sonar amplio se trata de un significado concreto y medible. La satisfacción del usuario es uno de los atributos más utilizados para medir los resultados del proceso asistencial, según su percepción.

Objetivo: Caracterizar la calidad percibida del usuario del Servicio de Nutrición y Alimentación de un sanatorio privado de la ciudad de Córdoba, según nivel de satisfacción manifiesto.

Población, material y métodos: Estudio descriptivo, transversal, observacional y correlacional. N= todos los usuarios de ambos sexos, mayores de 18 años, que concurren al sanatorio privado en estudio, de la ciudad de Córdoba durante el año 2013, n= 200 usuarios de ambos sexos, mayores de 18 años que concurren al sanatorio privado. La información procedió de fuentes primarias y obtenidas mediante un cuestionario estructurado, diseñado bajo el formato Likert.

Resultados: Se demostró que el grado de satisfacción de los usuarios del Servicio de Alimentación y Nutrición, fue calificado como Alto por un 71 %, Medio por el 28 % y solo 1% calificó como Bajo, no habiendo calificación para Muy Bajo.

Conclusión: El grado de satisfacción del usuario es un indicador de la calidad percibida como resultado de procesos asistenciales. Quedando reflejado que la satisfacción del usuario es uno de los aspectos sustantivos de la atención en salud, una forma de evaluar los servicios y una estrategia para mejorar la gestión de calidad.

Palabras claves: Calidad, calidad en salud, satisfacción, calidad percibida.

Bca. 1185

Normativa técnico MERCOSUR: Determinación del cumplimiento para el rotulado nutricional de lácteos frescos

Alumnos/as: Acosta Bosch MF, Brandt S.

Director: Lic. Zelada SB.

Resumen

Introducción: El consumo de leche y yogures es necesario en todas las edades, siendo una fuente de proteínas de alta calidad y con un aporte de calcio importante para cubrir las RDA, esta información es fundamental para el consumidor, de manera que éste se constituya en artífice de su propio estado de salud. En este sentido el consumidor cuenta con el rotulado nutricional, de carácter obligatorio, como herramienta para comunicar ésta información con el fin de que la población pueda elegir libremente aquello que incide positivamente en su alimentación. Esta revisión pretende describir el cumplimiento del Rotulado Técnico del Mercosur (RTM), para el rotulado nutricional de leches frescas y yogures.

Objetivos: Determinar el grado de cumplimiento del RTM para el rotulado nutricional de leches frescas y yogures de empresas lácteas nacionales expeditas en góndolas de hipermercados en la Ciudad de Córdoba en el año 2013.

Métodos: Se realizó un estudio descriptivo simple, observacional y transversal en 82 leches frescas y yogures de empresas nacionales expeditas en góndolas de 4 hipermercados.

Resultados: Del total de productos lácteos analizados, 15 unidades de análisis correspondió a leches frescas y 67 a yogures. En el 88% del 100% de productos estudiados, se determinó al menos un incumplimiento respecto de las especificaciones evaluadas. En la declaración del valor energético y de nutrientes el 98 % de los productos presentó cumplimiento total. En la declaración de la información nutricional complementaria, se observó un cumplimiento total del 4% y en las disposiciones de la información nutricional el 26 % de los productos presentó un cumplimiento parcial.

Conclusiones: Existe al menos un incumplimiento respecto a las especificaciones del RTM para el rotulado nutricional de productos, por lo tanto es importante la vigilancia del cumplimiento de la normativa imperante a fin de que esta se constituya en una herramienta de información fidedigna y útil para el consumidor.

Palabras claves: Rotulado Nutricional. Reglamento Técnico Mercosur. Leches. Yogures. Consumir informado.

Bca. N°1186

Calidad percibida: una mirada del usuario desde su valoración de satisfacción del servicio hospitalario brindado por el Área de Nutrición

Alumnos/as: Gómez MV, Pereyra ME, Schrorr JI.

Director: Lic. Zelada SB.

Resumen

Introducción. Desde el año 1900 viene acrecentándose el interés sobre los aspectos relacionados a la calidad en el área de la salud, surgiendo así el concepto de calidad de atención en los servicios de salud como consecuencia de la realidad hospitalaria. En base a esto y gracias al creciente avance científico, se determinó la importancia de la alimentación, tanto en la conservación, como en la recuperación de la salud, con lo cual se creó para tal fin el Servicio de Nutrición: Unidad encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente, dicho servicio ha ido evolucionando de la mano de la ciencia y , actualmente, se planifican y ofrecen alimentos cumpliendo con normas de calidad nutricional, higiénicas y sanitarias reglamentarias y organolépticas. Así, el conocimiento de la opinión de los usuarios sobre la atención recibida por el Servicio de Nutrición es una cualidad de mejora continua de la calidad, por lo que atender a su satisfacción es una forma de lograr una percepción de la calidad de servicio favorable.

Objetivo. Caracterizar la dimensión interpersonal del usuario, sobre la calidad del servicio de nutrición y alimentación de un hospital público provincial de la Ciudad de Córdoba en el año 2013, según nivel de satisfacción manifiesto.

Población, material y métodos. La información se analizó en base a 200 encuestas realizadas bajo el formato Likert, en usuarios de consultorio externo e internación del Servicio de Nutrición de un hospital público de la provincia de Córdoba durante los meses Septiembre y Octubre del corriente año. El estudio se caracterizó como: descriptivo, transversal, observacional y correlacional y contó con un universo constituido por todos los pacientes de ambos sexos, mayores de 18 años que concurren al Hospital bajo estudio de la Ciudad de Córdoba, durante los meses anteriormente descriptos. La muestra, de carácter intencional, se conformó por todos los pacientes de ambos sexos, que respondiendo a los criterios de inclusión, asintieron, mediante consentimiento informado, participar de la investigación

Resultados. Se encontró que 58% de los usuarios percibió que el grado de atención recibida fue alto, 39 % medio y 3% bajo, no encontrándose resultados para la categoría muy bajo. Los principales motivos que mediaron el grado de satisfacción para catalogar la atención recibida como buena

fueron: la relación médico-usuario-personal, el trato personal; en tanto que los motivos asociados a mala calidad aludidos fueron exclusivamente los concernientes a la presentación de la comida en sala de internación.

Conclusiones. : La satisfacción del paciente es un instrumento útil para medir calidad percibida en Áreas de Nutrición y Alimentación de los Servicios Sanitarios, lo que permite realizar análisis sobre como las diferentes dimensiones influyen en la percepción que el paciente tiene sobre la calidad brindada en dicho servicio.

Palabras claves: Calidad de atención en salud. Calidad percibida. Satisfacción del usuario. Hospital Público. Córdoba.

Bca. N° 1187

Barreras laborales para alimentarse saludablemente que refieren los docentes de la UNC en el año 2013

Alumnos/as: Medina J, Stariolo P.

Director: Lic. Zelada SB.

Resumen

Introducción: Una alimentación saludable durante la jornada laboral es un factor muy importante para la salud y, por ende, para una buena productividad de los trabajadores. Sin embargo, por lo general, la práctica de una alimentación adecuada en los lugares de trabajo suele presentar diversas dificultades lo que puede desencadenar alteraciones en el estado nutricional.

Objetivo: Reconocer la relación entre barreras asociadas a la jornada laboral para alimentarse saludablemente, estado nutricional y consumo alimentario de docentes de las facultades de Ciencias Económicas, Agropecuarias y Médicas de la UNC en el año 2013.

Población, material y métodos: Estudio descriptivo simple correlacional transversal. Se realizó un muestreo aleatorio simple, la muestra estuvo conformada por 105 docentes de las facultades de Cs Agropecuarias, Económicas y Médicas, y distribuida proporcionalmente según el número total de docentes de cada facultad y el sexo. Se midió peso, talla y circunferencia de cintura. Las variables a analizar fueron barreras laborales para alimentarse saludablemente, estado nutricional y consumo alimentario.

Resultados: El 52,4% de los docentes presentó sobrepeso ($IMC \geq 25 \text{ Kg/m}^2$), siendo este grupo en su mayoría hombres (69,1%). Además hubo relación directamente proporcionalmente circunferencia de cintura (c.c.) y edad. Un 59% de los docentes reconoció que el trabajo le presenta dificultades para alimentarse saludablemente. La mayor parte de los docentes realizó su comida en menos de 40 minutos y un 46,8% la realizaba en el escritorio. Un 75% de los docentes tenía un consumo bajo de verduras, hallándose asociación directamente proporcional con el estado nutricional. Por el contrario, el consumo de frutas y de otros grupos de alimentos fue adecuado.

Conclusión: Los diversos aspectos analizados en esta investigación, demuestran que la jornada laboral presenta dificultades para alimentarse saludablemente en la mayoría de los docentes. Se propone continuar con líneas de investigación inherentes al tema, realizando este tipo de trabajo a nivel de toda la UNC para obtener datos representativos y que, de esta manera, los directivos apliquen medidas que contribuyan a mejorar la alimentación de toda la comunidad universitaria.

Palabras claves: estado nutricional, alimentación laboral, consumo alimentario, docentes.

Bca. N° 1188

Estudio comparativo del estado nutricional de niños y adolescentes con parálisis cerebral infantil según la vía de alimentación: oral o por botón gástrico

Alumnos/as: Marcuzzi MS, Napolitano SA, Rocabert MB.

Director: Lic. Cingolani M.

Co-director: Lic. Razquin M.

Resumen

Introducción: La parálisis cerebral infantil (PCI) es un padecimiento provocado por una lesión cerebral ocurrida durante el período madurativo del sistema nervioso central (SNC) que interfiere en el completo desarrollo del mismo.

El Gross Motor Function Classification System (GMFCS) permite la clasificación de la movilidad funcional o limitación de la actividad de los pacientes con PCI en cinco niveles de gravedad.

Para asegurar una adecuada ingesta de energía y nutrientes en los pacientes con PCI es muy importante decidir qué vía de alimentación se va a utilizar como parte del tratamiento, ya que la disminución en las habilidades para alimentarse y los expone a un riesgo nutricional.

Objetivo: Comparar el estado nutricional de niños y adolescentes con PCI nivel V según la clasificación de GMFCS, entre 2 y 20 años de edad, alimentados por vía oral, en relación a los alimentados por botón gástrico, que asisten a las instituciones “Alegría” y “El Faro” ubicadas en la ciudad de Córdoba durante el año 2013.

Población, material y métodos: La muestra estuvo conformada por 37 niños y adolescentes con PCI nivel V según la clasificación de GMFCS. Los datos fueron recolectados de forma directa mediante técnicas estructuradas de carácter medicional.

Para recabar información se utilizó como instrumento una encuesta con preguntas cerradas. Los materiales utilizados fueron: balanza de pie con sensibilidad de 100 gramos, antropómetro y encuesta semi-estructurada.

Se obtuvo información sobre las variables vía entérica de alimentación, alimentación polimérica, sexo y edad; y la variable estado nutricional se valoró mediante medición antropométrica.

Resultados: en cuanto al estado nutricional de los pacientes según el IMC/edad, un 54% se encontró dentro de los parámetros de normalidad, un 32,5% presentó bajo peso y un 13,5% riesgo de bajo peso. En cuanto a la relación entre estado nutricional y vía entérica de alimentación, se observó que un 58% de pacientes alimentados mediante botón gástrico presentó estado nutricional normal y un 25% bajo peso; en relación a los alimentados por vía oral (52% y 35% respectivamente).

Al analizar la relación entre estado nutricional y alimentación polimérica, se observó que un 56% de los niños y adolescentes que recibieron alimentación polimérica artesanal sin el agregado de suplementos nutroterápicos presentó estado nutricional normal. En cuanto a los pacientes que recibieron alimentación artesanal sin el agregado de suplementos nutroterápicos, un 50% presentó bajo peso.

Conclusión: Las hipótesis de trabajo que afirman la asociación existente entre el estado nutricional con la vía de alimentación y con el tipo de alimentación polimérica fueron refutadas estadísticamente.

Palabras claves: parálisis cerebral infantil, botón gástrico, estado nutricional.

Bca. N° 1189

Análisis de las concepciones de política social y de cuidado sustentadas en su diseño desde los enfoques de derechos y de género

Alumnos/as: Fernandez JA, Villegas C

Director: Prof. Mgter. Cristaldo PE.

Resumen

En Argentina, las políticas sociales alimentarias han asumido distintos enfoques acordes a los momentos históricos; así se consideraron diferentes aspectos de la problemática alimentaria nutricional con sus modalidades de intervención. A partir del 2003, se da origen al Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA), el cual ha sido objeto de estudio de esta investigación.

Su objetivo fue analizar las concepciones de política social y de cuidado sustentadas en el PNSA y en el discurso de los/as agentes responsables de su diseño, desde una perspectiva de derechos humanos y género para generar diálogos y nuevas líneas de análisis entre diferentes agentes y actores sociales involucrados.

Implicó un estudio de caso con metodología cualitativa mediante el análisis del documento institucional del PNSA y cuatro entrevistas en profundidad a participantes de su diseño. Para analizar los datos se empleó: el análisis documental del discurso y el método comparativo constante, respectivamente.

Los resultados denotaron que el documento del PNSA sustenta una política social alimentaria basada en el enfoque de derechos al pretender la integralidad de las acciones y prestaciones establecidas, de actores y sectores sociales en su participación y ejecución, concibe a los sujetos como titulares de derechos. Aunque se focaliza en grupos vulnerables, sin proponerse ampliar los mismos más allá de la emergencia alimentaria. En contraste, los/as agentes remarcaron un fuerte enfoque centrado en necesidades y los sujetos son beneficiarios/as.

El cuidado está ausente en el diseño del plan, y los/as entrevistados/as expresan una concepción de éste: privado, familiar y femenino, lo que perpetúa el enfoque maternalista y una corresponsabilidad entre Estado, instituciones de la sociedad civil, familia y mercado familiarista.

Se concluye que en el diseño del PNSA persiste el carácter compensatorio de la acción gubernamental y es una política neutral al género al continuar reproduciendo desigualdades intra e intergeneracionales. La transversalización de los enfoques de derechos y de género requiere de un proceso de cambio en todos los niveles de planificación y ejecución de programas.

Palabras claves: Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, política social, políticas públicas de cuidado, enfoque de derechos.

Bca. N° 1190

La Práctica Profesional del Licenciado en Nutrición en el Área Clínica Asistencial: Consultorios en Instituciones Hospitalarias del Sector Público, Córdoba, año 2013

Alumnos/as: Pedernera F, Rodríguez MC

Director: Lic. Passera P.

Resumen

Introducción: El ejercicio profesional del Licenciado en Nutrición en el Área Salud se centra en instituciones donde el desempeño profesional en consultorio es prevalente. Estudiar el ejercicio profesional en dicho espacio, permitirá el análisis de situación necesario y el trazado de directrices que pudieran ser necesarias tanto desde el ámbito de las Unidades Académicas como de las instituciones deontológicas y otras.

Objetivo General: Describir la práctica profesional del Licenciado en Nutrición en el área clínica asistencial de Consultorio Externo, en el ámbito de instituciones hospitalarias del sector público de la Ciudad de Córdoba, año 2013.

Material y Método: estudio descriptivo simple de corte transversal. Se trabajó con el universo de Licenciados en Nutrición que se desempeña en instituciones hospitalarias del sector público de la ciudad de Córdoba (Jurisdicción Nacional, Provincial y Municipal) (n=60). Se empleó en el marco de entrevistas personales a las profesionales que prestaron su consentimiento informado (n=51) un formulario de encuesta. El análisis se realizó con estadística descriptiva.

Resultados: Entre otros resultados: se encontró que el total de la población estudiada (n=51) presenta una fuerte homogeneidad en relación a las variables sexo (femenino), formación académica (Licenciado en Nutrición) y Universidad de egreso (UNC). Se observó en la práctica profesional semejanza entre la primera consulta y los controles posteriores. Los recursos que caracterizaron la práctica fueron balanza de pie con tallímetro, historia clínica y formato de anamnesis alimentaria. Peso, Talla e IMC fueron las determinaciones más utilizadas para la valoración antropométrica. Los profesionales mayoritariamente proponen a los pacientes un plan de tratamiento con continuidad.

Conclusión: la práctica profesional en consultorio externo en el ámbito institucional estudiado, mostró homogeneidad en las distintas dimensiones valoradas.

Palabras claves: Licenciado en Nutrición, Práctica Profesional, Consultorio Externo

Bca. N° 1191

Relación entre condición física, masa muscular y actividad física en mujeres adultas mayores ambulatorias, Córdoba 2013

Alumnos/as: Gómez LA, Fenoglio CM

Director: Prof. Lic. Moos AC.

Co-director: Prof. Lic. Asaduroglu AV.

Resumen

Introducción: en los adultos mayores la masa y fuerza muscular resultan importantes determinantes del estado nutricional y de la condición física, componentes esenciales del estado funcional e independencia. La actividad física es un medio eficaz para prevenir y retrasar el deterioro de la capacidad funcional en esta población, ya que contribuye a atenuar la pérdida progresiva de la masa muscular propia del proceso de envejecimiento y a mantener una adecuada condición física.

Objetivo: establecer la relación existente entre condición física, masa muscular y actividad física en mujeres adultas mayores ambulatorias de la ciudad de Córdoba en el año 2013.

Población, material y métodos: se llevó a cabo un estudio descriptivo, observacional, correlacional simple y transversal en una población de 104 mujeres de 60 años o más que asistían a centros de jubilados y hogares de día de la ciudad de Córdoba en el año 2013. Se valoró la masa muscular a partir de la circunferencia de pantorrilla, la condición física mediante la Batería Corta de Desempeño Físico y la práctica de actividad física programada a través del Cuestionario Internacional de Actividad Física (IPAQ). Para el análisis de los datos obtenidos se utilizaron pruebas de Chi-Cuadrado, empleando el programa estadístico SPSS 21.

Resultados: el 82% de las mujeres tenía entre 60 y 79 años, el 93% presentó valores de circunferencia de pantorrilla ≥ 31 cm (masa muscular normal), el 95% practicaba actividad física programada y el 60% tuvo condición física alta. La condición física se asoció con la práctica de actividad física programada (p 0,014) y con la edad (p 0,016). En cuanto a los dominios que definen la condición física se encontró asociación entre edad y velocidad de la marcha (p 0,023), mientras que el equilibrio (p 0,10) y la fuerza-resistencia (p 0,091) resultaron independientes de ésta. La circunferencia de pantorrilla se asoció de forma significativa con la práctica de actividad física programada; en tanto que resultó independiente de la edad (p 0,582) y de la condición física (p 0,673).

Conclusiones: Los resultados obtenidos revelan que valores de circunferencia de pantorrilla normal se asocian a la práctica de actividad física programada y a mejor condición física. Es competencia del Licenciado en Nutrición intervenir de manera oportuna, valorando la masa muscular como uno

de los indicadores del estado nutricional y promoviendo estrategias que fomenten estilos de vida saludables- alimentación adecuada y práctica de actividad física- contribuyendo a conservar la autonomía e independencia en este grupo etario

Palabras claves: adulto mayor, masa muscular, condición física, actividad física.

Bca. N° 1192

Las prácticas alimentarias familiares y su valoración intergeneracional en sectores populares, Córdoba

Alumnos/as: Noguera MD, Romero MA

Director: Prof. Mgter. Cristaldo PE

Resumen

Introducción: la alimentación es un fenómeno social y cultural, alrededor del cual los/as sujetos/as entrelazan valoraciones culturales, significaciones subjetivas y relaciones sociales de género en tiempos y dinámicas particulares circunscripto al momento histórico, político, económico que atraviesan las familias.

Objetivo: analizar las prácticas alimentarias familiares y la valoración otorgada a éstas por mujeres y varones, pertenecientes a las familias socias de la Cooperativa de Vivienda y Consumo Ltda. “El Amanecer”, de la ciudad de Córdoba, durante los meses de septiembre-octubre de 2013.

Población, material y métodos: la estrategia metodológica fue el estudio de casos múltiples, descriptivo, transversal, con metodología cualitativa. Se realizaron 14 entrevistas en profundidad a varones y mujeres, cuyas familias se seleccionaron mediante una muestra intencional. Se aplicó la teoría fundamentada para el tratamiento de los datos.

Resultados: las mujeres son las principales responsables del desempeño de las prácticas alimentarias en el hogar y ellas le otorgan un valor positivo, puesto que a través de éstas sienten que brindan afecto y cuidado familiar; mientras que los varones consideran que a ellos les corresponde ser proveedores económicos, sin distinguir importancia entre las diferentes tareas alimentarias y asignan a las mujeres el papel de dedicación prioritaria a la familia.

Los alimentos son seleccionados según criterios de costo, calidad y preferencias, los cuales se compran en función de los ingresos monetarios percibidos mediante el trabajo mercantil formal o informal. También acceden a los alimentos por redes de parentesco o por transferencias públicas sobre todo para garantizar la alimentación diaria de los/as niños/as. Es en la distribución intrafamiliar de alimentos donde se visibilizan mayormente la asignación inequitativa de recursos por géneros y generaciones, así como en las representaciones simbólicas otorgadas a los alimentos.

Conclusión: las prácticas alimentarias permiten revelar las tensiones, conflictos, negociaciones, solidaridad y cooperación en el seno familiar, como así la posición social y cultural de los géneros y las generaciones. Así, las diferencias intra e intergeneracionales en la valoración de las prácticas alimentarias familiares permite comprender y abordar las desigualdades generacionales alimentarias en la dinámica familiar.

Palabras claves: prácticas alimentarias, alimentación y género, representaciones de los alimentos

Bca. N° 1193

Balance oxidativo de la dieta y su relación con el cáncer de mama y próstata en la provincia de Córdoba

Alumnos/as: Ermeninto MP, Pazos MV

Director: Dra. Muñoz S

Co-director: Dra. Román MD

Resumen

Introducción El rol del estrés oxidativo (EO) como iniciador y promotor del cáncer ha sido ampliamente reportado por la literatura científica. Existe evidencia respecto que el EO se vincula a la etiología del cáncer mamario (CM) y prostático (CP), no obstante el efecto del balance oxidativo de la dieta en el riesgo de desarrollar la enfermedad es aún controvertido.

Objetivo Construir un escore de balance oxidativo (EBO) en base a los componentes pro y antioxidantes de la dieta y analizar su asociación con el riesgo de CM y CP.

Metodología Un estudio caso-control que incluyó 119 casos de CM y 318 controles y otro con 146 casos de CP y 303 controles, se desarrolló en Córdoba. Cada sujeto fue entrevistado con una encuesta validada sobre características bio-socio-culturales e ingesta alimentaria habitual. El EBO se construyó como la suma de los escores individuales de seis componentes pro-oxidantes (carnes rojas y procesadas, hierro, ácidos grasos poliinsaturados, alcohol y tabaco) y tres anti-oxidantes (vitaminas E y C y alimentos fuente de carotenos). El tercil de consumo más bajo de cada prooxidante recibió un valor de escore igual a 2 y el tercil superior recibió el valor 0. La puntuación en antioxidantes se realizó en orden opuesto. El EBO se calculó en cada sujeto sumando los escores de pro y antioxidantes, así, los puntajes más altos indican mayor nivel anti-oxidante. Se estimaron modelos de regresión logística múltiple ajustando por edad, IMC y consumo energético para determinar el efecto del EBO sobre el riesgo de CM y CP.

Resultados: no se observó asociación entre los componentes individuales del score con el riesgo de CP. Sin embargo se observó un efecto promotor para CM ante un elevado consumo de carnes rojas, ácidos grasos poliinsaturados, tabaco y etanol, y un efecto protector del consumo alto de alimentos fuente de carotenos y vitamina C. Se encontró un fuerte efecto protector del EBO para el desarrollo de CM (OR: 0,33; IC95%: 0,16-0,68) sin embargo no hubo asociación con el CP (OR: 1,04; IC95%: 0,62-1,73).

Conclusión Un consumo alimentario que favorezca el balance oxidativo disminuiría el riesgo de

CM, mientras que no puede afirmarse una disminución del riesgo de CP. Dada la evidencia que destaca el rol del estrés oxidativo en la etiología del cáncer, será necesario profundizar su análisis en la población.

Palabras claves: balance oxidativo; dieta; cáncer de mama; cáncer de próstata.

Bca. N° 1194

Frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de hierro y calcio y su aporte promedio diario en niños sanos de 2 a 5 años

Alumnos/as: Ekkert E, Frejenal A, Otárola, K.

Director: Lic. Reartes G.

Co-director: Mgter. Mamondi V.

Resumen

Introducción: La adecuación alimentaria del niño en etapas iniciales suele ser crítica, las intervenciones tempranas y oportunas son necesarias y sirven para prevenir secuelas a futuro, por ello, hierro y calcio son micronutrientes que merecen especial atención. Objetivo: Conocer la frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de hierro y calcio, y su aporte promedio diario en niños sanos de 2 a 5 años asistentes al Control de Crecimiento y Desarrollo, en el Hospital Pediátrico del Niño Jesús de la ciudad de Córdoba, en el periodo Octubre-Noviembre, 2013.

Población, materiales y métodos: Estudio descriptivo simple de corte transversal y observacional, la muestra (n=70) fue seleccionada al azar. Las variables fueron edad y sexo del niño, nivel de escolaridad materna, frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de hierro y calcio, mg consumidos diariamente de estos, grupos de alimentos, y el cumplimiento de las RDA. Se realizó una encuesta a las madres de los niños. La información fue analizada e interpretada estableciéndose media, desvío estándar, máxima y mínima; porcentajes y tabla de contingencia.

Resultados: El hierro fue aportado diariamente en mayor proporción por el grupo cereales y legumbres, y el calcio por lácteos y derivados. El consumo promedio diario de hierro fue de 27,50 ±14,68 mg/día y el de calcio de 973,85 ±592,89 mg/día. Todos los niños cumplieron con las RDA del hierro, y del calcio aproximadamente el 50% logro cumplirla.

Conclusión: De la frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de hierro, la mayoría consume cereales y derivados de forma diaria, relegando a un consumo semanal a carnes y vegetales. Consumen a diario leche y yogurt, siendo los demás alimentos con alto contenido de calcio consumidos semanalmente. Se cumplen las RDA de hierro, pero su aporte es de baja biodisponibilidad, y el calcio continúa siendo un micronutriente deficitario en la alimentación.

Palabras claves: Frecuencia de consumo, hierro, calcio.